

# 津城夏夜路边摊消费调查

■本报记者 马士雯 文并摄 实习生 王子桃 文并摄

炎炎夏日,相比在家中围着燥热的炉灶煎炒烹炸,忙碌一天的人们可能更愿意选择走出家门,解决吃饭问题。放眼望去,街边的夜市小吃等摊位随着温度的飙升,火爆程度与日俱增,麻辣小龙虾、烧烤、串串香、烤冷面……各类小吃层出不穷,让人欲罢不能。

成人结伴而行沉溺街头小吃不足为奇,其中还有很多老人儿童也以此果腹,不免让人心生疑问。如今,食品卫生安全问题已经成为全社会关注的热点,再加上人们的健康意识和环保意识的逐渐提高,对这种路边摊的合理性也众说纷纭。

## 众多“小餐饮”未纳入正规军

近日,一则关于“小餐饮”的文章瞬间引爆网络,网友可谓众说纷纭、褒贬不一。文中提到,阿大葱油饼、梦花街馄饨、彭浦第一炸……上海不少知名弄堂美食都曾因无证无照而一度关门谢客,引来无数饕餮食客唏嘘。众所周知,上海以弄堂小吃闻名已久,城隍庙周遭隐藏着众多经营多年的地道小吃,久而久之成为一条城市民俗风景线。而此篇报道中称,“在精细化的城市管理中,上海正探索食品安全监管新举措,7月1日起,《上海市小型餐饮服务提供者临时备案监督管理办法(试行)》正式施行:在坚守食品安全和不扰民两大前提下,把过去一些无证无照小餐饮收编为‘正规军’。”

当网友尤其是吃货一族纷纷表示不满的同时,我们也应该清楚的看到,以往由于某些未及时纳入“正规军”的弄堂

小餐饮,在日常生产销售过程中的,不按规定加工食品,有的卫生等不过关,没有配备必要的清洁、消毒等设备;有的店员没有办理健康证等;有的原料采购等来路不正,一旦有了问题,不能追溯其来源;还有的随意在室外露天摆放,使食品安全漏洞百出,严重影响了民众的身体健康。为此,上海把弄堂小餐饮纳入备案监管,使其成了“正规军”,相关部门将加强事中事后监管。这回归了食品监管的本能,给食品监管漏洞打了“补丁”,使食品监管没有了盲区,堵塞了监管漏洞。

看过报道中所提到的上海弄堂小餐饮,环顾津城周遭,围绕在市民身边的类似小餐饮比比皆是。正所谓没有买卖就没有市场一般,即便很多小餐饮存在这样或那样的问题,能够形成如今这样的规模也不是一朝一夕而成。

## 超过六成人更看重口味

众所周知,路边摊上的小吃一直以来都是没有卫生许可证等相关证明的。对于这个问题,记者抽样采访了二十名95后大学生,其中13名学生不是很看重卫生许可证,占比65%,他们认为有的店即使有卫生许可证,真正的制作过程也未必干净卫生。而有的摊位看起来很干净,摊主在制作食物的过程中也并没有用手直接接触食物,所以可以接受。今年大二的小张说:“我们在选择路边摊的时候,会选择那些制作看起来很干净的食物。路边摊虽然没有卫生许可证,但很多食物味道很好,且大多分布在学校、地铁周围,很是方便快捷。”今年同样大二的小楠也表示:“我们通常都会选择那些在同学之间比较有口碑,而且购买人数较多的摊位。”

7名学生表示从不尝试路边摊上的食物,占比35%。有一名学生是这样说的:“我从小胃口不是很好,因此食物卫生是我十分关注的方面。这些路边摊大多是露天的,沙土、蚊虫都可能污染食物,在我看来极其不卫生。虽然现在很多食客吃过路边摊之后都表示没有出现健康问题,但在我的周围因食物不够卫生而发生急性肠胃炎甚至脱水的事件也同样屡见不鲜。”

对于同样的问题,已工作多年的80后小李是这样看待的:“我每次下了班,总会带一些路边摊上的食物回家。这些摊位离家很近,购买很方便,用来作为晚

餐或者宵夜,省时又省力。买的多了,渐渐地我就跟很多摊主成为了朋友。”跟大学生群体相同,80后的在职人员中对卫生问题很是担忧。

相比较前两种人群,中老年人群中近八成都表示会选择路边摊上的食物。这些中老年人,大多是小时候的日子较为艰苦,对于这种摊位上的食物认可度较高,且认为这是一种市井文化,他们乐于接受。

对于路边摊食物的选择,记者同样对人们看重的方面进行了调查。

六成人表示路边摊最重要的是味道好、方便快捷。大学生小楠说:“我们每天放学,尤其是下了晚课,途经学校门口的手抓饼、烤冷面等小摊,可以直接买回宿舍当晚餐或者宵夜,很受大家的欢迎。”同时,人们很注重路边摊食物的卖相及种类,在炎热的夏天,越是鲜艳、卖相好、种类多的摊位,越受到人群的欢迎。

多数人表示,一家食物摊位的口碑好坏,与摊位前购买的人数直接相关。经过调查,人们更愿意选择购买有人气的摊位,认为这样的路边摊更让人放心。更有些人在逛夜市时,面对眼花缭乱的各类食物小摊,并不知道自己想吃什么,而是直接观察排队人数多的摊位进行选择。对于卫生问题,虽然人们的关心程度不同,但普遍会自觉选择看起来较为卫生的摊位。

## 安全监管更方便市民

虽然人们会购买小餐饮的食物,但大家并没有忽略其中所包含的隐患,在商贩未能具备卫生许可证的同等情况下,市民还是会有意识的选择长期购买、较为干净的食物,可见人们对食品卫生安全并没有忽视。如今,在监管部门日趋完善的管理规章制度下,如何把握卫生与市民购买之间的平衡点也许才是当务之急。

一方面既要小餐饮备案并纳管来

保障食品安全,同时也要方便民众获得大众化的餐饮消费与美食享受。上海弄堂小餐饮店收编为“正规军”,无疑给津城小餐饮提供了一个良好的榜样作用。在未纳入“正规军”之前,小餐饮商贩是否也应从自身下手,对餐厨设施、卫生状况等采取有效措施,例如厨房排烟管、下水道、油水分离器、碗筷消毒柜等设施及时安装整改,做到“未监管如同监管”,毕竟良好的口碑才是长远生存的根本。

