

晨报小记者变身“小小市场监管员” 当一回外卖“侦察兵”！

夏日里，一份餐食外卖如何安全到达消费者手中？7月底，晨报学记团的小记者们跟随普陀区市场监管局长寿市场监管所、网络交易市场监管所的叔叔阿姨，开展了一场“我是小小市场监管员”职业体验活动。从外卖平台企业到实体餐饮后厨，从数字化监管后台到亲手操作的快检实验——在这场由普陀区长寿市场监管所、网络交易市场监管所以及长寿路街道食药安办共同主办的活动中，小记者们当了一回外卖“侦察兵”，亲身探秘一份外卖从“点单”到“出餐”再到“送达”的安全之旅。

参访淘宝闪购： 把好外卖平台的“守门关”

小记者们首先来到了淘宝闪购上海总部。工作人员向小记者们介绍了平台如何落实食品安全主体责任——从优化商家入驻资质审查机制、配备食品安全管理人员、上线有无明厨亮灶、有无堂食标识、到食品安全风险管控，每一个环节都有严格规范。展厅里，小记者们对一项“数信通”系统产生了浓厚的兴趣——这个与市场监管部门



数据合作的系统已覆盖 14 个省份、54 个城市，累计实时交换数据超过 2000 万条。此外，“百万骑手随手拍”系统，请骑手们日常到店取餐时，随手拍下商铺的实际情况并上传，监

管部门据此进行后台核查。如果线索被采纳，骑手还能获得现金激励。骑手们是“最后一公里”的卫士。他们不仅配送美食，还肩负着检查食安封签、确保配

送安全的职责。小记者们采访了一位特殊的城市骑士——全国优秀共产党员、上海市劳动模范宋增光。12 年职业生涯，他从一线骑手成长为站长，如今已是培训讲师。骑手的配送箱怎么保证餐食安全、食安封签有什么用……宋增光耐心回答着小记者们的提问。

探访餐厅后厨： 零距离检查“舌尖上的安全”

随后，小记者们跟随长寿市场监管所来到顺风大酒店，走进“神秘”的后厨，从食品原料进货验收到厨房的环境卫生，再到餐饮的清洗消毒，“小小市场监管员”们对食物从原材料到成品餐的全流程开展了全方位“检查”，并动手参与了餐具洁净度检测和蔬菜农药残留检测。最后，市场监管干部还向小记者和家长们介绍了“你点我检”服务惠民项目。这场职业体验活动让食品安全不再是一个抽象的概念。通过“教育一个孩子，影响一个家庭，带动整个社会”，食品安全意识正在走进更多人的心里。

晨报记者 崔翼琴

“小小市场监管员”实践记

晨报小记者 杨季礼（上海外国语大学附属普陀实验学校 四年级）

在外卖变得越来越方便的今天，你知道一份外卖是如何送到我们手里的吗？今天我以“小小市场监管员”的身份，跟着晨报学记团完成了一次超有意义的参观和学习。我们穿戴好防护装备，走进了顺风大酒店的后厨。我发现这里被分成了好多个专门的区域：单独的海鲜处理区、烤鸭烹饪间、手工面制作台……每个区域的工具都分得清清楚楚。后厨的灶台边热得像蒸笼，可工作人员依然按流程规范操作。后来我们还去了冷菜专间，刚推开门就打了个寒颤，需要保鲜的鱼、禽类食材都整整齐齐地摆在货架上，完全不用担心变质。有这样规范和卫生的厨房，让我们点外卖变得很安心！我们还来到淘宝闪购上海总部参观，这里满满都是骑手们工作和生活的缩影。有骑手装备展示区：为骑手们定制的服装不仅很

漂亮，而且还很实用：冬天穿的外套能牢牢锁住温度，夏天的工服透气又凉快，头盔的安全防护做得特别扎实，就连外卖箱都是双层保温的，冬天能保住饭菜的温度，夏天也能防止冷饮化掉。让我印象深刻的是，展区里介绍了许多优秀的骑手，其中一位骑手叔叔的故事让我特别佩服：他在送单途中看到有人落水，想都没想就跳进水里把人救上岸，确认对方安全后，他没留名字就悄悄离开，继续赶去送单了。他没有因为订单快超时而离开，反而坚定地跑去救人，为他点赞！当一天“小小市场监管员”，让我学到了太多书本里没有的知识，我们要热爱生活，不管是奔波在街头的外卖骑手，还是在后厨忙碌的厨师叔叔阿姨们，每个人都在认真守着自己的岗位，把安全、贴心和爱心放在第一位。

守护城市食品安全

晨报小记者 唐菁瑶（上海外国语大学附属普陀实验学校 五年级）

这个暑假，很高兴有机会跟随市场监管所的叔叔阿姨们，前往淘宝闪购上海总部和顺风大酒店参观学习。在淘宝闪购上海总部，我了解了外卖骑手服装的重要功能，知晓了骑手头盔现在还带有蓝牙耳机功能，方便外卖骑手接单及打电话，此外头盔还带有实时定位功能，一旦外卖骑手有摔倒、受伤等意外状况，会立即发出警报，方便后续救援，保障外卖员的人身安全。淘宝闪购还给每位外卖员配备了专属腰包，里面放有创可贴、碘伏棉棒等应急医疗用品，可在受伤时进行简单处理。我们近距离采访了一位外卖骑手，了解

到他们的辛苦，还发现了更多令人感人的故事。有位外卖员明明自己一周前刚做完手术，为了救人，从 10 米高的大桥上跳入河中，事后都不敢把情况告诉家里，生怕家人担心。有的外卖员随身携带沉重的 AED 设备，以备不时之需。非常感激他们用满满的爱心温暖着这座城市。下一站，我们来到了顺风大酒店，长寿市场监管所的叔叔阿姨带我们参观了餐厅后厨，我知晓了后厨的卫生、食材的安全是食品安全的底线。此后，叔叔阿姨教我们进行各种检测小实验，检测餐盘是否干净，蔬菜是否有农药残留，实验过程非常有趣。



小外卖大用心

晨报小记者 李羽恬（上海市静安区大宁国际学校 四年级）

近日，我和晨报学记团的小记者们一起来到淘宝闪购上海总部和顺风大酒店，跟随市场监管所的工作人员，探访外卖行业背后的“保障链”，了解一份安心外卖抵达餐桌的全过程。外卖早已融入城市日常，动动手指，可口的餐品便能送到家门口，为忙碌的人们带去便利，让生活变得更加美好。可便捷的背后，离不开一道道细致把关。比如在餐厅后厨，凉菜管控就是重点：凉菜极易滋生细菌，因此储存、中转必须设置专门冷藏区域，全程维持合适低温，降低变质风险。从后厨加工规范，到餐品打包存放，市场监管人员仔细检查每一处环节，督促商家落实卫生标准，守住食品安全底线。城市在守护餐品安全的同时，也关怀着

奔波在路上的外卖骑手。平台打造骑手公寓，提供租金实惠、设施齐全的居住空间；推出平价爱心餐，十几元就能吃到荤素搭配的热饭。这份温暖关怀，让骑手能够好好休整、踏实就餐，以更好的状态送餐。这是一条完整的外卖链，商家用心制作餐食，监管部门严守食品安全细节，平台关怀骑手、完善配套保障，各个环节彼此衔接。大大小小的细节汇聚在一起，构筑起一条可靠的保障链。这次采访让我收获良多。外卖带给我们便利，这份便利并不是凭空而来。监管人员认真巡查、平台贴心关怀、骑手风雨奔波，无数人默默付出，才换来一份份安心送达的外卖。今后点餐时，我会多一份理解与感恩，珍惜这份城市里的温暖守护。

一次难忘的食品安全实践活动

晨报小记者 邵思珩（上海外国语大学附属普陀实验学校 四年级）

每一次吃外卖时，我的脑海里总是会冒出各种疑问：外卖员在各种天气下，是怎样把热腾腾的饭菜完好送到顾客手上的？外卖行业共有多少从业人员？外卖员最快的送餐速度能达到多少？上周，我有机会来到淘宝闪购上海总部参加小记者实践活动，我终于能有机会了解外卖行业，也能解开心中的谜团。淘宝闪购的工作人员先给我们介绍了行业概况、发展成就、从业人数等，还讲解了骑手的专业装备。接着到了我最期待的提问环节，我采访了城市骑手宋叔叔，弄清了两

个疑问，心里十分开心。随后我们来到顺风大酒店，工作人员带着我们参观后厨的食品加工全过程。看着厨师忙碌的身影，我又生出新的疑问：后厨怎么严格区分冷加工和热加工？两种烹饪方式具体有哪些不一样的要求？不过时间匆匆，看来问题深究要等下回找机会了。整场活动里，让我觉得最有趣的，是餐盘洁净度检测小实验。我们亲手测试了餐盘里的微生物数值，新奇又有意义。这次实践让我真切懂得了外卖食品安全来之不易。

我是小小市场监管员

晨报小记者 胡沐涵（上海外国语大学附属普陀实验学校 二年级）

7 月 31 日，我参加了晨报学记团“小小市场监管员”活动，心情特别激动。我们参观了淘宝闪购上海总部，采访了外卖骑手宋叔叔，还走进顺风大酒店的后厨。我亲身体验了餐盘清洁度检测、蔬菜农药残留检测，原来一份外卖送到我们手里，中间藏着这么多食品安全小知识。

活动现场，我鼓起勇气向外卖员宋叔叔提问：“夏天天气很热，外卖在路上放久了容易变坏，你们是怎么保持饭菜温度、不让食物变质呢？”宋叔叔耐心地跟我讲解了保温配送箱的作用，告诉我配送途中保护餐品的小妙招。今后我也想做一名食安小卫士，多关注食品安全。