

城管夜探龙虾街：不尽浓烟滚滚来 推广无烟烧烤，这是场“硬仗”

胡少殊 沙先清 杨友文 记者 徐涛 俞宝强 文/图

虽然合肥烧烤摊点无烟化整治已经进入宣传造势阶段，甚至个别区域已经开始付诸行动，但昨日记者跟随合肥市城管人员探访时发现，“烟熏火燎”的面貌依然存在。据悉，近日起该市将全力推进对有烟烧烤的查处和整改活动。



远望，依然看得出烧烤冒出的烟

个别烧烤摊转为室内烧烤

相信很多市民对黄山路合肥学院周边的烧烤店都不陌生。每年这个时候，十几家大大小小的烧烤店外面，人多，烟高。昨晚，记者跟随合肥市城管局首先对这里“下手”。

晚上8点30分，长约一公里的道路上已经是“客朋满座”。每家烧烤店门前都摆满了小方桌，其中一家烧烤店人多，达10余桌，有40多人。可记者在此，依然发现不少油烟的“踪迹”。

据一家烧烤店老板介绍，经过几天的宣传，情况已经发生转变，室外经营的也陆续转向室内，有些烧烤摊已经开始修改烟道，甚至有换用无烟烧烤设备的想法。

宁国路龙虾街油烟依然猛

龙虾、蛤蜊、啤酒……尝一只龙虾，喝一口啤酒，夜晚去宁国路吃烧烤，不仅仅是合肥市民的爱好的，不少来肥的外地游客，也加入了品尝龙虾的大军。

晚上9点30分左右，从黄山路一路走来，记者来到了宁国路。此时的宁国路，甚是“热闹”，两侧的几家知名烧烤店一片忙碌。一张张烧烤机，

“阵势”极其强大，但让记者惊讶的是，虽然有了抽油烟机的帮忙，油烟依然从20米外都能看见。

“每到晚餐时间，油烟顺风飘，弄得居民们天天被熏。他们很多做的是海鲜烧烤，味道很腥很难闻。”路过这里的一位姓吴的阿姨说，不仅是油烟，排烟的排风口也“轰轰”响，浓烟加上噪音，居民们不堪折磨。

炭烧烤食物具有强致癌性

近期，合肥市各个城区都在开展禁止炭烧烤工作，那么，炭烧烤究竟有什么危害呢？据了解，由于肉类直接在高温下进行烧烤，被分解的脂肪滴在炭火上，再与肉类中蛋白质结合，就会产生一种叫苯并芘的致癌物质。这种物质对人体影响最大的是它的强致癌性和致突变性。

另外，不少烧烤摊主使用的是金属签，甚至还有一些是废弃的自行车辐条改制而成，经多次重复烧烤，容易造成金属中毒，尤其是铅中毒。因此，为了减少致癌物质的摄入，我们应当少吃烟熏火烤的食物，避免这些致癌物质在体内各组织系统内慢性积累，逐渐酿成癌症的恶果。

合肥将全面推广无烟烧烤

昨日，通过合肥市城管局的组织，在省城西园新村的一个烧烤摊点处，某无烟烧烤设备生产企业专业人士特别向市民演示对比了与炭烧烤的区别。

记者看到，无烟烧烤设备主要是使用电和液化气作为加热来源，本身不易产生油烟。同时，在烧烤上油、添撒辣椒粉和孜然等原料过程中，由于热源是位于烧烤箱的两侧，因此不

会相互发生接触燃烧产生浓烟。

据专业人士介绍，使用无烟烧烤设备并不会对烧烤口感造成明显区别。在成本方面，该种设备价格几百元至千元不等，与炭烧烤设备相差无几。此外，由于无烟烧烤极少产生浓烟，即使在室外进行烧烤也基本不会对周边环境造成影响。因此，无论从健康角度还是环境保护角度，无烟烧烤都将成为合肥推广的趋势。

合肥有线夏日风暴

凡在6月6日至8月31日期间办理高清互动电视的用户
即赠送**最高300元有线电视费!**
更可享受50元看**51套**精彩付费节目一年!

高清电视

越来越精彩

回看频道从20套

增加到

30套
回看时间从3天延长到7天

回看、预录频道

CCTV高清频道	CCTV-1 (综合)	CCTV-2 (财经)	CCTV-3 (文艺)	CCTV-4 (中文国际)	CCTV-5 (体育)	CCTV-6 (电影)	CCTV-8 (电视剧)	CCTV-9 (纪录)	CCTV-10 (科教)
CCTV-13 (新闻)	CCTV第一剧场	合肥影院	安徽卫视	安徽经济生活	安徽综艺	安徽公共	浙江卫视	江苏卫视	湖南卫视
东方卫视	广东卫视	东南卫视	北京卫视	山东卫视	黑龙江卫视	合肥新闻	劲爆体育	风云足球	东方财经



合肥有线 客服热线 96533 网址 www.hfcatv.com.cn