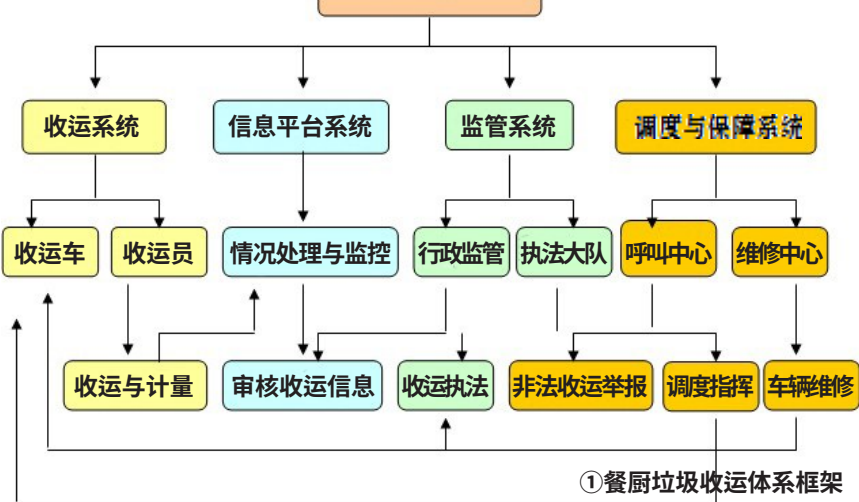


规范化收集 无害化处置 资源化利用 全方位监管 我市破解餐厨垃圾处置难题

餐厨垃圾收运体系



市综合行政执法局工作人员检查餐厨垃圾处置情况



永康宾馆摆放整齐的餐厨垃圾回收桶



伟明公司工作人员上门清运餐厨垃圾



康廷大酒店对餐厨垃圾进行细致分类

源头减少餐厨垃圾产生 分类细致到位

数据:多措并举,餐厨垃圾减量20%以上

在日常生活中,我们不难发现,餐厨垃圾的数量巨大,且随着生活水平的提高还在高速增加,使得餐厨垃圾治理成为污染防治攻坚战中的重要环节之一。试想,如果这些餐厨垃圾得不到及时处理、正确处置,那么城市生态环境势必面临巨大压力,“垃圾围城”形势将更加严峻。

近日,记者从市综合行政执法局了解到,自2016年3月,我市列入省级第一批餐厨垃圾资源化利用和无害化处置试点城市以来,全市上下不断探索和实践,打响了“科学收运战、全民参与战、持续发力战”三大战役,去年10月,我市逐步构建起餐厨垃圾收运处置体系(如图①),正式实行餐厨垃圾资源化综合利用和无害化处置,又脏又臭的泔水不仅不再污染环境,还能制成生物柴油、产生沼气发电,让餐厨垃圾变废为宝。

近5年时间,我市餐厨垃圾处置工作究竟经历了一场怎样的改革?连日来,记者从源头开始,探寻我市餐厨垃圾的“奇妙之旅”。

“竟然没有想象中的臭味哎。”13日上午,记者走进永康宾馆的垃圾房内,发出如此感叹。在该垃圾房里,三十余只其他垃圾桶和餐厨垃圾桶分别摆放在两个隔间内,整齐有序。当问及为何这么干净时,永康宾馆办公室主任徐浩告诉记者,每天早上,永康伟明餐厨再生资源有限公司(以下简称伟明公司)的工作人员都会按时来清运,清运后,宾馆的垃圾分拣员就会把垃圾桶冲洗一遍,天天如此。徐浩坦言,为了把最真实的状态展现给记者,并没有特地吩咐工作人员对垃圾房进行打扫。

对于餐饮行业来说,餐厨垃圾处置一直是一件头疼的事。在以前,永康宾馆为了收集餐厨垃圾,还特别订制了一个大型的不锈钢容器,剩饭剩菜都往里倒,由收泔水的人员来清运,不仅味道难闻,清运时也难以会有汤汤水水洒在地上,影响卫生。所以当得知我市要进行餐厨垃圾资源化利用和无害化处置试点时,永康宾馆举双手赞成。

永康宾馆对该项工作的支持,不仅体现在成为第一批和政府签订协议的单位,更体现在其主动作为上。为了严格把控餐厨垃圾的产量,一方面宾馆直接采购去皮的蔬菜,同时将一些菜的边角料制作成美味,供给员工食堂,例如炸鸡架这道菜就颇受员工的喜爱;另一方面,永康宾馆大力倡导光盘行动,不仅提醒顾客点餐时注意菜量,还主动帮顾客打包剩余的饭菜。徐浩说,这一套“组合拳”打下来,在基本相同的用餐情况下,餐厨垃圾减量至少20%以上。

去年,得知伟明公司可以免费清运餐厨垃圾,永康宾馆更是在第一时间与其签订了收运协议,一年多的时间合作下来,徐浩对伟明公司赞不绝口。徐浩说,伟明公司给他们免费提供了50只垃圾桶,为减少垃圾袋的使用,餐厨垃圾直接倒进桶里,伟明公司就会按时上门清运,有时宴请较多,需要增加清运次数,或是承包了上门服务的宴请,只

要提前与公司联系好,都能及时清运。

与永康宾馆一样,康廷大酒店也与伟明公司签订了收运协议。康廷大酒店的厨师长李德峰告诉记者,伟明公司提供的垃圾桶刚好与他们的工作台吻合,不论是洗菜还是洗碗,都能十分方便地将餐厨垃圾投放进垃圾桶,桶满后,盖上盖子运到垃圾房内,不会洒漏也不会散发出异味,厨房的卫生状况改善了不少。

这一切的改变得益于“一体四系”的建立。原来,为了确保我市餐厨垃圾集中收运处置工作的有效实施,市综合行政执法局多次进行实地考察,并借鉴国内大中城市餐厨垃圾收运体系建设经验,结合我市餐厨垃圾收运现状,建立了该收运体系,“一体”指健全、完善的收运体系;“四系”指收运员系统、信息平台系统、监管系统及调度与保障系统。每个系统间相互协作,利用先进的电子信息技术结合有效的行政管理,这才实现了高效收运。

正确处置变废为宝 餐厨垃圾不再人人喊怕

数据:平均一吨垃圾能发电120度

去年10月,伟明公司陆续与餐饮单位签订收运协议,随后发放专用垃圾桶,并商定每天上门收运的次数与时间。餐饮单位只需将餐厨垃圾装入专用垃圾桶,放到指定点,以“桶等车”的方式进行收运,实现少停留、少等候,提高收运效率。同时,我市制定发布《永康市人民政府关于餐厨垃圾集中无害化收运处置的通知》,引导餐饮企业设置油水分离设施,并定期清理,使污水达标排放。

至此,我市餐厨垃圾收运工作正以点带面形式铺开,市综合行政执法局在

工作中创新做法,变“乱丢放”为“精确投”,变“随时倒”为“定时运”,变“粗管理”为“细管理”。

那么,收运来的餐厨垃圾又如何处置呢,记者来到伟明公司一探究竟。

记者看到,这些餐厨垃圾运达处置中心后,经过地磅称重、自动分拣、细分制浆、湿热水解及离心机提取油脂、有机渣和水相混后厌氧发酵,这些前一晚还是永康人餐桌上的剩菜残羹就转化成了沼气、蒸汽、工业用油脂,无法进行利用的固体残渣通过焚烧,

产生新的清洁能源。

“平均一吨垃圾能发电120度。”伟明公司相关负责人王文星表示,餐厨垃圾进入卸料大厅,在这里,每一个步骤都严格按照规章制度来执行,从废铁、塑料等垃圾的自动分拣,到水、油、渣的消化分离,再到沼气沼渣的燃烧发电,全部自动化操作,大大提高了效率。

据了解,伟明公司投资建设的永康餐厨垃圾资源化综合利用和无害化处置中心的处置规模为日处理餐厨垃圾100吨、地沟油10吨。

完善政策保障 加强监管降低垃圾回流风险

数据:已签约收运协议的餐饮单位1300多家

记者了解到,目前,我市共有1300多家餐饮单位签订了收运协议,发放120L餐厨垃圾收运专用桶2000多个。这样一组简单的数据,透露出的是政府、部门、企业、百姓多方的智慧、心血与自觉意识,也在无形间,为舌尖上的安全竖起了一道屏障。但市综合行政执法局的工作并没有止步于此。

为了确保餐厨垃圾不以“泔水猪”和地沟油的形式回流餐桌,从源头上解决食品安全问题,市综合行政执法局积极发挥多部门合力攻坚机制作用,坚持应收尽收,依法坚决亮剑,开展严查严

管。更重要的是,实现“线上”与“线下”齐发力,监管工作横向到边,纵向到底。

市综合行政执法局局长项宗玖告诉记者,目前,以餐厨垃圾信息化管理平台为依托,实现餐厨垃圾的产生单位、收运和处置单位、行政执法单位三方在平台的数据实时共享,以及远程监督和精准管理。建立餐厨垃圾信息公开制度,发挥餐厨垃圾领导小组组织协调作用,定期召开各部门联席会议,向社会公布餐厨垃圾管理情况,接受社会监督。

与此同时,由市综合行政执法局依照相关法规要求,坚持专项整治与日常

监管相结合、集中整治与长效机制相结合,加大整治和惩处力度。对餐厨垃圾的产生、排放、收集等环节进行定期检查和监管,确保餐厨垃圾回收体系能有效运转,资源化设施正常运行。各片区执法中队每周对餐厨垃圾产生单位是否规范化收运情况进行抽查巡查,切断个体回收户和非法加工点的餐厨垃圾来源,对于擅自从事餐厨垃圾收运、处置活动的个体回收户、非法加工点,坚持严管重罚。通过整治,杜绝了餐厨垃圾的非法收运以及地沟油的非法加工和回流餐桌的行为。

□记者 胡颖 吕琳萍
通讯员 李晓露 周雪梅

永康伟明餐厨再生资源有限公司
收运热线:0579-87282186
李新力:13566910996(576996)
杨方兴:18267048536(688536)

