

今年市长热线已接到489条涉油烟投诉 小区餐馆油烟扰民,究竟如何破局?

□ 记者 杨凌凌 实习生 刘欢



直击小区乱象系列之 “油烟扰民”

对于一些住在小餐馆附近的居民来说,每到吃饭的时间,总得饱受油烟的“熏陶”,久而久之是一件非常痛苦的事情。在众多“蓝天黑手”中,餐饮油烟是推高PM2.5、破坏城市大气环境的污染源之一。今年以来,市长热线12345有关油烟问题的投诉就达489条。

问题到底出在哪?又该如何破局?近日,记者为此专程走访调查。

投诉 “油烟大户” 一到就餐高峰就扰民

7月7日,天元区泰山路金泰园小区的居民反映,小区六栋一二楼为门面,三到六楼为住户,一二楼饭店面面的油烟管道安装在三楼的阳台外面,每到饭点就能闻到很大的油烟味,这种情况已经持续一年多了,居民苦不堪言。在接到多名业主的投诉后,小区物业管理处多次与饭店负责人进行协调,饭店虽然做出了整改承诺,但是迟迟没有行动,一拖再拖。

7月9日,天元区湖景名城小区的居民反映,小区六栋楼下开了一家牛肉火锅店,去年夏天开始营业的,从那时起,火锅店排放的油烟就一直困扰着小区住户。记者来到该小区看到,因饭店的背面正对着小区居民楼,呛人的油烟味顺着简易烟道扑面而来。记者注意到,靠近饭店的居民家大多关着窗户。居民胡先生指着窗外一层厚厚的油垢告诉记者:“做饭时间我从来不敢开窗,油烟太呛人了,刮到屋里到处都是油灰。”

7月10日,天元区湘银小区一期的居民谢女士反映,小区一层的餐饮店,存在油烟扰民现象。记者赶到现场了解到,小区四、五栋之间的一楼有一个两层楼的餐馆。而餐馆的油烟机就沿着外墙安装,到就餐高峰时,四、五栋便笼罩在油烟之中。“油烟味很大,噪音也很大。”谢女士说。

数据 今年以来 市长热线接到489条投诉

记者从市长热线12345了解到,7月1日-7月16日,市长热线接到有关油烟问题的投诉有47条,今年以来,有关油烟扰民问题的投诉达到489条。

市长热线12345的接线员表示,综合近几年的情况来看,烧烤店的油烟、餐饮店的气味,已成投诉热点。往常都是社区中老年人投诉多,近年,多了不少年轻人的声音,更多的80后90后拿起电话,关注身边的环境问题。

据市生态环境局天元分局提供的一份材料显示,2019年,天元区的空气质量较同期有所下降,尤其是PM2.5、PM10和臭氧浓度居高不下,餐饮油烟污染是影响空气质量的重要因素之一。在餐饮油烟中,可检测出的挥发性有机物达300多种。餐饮油烟多属于低空排放,油雾排出后可直接形成pm2.5,而挥发性有机物通过在空气中的化学反应,也可以形成pm2.5。



▲湘银小区某餐馆的油烟管道一到就餐高峰时,就会排出气味很重的油烟 记者 杨凌凌 摄

调查 治理油烟为何难,收效小?

根据环保部门的摸底,仅天元区就拥有四千多家餐饮店。那么,餐饮油烟问题为何频发?记者发现,在部门监管、餐饮店主环保意识等方面,都存在一些问题。

要清除油烟污染,安装油烟净化器是关键的一步。许多市民关心的是,在立法上,有没有法律法规明确规定餐饮行业要强制安装油烟净化器。

株洲市生态环境局天元分局局长文红武给出了肯定的答复。据介绍,《大气污染防治法》有规定,城市饮食服务业的经营者必须采取措施,防止油烟对居民的居住环境造成污染。饮食服务业未按规定安装油烟、废气净化装置的,由环境保护行政主管部门责令停止违法行为,限期改正,拆除或者没收燃用高污染燃料的设施,并对个人处以罚款。

但是,这一法规上的“强制”,在执行过程中可能遭遇困难。记者了解到,因为目前许多中小餐饮店,一般只取得工商、卫生部门的证照就开始营业,对于安装油烟净化器,如果能避开环保部门的检查,就可以继续营业。也就是说,安装油烟净化器,是“强制”的,但并不是“前置”的。

举措 成立餐饮油烟治理中队,在线监控餐饮单位油烟

油烟扰民如何有效破解?记者从株洲市生态环境局天元分局了解到,2019年至今,市生态环境局天元分局一直将油烟治理当作重点工作来抓,并且在此方面有了自己的一些探索。

文红武介绍,为整治餐饮油烟污染,他们专门成立了一个由环保局人员组成的油烟污染防治中队,负责餐饮油烟的处理。“这样有利于集中精力来处理油烟污染。”他说。

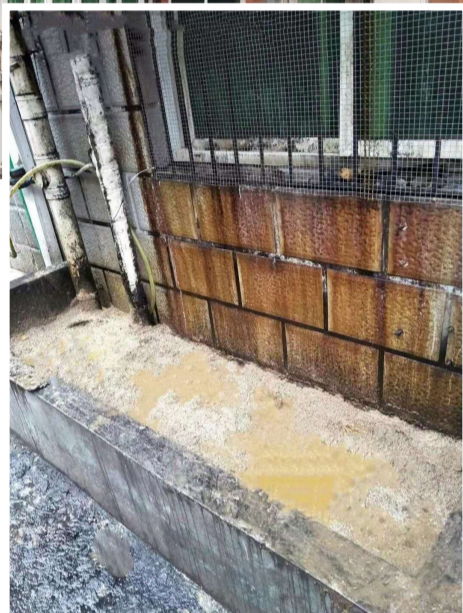
此外,该局还聘请了油烟治理的第三方治理公司,当油烟污染防治中队接到投诉去现场处理时,环保执法人员专心排查违法行为,第三方公司根据国家标准给出整改方案。

记者手记 治理油烟扰民,可借鉴外地成功经验

餐饮业涉及市场监管、行政执法、生态环境等职能部门,但长期以来,各管理部门之间缺乏信息沟通及有效的联合监管机制。对于餐饮业带来的油烟污染,行政执法部门“单打独斗”,难以从反复而又不间断的执法消耗当中“突围”,而同时又缺乏行政强制手段,使得油烟扰民问题难以得到有效解决。

其次,生态环境执法项目多,人手却严重不足。以市生态环境局天元分局为例,执法人员加起来不到二十人。平均下来,一位执法人员大约要管理两百多家餐饮店。而据一位基层环保执法人员介绍,他们除了管油烟,还要管工业,管露天烧垃圾等,经常疲于奔命。

还有一些餐饮店主们的投机取巧也是问题所在。一台油烟净化设备,正常工作一至两个月就要清洗维护一次,某些餐饮店主不愿意出这一方面的运行成本。



▲油垢顺着外墙落在地上影响美观 记者 杨凌凌 摄

油烟污染涉及不同的方面,市生态环境局天元分局还联合市场监管、城管、民族宗教等部门,一店一策地由各部门共同劝说、协调。

“对积极改造排烟设施的餐饮单位,我们也会给予相应的资金补助。”文红武说。

记者从株洲市生态环境局获悉,根据《株洲市2019-2020年饮食业油烟污染整治攻坚方案》要求,今年,我市规模以上餐饮企业油烟在线监控系统安装工作已经启动,通过安装在线监控系统,就像给餐饮油烟治理装上了“千里眼”,解决了传统现场检查行政成本过高、时效性差、取证难的问题,实现了对油烟源的实时监控。

目前,上海、杭州等地区制订出了餐饮经营单位分类治理的方案,这对株洲治理餐饮油烟污染提供了一定的借鉴意义。我们期待,相关部门能够重视起餐饮业的发展,科学规划餐饮业发展布局,将餐饮业规划纳入城市发展总体规划当中,建立布局合理、便民高效、绿色环保的现代化餐饮服务体系,让餐饮油烟污染从源头上得到有效遏制。

甜蜜来袭,板栗口感,香甜粉糯! 网红贝贝南瓜好吃热量低不怕胖!



▲基地供图



▲基地供图



▲基地供图

推荐理由:

- 1、日本进口种源,口感香甜绵糯,蒸着吃软糯,烤着吃面甜;
- 2、富含多种维生素、矿物质和果胶等,且热量只有23大卡,比大米饭低

很多; 3、5斤日常价59元,活动价仅需39.9元,下单立减5元。

粉糯绵密 皮薄微甜

市面上有很多商家打着“贝贝南瓜”的名号,买回家吃进嘴里才发觉上当。

真假贝贝南瓜,差别非常大,同时放锅里煮熟:贝贝南瓜入口粉糯绵密,干爽起沙;而假贝贝和质量差的贝贝南瓜水了吧唧,轻轻一捏就软塌了。

真正的贝贝南瓜,质感非常“不南瓜”,用手轻轻一掰,瓜瓤就清清爽爽地分开了。吃进嘴里,没有什么纤维感,细腻

不噎。贝贝南瓜无论是放入蒸锅、烤箱,熟了后肉眼看着都是很硬结实的。可以将南瓜外层的墨绿外衣轻轻剥去。露出的是黄绿色的瓜肉,越往里层颜色越是橙黄色,越往外颜色越绿。

薄薄的一层皮,带着南瓜的清香和微微的甜,没有别的南瓜皮那种浓郁的草皮味,连皮都好吃,整间屋子里,都被这清甜的南瓜香气充盈着,谁也抵挡不住它的诱惑。

日本引进 山东成长

为什么我们的贝贝南瓜能有如此口感,这要从源头种源说起。

贝贝南瓜原产于日本,近些年由农业专家引进国内。在不同地区进行试种,最终选择了自然环境与气候条件接近日本本土的山东潍坊,推广大面积种植。

种植贝贝南瓜的头几年,各种难题接踵而至,首当其冲的就是南瓜

苗不耐高温。一旦高温就生长不良,再加上病虫害灾害,损失了大半南瓜,到最后收获的少数,也因种子没买对,品相远不合格。

后来将种子换成进口的日本种源,然后改良温室瓜棚,严格控制光照、温度、水量。精心施生物海肥,人工除草除虫,这样种出来的南瓜自然口感又粉,又糯,又甜!

营养代餐 老少皆宜

贝贝南瓜有“三高一低”的特质。高钙、高铁、高铁、低钠,是特别适合都市人群需求的食材。

贝贝南瓜富含多种维生素、矿物质和果胶,且淀粉含量高,饱腹感十足。南瓜膳食纤维丰富,热量却只有23大卡,比白米饭低很多,真正越吃越瘦的食物。

不胖女神的低卡甜点:带皮蒸30分钟,就能直接当甜点吃,它通过了265项安全检测,连皮都能放心吃。热量只有苹果的1/2左右,好吃还吃不胖。宝宝超爱的甜蜜辅食:南瓜蒸15

分钟后切去盖,挖去瓜瓤,倒入鸡蛋、水牛奶混合,再蒸15分钟。蛋香交织着奶香,是一顿非常营养美味的早餐。

老年人的营养粗粮:南瓜蒸15分钟后去盖去瓤,挖出瓜肉倒入小米粥,一起熬至软烂,再倒回蒸熟的南瓜盅。香甜软糯,养胃营养。

烹饪达人的百搭食材:南瓜蒸30分钟后去盖,放入炒好的蔬菜丁,咸鲜与甜蜜相遇在南瓜盅里。

在这个燥热的夏天,让一只小巧的贝贝南瓜,陪伴你度过这个漫长的季节。

网红贝贝南瓜

特惠价:
39.9元/5斤(净重)
限时特惠:
下单立减5元
发货地:
福建/山东多仓发货



▲微信扫码直接购买

株洲晚报融媒体

New Media New Idea

建宁优选

美好生活发现家



优选