

# 今天我是“小小市场监管员”

## 晨报小记者探访餐厅后厨和宠物医院 体验“市场把关人”

一根不起眼的“棉签”,15秒就能识别餐具的洁净程度。  
一小块牛肉加热后,滴上试剂就可以测出是否含有瘦肉精。  
一张试纸的颜色变化,就可以识别餐厅所用的油是否被反复使用。  
近日,新闻晨报学记团联合上海市普陀区市场监督管理局长寿市场监管管理所先后开展了两场“今天我是市场监管员”活动,邀请晨报小记者走进餐厅后厨以及宠物医院,体验一回“市场把关人”的工作。

### 食品安全我先知

晨报小记者 陈忻颜

(七宝镇明强小学西校区 五年级)

在街边的小吃摊上,妈妈总是说:“不要每个摊点都去,有些可能没有营业执照。”奶奶总是问:“这儿吃的食物检查过吗?没有的话不安全……”为什么要说这些话呢?“检查”又指什么呢?

在我们跟随市场监管员老师进行一番体验后,这两个问题都解决了。

首先,我们参观了餐厅后厨。从狭小的门往里看,第一个看见的就是生熟分类的冰箱和荤素分类的水池。为什么要分类呢?因为混放容易产生细菌污染,导致食品不健康、不安全。食品安全监管员来检查的时候,第一个检查的就是水池和冰箱。

参观完餐厅后厨,一位市场监管员老师戴上一双橡胶手套,给我们展示牛肉和油的快检方法。

许多人知道,有些黑心商家会在饲养牛的过程中添加瘦肉精,为的是让瘦肉变多,好看好卖。但是瘦肉精对人体健康有害。那么怎么检测肉内是否含有瘦肉精呢?只见老师从一大块牛肉上剪下4克,放进试管。然后把试管放在一个小锅里加热。10分钟后,老师把试管取出,里面有了一些液体。她从面前的小盒子里拿出一个试板,小心翼翼地滴了几滴液体在试板上。没过多久,字母c的右边显现出一道粉红色的横线。老师讲解道,字母C右边的横

线表示有效或无效,字母T右边的横线表示有没有加瘦肉精。在这个测试板上,只有字母c右边有一条横线,说明检测有效,这家饭店的肉没有瘦肉精。

那油呢?同批油如果炸了很多次食物,容易过氧化。过氧化的油对身体健康非常不利。跟牛肉相比,油的检测方法就简单多了。老师从小盒子里取出一张试纸,把它浸在一小杯炸过的油里,过了几秒,试纸开始一点变成淡淡的黄绿色。老师解释说,如果试纸只有一些黄或者淡淡的黄绿色,这些油就可以过关;如果试纸变成绿色甚至深绿色,这些油就一定不能再炸东西了。

除了牛肉和油,市场监管人员还会检测咸肉中的亚硝酸盐、蔬菜中的农药残留,火锅底料中含不含有吗啡和罂粟壳等。

通过这次采访体验,我终于可以放心地告诉爸爸妈妈:现在的餐馆都经过严格的检查与测试,在正规餐厅里,我们可以放心地享受美食。

**记者点评:**这场体验式的采访就如同一个解惑的过程,通过市场监管员两位老师的演示,解答了心中的问题。这位小记者采访记录的功力已经不少,接下来就是要学习把字句写精炼。可以在完成稿件后,多读几遍进行修改。

### 厨房背后的奥秘

晨报小记者 马博凡

(上海市徐汇区爱菊小学 四年级)

周日下午,我来到普陀区一个本帮菜餐厅,参加长寿市场监管管理所和晨报学记团共同举办的“今天我是市场监管员”活动。

第一个活动环节是后厨揭秘,这可是平时到餐厅吃饭不可能见到的神秘区域。后厨里,各种厨房用品琳琅满目,冰箱个头特别大,保温罐、大铁桶和平时见到的也不一样。巨大的水池边,还能听见洗碗时碗碟碰撞的声音。长寿的马老师告诉我们,不同种类食物的清洗区域需要严格区分,贴着绿色标牌的是蔬菜清洗处,贴着红色标牌的是肉类清洗处。荤菜如果放在一起清洗,会导致食品原料交叉污染。

食品快检是本次活动中最吸引人的环节。市场监管老师要对牛肉、咸肉、煎炸油、青菜等食材进行检测。别看这些同为食材,可是检测方法差异很大!

对牛肉的检测,是看其中是否含有“瘦肉精”。瘦肉精是一种对身体有害的添加剂,主要成分是盐酸克伦特罗。食用超过一定范围后,会导致各种不良反应,如心慌、肌肉震颤等,吃多了甚至有生命危险。那么如何检测呢?首先在大块牛肉上剪下一块4克的小牛肉块,放入试管,再放入小锅里加热十分钟,然后准备好三重抗原板,最后将加热好的试管里的水抽出,倒入抗原板的第一格。如果是T没有颜色或C深T浅就表示有瘦肉精,如果是C浅

T深就表示没有瘦肉精。家里的油一般只用一次,但据说有些商家为了节约成本,会选择一锅油反复使用,这会产生很多毒素,影响大家的健康。

如何判断油是否健康呢?先把一张检测试纸在油里泡一泡,90秒后,纸上的检测处显示浅黄色。说明书上写着,浅黄色就是几乎没有反复炸的油。反复炸的次数越多,测试纸的颜色会逐渐从浅黄向绿色靠近。这么看,这家餐厅用的油是非常健康的。

今天的活动真是妙趣横生,没想到食品安全原来有这么大的学问。很感谢市场监管员叔叔阿姨们每日辛勤工作,为我们的健康保驾护航。

又鲜又嫩的牛肉,就怕检出瘦肉精。一大袋油拎过来,是否有过反复炸。水产检测有难度,以后有空再探究。我是市场监管员,一起来把健康守。

**记者点评:**这位小记者虽然只有四年级,但采访中观察仔细,记录要点,写起来一气呵成,最后还编了一首打油诗,很有童趣。通过采访体验,小记者积累了很多素材,当可以写出洋洋洒洒千余字的时候,就要开始学习围绕中心做“减法”了。



小记者们跟随市场监管员走进餐厅后厨,了解食物安全检测知识。



本组图片/晨报记者 程怡

### 今天我是小小市场监督员

晨报小记者 朱奕晓

(上海市徐汇区汇师小学 五年级)

想必大家去餐厅吃饭,一定会关心,这家餐厅的食品到底干不干净呢?可是我们没有办法去检查餐厅的后厨。怎么办呢?这个工作就由市场监管部门来执行。今天,我们晨报小记者就跟随普陀区市场监督管理局长寿市场监管所的工作人员,来到长寿路上一家餐厅的后厨进行检查。

一进入餐厅,长寿的陈老师就指着墙上的“两证”告诉我们,所有的食品经营性场所都必须公示“食品经营许可证”和“营业执照”。如果没有这“两证”而私自开放,是要被处罚的。

接着,我们就要去测一下后厨的食物是否符合标准啦!摆在我们面前的有青菜、咸肉、牛肉和食用油这四种食材。咸肉是测里面的亚硝酸盐指标,牛肉是测里面的瘦肉精,食用油则是测新油还是老油,青菜就需要测农药残留了。

在老师的指导配合下,我们一一尝试了测量实验,一会儿用微型电子秤来称重,一会儿用滴管在试纸上滴入水观察,一会儿又用ATP测试碗盘的表面洁净度……在

观看实验的过程中,陈老师还给我们科普了一些知识。比如,不能用随身携带的纸巾或免费的茶水来擦拭或消毒盘子,其实这样做会造成二次污染,并且免费茶水的消毒温度和消毒时间都不够,根本达不到消毒效果,只是求个心理安慰。听到这儿,我真想立刻告诉爸爸妈妈:“你们平时的做法都错了!”

经过测试,这家餐厅四种食材的指标都符合要求。看来这家餐厅的后厨完全达标了,真不错!

活动短短一小时,我的收获却是大大的。我忍不住要为我们上海市场监管部门的叔叔阿姨们打call。有了你们,我们才能放心地用餐,吃上美味的食物呢!

**记者点评:**这篇文章的结构和节奏把握得很好,没有因为活动内容多而拉得很长,体现了小记者的归纳能力和选材意识。在介绍测量实验时,小记者用了“一会儿……一会儿……”这个排比句,如果后面能选择其中一种食材的检测,略微介绍得详细清楚些,就更好了。

### 探访“厨房重地”

晨报小记者 王跃皓

(上海市三门中学 六年级)

听说这个周末要去探访餐厅后厨,我心中格外激动。活动前一天,外婆叮嘱我:“明天检查的时候,千万要注意看这个餐厅有没有使用地沟油!”我拍胸脯向外婆保证,一定认真检查!其实我心里在想,这油看上去都差不多,真的能检查出来吗?

行动正式开始了!我们跟随监管员老师们进入了一家餐厅的后厨,大家紧紧地跟着,生怕掉队。推开沉重的大门,后厨的布局展现在我们眼前。和我平时在电视里看到的差不多。这时,市场监管所的老师指着几个水池讲解道:“大家往这里看,荤菜和素菜需要放在不同的水池里洗,因为素菜会有一些泥土或者农药残留,如果与荤菜放在一起洗,荤菜就会被污染,造成食品安全问题。”

离开后厨,我们来到餐厅的一块指定区域。重量级的环节来了,那就是检测餐厅内使用的油、肉等食品。市场监管员老师拿出一袋刚刚从后厨取出的煎炸油,教大家如何辨别油的“好坏”。

只见老师取出一张试纸,把试纸浸泡在油中,我眼睛一动不动地盯着那袋油,生怕错过什么。90秒后,老师从油中拿出那张试纸展示给我们看。试纸变了颜色,对应相应的数值。老师说,如果指标达到0.25以上,就是不合格的油。而这这次的试纸颜色对应的是0.06,说明这袋油达标!

之后,老师们还严肃地告知我们,去餐厅吃饭时,一定要注意饭店的餐饮许可证,千万不要“无证用餐”。

活动结束后,我飞快地回到外公外婆家。我告诉外婆,今天检查的餐厅,没有使用地沟油。我还叮嘱外公,素菜和荤菜不能混在一起洗!他俩听了都说“好”。

**记者点评:**这位小记者也是带着生活中的问题来的,所以在采访中重点关注,在写作中主题集中,这一点做得很好。老师修改了结尾处,为的是和开头相呼应。



### 宠物医院“监管”行动

晨报小记者 徐翎心

(华东师范大学附属小学 四年级)

一提起宠物医院,我的脑海中浮现的是带着宠物去看病的场景。但是今天,我要以“小小市场监管员”的身份,去宠物医院检查工作。去之前,我就在想,市场监管是干嘛的呀?我们要去检查什么呢?带着满脑子的疑问,我跟着普陀区市场监督管理局长寿市场监管所的叔叔阿姨进入了安安宠物医院。

我们首先来到一楼的动物疫苗接种室,里面的护士正在为一只吉娃娃打狂犬病疫苗。监管员阿姨带着我们监督了疫苗接种的流程,并且查看了疫苗的来源情况。她还告诉我们,接种之后,宠物需要待在医院留观一段时间。原来和我们人类打完疫苗一样。

在二楼的诊疗室,一只布偶猫正在接受治疗。只见一位医生在为小猫做检查,另一位忙着在电脑上登记信息。在这里,监管员阿姨检查了两位医生的行医资格证书。她告诉我们,医生必须拿到医治宠物的许可证,才有资格给宠物看病。

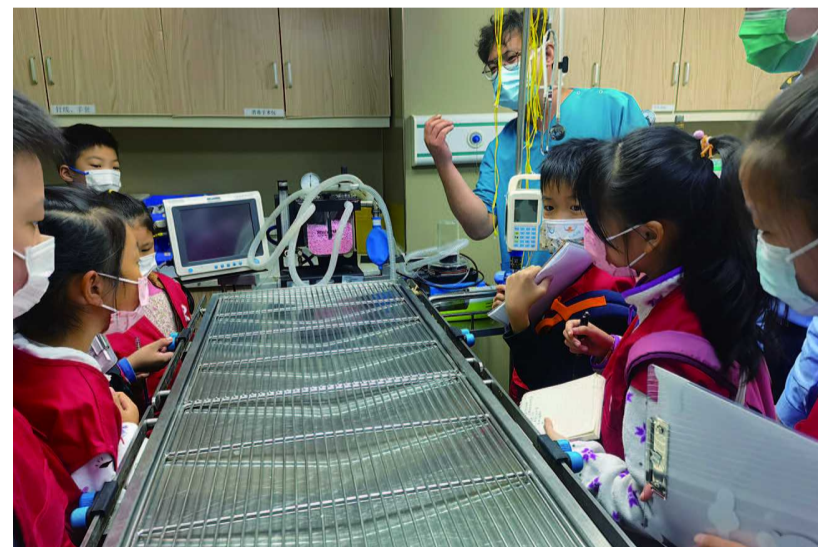
之后我们进入手术室。这里有可伸缩的手术台、无影灯、呼吸机、氧气瓶以及放手术用具的桌子。除了面积小一些,看起来跟人类手术

室差不多。这时,有小记者问:“这个大锅是用来干什么的?”医生说,所有给动物做手术的器具都需要消毒,这是用来消毒的高压锅。

参观的最后一站是药房。走进门,我就看见各种各样的药品和大大小小的注射针管,既有维生素,也有处方药,还有冰箱用来保存药品。监管员阿姨检查了药品有没有过期,是否妥当保存。药房外,有四个黄色的垃圾桶,分别贴有不同的标志,它们可不是一般的垃圾桶哦,而是专门放置医疗废弃物的垃圾桶。

这次活动,让我们不仅了解到一家合格的宠物医院应该是怎么样的,而且通过“小小市场监管员”的职业体验,明白了要管好市场,需要具备丰富的知识和细心的工作态度,真是不简单呢!

**记者点评:**从文章可以看出,这位小记者在采访中很认真,每个环节都记住了关键信息,这使得文章很有信息含量,为读者揭秘了一家合格的宠物医院应该是怎么样的。参观的过程中小记者用了熟悉的“首先……接着……然后……最后……”来组织,老师略做了修改。



小记者们走进宠物医院手术室

本组图片/晨报记者 程怡

新闻晨报学生记者团是新闻晨报依托强大的媒体资源,打造的面向本市中小学生的课外教育赋能平台。我们旨在通过丰富的课程与活动,帮助中小学生学习提升综合能力,积蓄积极能量,在情境中学习,在经历中成长。



晨报学记团更多介绍,详见“上海升学”微信公众号。