



“美味烧烤”、“风味小吃”、“特色小炒”……傍晚时分,各小吃摊点在街头巷尾陆续登场,它们就是市民们夏季晚间聚餐的“好去处”——大排档,也被大家亲切地称为“地摊”。邀上三五好友,点几个可口的小菜,吃烤串喝啤酒,真是畅快淋漓。但这些摊点在方便市民享受美食的同时,也给城市管理和环境卫生出了一道“难题”。



有地儿有锅有凳就能开大排档?

错了! 烧烤大排档须配备环保设施 无固定场所、无相关营业证照的将取缔

入市门槛低,摊主说有锅有凳就能摆摊

记者连续多日调查发现,市中区光明路、青檀路、文化路、解放路、君山路等主干道附近人流量密集区,随处可见“大排档”的招牌。少则几张,多则数十张桌子,从沿街店铺门口一直摆到马路边,消毒餐具、一次性筷子放在桌子中央。一旁支个架子,上面摆放着几十种菜品,生意火爆之时,油烟、调味料充斥着整条街道,市民们就在这嘈杂之中享受“美味”。

“不用租店面,只要几张桌子、几个凳子、一个炉灶、一个锅,几样简单的设备就能做起生意。这对我们这些没有多少资金的人来说,很有吸引

力。”一位大排档摊主表示,今年初,他花了几千元钱在城区摆了个大排档,不到一个月的时间就收回了成本。

对此,管理大排档的相关部门工作人员表示,目前城区大排档存在“无证”可循的状况。相关负责人介绍:“一些大排档依托餐饮门市开办,这些饭店应依照相关规定到工商局办理营业执照,到卫生防疫站办理从业人员健康证,到食品药品监督管理局办理《餐饮服务许可证》,到卫生部门办理《卫生许可证》等多个证件。虽然有些并未依托餐馆,但也没有专门针对大排档的证件要求。”

采访中,各大排档老板表示,选好位置是大排档赚钱的首要条件。在中天步行街附近的一家大排档处,记者看到,为了经营大排档,摊主用“禁止停车”的警告牌圈占了原来的停车区域。下午4点左右,大排档已将锅碗瓢盆放在路边,摆起餐桌,做起了准备。旁边一摊位老板表示,该大排档每天都开到凌晨一两点钟,一天的营业额高达万元以上,生意很不错,附近也没有竞争对手。

如此低廉的门槛,让不少人争先恐后想要分割大排档这块“蛋糕”。在峰城区美食街附近,一条街上有数家大排档,想在附近开大排档的石女

士说:“我已经和附近的一家宾馆达成了协议,准备在宾馆门口的空地上开大排档,虽然现在干已经有些晚了,但我觉得只要干就能挣钱。经营大排档最主要的就是找地盘,只要找好地盘,不用办什么证件就能开了。碰上城管检查,那几天我不摆就是了。”

不少摊主表示,市场需求旺盛、入市门槛低是夜市小吃摊“火爆”的重要原因。他们不用缴太多的管理费,“来去”自由,摊主自己“把握”卫生、防疫等必备条件,只要选好地方收入也不成问题,所以,一到夏天,开大排档就成了赚钱的好方法。

取缔无固定场所(无店) 无相关营业证照经营的 露天烧烤、大排档

对于大排档出现的种种问题,市中区城管部门相关负责人表示,该区已经下发《关于进一步推进城市建设加强城市管理意见》,其中第7项就是针对路边烧烤以及大排档的相关管理办法,“我市每年都会针对大排档进行集中整治,今年的整治方案与去年相差不多,但是整治时间上比去年提前,从5月份开始,将持续至10月底。”

“治理大排档都是各部门联合治理的,包括城管部门、环保部门、市容环卫部门、卫生部门、食品药品监督部门、工商部门、园林管理部门、市政管理部门、公安部门和财政部门等。集中整治的范围主要在城区主次干道、居民小区、广场绿地、学校、医院以及其他窗口部位。严禁店外经营的道路包括光明路、龙头路、文化路、君山路、西昌路、建华路、青檀路、振兴路、解放路、建设路、华山路、龙庭路12条道路。其它次干道、背街小巷由属地街道(乡镇)划定经营范围进行规范治理。按照整治活动实施方案,所有烧烤大排档商户必须配备环保设施,烧烤使用无烟油烤炉,大排档炉灶入室入院,否则都将予以取缔。工商部门在集中整治过程中,主要负责依法查处、取缔无营业执照、擅自从事烧烤、大排档经营活动的商户,在整治过程中,一旦发现无相关营业证照的烧烤大排档,将一律予以取缔。”该负责人介绍。

该负责人表示:“根据城区露天烧烤、大排档集中整治标准,无固定场所(无店)、无相关营业证照经营的露天烧烤、大排档一律予以取缔。有店铺、证照经营的露天烧烤、大排档,烧烤、大排档的炉子、菜架等炊具、物品必须进店。店外的桌椅数量由综合执法组规范管理,摆放的时间和位置由综合执法组指定。由国家认证的无烟油烤炉可按综合执法组指定位置摆放(室外)。”市中区食品药品监督管理局一位工作人员表示,相关部门要做好群点的食品安全监管工作,保证其必须符合卫生要求,从业人员应办理健康证,统一为经营户申请办理卫生许可证,要求从业人员持证上岗。对于食品安全的投诉举报,市民可以拨打12331,执法人员会及时查处。

(记者 苏羽 文/图)

大排档“圈地”有车难停,卫生问题不容忽视

面对大大小小的大排档,不少市民抱怨,近段时间城区道路不仅拥堵而且停车“一位难求”,原来,不少大排档为了占据好位置,将原本划定的停车位“收入囊中”。他们有的用“禁止停车”的标识牌占地,有的干脆把凳子摆上了停车位,就为了给就餐市民的车占位,非就餐市民的车子不得停靠,俨然是“我的地盘我作主”的架势。

在市中区吉品街东段,本来的免费停车位,被一家大排档摊主用桌椅占据。记者下午4时左右欲将车停在该区域时,一位男子称此处晚上是大排档,不能停车。说罢,就搬了一张桌子将该路口封住。对于大排档占用停车位的行为,许多居住在附近的市民表示不满。市民王先生说:“我就住在

附近,本来车停在路边最合适,可停车位被大排档占了,我只能停在很远的地方,每天来回停车取车都很不方便。”他说,曾与店家沟通过,但没有结果。他不解地说:“路边的停车位是供市民免费使用的,店家凭什么私自占用?”

与此同时,大排档的食客们开心就餐后,留下的满地“狼藉”,也让大排档附近成了“脏、乱、差”的“聚点”。在振兴路附近的一家大排档处,食客络绎不绝,地上丢了不少餐巾纸和餐具包装袋等垃圾。摊主表示,很多市民在用餐后,直接将垃圾丢在地上,因为忙着招呼生意,来不及收拾。他们也希望食客能自觉维护用餐环境,因为环境干净了,大家吃得放心,他们的生意自然也会好些。家住市中区中兴路附近的

市民赵女士说:“中兴路铁道附近这些年成了烧烤一条街,每到傍晚,整条街都是烤羊肉串的,还有吆喝声和食客的谈笑声。有些摊主还用大风扇对着烤炉吹,烟吹得满街都是,行人只能捂着鼻子走。尤其在夏天,这些小吃摊每晚都要营业到凌晨2点多,摊点散发出的气味特别难闻,想开窗透气都不行。”

除此之外,大排档开过一段时间后,地面上的油污也令人十分头痛。君山路附近一大排档处放有一个水桶,用来清洗餐具,但这些东西经过多次使用后,满是油污,摊主就随意将水倒在路边,有的甚至直接将污水倒在了人行道上。“从没见过有摊主主动清洗路面油污的。”家住附近的市民林女士表示,看到人行道被油污污染,附

近的居民十分无奈。

一位做过多年烧烤生意的摊主表示,夏天做烧烤生意,只要是位置选得好绝对可以挣钱,不过钱挣得也不是那么“光明正大”。“为了利益,有些露天烧烤经营者什么方法都用。有的摊主为了节省成本,所用的烧烤原料大都是‘三无’产品。比如,为了使牛肉或猪肉带有羊肉的味道,一些经营者会把切碎的牛肉或猪肉用羊油和一些调料浸泡。有的人为了‘节支增效’,甚至使用未经检疫的‘廉价肉’。其实,让牛肉猪肉散发出香味并不难,只要往肉里过量添加含有亚硝酸盐的嫩肉粉,原本品相不佳的肉吃起来就细嫩多了,然后再多加些调料,经过炭火一烤,自然闻着就喷香了。”该摊主透露。