

郑事

油烟污染、噪音扰民、卫生堪忧、交通堵塞
白色污染、酒后滋事、随地便溺

这些毛病,你家附近的夜市有吗?

如何治理? 本报请读者给良方 让夜市让人欢喜而不再忧



夜市带给市民的并不仅仅是舌尖上的舒爽感受,同时,也有各种各样的问题在影响着我们的生活。

96678

郑州晚报热线群:27255753

www.izzwb.com

上新浪打开郑州晚报官方微博

打电话有稿费

“问题夜市”
请举报

经过多个晚上的明察暗访,结合连日来热心读者打来的反映“问题夜市”的热线,郑州晚报记者给夜市归纳了“七宗罪”,同时也希望社会各界共同关注,一起为改变这些状况献计献策,让夜市让人欢喜而不再忧。

郑州晚报记者
张翼飞 冉小平
实习生 张苗苗 文/图

夜市“七宗罪”,您看对不对

读者李先生:张家村中街往南的夜市有百十个摊位,把路都占了,晚上六七点开始,营业到凌晨两三点,污水乱倒,非常脏,空气污染严重。

读者吴先生:永安街夜市很繁华,但烟雾腾腾,满地油污,垃圾满地随处可见,环卫工清理十分辛苦。

读者孙女士:货站北街与郑汴路南占道经营,夜市烧烤没有改进……

自本报推出“问题夜市”系列报道后,每天都能收到十几个反映自己所在小区附近夜市“脏乱差”的问题。

夜市存在的问题,绝不仅仅是脏乱差那么简单。整理这些投诉电话,结合记者实地观察的情况,发现有七大问题最为显著。

一、油烟污染:特别是露天烧烤摊,多在使用炭火,没有太好的油烟处理措施。夜间产生的油烟不仅会影响人体健康,还留下斑斑油渍,影响市容市貌。个别摊点将加工操作间设在人行道上,造成路面油污不易清洁、周围树木死亡、空气质量下降。

二、噪音扰民:夜市嘈杂的吵闹声的确是一种污染。

三、卫生堪忧:夜市摊的工作人员基本没有统一着装,也不会主动出示健康证,餐具是否消毒也不为人所知。“夜市摊上销售的菜品和烤肉多不卫生,顾客食用后,很容易引发肠胃不

适。”市中心医院急诊内科的一位医务人员说,每年入夏,医院每晚都会接到在夜市摊吃坏肚子的病人,多的时候一晚上就有十多起。

四、交通堵塞:许多夜市摊点距离主要交通路口很近,或者为了吸引人气,直接就在主干道路边“安营扎寨”,食客们的车辆也随意停放。他们的生意好了,却造成附近路段的行人车辆通行困难,举步维艰。

五、白色污染:有些夜市老板,为了减少清洗餐具的工作量,在碗上先套上一个塑料袋,然后盛饭。许多炒凉粉的老板更是会把一个一次性饭盒撕成两半,每一半盛上一份炒凉粉。据了解,一次性的发泡塑料餐具在65摄氏度以上的高温中将产生对人体有害的毒素和致癌物二噁英。

六、酒后滋事:食客与食客之间距离太近,有时候说话声音稍微大点,或者不小心把酒瓶丢到对方脚下,都有可能挑起双方的争端。交巡警二大队的民警说,每年的七八月份夜间的打斗斗殴事件都会呈上升趋势,许多就发生在夜市摊上。

七、随地便溺:一般的夜市摊周边都没有公共卫生间,即使有,到了深夜,公共卫生间也会关闭。所以,夜市摊周边的居民深受其害,行道树、墙角、楼道等都可能成为“临时厕所”。

发现问题 炭火烧烤炉一股白烟直冲天

市民李先生来电称,朱屯东路与二环支路交叉口向北100米路西有两家小餐馆,每到夜晚就将炭火烧烤炉搬出来,尤其是其中一家店面,将炭火烧烤炉放在非机动车道旁。烟雾太大,每次从那骑电动车经过,都要低着头。

6月28日晚7点多,记者实地探访,天还没黑,两家餐馆都已将炭火炉

放在外面。一家餐馆前,摊主将炭火烧烤炉搭在非机动车旁,烧烤摊上贴有“烤鱼 老李烤全羊”的标语,店门外的人行道上全部摆上了小桌子。摊主正拿着铁夹子烤鱼,烧烤摊外竖了两台电风扇,飘出来的烟雾顺着电风扇吹向天空,冒出来的烟雾就像一股白烟直冲天。

问起为何不用电烧烤或液化气烧

烤炉时,摊主称,他们也买了液化气烧烤炉,但顾客普遍反映没有炭火烧烤的味道好吃。

另一家名为“王家包子”的小餐馆在店门外放着低支架的烧烤炉,旁边竖了一个大风扇。摊主烤的是冷冻的羊肉串,烟雾不太明显。

烧烤摊师傅称,炭火烧烤是最纯正的味道,顾客都喜欢这个味。

部门回复

对一棉夜市 办事处拿出治理方案

6月27日,本报以《一棉夜市令附近居民头疼》为题,报道了郑棉一厂夜市油烟、卫生、噪声、堵路等问题。前天,该夜市的主管单位秦岭路街道办事处致电本报说,看到《郑州晚报》的报道后,办事处迅速召开夜市整改工作会议,就居民反映的问题进行强力整治,具体措施如下:

- 一、针对油烟问题,取消所有木炭烧烤。
- 二、针对堵路问题,在上下班高峰期责成城管科和执法中队加大力度引导,同时要求沿街商户推迟出摊时间。
- 三、针对卫生问题,增派两名专职保洁工作人员,要求每户商贩配备专用垃圾桶。

衔接

炭火烧烤 对健康的危害

张女士前几天去健康路的夜市摊吃烧烤,回去后肚子一直不舒服。医生检查是肠胃细菌感染,打了一天吊针后方才止住。

据医生介绍,炭火烧烤主要有以下几大危害:一是将蛋白质、脂肪转化为致癌物。高温作用能使蛋白质变性,温度达到190℃以上可热解产生致癌的杂环胺类化合物。当温度从200℃升至300℃时,杂环胺的生成量将增加5倍。

烧烤中,刷上去的油脂,以及肉中的油脂,经160℃~180℃以上加热,特别是达250℃时,将致油脂变色、黏度上升、产生过氧化物,有一定毒性,并破坏氨基酸等其他营养素。最主要的有害物质是致癌物多环芳烃,如烤焦的鱼皮,多环芳烃的含量较高。

二是蛋白质的利用率减少了。由于温度太高,蛋白质变性太过彻底,因而不能人体转化分解。

三是破坏维生素。烧烤能使食物的性能发生变化,本来是凉寒性食物会变成温热性食物,容易上火,还容易损害人体的口腔黏膜和胃肠黏膜。

医生提醒:有高血压、胆结石、胆囊炎病史的人更要克制吃烧烤。

专治皮肤病

我院老中医皮肤病专家组有把握一疗程治愈牛皮癣、白癜风、神经性皮炎、湿疹、寻麻疹、面部过敏、面部红斑、日光过敏、疥疮、青春痘、手足癣、毛囊炎、带状疱疹、结节性痒疹、掌跖脓疱病、皮肤淀粉样变、皮肤瘙瘁等各种顽固性皮肤病。

地址:郑州市桐柏北路与西站路交叉口东北角即到
咨询电话:0371-86661088

专治痤疮

我院老中医皮肤病专家组王主任研究治疗痤疮(青春痘)30多年,采用纯中药内服,不但疗效快,而且能除根,堪称疗效一绝,治痤疮疗效第一等美誉。

郑重承诺:治疗10天无效退款 1疗程不愈再治不收费

地址:郑州市桐柏北路与西站路交叉口东北角现代医院1楼皮肤科

电话:0371-86661088