

东营区域管局打响露天烧烤油烟“消烟战”

全面取缔有烟炉具 晚6时前不得摆放室外桌椅

本报记者 李金金 通讯员 商瑞娟 赵云

26日,东营区城市管理和行政执法局在西城开展大型烧烤油烟集中整治行动,严禁烧烤炉具露天摆放、露天烧烤,就餐桌椅晚6时后可在室外摆放,晚上9时30分后不得使用音响等招揽顾客。当天,共出动执法车辆16辆,执法人员90余人,没收有烟烧烤炉具20多个。



执法人员清理有烟烧烤炉内的煤炭。 本报记者 李金金 摄

东营区域管局文汇中队队长曲海畔介绍,在实行整治之前,执法人员已经将《致广大烧烤经营业主的一封信》发放到了每位烧烤经营业主手中,并明确告诉经营业主,早晨7时到晚上6时,非营业时间摊位、桌椅等设施不得占用店铺门前的公共空间,侵占人行道,不得随意搭设道旗、拱门、灯箱等设施;就餐桌椅晚6时之后允许摆放在室外,晚9时30分之后不得使用音响或其他高噪音方式招揽顾客;烧烤炉具要使用经环保部门认可的无烟烧烤炉具,必须配备油烟处理设备;烧烤经营业主必须采取有效的保洁防护措施,配备垃圾收容器,不乱倾倒餐厨垃圾、污水,卫生垃圾随时清理,达到周边环境干净整洁,地面无油烟杂物。

26日下午4时,记者跟随执法人员先后来到了北二路、海通路、淄博路、影视街等烧烤摊位集中的路段。记者看到,大多数烧烤摊主能够按照规定使用无烟的烧烤炉具,没有占用人行道等公共空间,没有摆放桌椅等。但仍有部分经营业主不听劝告,使用露天烧烤炉,并露天烧烤。

在北二路上的一家烧烤店内,一个小

型的有烟烧烤炉摆放在了人行道上,经营业主正准备起炉,执法人员阻止了他,并对其进行了批评教育,并没收了烧烤炉。另外,在淄博路上一家烧烤摊,经营业主将有烟烧烤炉放在了一条胡同里,并且用广告牌遮住,如此隐蔽的位置也没有逃出执法人员的眼睛,烧烤炉被没收。

下午5时左右,在影视街上的一个烧烤经营户,业户提前将桌椅、帐篷等摆放在了室外,执法人员对其进行了批评教育,并再次向经营业主说明就餐桌椅要在晚上6时后才能摆放。经营业主对执法人员的劝说表示接受,并积极配合执法人员将桌椅收回室内。

随后,执法人员又来到了北一路、西三路、西二路等路段,对这些路段的烧烤经营业主进行了检查、整治。当天执法人员共检查烧烤摊位100余家,共没收有烟炉具20多个。区域管局水汽治理办公室主任李亚光介绍:“今年东营市将全面取缔有烟炉具,今后我们将对烧烤摊位进行常态化监管,不定期开展大规模检查,希望广大业主积极配合,让我们周围的空气更清洁,天更蓝。”

夏季胃肠道疾病进入高发期

冷藏时间过长的食物 仍有变质的可能

本报5月26日讯(记者 解岩) 随着气温逐渐升高,胃肠道疾病患者日趋增多。记者了解到,目前东营已出现数起腹泻、腹痛的求医病例。医生建议,防范胃肠道疾病应从规范饮食开始。

市民岳女士就因为患上了急性肠胃炎,在医院接受输液治疗。“前一天晚上吃了早上剩的几个水饺,结果半夜就开始上吐下泻。”岳女士说,她晚饭时吃的水饺是没有放在冰箱冷藏室储存的,“早上出门急,就没有把饺子放进冰箱,回来以后也忽略了现在天气炎热食物易变质的情况,结果吃坏了肚子。”

胜利油田中心医院消化内科主任赵卫东认为,夏季是胃肠道疾病的高发期,急性腹泻、急性胃肠炎的发病率都要高于冬季。“天气炎热,很多市民在饮食方面不注意,贪食冷饮,进食过多生冷食物,或是食用不卫生、变质的食物,都有可能引起胃肠道疾病。”赵主任称,在湿热的季节里,市民更需要注意做好预防措施,预防胃肠道疾病的发生。

赵主任说,每个人都要熟悉自己的身体状况,“肠胃比较弱的人更应该注意饮食,尽量少喝冷饮。”同时,夏季环境湿热,有利于细菌及病毒的繁殖,食物容易发生腐坏变质,“夏季要尽量吃新鲜的食物,如果没有吃完,要将食物放进冰箱冷藏,再吃之前一定要注意要加热。”赵主任提醒,将食物放入冰箱中并不代表就不会变质,冷藏时间过长的食物依然有变质的可能性。

天气炎热,很多市民不喜欢在家中做饭,往往选择外出就餐,烧烤和海鲜颇受欢迎。赵主任表示,夏季外出就餐一定要注意选择卫生环境好的餐厅或饭店,“也不要一次性摄入大量的海鲜,很有可能会刺激到胃黏膜,在食用时应佐以生姜、醋,中和海鲜的寒性。”

赵医生提醒,如果因饮食不慎出现了腹痛、腹泻,自行服药症状没有好转时,应及时前往医院就医。“儿童与老年人在出现腹泻时,要注意防止脱水,要及时补充水分,以纠正水、电解质紊乱及酸碱平衡失调。在经过治疗症状好转后,依然要避免暴饮暴食,吃刺激性食物,要先进食粥类、较清淡的食物,注意从饮食等方面进行调理,把肠胃“养”到健康状态。”

诚信



讲文明 树新风 公益广告