



编者按

坐马扎,吃烧烤,喝啤酒,很多淄博人都好这一口。然而,露天烧烤是夏日夜生活的代名词,也是油烟污染的话题源头之一。在建设生态淄博的大环境下,5月起,淄博多部门再次联合整治露天烧烤。而与以往不同的是,此次整治首次在中心城区集中推广“烧烤油烟净化器”,市区两级财政更是利用补贴进行鼓励。即日起,本报推出“问诊露天烧烤”系列策划,向读者讲述整治行动的点点滴滴,反思“烧烤文化”背后的得与失。

主城区400烧烤户限时换无烟炉

淄博多部门联合治理露天烧烤,拒不换炉、占道经营将依法取缔

本报5月11日讯(记者 刘光斌 通讯员 黄凯 丁怡轩) 吹着小风撸着串,喝着啤酒侃大山,露天烧烤已成为淄博乃至省内诸多城市的“夏日风景”,不少市民也乐在其中。然而,露天烧烤带来的油烟污染以及扰民问题也同样值得重视。16日起,淄博市城管局等多部门将联合治

理露天烧烤,一个月内,达到主次干道烧烤摊全部“进店、进场、进院”的效果。

记者获悉,本次专项治理活动,将对主城区400余家烧烤经营业户推广无烟烧烤炉具,减少90%以上的露天烧烤油烟排放。市城管局介绍,4月以来,城管部门组织对主城区露天烧

烤经营情况进行全面摸底,并通过召开群众座谈会等多种方式,听取对整治露天烧烤管理工作的意见建议。

为减轻烧烤经营业户负担,淄博将对在规定时限内使用无烟烧烤炉具的经营业户给予适当补贴,并实行“环保无烟烧烤经营点”挂牌管理,制定了使用

管理措施,确保无烟烧烤炉具切实发挥作用,要求经营业户15日前确定替换无烟烧烤炉具。

16日起,中心城区将组织城管、工商、环保、食药监、公安等部门及有关镇办,对拒不更换无烟烧烤炉具、继续占道经营露天烧烤的经营业户采取强制措施,依法进行取缔。同时,引导露天

烧烤“进店、进院、进场”经营,对烧烤经营业户登记造册,编号管理,形成“烧烤地图”。逐步实现主次干道无烟烧烤,只允许有正规经营手续的店内无烟烧烤;背街小巷等按照布点统一规范使用无烟烧烤炉具,规定经营季节和每日经营时间,划定经营区域,做到不污染、不扰民。

天暖后,淄博进入“烧烤季”。露天烧烤在方便夜生活的同时,产生的油烟等问题也让市民颇为忧心。记者走访中心城区多条著名的烧烤街发现,烧烤经营场所多聚集在居民区及商业区附近,摊点在街道两旁摆的满满当当。其中,多数烧烤户不用无烟炉,烧烤油烟让附近的居民不胜其烦。

本报记者 刘光斌 刘晓

延伸阅读

烧烤烟尘使PM2.5 瞬时升高数倍

烧烤油烟让吃烧烤的人也感到苦恼。“烧烤最怕的就是有风,风一吹,不管是谁都一个劲儿地咳嗽。而且吃完之后必须洗澡,要不然浑身烧烤味都睡不着觉。”6日,在市高新区小庄附近吃烧烤的张先生说。

“烧烤一般都选用木炭,木炭燃烧就会产生大量的烟尘,烟尘中含有PM10、PM2.5等有害物质,如果燃烧不充分还会产生一氧化碳、硫化物、氮氧化物等。”淄博市环境监测站空气自动监测科工作人员表示,不少实验数据都表明,烧烤产生的烟尘可以使一个区域的PM2.5升高数倍甚至数十倍。

2012年,北京一媒体曾与当地一环保协会联合,使用LD-6S多功能激光粉尘仪,对烧烤摊点进行了一系列PM2.5的测量。根据相关报道,烧烤开始前测试得到的PM2.5数值为113微克/立方米,烧烤开始15分钟后,仪器显示的PM2.5值是223微克/立方米。烧烤后的PM2.5数值几乎比烧烤前翻了一倍。

此外,空间越封闭,烟尘就越多,PM2.5和PM10浓度也越高。“一些市民在室内吃烧烤,这样危害更大。因为室内相对封闭,油烟无处扩散。”市环境监测站工作人员说。



随着天气逐渐炎热,烧烤摊也逐渐增多了。
本报记者 王鸿哲 摄

晚上7点后,油烟飘满半条街

记者调查城区多条烧烤街,少有业户用无烟炉

烧烤店油污满墙,不生火也闻得到烧烤味

5月2日晚8时许,张店明清街一个小广场上坐满了吃烧烤的市民。一只4米多长的烧烤炉架在路边,一股股白色烟雾混合着浓重的烤肉味飘到街上,以至于行人从此处经过后,味道还会残留在衣服上。据粗略估算,在20米长的

街道两旁,一百多人正在吃烧烤。而在明清街上,类似的露天烧烤点不少于7处。

下午4点左右,张店东三路杜科新村附近,几家烧烤店主和工作人员已经开始忙碌。他们将准备好的羊肉、猪肉等切成小块,用金属签串

起来放在金属盘中。店外,几只烧烤炉及成袋的木炭已经备好。“六七点钟就开始生火,那时候客人便多了。”

由于东三路娱乐场所较多,杜科新村附近的几家烧烤店生意可以持续到凌晨以后。经营多年,店内店外的座

椅、地面和墙壁上,都可看到烧烤的油污。即便不是营业时间,在店外也可闻到浓浓的烧烤味。“到了晚上生意最好的时候,按在烤炉一旁的吹风机嗡嗡地转,浓浓的烟雾能飘满半条街。”一位行人说。

露天烧烤藏身背街小巷,多数用木炭烤

“中心城区露天烧烤分布有一个大致的特点,那就是避开城市主干道,多分布在一些城市次干道及背街小巷。”张店城管局一部门负责人说,根据此前执法情况,科苑街道办、体育场街道办、马尚镇等辖区内烧烤点分布较为集中。

其中诸如义乌小商品城街、明清街、步行街等地区较为典型。“去年张店城管曾对辖区内的露天烧烤做过摸底,其数量大约有330余家。”

而在高新区,如北营村、魏家庄、小庄等地区,都是烧烤较为集中的区域。高新区

城管执法局四宝山执法大队一负责人介绍,高新区的露天烧烤点约有近百家。

这400余家烧烤户中,使用无烟烧烤炉具的仍较少见。“我家已经经营多年,营业之初便考虑到用无烟烤炉,并设置了适用于室内烧

烤的厨房。”张店新村西路的一家烧烤店负责人表示。而据高新区城管部门一负责人介绍,城区多数烧烤店都使用传统烤炉,使用木炭明火在室外烧烤。“从现在的情况来看,推广无烟烧烤仍任重道远。”

市民:

传统烧烤“有感觉” 不宜简单取缔了事

从4月下旬开始,淄博市城管部门开始针对露天烧烤、大排档进行集中整治,要求经营业户“进店、进场、进院”,对于造成油烟污染或不及时整改的摊点,一律取缔。

然而对于很多从事烧烤的经营者来说,这一规定却让他们再次紧张起来。“城管部门每年都会根据占道经营,来清查烧烤点,我们做生意,整天都是提心吊胆的。”高新区魏家庄内的一家烧烤经营业户说。

其实,在很多市民看来,露天烧烤并不适宜简单取缔。“现在天气热了,晚上和朋友出来吃烧烤聊天,是大家都接受的夜生活消费方式。”在张店明清街上一位市民武先生和几位同

事,正围坐在一个小烧烤炉旁聊工作和生活,其间不时发出一阵阵笑声。

对一些场地本身有限的烧烤经营者来说,“进店、进场、进院”几乎是一个无法完成的指标。或者要完成该指标便需要停业装修。“传统的烧烤炉不适合放在店内,那样的话,烟雾根本排不出来。但使用电力无烟烤炉,顾客又说会影响口味,所以很多店都坚持使用传统烤炉。”一位经营者说。

不过,今年淄博市政府正在计划利用财政补贴,在烧烤业户中推广无烟烧烤炉。“这个消息听说了,但是对这种炉子还不是很了解,暂时先观望一下吧。”该经营者说。