



# 无证无照餐饮点为何屡禁不止?

食药监局:本市将对无照无证餐饮单位展开综合整治

□ 本报记者 盛丽 孙艳 黄葵

一辆辆流动的小吃车、此起彼伏的吆喝声、随处乱扔的食品袋……近年来，无照无证餐饮单位的滋生，不仅破坏着环境，还让人们的饮食健康大打折扣。怎样才能对无照无证餐饮单位彻底监管？如何整治全市现有的上万家无照无证餐饮单位？对此，市政协委员建议实行常态监管与督导。相关部门也采取行动，将根据类别采用分类施策开展整治。

## 调查:

### 无照无证餐饮单位上万家

按照相关规定，餐馆经营者要到市卫计委办理卫生许可证、健康证，到工商局办理营业执照，到税务局进行税务登记，到消防局办理消防批文等等，这些证件缺一不可；并且保证从事餐饮行业的员工都拿到防疫部门的健康证，这样才可以上岗。

据了解，餐馆经营是有许多讲究的，菜品制作过程卫生达标是前提。仅仅凉菜间的制作就需要五专，专人专室、专用工具、专用消毒设备、专用冷藏设备工具、专用消毒设备。

依据《餐饮服务许可审查规范》第十条等的规定：餐饮服务单位选址要求要选地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，

不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25m以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

然而调查中记者发现，不管是大街小巷，还是社区周边，不少无照无证餐饮单位仍在火热的营业中。烤冷面、烤面筋、烤白薯……市民张女士每天下班都会走过刘家窑到洋桥这段路，一路上，她总能看到不少流动小吃摊。

“离老远，你就能闻到一股烧烤的味道。可能是劣质油，特别的呛。”张女士介绍，“这些无照无证摊贩大都集中在公交车

站附近，使用的餐具油乎乎的，盛放食品的都是些破塑料袋、纸盒子。”

此外，让张女士印象深刻的不仅是餐具和食品，还有经营者的衣服。“特别的脏，他们都是边摸钱一边制作食物。而且吃过的竹签还随处乱扔，公交站的环境都被破坏了。”

据了解，本市共有无照无证餐饮单位上万家，其中中小餐馆、小吃店、现场制售摊贩、民俗旅游户、学校和托幼机构食堂分别占50%、27%、14%、5%、4%。从区域分布来看，朝阳、海淀、丰台、通州、昌平、大兴六区无照无证餐饮单位占全市总量的3/4。

早上8点，南五环外一个居民区底商一连几家餐馆门前都“热气腾腾”，蒸锅上摆着一屉屉的包子，油锅里炸着油条、油饼，另一边煮着馄饨，服务员忙碌的盛着豆腐脑、豆浆。“来您，里边暖和有座儿！”天气冷的原因，餐馆门口的桌椅并不受欢迎，大多数吃早餐的人都选择进店里吃，等着服务员把早餐端进去。

记者注意到，在这里就餐的大多是附近居民，记者也买了份早点，并以中午想订个包间为由和摊点老板聊了聊。老板告诉记者，自己只是在早上租赁餐馆店面经营而已，他本身不是店老

板，真正的店老板把早餐时段租出去，图的是多一笔收入。当记者问到是否有营业执照时，早餐老板没有回答记者。

记者走访了解到，很多城乡结合部地区都存在这种现象，有不少中小型餐馆将早餐摊位出租。记者还发现了一家没有经营早餐的烧烤店正在招租，拨打上面的电话，这位男士告诉，每月1300元，价钱可以再商量，店里面的桌椅可以使用，但要自带厨具，在店门口制作。谈到营业执照，他告诉记者，租赁这里店面不必办理营业执照，可以联合使用他们的执照。

### 无照商贩租正规餐馆卖早餐

您经常光顾的早餐店有正规营业执照吗？记者带着这个问题采访不少市民，调查中发现，很多人平时对于早点餐饮点的营业执照并不太关心。

两块钱一碗的混沌、豆腐脑，5块钱就能买一笼的包子……社区周边或是城乡结合部地区，不少餐馆早上经营的早餐价格低廉，但生意很是红火。然而，细心的市民会发现，饭馆里的早餐与午餐、晚餐并不是同一经营者，很有可能是将早餐时段出租给无照商贩，也就是说您在正规餐馆里吃的是“路边摊”没有保障的早餐。

### 价格低廉无照商贩有机可乘

探究本市存在的上万家无照照餐饮单位的成因，答案可谓五花八门。根据地域位置分析，调查中，记者发现城乡结合部和不少消费水平较低的地区多为无照餐饮单位聚集的地方。

而据市食品药品监管局统

计，这上万家无照餐饮单位其中有利用违法建设从事经营的，有经营场所位于待拆迁区域内证照到期不能延期办理的，也有民俗旅游餐饮位于生态涵养区，因为环评影响证照办理的，还有部分是无办学资质的教育机构。

## 建议:

### 减税加补贴吸引正规经营

市政协委员、中国全聚德(集团)股份有限公司总厨师长顾九如是餐饮行业的专家，这些年一直关注着北京的早餐行业，无照经营的早餐更是他关注的焦点。“一些饭店将早餐时段出租给无照商贩，虽然有正规餐馆做掩护，实际市民吃到的早餐仍是‘路边摊’。”

顾九如经过调研后分析发现，由于早餐生意利润低微，餐馆业主普遍不愿意经营，只做午市和晚市的生意，在利益的驱动下，他们把餐馆违法出租给外来务工者经营早餐。近些年，在一些大型医院、火车站、长途汽车站、地铁城乡结合部、旅游景点、重点商业街区、写字楼，大型社区周边等地的餐馆均存在这种现象。

## 行动:

### 即将开展为期一年综合整治

市食品药品监管局表示，本市即将开展为期一年的无照无证餐饮单位监管和综合整治，全市现有的上万家无照无证餐饮单位2016年底基本纳入规范化经营或被取缔淘汰。

针对不同成因，本市即将开展的这次整治提出分类施策，“取缔一批、转型一批、替代一批、疏解一批”的整治思路。其中，“取缔一批”是指对于利用违法建设从事餐饮经营的单位，由区政府组织协调乡镇街道及规划、城管、公安等部门，综合运用各部门执法权形成合力，坚决依法予以取缔并拆除其所依附的违法建设。

转型一批，对于位于居民楼底商，存在油烟污染、噪声扰民的，依法不予办理餐饮业食品经营许可，引导其转型经营一般商

品、预包装商品等其他经营业态。

替代一批，对符合便民需求的食品摊贩等，一方面对无照无证的依法取缔，一方面实施资源整合、连锁经营，由符合资质的早餐企业进驻，满足市民日常便捷餐饮需求。

疏解一批，对于城乡结合部、待拆迁地区、交通枢纽、大型市场周边无照无证餐饮单位聚集现象，加大整治力度，促进餐饮企业合理布局，有效疏解。

根据全市部署，本月为各区全面摸底和动员部署阶段。从2月起至年底，由各区落实属地责任牵头治理，通过一年的整治，实现全市现有无照无证餐饮单位基本纳入规范化经营或被依法取缔淘汰，并建立起依法监管的长效机制。

除此之外，一些人的“捧场”也让无照餐饮单位得以立足。“这些小吃摊的食品价格便宜，所以会有不少人光顾。有收入，经营者就不会离开，尽管没有证照，但是他们还是会铤而走险的经营着。”市民赵先生说。