

昔日“脏乱差”的格褙巷小吃一条街，如今环境宜人客源广 “环境好了，客人自然也多了”

文/图 本报记者 李蕊 通讯员 王磊

小吃店、快餐店等小餐饮店以其用餐快捷、价格实惠等特点，倍受广大市民热爱。但小餐饮经营场所“脏乱差”、食品质量良莠不齐的问题却一度成为食品安全工作的整治重点和治理规范难点。自去年年底，济宁市创建省级食品安全市工作启动以来，济宁市的小餐饮行业也在悄然发生着变化。日前，齐鲁晚报·齐鲁壹点记者走进城区格褙巷街，见证了这条小吃一条街的美丽“蜕变”。



执法人员检查快餐店后厨。本报记者 李蕊 摄

小餐饮店装修后 环境好了生意更红火

5日上午11时许，记者来到位于任城区越河街道的格褙巷街，百余米的道路两侧数十家小餐饮店并肩而立。站在街角远远望去，往日被油烟熏

得焦黄的门头如今几乎都焕然一新，变成了环境整洁干净的新铺面。

在道路南侧正在装修的一家店铺门前，店主陈先生告诉记者，自己这家小店是刚从侄子手里接过来的，平时以经营杂粮煎饼为主。虽然店内设施都很齐全，但他还是专门拿

出几千元，对店铺的操作间进行了简单装修。“煎饼是现吃现做，有了干净的操作间，客人看着卫生自然也爱来。”陈先生说，之前他在谢营附近也开了一家小吃店，深知用餐环境对客流的影响。

方女士家的凉皮店，也是这轮小餐饮规范提升工程中

的受益者。在格褙巷街经营了14年凉皮店的她说起小店装修后的变化，脸上堆满了笑容。“真没想到，简单收拾了一下，店里的生意也跟着好了起来。”她说，年前自己花6000多元对店铺进行了简单的装修，不仅设置了单独的操作间，还统一更换了桌椅板凳，装上了风扇，并按照规定在店内悬挂着食品安全监督栏，安装了防蝇灯等“三防”设施。现在，店里的凉皮还是老价钱，可一天下来，营业额却比以前增加了20%左右。

“以前他们的小吃摊都摆在店铺门口，屋里也很简陋，有些店铺桌椅都粘乎乎的，看着根本没食欲，我们都会选择外带。”在附近来鹤小区居住的张先生告诉记者，自己和妻子工作忙，经常会在附近小店解决吃饭的问题，可之前妻子却总嫌店里环境不好不愿来。现在，小店环境好了，不仅自己会长来，妻子也时常跟他在小店里用餐。

按量化评定等级 70%实现了明厨亮灶

“格褙巷街经过治理后，经营环境有了很大的提升，但在以前，这条街只能用‘脏乱差’来形容，一度成为越河食药监所食品安全监管和治理的薄弱区。”济宁市越河食品药品监督管理所所长孙永红直言，在未实施小餐饮治理改

造前，辖区内类似格褙巷街的小餐饮店普遍存在经营面积小、布局不合理、食品安全存在隐患等问题，直接影响着市民们的饮食安全。

针对这些问题，越河食品药品监督管理所先从对小餐饮从业人员的培训抓起。“我们按照不同的业态，分路段分行业对辖区内食品经营业户开展培训，先后组织金玉坑、越河南岸、越河北岸、格褙巷街、大油篓巷街等所有食品经营户召开了16场监管培训会议。”孙永红告诉记者，他们对小餐饮从业人员进行食品安全法律法规及小餐饮整治标准要求专题培训，共培训700余人。通过培训，小餐饮从业人员食品安全主体责任意识明显增强。

“只要小餐饮业户有需要，我们监管人员会第一时间赶到现场进行指导。”孙永红表示，对无证、环境卫生不达标的的小餐饮店，越河街道食药监所实行拉网式检查，按量化分级评分标准评定其等级。对拒不整改的小餐饮单位，采取果断措施，责令停业整顿；对一些基本条件不具备、食品安全设施极差、存在严重食品安全隐患、整改仍达不到标准的小餐饮，坚决取缔关停。

目前，越河街道食药监所共责令停业整顿136家，取缔12家，辖区内的400余户小餐饮，其中70%实现了明厨亮灶。