

楼上是住宅楼下开餐馆，不少小区深受油烟困扰  
**一到饭点，都不敢开窗**

《济南市大气污染防治条例》自下月起实施，条例明确规定，禁止在四类场所新建从事产生油烟、恶臭或者其他异味的餐饮服务项目，这让不少备受餐馆油烟困扰的市民看到了希望。10日，记者走访发现，餐饮油烟仍是让不少小区居民头疼的事。

## ◎记者调查

**居民楼下开饭店  
楼道内油烟呛人**

10日上午11点，万丰园小区北侧，垃圾桶里面满是残羹剩饭，散发着腐臭的气味。垃圾桶旁边有两个下水道井，并盖上覆盖着黑色的污物，污水顺着井盖流到小区地面上，上百只苍蝇围着污水和垃圾桶嗡嗡地叫着。垃圾桶西侧敞开着铁门，里面几个穿白色工作服的厨师正在做饭。一楼和二楼窗户间有个烟道，油烟顺着烟道排出来，不到10分钟，记者的嗓子就被呛得不住地咳嗽。

类似情况在省城不少小区存在。太平洋小区西区9号楼是商住综合楼，一层开着三家饭店，上面是住宅。正值饭点，几家饭店正在做饭，一家菜馆厨房后的铁皮上，油污顺着铁皮滴下来，发出恶臭。而在楼上的住宅区，楼道内弥漫着浓浓的白色油烟，记者眼睛被呛得睁不开。

而在市中心，老小区内住宅区开饭店的情况也并不鲜见，“油烟污染是投诉比较集中的问题。”济南市环保局有关人士说，目前在很多小区，尤其老小区，开放式小区内，

个别住户把自家房子租出去开饭店，使这类问题尤为突出，“主要投诉污染和噪音。”一些餐饮单位即便按照要求安装排风扇、油烟净化等设备并达标排放，但因为离得居民楼太近，老百姓也不一定百分之百满意。

## ◎居民反映

**油烟熏得人难受  
房子都不太好卖**

小区内开饭店，居民不胜其扰。“一到饭点，我就得赶紧把窗户关上，不然整个屋子都一股油烟味，特别呛人。”万丰园小区的一位居民说。不仅油烟呛人，由于饭店排污的下水道在小区内，几乎每天都有污水排出，招来了很多红蚂蚁，爬到自己家里，甚至爬到了沙发上。不少居民反映，尤其到了夏天，整个小区气味都难闻。“我们找物业，也找饭店，都解决不了，居民楼就该不该开饭店。”一位李姓居民说。

而在太平洋小区，即使夏天再热，市民于女士也不敢开窗。“我儿子才3个月，前段时间抱出去玩，在楼道里被烟呛到了，一直咳嗽，喝了好几周的药都还没好。”居民宋先生则表示，因为油烟的原因，这栋楼的房子都不好卖。

一些餐饮单位即便按照要求安装排风扇、油烟净化等设备并达标排放，但因为离得居民楼太近，老百姓也不一定百分之百满意。

个别住户把自家房子租出去开饭店，使这类问题尤为突出，“主要投诉污染和噪音。”一些餐饮单位即便按照要求安装排风扇、油烟净化等设备并达标排放，但因为离得居民楼太近，老百姓也不一定百分之百满意。

## ◎主管部门说法

**商住综合楼开餐馆  
必须设立专用烟道**

面对市民的质疑，餐饮单位也在想办法。在一些小区，有餐馆在厨房后侧建起了棚子，遮挡油烟和垃圾。一些餐馆已经安装了油烟净化设备，还有些餐馆对排烟设施进行了改造。有餐馆老板无奈地说，自己所租的房租不菲，也在积极排污，尽量不影响居民，但是租用的房子没有设置烟道，他们只能如此。

省城北部一个小区，高达十余米的铁皮烟囱从窗口直通到楼顶。济南一家通风设备制造企业表示，一般餐馆都需要安装油烟净化器，一套配下来大概有1万块左右，而这种加高铁皮烟囱需要定制，便宜的也要2000块钱左右。

但环保部门相关人士说，根据条例，商住综合楼开餐馆要设立专用烟道，而这种在外面增设的烟囱不算专用烟道，“商住综合楼在建设时，应在楼体内建好专用烟道，烟道是在室内的，油污经过处理后从这里排出。”

# “禁区”内餐馆，证照到期不续办

想在禁止区域内开新店，审批第一关就过不了

统筹/马云云 文/本报见习记者 陈玮 孟燕 本报记者 马云云



11月1日起，《济南市大气污染防治条例》施行，明确规定四类场所不得新建从事产生油烟、恶臭或者其他异味的餐饮服务项目。事实上，目前在省城，还有大量餐饮单位存在于小区内，扰民严重。那么，这些已经存在的餐馆是否要一次性取缔？又如何对新建餐饮项目把关？

10日，参与条例起草的有关人士表示，已建成餐馆任何一个证照到期，就不予继续办理，但缓冲阶段还需要一段过程。他举例说，原来老的餐饮项目，可能10月份刚办了延期申请，就要到有效期满后才能停止营业，“何时停业，具体要看各部门所发证照的有效期还有多长时间。”

对新上的餐饮项目，齐学坤说，条例旨在从源头上卡住餐饮单位，在条例禁止的场所以内从事新的餐饮项目，其经营许可到期后，环保、卫生、食品药品监督、消防等管理部门不再核发相关证照，工商行政管理部门不予办理登记，也就是说，在禁止场所内经营的餐饮单位，在证照有效期内仍能继续经营，但任何一个证照到期后，都无法再继续办理。比如虽然其营业执照没到期，但食品药品监督的证照已经到期，这样也不能继续经营，“慢慢他们就关门了”。

“相关部门在证照到期后，有责任不再发放证照，这是职责，如果继续发，就是违法，哪个环节出了问题就要由哪个部门负责。”齐学坤同时透露，尽管工商、消防、卫生、环保、

食品药品监督等证照只要有一个到期，就不予继续办理，但缓冲阶段还需要一段过程。他举例说，原来老的餐饮项目，可能10月份刚办了延期申请，就要到有效期满后才能停止营业，“何时停业，具体要看各部门所发证照的有效期还有多长时间。”

对新上的餐饮项目，齐学坤说，条例旨在从源头上卡住餐饮单位，在条例禁止的场所以内从事新的餐饮项目，其经营许可到期后，环保、卫生、食品药品监督、消防等管理部门不再核发相关证照，工商行政管理部门不予办理登记，也就是说，在禁止场所内经营的餐饮单位，在证照有效期内仍能继续经营，但任何一个证照到期后，都无法再继续办理。比如虽然其营业执照没到期，但食品药品监督的证照已经到期，这样也不能继续经营，“慢慢他们就关门了”。



▲两位餐馆工作人员正在清理下水道。见记者 陈玮 摄

◀在太平洋小区北区的溪翠苑，商住综合楼一楼餐馆架设了十几米高的烟囱，出烟口设到了楼顶。见记者 孟燕 摄

**条例要想执行好  
还需各部門協調**

“对餐饮油烟的监督检查，条例中涉及的部门很多，希望部门之间能协调好，不要让污染餐馆停到空里。”一位市民表示。

而这也正是相关部门在管理中面临的问题。

条例明确，本条例实施前，在规定的场所内建成的餐饮服务项目，其经营许可到期后，环境保护、卫生、食品药品监督、消防等管理部门不再核发相关证照，工商行政管理部门不予办理登记。同时明确规定，城市管理行政执法部门对餐饮业油烟污染行使处罚权，“违反本条例规定，城市餐饮服务业经营者未采取有效污染防治措施，致使排放的油烟对附近居民的居住环境造成污染的，由城市管理行政执法部门责令停止违法行为，限期改正，可以处五万元以下罚款。”

“这个事情需要部门联动，共同把关，一个部门不好。”济南市环保局有关人士说。目前，城管部门已探讨如何贯彻执行该条例，将陆续出台相关措施。面对新条例，多位基层城管执法人员表示，对餐饮油烟管理面临的一大难题是，城管执法部门在执法时缺乏技术支撑，“什么程度算污染？多大声音算噪音？这需要技术人员鉴定，而我们没有这方面的能力。”一位负责人说，这就涉及部门衔接问题，大家协调好之后再执法，给城管执法人员提供执法依据。

也有负责人表示，在具体的事件处理过程中，将先以教育、协调为主，“处罚是手段而不是目的”，如果查实餐饮单位确实存在违法行为，将依法处理。

**禁止在四类场所  
新建餐饮服务项目**

相关链接

《济南市大气污染防治条例》规定，禁止在四类场所新建从事产生油烟、恶臭或者其他异味的餐饮服务项目，这些场所包括：不含商业裙楼的住宅楼；未设立专用烟道的商住综合楼；商住综合楼内与居住层相邻的楼层；与居民住宅楼等环境敏感目标水平间距小于九米的场所。

## “百年泸州老窖 寅龄酒”鲜为人知的秘密 声/色/味/理

《礼记·大学》有云：“古之欲明明德于天下者，先治其国。欲治其国者，先齐其家，欲齐其家者，先修其身。”

人的修为，体现于智者的一谋一路，雅者的一言一行，勇者的那一举一动，明者的那一笑一颦、一曲一色、一痕一影、味的一生一息、理的一丝一缕。品鉴美酒恰似与君交游，声、色、味、理各具风范，细细微处自领神奇。

【其味】

千百年来，特有的气候环境与自然条件成就了泸州特产地高粱的传世魅力。在这里，漫长的发酵过程让窖池里的珍稀物质群与新鲜的糯高粱完美交融，衍生出“百年泸州老窖 寅龄酒”纯正的“前香”；在这里，川南独有的小麦粉有蒸煮后“烂而不烂”的显著特点，秘制而成泸州老窖独有的“久香”牌酒曲，融合不断繁衍的香味物质群，挥发“百年泸州老窖 寅龄酒”悠长的“中香”；在这里，秉承数百年传统酿艺的大师们在“眼观心悟”的方寸之间细细雕琢，直至酿成“百年泸州老窖 寅龄酒”最终的“余香”，将窖与酒的精髓融为一体，演绎着古老的味觉盛宴。

【其理】

“百年泸州老窖 寅龄酒”的酿制采用了独特的“续糟发

酵”工艺，是藏于微观世界的“天籁”，数十年漫长积累的丰富微量元素碰撞结合、风华山地水土与泉水完美交融、千万有益微生物的“重叠呼吸”、数以亿计的养分分化聚集……可以耳闻的声音是自然的律动，窖龄的“声音”则是超越于常态的无形形象，见证了“大音希声，大象无形”的极致之美。大自然用“声音”特赐给了“百年泸州老窖 寅龄酒”从窖池到美酒的生命延续，也给了“百年泸州老窖 寅龄酒”独有的厚礼。

“百年泸州老窖 寅龄酒”窖池所孕育的色彩是岁月真切的造

## 留学早规划 名校“零距离”

进入十月，计划2013年赴海外深造梦圆的学子已经开始准备申请材料，以期能够赶上新一轮春季入学的“早班车”。嘉华世达留学专家建议学生在制订留学规划时，应当科学统筹，根据自身特点精准定位专业和院校，并有针对性地进行个人背景和能力的提升，让自己从众多申请者中脱颖而出，受到名校offer的青睐。

在进行专业选择时，专家建议学生充分考虑自身优势特长，在专业的留学机构指导下进行科学的职业发展评估。同时，学生需要综合考量留学目的地的就业前景和社会环境，对热门专业的就业薪资进行冷静客观的分析，确定专业后，再根据最新的院校排名和院校专业排名，制定适合自己的专业和院校，精准定位自己的“留学坐标”。

有声、有色、有味，有理——共同组成“百年泸州老窖 寻龄酒”恒久传承的魅力。

这是数十年精心“修炼”的结晶，也是窖龄酒品质与内涵的真实彰显。正可谓是“声色味理窖龄酒”。

“百年泸州老窖 寻龄酒”纯正的“前香”；在这里，川南独有的小麦粉有蒸煮后“烂而不烂”的显著特点，秘制而成泸州老窖独有的“久香”牌酒曲，融合不断繁衍的香味物质群，挥发“百年泸州老窖 寻龄酒”悠长的“中香”；在这里，秉承数百年传统酿艺的大师们在“眼观心悟”的方寸之间细细雕琢，直至酿成“百年泸州老窖 寻龄酒”最终的“余香”，将窖与酒的精髓融为一体，演绎着古老的味觉盛宴。

【其色】

千百年来，特有的气候环境与自然条件成就了泸州特产地高粱的传世魅力。

在这里，漫长的发酵过程让窖池里的珍稀物质群与新鲜的糯高粱完美交融，衍生出“百年泸州老窖 寻龄酒”纯正的“前香”；

在这里，川南独有的小麦粉有蒸煮后“烂而不烂”的显著特点，秘制而成泸州老窖独有的“久香”牌酒曲，融合不断繁衍的香味物质群，挥发“百年泸州老窖 寻龄酒”悠长的“中香”；

在这里，秉承数百年传统酿艺的大师们在“眼观心悟”的方寸之间细细雕琢，直至酿成“百年泸州老窖 寻龄酒”最终的“余香”，将窖与酒的精髓融为一体，演绎着古老的味觉盛宴。

【其理】

“百年泸州老窖 寻龄酒”的酿制采用了独特的“续糟发

酵”工艺，是藏于微观世界的“天籁”，数十年漫长积累的丰富微量元素碰撞结合、风华山地水土与泉水完美交融、千万有益微生物的“重叠呼吸”、数以亿计的养分分化聚集……可以耳闻的声音是自然的律动，窖龄的“声音”则是超越于常态的无形形象，见证了“大音希声，大象无形”的极致之美。大自然用“声音”特赐给了“百年泸州老窖 寻龄酒”从窖池到美酒的生命延续，也给了“百年泸州老窖 寻龄酒”独有的厚礼。

“百年泸州老窖 寻龄酒”窖池所孕育的色彩是岁月真切的造

化，30年润泽，窖池里的窖泥缓缓呈现出浓密的乌黑之色；60年

复一日、年复一年，犹如《庄子·天下篇》中的原理——“一尺之棰，日取其半，万世不竭”。

延续着“千年老窖万年糟”的传奇，这些无数次经过酒液浸染的老槽“记录”着“百年泸州老窖 寻龄酒”独一无二的生命纹理。时间一尺一寸的刻度，融化为人生最醇厚的记忆，也镌刻下了“百年泸州老窖 寻龄酒”的至美“基因”。

有声、有色、有味，有理——共同组成“百年泸州老窖 寻龄酒”恒久传承的魅力。

这是数十年精心“修炼”的结晶，也是窖龄酒品质与内涵的真实彰显。正可谓是“声色味理窖龄酒”。

“百年泸州老窖 寻龄酒”纯正的“前香”；在这里，川南独有的小麦粉有蒸煮后“烂而不烂”的显著特点，秘制而成泸州老窖独有的“久香”牌酒曲，融合不断繁衍的香味物质群，挥发“百年泸州老窖 寻龄酒”悠长的“中香”；在这里，秉承数百年传统酿艺的大师们在“眼观心悟”的方寸之间细细雕琢，直至酿成“百年泸州老窖 寻龄酒”最终的“余香”，将窖与酒的精髓融为一体，演绎着古老的味觉盛宴。

【其味】

千百年来，特有的气候环境与自然条件成就了泸州特产地高粱的传世魅力。

在这里，漫长的发酵过程让窖池里的珍稀物质群与新鲜的糯高粱完美交融，衍生出“百年泸州老窖 寻龄酒”纯正的“前香”；

在这里，川南独有的小麦粉有蒸煮后“烂而不烂”的显著特点，秘制而成泸州老窖独有的“久香”牌酒曲，融合不断繁衍的香味物质群，挥发“百年泸州老窖 寻龄酒”悠长的“中香”；

在这里，秉承数百年传统酿艺的大师们在“眼观心悟”的方寸之间细细雕琢，直至酿成“百年泸州老窖 寻龄酒”最终的“余香”，将窖与酒的精髓融为一体，演绎着古老的味觉盛宴。

【其理】

“百年泸州老窖 寻龄酒”的酿制采用了独特的“续糟发

酵”工艺，是藏于微观世界的“天籁”，数十年漫长积累的丰富微量元素碰撞结合、风华山地水土与泉水完美交融、千万有益微生物的“重叠呼吸”、数以亿计的养分分化聚集……可以耳闻的声音是自然的律动，窖龄的“声音”则是超越于常态的无形形象，见证了“大音希声，大象无形”的极致之美。大自然用“声音”特赐给了“百年泸州老窖 寻龄酒”从窖池到美酒的生命延续，也给了“百年泸州老窖 寻龄酒”独有的厚礼。

“百年泸州老窖 寻龄酒”窖池所孕育的色彩是岁月真切的造

## 齐鲁晚报 生活日报

广告中心服务电话

广告中心客户部：0531-82969168 82616676(文广)  
88196057 88196052  
88196150 88196158

设计部：0531-88196177 88196186  
(E-mail: geng6666@vip.sina.com 88196232)

财务部：0531-88196669

拓展部：0531-88196666(主任)

0531-88196299 88196197

0531-88196198 88196199

售内代理部：

0531-82608360 82969199

0531-826288 88196186

售外代理部：

0531-82608362 88196050

(主任) 0531-82921268

0531-82616688 88196055

0531-88196145 88196090

</div