

小菜场关系大民生

晨报小记者体验“小小市场监管员”

从查验证照，到快检蔬菜农药残留，从严查“生鲜灯”“作弊秤”，到抽样送检专业机构，市场监管以科技快检、常态巡查和精准执法，筑起食品安全的“过滤网”和市场秩序的“校准器”。

端午节假期，一群新闻晨报小记者作为“小小市场监管员”，跟随普陀区长寿市场监管所的监管干部，来到永昌集市龙盛店，体验日常市场监管工作。

“小小市场监管员”们被分成饭饭组、菜菜组和抽样组，分别认领了各自的工作任务后，在监管干部的带领下去了。

饭饭组的目的地是张记油条摊位。先查看墙壁上，是否公示了《营业执照》和《食品经营许可证》，食品从业人员是否都有有效

健康证。然后从消毒柜中抽取一个餐盘，用快检手段，对其表面清洁度进行检测。

每个小记者领取到一根采样棒，在市场监管干部的指导下，大家用采样棒的棉签在餐盘表面刮一刮，接着把棉签与检测试剂摇晃混合，放入ATP检测仪里读数。15秒后，RLU数值显示在100以内，说明餐盘的表面清洁度情况符合要求。

这里的油条和粢饭糕是社区居民喜爱的早餐，油锅里的油料是否符合标准呢？小记者们把食用油酸价快速检测试纸放入抽样的油料内，再和比色表比对颜色，对应数值在3mg/g以下，属于合格，居民可以在这里放心享用早餐。

菜菜组的任务，则是先寻找菜场里是否

有“生鲜灯”。2023年起，相关法规规定，摊主只能使用自然白光的灯具，严禁用“生鲜灯”对菜肉进行美颜。市场监管干部还携带了标准砝码，随机对菜场内的电子秤进行检查，让“作弊秤”无处可藏。

随后的快检项目，是农残洗脱液和农药残留快速检测卡，对蔬菜农药残留情况进行快检。检测结果也是“合格”。

不过，在菜场现场的快检，只能定性判断是否呈阳性，表明可能存在问题，还不能完全确定具体含量。更加专业化的检测，则需要通过第三方检测机构，用专业设备在实验室进行。抽样组的工作，就是跟随第三方检测机构工作人员，对市民需求量较大的食品，比如肉类、水产品、蔬菜等品类，进行买

样、取样、现场封样，再把样本带回实验室进行检测。

长寿市场监管所的工作人员告诉小记者，肉类主要抽检是否有兽药残留、瘦肉精之类的物质，蔬菜类主要抽检农药残留，水产类主要抽检在养殖过程中是否添加了药物。第三方检测机构根据检测数据出具的报告，将作为后续执法依据，如果发现违法行为，还要追溯到供货的上游商家。

食品安全关系着我们每个人的健康。市场监管部门还推出了“你点我检”服务惠民项目，市民只要用手机扫一扫，就能选择自己想检测的食品品种、食品生产经营场所，以及检验项目类别。

晨报记者 张智丽

守护舌尖上的安全

晨报小记者 邬云开（上海外国语大学尚阳外国语学校 三年级）

端午节这天，粽叶飘香，大街小巷都弥漫着节日的喜庆氛围。而我，却度过了一个与众不同的端午节——跟随普陀区长寿市场监管所的工作人员，走进永昌集市龙盛店，亲身体验了一番日常市场监管工作，为这个传统佳节增添了一份特别的意义。

活动开始，我被分到了抽样组。在监管员的带领下，我跟着第三方检测人员，对市场内的食品展开检测。我们来到“五丰上食”摊位，第三方检测人员买了2公斤的后腿肉，并让摊主将其切成两份。我满心疑惑地问道：“为什么要将后腿肉分成两份呀？”他耐心解释道：“其中1公斤用于检测，要是检测不达标，就用备用的那1公斤再次检测。”这两块肉仿佛被赋予了使命，被贴上“食品安全抽样检验封条”，乖乖地躺进了专用的保温箱里。最后，我们还认真地做了抽检肉的证照登记，动物检疫合格证明、进货证明等一样都没落下。我好奇地追问：“为什么要让第三方检测机构参与抽检工作呢？”监管员笑着告诉

我：“第三方检测机构就像一双‘火眼金睛’，有专业的实验室，能精准检测出肉类是否有药物残留，还能出具权威的检测报告。要是出现问题，还能根据证照登记信息顺藤摸瓜，追溯到上游商家。”

接着，我们来到了现场检测环节。监管员如同一位经验丰富的导师，教我们使用ATP检测仪测量餐具表面清洁度。他说数值在100以内，清洁度就符合要求。我突发奇想，不知道我的手干不干净呢？于是我拿起一根采样棒，在手上轻轻摩擦了几下，然后放进检测仪。15秒后，数值出来了！居然是“351”。看到结果，我不禁感叹，原来我的手这么脏！看来平时真得多洗手啊！

这次市场监管工作体验，让我收获满满，也让我对食品安全有了更深入的认识，更体会到了市场监管工作人员的辛勤付出。他们就像守护食品安全的卫士，用自己的专业知识和严谨态度，为我们守护着舌尖上的安全。

“我是小小市场监管员”

晨报小记者 姚幽悠（上海市齐齐哈尔路第一小学 四年级）

“我们来看看这块猪肉……”端午节上午，在永昌集市龙盛店里，长寿市场监管所的市场监管员，带领着我们这群“小小市场监管员”了解日常监管工作。

在集市里的一个猪肉摊位前，有好几位市民正在挑选猪肉。案板上，冰柜里，摆放着好多块大大小小的猪肉，“买肉新鲜最重要。”我在一旁自言自语道。“那怎么判断猪肉新不新鲜呢？”普陀区长寿市场监管所的刘叔叔马上接过话：“我们用中医的手法‘望、闻、问、切’来试试。”我有点震惊，中医手法还能派上用场！于是集中十二分的注意力，听刘叔叔讲解。

“首先，‘望’是看猪肉新不新鲜。有的商家会使用‘障眼法’，利用‘生鲜灯’来给猪肉美颜，误导消费者，所以我们首先要严禁使用‘生鲜灯’。第二步，用鼻子闻一闻猪肉是否有异味。然后就要问问商家，这批猪肉是

什么时候进货的？商家一般都会说今天，我们可以要求查看交易单据，上面会显示进货时间等信息。最后一步，就要动手了，如果手指按一按肉，肉能像果冻一样弹回原样，说明这块肉是新鲜的。”“学到了。”我想回家一定要把这些方法告诉妈妈。

不过，市场监管还需要更加专业的检测手段。刘叔叔告诉我们，另一组的小伙伴就是跟随第三方检测机构，对肉类进行取样、取样、现场封样，再把样本带回实验室进行检测。

随后，刘叔叔还向我们演示了如何用标准砝码对电子秤进行检查，避免商家短斤缺两。

节日的菜场里非常热闹，市民们放心地采买着各种食材。他们的放心背后，是市场监管工作人员专业而细致的工作。作为一名“小小市场监管员”，我顿时对这个职业多了一份了解和敬意。



【社会观察家研习营摄影实践】

5月的最后一周，晨报学记团·社会观察研习营的初阶小记者来到豆香园，开展“豆植大科普，童拍豆香园”实践活动。在“小小记者招待会”上，采访植物科普专家，练习如何提问、敢于提问；在科普展示馆里，学习和豆科植物相关的各种知识，丰富自己的知识库；在豆香园里，发挥观察力和创造力，用镜头记录植物世界的美好。

豆香园里的光影魔法——我的摄影初体验

晨报小记者 章歆怡（上海市浦明师范学校附属小学东城校区 二年级）

一个阳光明媚的周六下午，我们晨报小记者来到豆香园，开展“豆植大科普，童拍豆香园”活动。活动中的第三个环节——摄影实践，就像一场充满惊喜的冒险，让我沉浸其中，收获满满。

初夏的豆香园里，各种植物生机勃勃。我拿着相机，四处寻找拍摄目标。突然，一丛绿色的长叶植物吸引了我的目光。它的叶片细长而鲜绿，在微风中轻轻摇曳。而在叶片之间，藏着几个洁白的小绒球，和周围的绿色形成了鲜明的对比，显得格外引人注目。

我兴奋极了，立刻举起相机，准备捕捉这美丽的画面。可是，当我透过取景框看去，却发现背景有些杂乱。“拍摄角度很重要。”我想起老师强调的拍摄方法，于是蹲下来，从下往上仰拍，这样能让白色的绒球看起来更加突出，仿佛它们在天空中绽放。我还注意到光线的方向，侧光让绒球的绒毛有了明暗的层

次，变得更加立体。

我按下快门，一张照片诞生了。白色的绒球在绿色叶片的衬托下，就像大自然精心雕琢的艺术品。那洁白的颜色，仿佛是冬日里未融化的积雪，纯净而美好；细长的绒毛，如同轻盈的羽毛，似乎在微风中微微颤动。我满意极了。

在拍摄的过程中，我也遇到了一些小挑战。有时候，风一吹，那些绒球就会晃动，导致照片模糊。我没有气馁，耐心等待风停的瞬间。还有一次，我不小心挡住了光线，照片的效果不太好，于是我调整了位置，重新寻找最佳的光线角度。

这次摄影实践让我收获颇丰。我不仅学会了如何用相机记录美好的瞬间，还懂得了在生活中要用心去观察、去发现美。我希望以后还能参加这样的活动，把世界的美好都装进我的镜头里。

豆香园参观拍摄记

晨报小记者 刘翌萌（上海市浦明师范学校附属小学 一年级）

上周末，我又参加了小记者实践活动。在“小小记者招待会”上，我采访了植物专家唐老师。我问他：“豆香园的特色是什么？”唐老师回答说：“这里的特色是有各类豆科植物，比如大豆、花生、四季豆、赤豆、绿豆……”呀，原来有这么多种豆类，我又学到了新知识。

之后，我们开始拍摄活动。我用了三角法、九宫格法，还有直射法拍照。首先，用三角法拍了番茄花和绿番茄，它还没成熟呢！接着，我用九宫格法拍摄了蝴蝶兰。最后，我用直射法拍了荷花。荷花粉嫩粉嫩的，非常美丽！

我把照片给小卢老师说，老师说“你拍得真好”，我听了开心极了！

