

# “七小”改旧貌 夜市展新颜

明亮的窗户、整齐的桌椅、干净的地面……我市“七小”门店近年来变化很大，赢得市民称赞。地面干净了，摊位统一了，商户亮证经营，食材新鲜卫生……整治后的夜市干净整洁，吸引越来越多的市民前来消费。

□文/图 本报记者 杨旭王培

## “七小”门店

### A 小店旧貌换新颜

分布在市区大街小巷的“七小”门店与市民的生活息息相关。自“创卫”工作开展以来，我市投入大量人力、物力，对“七小”门店进行全面整治。与整治前相比，相当一部分“七小”门店有了明显的变化。

在位于市区海河路的一家小餐饮店，记者看到，虽然屋子略显狭窄，但是收拾得干干净净。店主赵女士告诉记者，几个月前，为了配合“创卫”工作，自己购买了消毒柜，相关部门还为她送来了灭蝇灯。“现在我一天要打扫好几次卫生，不仅包括店内，也要负责店外。”赵女士说，“小店干净了，我感觉做饭时的心情比以

前舒畅了，生意也更好了。”  
市区八一路不长，却聚集了众多“七小”门店。采访中，记者明显感受到了“创卫”为这条道路带来的变化，曾经存在的占道经营、私搭乱建、无证经营等问题已经一去不复返。在一家早餐店，首先映入眼帘的是挂在墙上的营业执照、食品经营许可证、从业人员健康证。这里不仅看起来干净整洁，灭蝇灯、捕鼠笼等设施也配备齐全。正在就餐的市民刘丽萍表示，自己是这里的老顾客了，对于这家店的变化，很有发言权。“不仅墙面粉刷一新，连碗筷都换成不锈钢的了。”刘丽萍说，“现在在这里吃

得既放心又舒心。”  
不仅仅是小餐饮店，在市区嵩山路的一家小旅馆，记者看到，靠近服务台的墙壁上整齐地张贴着营业执照、卫生许可证等证件。前台的服务员正在接待一位顾客，在认真登记信息后，才为顾客办理了入住手续。而在黄河路西段的一家理发店内，两位顾客正在排队等候。洗发区内，工作人员为顾客洗头时，会用新毛巾；理发区内，商家放置了消毒柜，里面的物品摆放整齐。正在等候剪发的市民靳华宇女士说：“以前洗完头都是随便拿一条毛巾，干不干净只管擦；现在用的是一次性毛巾，感觉好多了。”



### B 全面调查 有的放矢

记者从“七小”行业整治指挥部了解到，由于“七小”门店数量多，“七小”行业的流动性和不稳定性大，整治工作存在一定的难度。对此，食药监、卫生、工商、质监等职能部门按照统一标准对全市“七小”门店进行指导，并进行日常监管，分解工作指标、要求和任务，确保了整治工作的有序展开。

在整治“七小”门店的过程中，我市采取“理顺机制、合力指导、刚柔相济、指导为先”的方法。一是通过市、区、乡镇办“七小”整治人员的调查，掌握全市“七小”整治的薄弱地带，明确整治方向。

二是建设以街道办为主的网格化管理队伍，全市共140个网格，并增设“七小”监督员，“七小”监督员配合网格长对“七小”门店进行检查、指导、督导，发现问题及时解决并上报，与街道办工作人员合力推进整治工作。同时，“七小”行业整治工作实行分组分班，休息时间和节假日也不间断监管，保障工作的连续性。  
三是相继开展集中攻坚行动、专项整治行动、提升行动、重点区域和薄弱部位专项清理行动，并广泛宣传“七小”行业整治目的、意义和要求，引导商户积极主动参与。  
四是督导考评，“七小”指挥部

对以往的检查指导情况逐一核实，发现问题769个，召陵区48个、源汇区450个、经济技术开发区36个、郾城区139个、城乡一体化示范区96个，要求限期整治，问题已解决。  
通过整治，一方面，“七小”行业商户意识得到提升，依靠说教或集中行动才能达到整治效果的商户，如今都自觉整改；另一方面，整治安全的餐饮后厨、干净整洁的门店三包，不仅美化了市容市貌，也令市民感到满意。目前，全市数千家“七小”门店，经过宣传、动员、指导帮助和专项整治，已基本做到“证照齐全、亮证经营、制度健全、设施完善、卫生合格”。



市区邙山路一家小餐饮店后厨整治前后对比图片（图①为整治后，图②为整治前）。

## 夜市摊点

晚上逛夜市品美食是市民“夜生活”的一部分。随着全市“创卫”工作的不断推进，市区的所有夜市经过整治，取得了不错的效果，不仅赢得了市民的欢迎，连商户也觉得好。  
在黄河广场夜市，记者看到，这里的摊位整齐统一，商户也都穿着统一的服装，戴着口罩，每个摊位上都张贴着健康证等相关证件，摊位附近摆放着不少垃圾桶。在一家经营小火锅生意的摊位上，各种食材都装在小

### C 夜市就餐环境好

盘子里，用保鲜膜封上，摆放得整整齐齐，顾客可以根据需要取用。在伏牛山路夜市，除了统一的餐车整齐排列在路边，摊位上方还支起了遮阳棚，给顾客提供更好的就餐环境。在光明南路夜市，记者看到这里桌椅摆放整齐，摊位上方挂着灭蚊灯，不少市民边吃边聊，每个摊位给消费者提供的都是消毒餐具或一次性餐具，餐桌上铺着桌布，放着劝导标牌，引导食客垃圾入篓。

采访中，不少市民表示，以前夜市的突出问题就是脏，商户随意往路边下水道倾倒剩菜剩饭，地上垃圾没有及时清理，有的商户直接在摊位旁边用脏水洗碗……现在经过整治，夜市上有保洁人员不停打扫，每个桌子旁都有垃圾篓，垃圾可以随手入篓，商户证件齐全，食材新鲜干净。看到来消费的顾客越来越多，商户们对于整治也表示支持，并希望建立长效机制，把良好成效保持下去。

### D 统一标准 规范管理

据了解，目前市区的夜市全部严格按照统一的标准进行管理，管理人员每天按照“管理三部曲”进行管理，取得了不错的成效。  
餐饮夜市必须按照“统一餐车、统一垃圾容器、统一地面铺设、统一经营桌椅、统一遮阳雨棚、统一照明灯箱、统一经营时间、统一商户着装、统一亮证亮照”标准，达不到标准严禁入市经营；经营商户要积极引导教育客户禁止垃圾落地，不定时收集桌面垃圾，确保地面卫生整洁；各

经营商户必须使用消毒餐具，设置“三防”设施，严禁使用不合格食材，确保食品安全；保持场内卫生整洁，严禁现场洗碗，严禁择菜淘菜，严禁有烟碳（烤）炉；保持周边环境整洁，严禁乱倒泔水，严禁污染窰井，严禁污水横流，严禁乱摆物品……  
夜市管理人员在管理中实行“三部曲”：一是入市前检查经营商户证照是否齐全，着装是否统一，桌凳摆放是否整齐，“三防”设施是否齐全，一

桌一篓是否到位。二是在经营过程中不间断巡查，发现问题及时指出，并要求整改，对不听招呼的商户，列入黑名单，做出停业整改、停业整顿处理。三是收市后商户要自行清理场地、打扫卫生、清理垃圾，甚至要冲洗地面，管理人员要做好督促检查，做到人走摊撤地净。  
整治后的夜市卫生状况良好，管理越来越规范，给市民提供一个干净卫生的就餐环境，让广大市民有了休闲好去处。



光明南路夜市整治前后对比图片（图①为整治后，图②为整治前）。