

有奖征集新闻报料及短信

新闻110 连着你我他

热线:5200110 5202110

邮箱:ZZWBRX@163.COM

离开城市,你的3G还能用吗?

中国电信 CHINA TELECOM

天翼 surfing 3G 互联网手机

利润大 有市场 处罚轻 违规露天烧烤屡禁不止

热点 记者调查

优化发展环境 建设幸福新枣庄

■ 本报记者 摄影报道

进入夏季,街边烧烤生意逐渐红火,傍晚时分,带着家人、朋友在户外吃烧烤喝啤酒已成为市民不可或缺的休闲方式之一。“喝啤酒,吃烤串”随之而来的就是油烟污染、噪音扰民、垃圾乱扔、占道经营等问题,近日,记者连续走访调查发现,露天烧烤环境污染、食品安全等问题仍是异常突出。



露天烧烤带来的卫生问题非常严重

记者了解到,露天烧烤污染空气,对城市整洁环境构成严重威胁。食客在夜晚高谈阔论、放声大笑影响附近居民正常休息,而且露天烧烤多为占道经营,造成了交通秩序的混乱和拥堵。

危害

油烟造成空气污染

众所周知,烧烤过程中会产生大量刺激性油烟,而这些油烟会对人体健康造成危害,同时对空气造成污染。环保部门一工作人员称,“由于大部分露天烧烤摊

点都在居民小区附近,而且很多情况下,楼上是住户楼下是烧烤店,这样的话,露天烧烤带来的空气污染给附近居民的影响就更大了。”

“烧烤食品的危害,

一方面刺激眼睛,刺激人体的呼吸道黏膜,另一方面烧烤的烟雾也含有苯炳吡这类致癌物质,确实对人体危害挺大。”市中区某医院的朱大夫告诉记者。

占道经营存在安全隐患

记者走访了解到,露天烧烤往往把摊点设在人行道或者马路边,食客也把车就近停在马路边,造成人车混杂,阻碍交通。

记者在北马路附近的一处露天烧烤摊看到,食客将自己的电动

车、汽车整齐地停放在马路边,绵延数十米。原本两条行车道,现在变成了一条,行人、电动车、汽车只能从仅剩下一条车道上通过,会车时交通更是混乱。

除了占道经营,随处乱扔的塑料袋,更是

让一些市民防不胜防。“塑料袋里面都是油渍,人踩在上面或者自行车轧在上面很容易滑倒,存在很大的安全隐患。”

过路的孙女士说。

卫生食品安全没保证

露天烧烤摊的卫生状况也令人担忧,清洗条件差,一盆水“打天下”的情况时有发生。从业人员有无健康证,是否存传染性疾病,不得而知。“烧烤摊是否存在以次充好、使用廉价或者病死牲畜的肉等情况,外人更是不知情,或许只有经营者自

己清楚。”市民孙女士说,多数露天烧烤摊位上的食品没有任何遮挡,往往是摊主一边炒菜,一边驱赶苍蝇。

据了解,烧烤食品往往加热不均匀、不充分,外焦里嫩,有的肉里面还没有熟透,肉未烤熟便不能有效杀死其中的寄生

虫和有害微生物,容易造成病从口入,食客可能会感染上寄生虫,埋下寄生虫病的隐患。

除了油烟污染,安全隐患、食品安全等危害之外,有些食客酒过三巡之后,丑态百出,随地大小便、大声喧哗、寻衅滋事等情况亦是时有发生。



烧烤很受枣庄人青睐

现场

生意红火引来表演者助兴

11日16点30分,记者在建华路看到,三四家烧烤摊已经陆续开始营业,已有一批批食客前来,摊主和服务员们正忙着穿肉串,给顾客上菜。此处烧烤所用的烤炉,大都将烧烤产生的油烟通过烟囱排进了附近的下水道内。19时左右,记者又赶到人民路,这儿有数十家烧烤摊,几乎家家爆棚,食客

面前的桌子上,啤酒、烧烤盘、筷子、餐巾纸混杂在一起,地上的啤酒瓶横七竖八,用过的餐巾纸扔的到处都是,可以说一片狼藉,部分店家烧烤产生的油烟,通过风扇吹到马路上,导致人民路与振兴路路口到铁道口这段道路乌烟瘴气,到处飘散着油烟和孜然粉的味道。

同时,在人民路,还有

一些背着音箱卖唱的表演者,据了解,这些表演者大都是一些流浪歌手以及学习音乐的学生组成。他们遇到吃饭的食客,都会主动询问,而且不时有食客拦下他们,点上几首歌,向身边朋友、爱人表达友情或爱情。随后,记者在建设路、北马路、兴安街等地也看到几处露天烧烤摊点。

烧烤摊靠近居民小区

当日20点左右,记者赶到峰城区坛山东路附近,这儿的露天烧烤生意也是异常火爆,沿路的几家烧烤摊面积都不小,附近的空地上摆着几十张桌子,一些食客光着膀子围

坐在一起大声喧哗,坐在中间,不大声说话根本听不到对方在说什么。

这些烧烤摊的周边就是居民小区。附近居民李先生告诉记者,晚上散完步,偶尔也在这些摊位上

吃点烧烤,确实挺方便,但油烟、噪音扰民的现象确实让住在附近的居民头疼。“打开窗户,都是烟味,晚上熄灯后,不开窗户也能听到楼下的喧哗声。”一位居民说。

霸占道路进出两难

21点30分左右,临近深夜,台儿庄区汽车站附近的美食街上依旧是灯火通明,整条美食街完全被两侧的饭店霸占了,整条街充斥着油烟味。“从这里经过推着自行车都得

拐弯抹角,更不要说开车了。”居民陈先生说,白天这条道路通行比较顺畅,夜幕降临之后,道路上就会被商家摆满桌椅,使附近居民进出两难,开车只能绕行。

在台儿庄区华兴路某酒店的院内,整个院子完全被烟雾笼罩,食客似乎并不在乎烟雾的熏烤,依旧觥筹交错,而商家更是烹炒煎炸煮,忙得不亦乐乎。

原因一: 出摊成本低利润大

一个烧烤炉,一些食材,几张桌子,在马路边一摆,一个简易的烧烤摊就可以经营了,烧烤技术简单易学,而且流动性极强,不需要办理证件、租赁场

地,更不需要缴纳费用,低成本高利润,这自然能吸引人来经营。再加上露天烧烤多是夜间经营,执法力量较弱,经营者可以躲过很多检查。即使偶尔被

相关部门查到,顶多就是没收桌椅,但这些对于“日赚斗金”的烧烤摊来说,根本起不到约束作用。

原因二: 迎合消费需求

据了解,露天烧烤之所以呈“燎原”之势,跟食客们“捧场”有很大的关系。在夏天的夜晚,叫上几位朋友,喝啤酒、吃烧烤、聊人生,这能让白天紧张的心情得到舒缓,更能

加深朋友之间的感情,这种惬意是很多食客所追求的。许多市民吃过露天烧烤后,有的甚至吃“上瘾”了。

对于露天烧烤屡禁不止的情况,相关部门称,需

建立长效管理措施,加大处罚力度,各部门联动齐抓共管,形成合力,同时建立正规的烧烤集中的场所,这样或许可以减少露天烧烤的存在。

探究