**A类**

云阳县教育委员会

云阳教函〔2024〕309号

云阳县教育委员会

关于县政协第十五届三次会议027号提案的复函

陶娟委员：

您提出的《暂缓预制菜进校园确保新业态低风险》（第027号）收悉。经与县市场监管局协办单位共同研究办理，现答复如下：

一、预制菜的范围

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

二、主要措施

一是抓责任落实。全县教育系统全面落实中央和市县关于食品安全卫生与营养健康管理的决策部署及相关要求，狠抓学校食堂管理，各级各类学校全面落实学校食品安全卫生主体责任，建立健全学校食品安全卫生工作长效机制，严禁预制菜进入校园。同时，县教委实行教委班子成员包片、科室长包校负责制，到学校必查食堂，查食堂必查食品原材料，确保食品安全卫生和学生膳食营养。

二是抓食堂管理。用好“互联网+明厨亮灶+AI”智能监管系统，并每月检查学校学生食堂食品原材料进出库台账，全面压实各级责任，持续加强食品安全过程监管。要求学校必须供应营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得供应保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油、高糖食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。学校严格落实中层及以上干部陪餐制度，通过陪餐及时发现短板和漏洞，及时消除安全隐患。

三是抓建章立制。通过部门协作、片区督导、学校自查三级联动，对食品安全卫生和学生膳食营养工作进行督查，主动掌握情况，提前发现隐患。学校每周对食品安全卫生和学生膳食营养开展自查排查，并每季度将自查表交教委备案。县教委定期会同县市场监管局，采取“四不两直”的方式开展全面督查。针对发现的问题，实行挂单整改，重点整治，台账销号，确保学生“舌尖上的安全”“舌尖上的营养”。

三、下一步打算及建议

一是暂缓预制菜品类进校园，按照教育部 “持十分审慎态度”的要求，在国家没有明确要求“预制菜进校园”之前，实行“一刀切”，不允许任何预制菜进入学生食堂。

二是严格落实上级要求和国家标准，会同市场监管部门不定期对菜品进行抽检，并畅通监督举报渠道。

建议：如果预制菜真是未来趋势，进校园也不必急在一时。待国家和市上对“预制菜进校园”的正当性、必要性、长久安全性作出全面评估并明确要求后，再稳步实施，保障学生舌尖上的安全。

此复函已经李保宣主任审签。对以上答复您有什么意见，请填写在回执上寄给县政协提案委，以便进一步改进工作。

# 云阳县教育委员会

# 2024年6月26日

（联系人：杨镇霆；联系电话：13883336847）

抄送：县政府督查办，县政协提案委。