

辣条“国标”出台,终结“南北之争” “五毛食品”能否告别不健康

辣条曾是许多80后90后儿时味道,也是网红零食界的“扛把子”——近日,它再次登上热搜。

国家市场监督管理总局近日发布“关于加强调味面制品质量安全监管”的公告,从统一“辣条”类食品分类、加强原辅料和生产过程管控、倡导减盐减油减糖等6个方面对加强调味面制品质量安全监管提出要求。

长久以来,由于缺乏统一标准、监管体系不完善,网红食品一直都是食品安全问题频发的“重灾区”,威胁着人民群众“舌尖上的安全”。此次辣条“国标”的出台,不仅终结了辣条标准的“南北之争”,也让人们对以辣条为代表的网红食品的“转正”之路有了更多期待。

■ 终结辣条“南北之争”

南派辣条偏辣,北派辣条偏甜——此前由于各地对辣条食品中使用添加剂的要求各不相同,这一度被消费者称之为辣条标准的“南北之争”。

记者了解到,南派辣条以湖南平江的玉峰食品为代表,依照湖南省《挤压糕点地方标准》,添加剂遵循糕点标准;北派辣条以河南郑州的卫龙食品为代表,依照河南省《调味面制品地方标准》,添加剂参照糕点、膨化食品类执行。

在食品添加剂使用上的“标准打架”,产生的直接后果就是辣条食品安全

的异地监管问题。媒体报道称,早在2015年至2017年6月,全国有15个省份共计131家辣条生产企业的195批次辣条上了原各地食药监局的“黑名单”,在通报的180起食品安全问题中,食品添加剂不合格都是主因,这些通报多存在于异地抽检中。涉事的企业认为是各地执行标准不一致。

此次发布的公告中明确,今后,辣条统一按照“方便食品,调味面制品”生产许可类别进行管理,生产企业要按照《食品安全国家标准 食品添加剂

使用标准》(GB 2760)的相关规定使用食品添加剂,不得超范围、超限量使用食品添加剂,还要求辣条生产企业改善产品配方,减盐减油减糖。

记者查询发现,根据“GB 2760-2014 食品添加剂使用标准”,辣条生产企业将不得使用山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)和脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),甜蜜素的使用量也将有严格限制。这也意味着,不仅辣条可能会“变味”,南北标准不统一带来的异地监管困境也有望得到破解。

■ 网红零食是不是也应该有统一生产标准?

鲜为人知的是,一袋辣条已经撑起了一个庞大的产业帝国。数据显示,目前国内有面筋食品、辣条厂家一千余家,产值至少达580多亿元。

事实上,以辣条为代表的“五毛食品”已经走红多年。

口红糖、香烟糖、无花果丝……这些单价“五毛”左右的豆制品、肉制品、水产制品、膨化食品等小食品,因价格低廉、色泽艳丽、口感辛辣刺激,尤其受到儿童、青少年的青睐,成为学校周边的畅销食品。

与此同时,一些“五毛食品”假以“8090后怀旧食品”的名义出现在各大网红打卡地和旅游景点,让消费者为怀旧情怀买单。

然而,这些食品往往因为存在高油高糖高盐或甜味剂、防腐剂超标等食品安全问题饱受诟病,有的甚至是“三无产品”。而在城乡结合部、农村食品市场的食品小超市、食杂店、食品流动摊贩,除了辣条之外,价格在“五毛”左右的油炸面制品、膨化食品、豆制品、糖果、果味饮料等各种小零食更是不计其数。

2018年4月,国家市场监督管理总局曾专门发布《关于开展校

园及周边“五毛食品”整治工作的通知》,整顿校园食品安全乱象。

那么,这些承载80后90后童年记忆的网红零食是不是也应该有统一的生产标准?从“地标”到“国标”,辣条的“转正”之路又能否带动其他网红食品走上健康养生之路?

值得关注的是,12月1日起,新修订的《中华人民共和国食品安全法实施条例》正式施行,对食品安全地方标准的制定做出了规范。食品安全地方标准的范围仅仅局限于地方特色食品,且主要在本地区范围内适用。结合实施条例和食品安全法的规定,可以推断,随着食品标准的清理和食品安全国家标准体系的建设和进一步完善,未来食品安全地方标准的数量将大为减少。

业内人士指出,此次统一辣条生产标准,既解决了标准不同所导致的纷争,又能促使企业改进生产工艺、改良产品配方,提升食品的营养健康水平,对于数量庞杂的网红食品走上提质之路也是一种督促。也就是说,不仅仅是辣条,其他网红食品的标准、管理也应力争实现全国统一,从源头保障食品质量和安全。(工人日报)

办一所人人向往的幸福学校 ——江南大学附属实验中学办学巡礼

江南大学附属实验中学(简称“江大附中”)位于锡山惠山山麓、京杭大运河西畔,可谓浸润了江南文脉的余泽,延续了百年教育的余晖。2009年,在滨湖区委、区政府的大力支持下,江大附中于青山高中旧址改建而成,高起点的办学瞬间吸引入了一大批省内外的优质师资加盟。为进一步提升办学品质,学校于2015年在江南大学老校区旧址异地新建,2017年9月正式入迁惠河路170号新校。10年来,学校以“尚行至善,为公益民”为校训,矜矜业业教学,勤勤恳恳育人,努力办一所“人人向往的幸福学校”。

幸福,源于享受过程的学习

谈到理想中的学校,江大附中校长朱龙祥有自己的定义:“要让学校成为提升师生幸福指数的‘教育幸福场’,成为师生共同的精神家园。”教与学是校园生活的主旋律,江大附中的教师始终认为“幸福学校就要保证孩子在学习的过程中享受快乐”,常常会告诉孩子“我们的学习成果,绝不仅仅是一个分数,更多的来自于每一节课的过程,来自于每一节课的收获。享受每一节课的过程和收获,就是享受学习的快乐”。

在专家的指导下,江大附中通过多年实践,总结出一套行之有效的“五环节教学流程”。这个流程包括课前预习、课内检测、课堂探讨、巩固练习、提优补标五个环节,课前预习指向培养学生的自学能力,学生在预习中发现问题,尽力解决问题,带着未解问题进



入课堂,为高效学习做好充足准备;课内检测指向教师对学生学习力和理解力的把握,教师通过检测的结果来教学,哪些该重点教,哪些可以简单教,进一步解放教师;课堂探讨是针对问题的师生活动,指向学习的现场,这个现场的氛围决定了学习过程的快乐与否;巩固练习指向学习成效的强化,通过知识的迁移来验证学生的收获;提优补标则指向个性化的满足,需要老师因材施教,运用恰当的方法与手段,寻找机会去满足孩子。

为保证学生享受学习过程,江大附中每节课的教学内容往往会有三次备课,即分工备课——集体备课——个性化备课,既有分工又有合作,既有集体智慧又有个性创造。轻松的课堂、高效的收获,真正让每一名师生在学习过程中体验收获的快乐,共享成功的幸福。

幸福,源于提升素养的课程

学校对“幸福”的追寻,从唤醒自我的课程开始。“目前我们正在对10年办学进行总结梳理,结合滨湖区第四轮校本提升战略的实施,对学校的课程构架进行系统规划,力争突破瓶颈,真正走向幸福。”江大附中党支部书记王星这样介绍。多年的办学基础,江大附中已经形成了较为清晰的课程体系,从健康、习惯、方法、品德四个维度,提出了学生“四个好”的标准;从学科课程、德育课程和特色课程三个方面,对课程建设进行了系统思考。

学科课程,着力于培养学生的人文与科学素养,既着眼于学生的基本文化成绩满足学生继续发展的需求,又注重用学科特性培养学生的兴趣爱好和学习方法,确保学生有“好成绩”“好方法”。诚如语文学科在落实好语文的常规教学以外,还分年级培养学生的书写练字、课外阅读、研习传统文化的学习习惯;英语学科则分年级进行口语对话、短篇阅读、国际理解的能力培养。学科课程保证学生的文化基础,力争为学生的未来幸福生活奠基。

德育课程,着力于培养学生的自主发展能力和道德规范意识,通过有计划、分步

骤实施系列主题班会和主题活动,确保学生养成“好习惯”“好品德”。针对部分学生家庭离校较远、家中无人照料、独立意识较强等几种情况,学校提供寄宿选择,通过寄宿生活知识培训课程,提高学生的独立自主能力。德育课程保证学生的品格素质,力争为学生的未来幸福生活护航。

特色课程,定位于衔接过去,立足现在,展望未来,着力于培养学生的个性与兴趣,提高学生的实践创新能力。衔接过去是指为已经具备一定基础的学生提供高阶课程,例如学校的比特实验课程和机器人课程,满足了来自对口小学部分学生的需求;立足现在是指开设具有江大附中特点的课程,例如学校开设的文学社、艺术团,以锡惠两山和京杭大运河为对象,旨在弘扬无锡地方文化和江南文化;展望未来是指开设满足未来社会生活的课程,如英语、政史地组跨学科推进的国际理解教育课程,目的在于培养孩子了解国际社会生活的能力,鼓励孩子面向未来,融入世界。特色课程保证学生的个性特征,最大可能满足孩子的幸福追求。

(符仲)

