

市场监管

确保预制菜进校园安全放心

为「练」

CEO「们」

杜芳

乡村要振兴,人才很重要。眼下,被称为“乡村CEO”的农业职业经理人在一些地方渐渐火起来。他们是回乡大学生、农民合作社带头人或者是家庭农场主、种养大户、复转军人等,共同特点是有文化、懂管理、会经营。

人社部近日发布的《农业经理人就业景气现状分析报告》显示,我国农业经理人从业人员已经超过286万人,预测全国农业经理人有150万人的需求缺口。涌入农村热土的“CEO”们为农村经济发展带来新理念和新气象,但也有些人出现“水土不服”:有的大学生反映所学理论难以指导农业实践;有的经理人怀着壮志雄心,扎根农村却发现找不到发展方向;还有的“CEO”难以适应农村创业环境,最终放弃。

农业职业经理人要担负指导农业生产、带动农民增收、发展农村经济的重任。因此,要先为“乡村CEO”上好课。农业农村部数据显示,截至2022年全国共有36所农业高校、167家农业职业院校承担了培育任务,有196家农民专业合作社、139家农业企业、1142所其他民办机构参与了培育工作,累计培养农业职业经理人3.8万人次。

给“乡村CEO”们上课,并不仅仅是将大家召集到一起开个讲座、办个培训那么简单。不同的农村,实际情况各不相同。有的要做好“土特产”文章,有的要盘活集体经济,有的要打响旅游名片……人才培养方向也应有所侧重。有针对性地培养“乡村CEO”,做足前期需求分析,充分了解培训对象特点,并结合区域、资源以及社会发展实际需求,实施分层分类培训,这是提升学习效果、达到学以致用的重要前提。

农业生产和农村发展,都是实践性极强的课题。从各地开展的农业经理人培训来看,传统的课堂理论授课,往往将“解题思路”落在表面,对于生产和发展的指导性不强,实用性相对不足。即便有些参观访问类型的培训设置,也流于形式,缺乏对实践的深度分析和现场操作性的教育教学。要让农业经理人真正服务助力“三农”,不妨创新上课方式,开启“特色教学”,坚持理论与实践并重。如以各级各类农业园区、龙头企业和农民专业合作社等为实训基地,以通俗易懂的案例教学让农业职业经理人“沉浸式”参与其中,从实操中掌握规律,从实践中总结经验,或许能获得更加贴合田野大地的方法论。

各地纷纷聘请有丰富教学和实践经验优秀教师、知名专家和有突出业绩的农技推广人员授课、实训,培训“乡村CEO”,满足学员实际需求。由于培训对象来自社会各个层面,知识文化水平不一,要补的课程也不相同。比如,大学生知识水平高,但农业生产经验不足;种养大户熟悉农事,但发展思路比较局限;村委会成员有一定乡村治理的经验,但作为农村发展带头人在学法用法方面还有不足。“乡村CEO”面向未来乡村发展的不同方向,有差异化培训需求,更适合推行小班课、师徒制等多种形式的培训,针对学员的需求和短板高效培养,可能比“上大课”更靠谱。

农业经理人的培训是长期的过程,他们需要边学边用、边用边学。培训结束后,仍需加强信息沟通反馈,重视参训学员在实践过程中的指导和服务,实行分级评测、动态管理。同时,科学追踪评价培训效果,确保农业经理人的能力真正得到提升,能运用所学助力农业现代化进程。

校园食品安全牵动千家万户,不管采用哪种方式配餐,关键要经过严谨评估并取得家长认可。以高度的责任感并配合足够的教育投入,统筹弥补资源供给缺口,才是平息预制菜风波的根本之策。

建立集中用餐信息公开制度,及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息;学校在供餐单位选择等重大事项上,应听取家委会或者学生代表大会、教职工代表大会的意见。为保障校园食品安全,我国要求中小学、幼儿园每餐都有学校相关负责人与学生共同用餐,有条件的地区还要建立家长陪餐制度。这提醒学校,供

餐全过程应充分尊重师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

对预制菜进校园,家长们意见比较大的,正是学校未经充分沟通和论证就直接改变供餐方式。这表面看是食品安全问题,实质是学校落实管理规定不到位、家校沟通没跟上造成的。信息不够公开、过程不够透明、决策不够民主,导致结果不理想。

从我国消费者的饮食习惯和理念看,预制菜从来不是学生吃饭的最优选择,但学生们还要继续在校吃饭。在人口形势变化的大背景下,学校如何解决供餐问题,最终还要看资源配置能否跟上现实需求。让学生们不再“吃饭难、饭难吃”,是学校的头等大事,还应是政府相关部门的重点工程。



徐骏作(新华社发)

“标准化+”激发企业创新活力

企业标准化工作对激发企业创新活力,建设高标准市场体系具有重要意义。近日,市场监管总局修订出台《企业标准化促进办法》,将于2024年1月1日起正式施行。文件聚焦政府职能转变,着力激发企业主体创新活力,规范企业标准化工作,引领企业标准化水平提升。其中,建立标准创新型制度、实施企业标准“领跑者”制度、实施标准融资增信制度等的出台实施,有望进一步激发企业创新活力,我国一直高度重视标准化工作,相关部门近年来协同合作、区域标准化工作亮点纷呈,“标准化+”行动在各行各业广泛开展,为激发企业创新活力起到了积极作用。接下来,应进一步建立完善企业标准化工作制度体系,夯实工作基础,提升企业标准化工作效能,引导全社会共同参与企业标准化工作,更好服务我国经济社会发展大局。(时锋)

开学第一周,预制菜进校园的话题“空降”热搜。校园食品安全事关孩子们的健康,叠加预制菜这个尚待普及的新兴事物,自然引起热议。

这两年预制菜很火,很多家庭平日也买过。猪肚鸡、酸菜鱼、回锅肉……轻轻松松简单加热,就能让家庭餐桌滋味十足。从食品工业的角度来说,严格落实生产管理流程、按照国家标准生产的预制菜,安全性是有保障的。

然而,消费者偶尔吃,不代表愿意天天吃;自己吃,不代表放心孩子吃;有选择地买来吃,和“在学校只能吃这个”是两码事。受限于现有技术瓶颈,预制菜容易产生营养流失、口味不佳以及添加剂使用较多等问题。在社会对其安全、营养存在担忧的情况下,将预制菜引入学校需慎之又慎。

一个容易被忽视的问题是,为什么学校明知遭家长会质疑,还要让预制菜进校园?

答案有很多,比如食堂运营成本、管理难度大,其中也不乏现实压力:一些城市入学人数近几年进入高峰期,今年更是“全面二孩”政策实施后的首个入学峰值,上半年多地发布学位预警。在非寄宿制学校,接收学生入学是硬指标,但建设食堂是可选项,有的学校原本就没有规划食堂。学校无法满足供餐需求时,只能采取外包,甚至有学生不得不去缺少资质的“小饭桌”解决中午饭。供餐公司一般由中央厨房当日制作、当日配送,但基于成本、口味稳定、出餐速度等考虑,有的外包供餐公司也开始使用预制菜。根据出生人口推算,入学人数和在校生人数还将持续保持高位。如果没有更合适的解决方案,配送预制菜的供餐公司也许还会增加。

校园食品安全牵动千家万户,没有哪种方案十全十美,食堂管不好同样问题频发。不管采用哪种方式配餐,关键要经过严格评估并取得家长认可。按照《学校食品安全与营养健康管理规定》,学校应当

本版编辑 梁剑箫 丁鑫
来稿邮箱 mjzjgc@163.com



每一片广袤的土地 都与你我相连

向下扎根农业,推进数实融合,以创新驱动发展,在俯仰间拥抱未来。

加强多实惠和好服务生态建设,让消费者买得放心、用得安心。

北回归线横贯文山全境,优厚的地理条件孕育了多种优质农产品。拼多多助力当地三七种植等多个产业强势崛起,奏响了乡村振兴进行曲。

