附：餐饮小作坊和流动食品摊贩可能存有如下问题：

**为什么餐饮小作坊或流动食品摊贩的食品那么便宜？**

●生产原料不能保障

因为不少猪肉可能来自病死猪肉或下水肉或淋巴肉；

无良商家生产的去向不明的地沟油，很可能流落到相对缺乏监管的小店和小摊之中；

所采购的其它主料和辅料，来源不明，无登记，无检查，无贮藏标准，加大了不良或变质的原料进入口中的可能性。

●卫生设施不齐备

正规食品的现场操作，严格地分粗加工区、细加工区、蒸煮区、厨房操作区和出售区，而且严格按一定流程进行，在每个操作环节上都要防止出现食品污染现象，有严格的防四害设施等等。餐饮小作坊不具备食品生产应有的设施，何况是路边小摊上的食品呢，它们不断地经受马路粉尘的洗礼。

●操作过程不能做到精细化

正规食品每道工序都有专门的处理方法。比如，洗菜前进行农药检测，洗荤菜、素菜、鱼类都要分别在不同的水池里洗，砧板也要分开，切肉的和切素菜的要分开；面点间和售菜间每餐都要用紫外线消毒；贮藏食品要生熟分开，半成品和成品分开。

●**为什么餐饮小作坊或流动摊贩的食品口味那么重？那么鲜？那么好吃？**

为了吸引顾客，他们会尽可能地增加鲜度，有的甚至使用一些国家明令禁止的调味品，如吊白块、苏丹红、一招鲜、透骨香等等。非法食品添加剂进入肠胃，无疑增大内脏的负荷，提升患癌症风险，影响未来的健康。