



为增强青少年食品安全意识,深化食品安全社会共治,近日,金山街道、禾山市场监督管理所联合海西晨报社开展食品安全研学活动。20多名向日葵小记者零距离探秘酒店后厨、集体用餐配送单位,了解实用有趣的食品安全知识。 晨报记者 彭怡郡

## 食品安全“童”行初体验

湖里中心小学  
四年(4)班 林炫羽

近日,我参加了金山街道、禾山市场监督管理所联合海西晨报社开展的食品安全研学活动。

一大早,我就来到了活动现场,选了一个好位置坐下来,耐心等待活动的开始。

终于等到所有小记者到齐,活动开始了。首先,禾山市场监督管理所的工作人员为我们讲述了食品的种类和食品安全注意事项,比如购买和吃之前要先看一下食品有没有过保质期。

听完课以后,我们来到避风港海鲜城。在这里,我们跟着餐厅主厨参观了他们的后厨区域。后厨很干净,而且不同的工作区域有明显划分,砧板也分成三种,一种是切菜的,另一种是切肉的,还有一种是切海鲜的,符合标准。

接着,主厨又带我们参观了海鲜城里面的各种海鲜,有东星

斑鱼、波士顿龙虾、澳龙,还有帝王蟹等。由于每种海鲜适合生活的环境不同,它们被分类养在单独的水箱中,水温不尽相同。

参观完避风港海鲜城,我们又乘车来到厦门鑫益餐饮有限公司。这是一家专门的集体用餐配送单位。在后厨区域,我们看到,他们采用了不同的砧板切菜切肉,主食和副食也用不同的仓库分开来储存,这些做法符合食品安全标准。

我们参观的第三个地点是位于湖里万达广场的太二酸菜鱼餐厅。我们同样参观了后厨区域,这里除了地板有点湿以外,其他方面均达标。市场监管员阿姨还在这里教我们如何检测食品农药残留和检测碗筷是否干净,不仅有趣,还考验我们的观察能力。

作为小小市场监管员给后厨“挑刺”,这真是一次有趣的小记者活动啊!希望下次还可以参加这么有意义的活动!



向日葵小记者检测餐具洁净度。

## 我是小小监管员

滨东小学 三年(3)班 李庚霖

近日,我参加了金山街道、禾山市场监督管理所联合海西晨报社开展的食品安全研学活动,跟随老师和监管人员一起,探秘海鲜城和集体用餐配送企业。

禾山市场监督管理所的工作人员先为我们好好上了一堂食品安全课。通过讲解,我们知道了食品主要分成三类,分别是初级农产品、加工食品和餐饮食品。我们也知道了什么是“三无”产品,以及购买食品时要仔

细观察外包装上的生产日期、保质期等重要信息。

随后,我们跟着老师参观了避风港海鲜城、厦门鑫益餐饮有限公司,深度感受后厨食品安全。

最后,我们来到太二酸菜鱼餐厅,检查起了后厨。在工作人员的指导下,我们使用APT检测仪、快检设备,检测餐具洁净度和蔬菜农药残留。

这次活动让我学到了很多知识,也让我对食品安全产生了浓厚的兴趣。

## 食安很重要 人人记心上

江头中心小学  
四年(4)班 黄树彬

阳光明媚,鸟儿低飞,草木舞蹈,多么和谐的早晨啊!我们向日葵小记者来到湖边社区居委会,化身小小监督员,探访餐厅后厨。

首先,我们学习了关于食品的知识。我知道了食品分为初级农产品、加工食品和餐饮食品三大类。“三无”食品就是没有生产日期、没有许可证和没有生产厂家的食品。不安全食品分为过期食品和变质食品——过期食品已经超过保质期了,千万不要吃;变质食品表面出现黑点、味道变怪了,千万不要因为怕浪费而吃掉!

接着我们参观了避风港海鲜城,还参观了太二酸菜鱼餐厅的后厨。活动结束后,我作了一首诗:“食品安全很重要,人人都要记心上。过期变质不要吃,‘三无’食品也别碰,做好防护更安全!”

## “食”刻坚守 安全“童”行

华昌小学 四年(3)班 余筱萌

民以食为天,食品安全与我们生活有着密切的关系。近日,我参加了一场关于食品安全的小记者活动。

活动开始了,禾山市场监督管理所的工作人员为我们上了幽默有趣的一课,现场的气氛轻松愉快。我了解到食品分为三大类:初级农产品,指的是瓜果类未经过加工的产品;加工食品,指的是带有包装、经过加工的产品;餐饮食品,指的是餐厅、食堂里的产品。我还知道“三无”食品、过期食品、垃圾食品、变质食品都是不安全食品,吃完很可能会闹肚子。

我们来到避风港海鲜城,跟随主厨的脚步一起来到后厨观摩。在这里,每一种食物都“对号入座”,看得我张大了嘴巴。

紧接着,我们来到了厦门鑫益餐饮有限公司,观察后厨如何

把原料制作成成品。我们好奇地盯着盒饭生产打包的全过程,了解到这些都是短保质期食品,出餐后两三个小时内必须食用。如果没有出售,盒饭就要处理掉,不可以再销售。

几个小时后,终于迎来了整场活动的重头戏!我们作为小小市场监管员,对太二酸菜鱼餐厅进行了检查。我们进入后厨,睁大眼睛仔细查找,食品生产日期、保质期……咦?怎么没有销售商和储存方式呢?不行,我得给它贴上小标签。

接着我们开始检测餐具的清洁指数,指数小于30,合格!之后,我们检查菜叶是否残留过多农药,结果显示为蓝色,合格!

夕阳西下,我们与食品安全监管部门的叔叔阿姨告别了。通过这次活动,我提高了辨别食品安全的能力。回家后,我要做一名宣讲员,把所学的食品安全知识传播给更多的人。

## 一日体验官 后厨探究竟

滨东小学 三年(3)班 林乘帆

近日,我参加了向日葵小记者的活动。我先来到金山街道湖边社区居委会,禾山市场监督管理所的工作人员教授我们食品分类、食品安全标志等方面的诸多知识。

然后,我们来到了避风港海鲜城,走进后厨查看食品安全情况。之后,我们乘坐大巴来到一家集体用餐配送单位——厦门鑫益餐饮有限公司,参观盒饭生产打包的全过程。我们还吃上了美味的盒饭,里面有米饭、鸡

腿、白菜、牛肉等。吃完午饭,我们回到金山街道湖边社区居委会休息。

下午,我们来到位于湖里万达广场的太二酸菜鱼餐厅,检查后厨卫生、切配操作等。我认真做了餐具洁净度的实验,结果显示,太二酸菜鱼餐厅的餐具卫生合格。

下午4点30分左右,活动结束了。这一天我过得很充实,学到了很多知识。我还明白了“食品安全大于天”的道理。



市场监管人员为向日葵小记者详细讲解食品安全规范。

向日葵小记者检查后厨情况。本版图片 记者 陈理杰 摄