

改变目前不当处理方式,实行统一收运变废为宝

海南餐厨垃圾欲“弃过图新”

本报记者 罗霞 张中宝



海口生活垃圾已开始分类处理。本报记者 李幸璜 摄

日前举行的海南省酒店与餐饮协会相关会议上透露,我省将对餐厨垃圾实行统一收运、集中处理,海南餐厨垃圾处理厂项目正在筹建中。这一消息意味着,海南餐厨垃圾这一“放错了地方的资源”,将有望改变目前私下收集、用来喂猪或填埋等的不当处理方式,实现统一收运、集中处理成生物柴油、有机肥等,从而提高我省食品安全,促进绿色海南的发展。

“放错了地方的资源”

海南每年究竟产生多少餐厨垃圾?据省酒店与餐饮协会一项调查显示,综合计算,除居民产生的餐厨垃圾外,我省餐饮企业等每年产生的餐厨垃圾超过50万吨。而随着我省餐饮业零售额以每年近21%的速度增长,餐厨垃圾日产生量还将呈增长态势。

“这些餐厨垃圾有三大流向。”省酒店与餐饮协会秘书长陈恒介绍,目前我省餐饮企业等产生的餐厨垃圾约80%被个人有偿收集作为养猪、养鱼的饲料,其他流向包括被收运作为提炼“潲水油”的原料;通过地沟流入江河和混入其他生活垃圾进行填埋处理。

由于我省常年气温高,且高温时间长,餐厨垃圾腐烂变质速度快,容易携带和滋生病菌。在传统观念看来,餐馆剩饭剩菜适宜喂猪,其实不然。从国内一些屠宰检疫检验结果来看,用泔水喂养的猪,其肉质明显不如用正规饲料饲养的猪好,且发病率比正常饲养的猪高30%到50%,容易造成多种人畜共患病的发生。

此外,餐厨垃圾中的剩汤汤、馊水在收集、运输途中泄漏,影响了城市环境卫生;餐厨垃圾直接填埋处理会污染地下水;制成地沟油重返餐桌会严重损害人体健康等。

“海南餐厨垃圾如不资源化和无害化处

理,不仅影响我省的食品安全,也将影响到海南国际旅游岛建设。”陈恒表示。

项目建设搭建无害化平台

国家“十二五”规划纲要明确,推进餐厨废弃物等垃圾资源化利用和无害化处理。我省餐厨垃圾无害化处理工作正逐步展开。

去年12月开始施行的《海南省城乡容貌和环境卫生管理条例》规定,对餐饮经营产生的餐厨垃圾实行统一收运、集中处理;禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可的餐厨垃圾收集、运输、处置单位或个人处理;禁止用餐

厨垃圾喂养畜禽,禁止将废弃食用油脂或者其加工产品用于食品加工和销售。

对于尚无餐厨垃圾处理厂的海南而言,海南餐厨垃圾处理厂项目建成后,无疑将使海南餐厨垃圾的无害化处理有了“着陆地”。计划投资近4亿元的海南餐厨垃圾处理厂项目,计划用一年半时间在海口5个市县建成运行,在2015年完成全省覆盖。项目占地面积约310亩,分布在我省各市县工业开发区。

负责建设海南餐厨垃圾处理厂项目的海南博美环境保护水电工程公司负责人朱禹旭介绍,该项目抛弃了饲料化的方式,将采用德国先

进的“CN-BAT餐厨垃圾资源化处理系统”,将成吨的餐厨垃圾进入先进的转化设备后,首先经过前段分选,将杂质异物剔除,然后通过蒸煮、发酵等多道工序,将固体餐厨垃圾加工成生物有机肥,油脂类垃圾加工成生物柴油。

据了解,按每年处理50万吨餐厨垃圾计算,该项目可年产生生物有机肥15万吨(按30%计算)。

多举并进谋求成功推进

“我省需改变餐厨垃圾收集存在的无序状态,同时采取政府引导、统一管理、社会参与、市场化运作的方式,推进餐厨垃圾的资源化利用和无害化处理。”省再生资源行业协会有关负责人表示,开展餐厨垃圾无害化处理需要明确的法律和制度支撑、严格执法、合理利用市场、选择安全技术等。

在法律和制度支撑上,我省餐厨垃圾管理目前存在“龙多不治水”弊端,有待明确政府管理主体;进行相应经营授权,确定管理与回收的权限;明确行业标准,改变我省餐厨垃圾收运过程中污染环境等现状;建设责任追究机制等。在严格执法上,餐馆私自将餐厨垃圾卖给农户喂养“垃圾猪”,这需要政府加强执法,将餐厨垃圾收运落实到位。在合理利用市场上,业内人士指出,餐厨垃圾的收集、运输、处置,不能完全推向市场。

餐厨垃圾处理,到底由谁埋单?省内业内人士指出,目前国内一些地区采取的是“谁产生谁负责”的模式,由餐饮企业缴纳餐厨垃圾处置费。不过对于餐饮企业来说,餐厨垃圾的处置由以往的“卖钱”变成了“交钱”,一定程度上给政策推行带来了阻力。有少数地区正在试行“政府买单”的餐厨垃圾处理模式。

(本报海口5月2日讯)

调查

本报海口5月2日讯(记者李冰 通讯员王进云)记者今天从海口市环卫局了解到,目前海口每天约产生300吨餐厨垃圾,但这批垃圾却处于无法规管理、无部门管理和无规范处理的“三无”窘境。

对于剩饭剩菜、洗碗水、刷锅水等普通的餐厨垃圾,我国民间传统的处理方法是喂食牲畜。但随着时代的发展,这些混杂了洗涤剂等化学物质的餐厨垃圾一旦进入食物链,会对人体健康构成危害。

国务院办公厅2010年发布《关于加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》要求,禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备

海口每天产生300吨餐厨垃圾

亟需立法改变“三无”状况

案的收运、处置单位或个人处理,不得用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽。

同年,海南省政府办公厅下发了87号文件,明确规定了环卫、城管等7个部门的监管职责,其中环卫部门负责对餐厨垃圾产生、收运单位进行监管;城管部门负责查处超标排放、对餐厨垃圾未实行密闭化运输的行为;卫生、食品药品监管部门负责对餐厨垃圾中废弃食用油脂的监管等。

据悉,海口市环卫局于去年进行了三次

摸底调查,了解到海口市的餐饮场所每天约产生餐厨垃圾300吨。然而,该局的一位相关负责人告诉记者,目前海口市还未出台相关管理的法律法规,而规范化、科学化的餐厨垃圾处理工艺尚在摸索阶段;同时,由于缺少“领头羊”,各部门之间权责不明,让不法分子有空可钻。

“立法是第一位的,不管怎样,必须有法可依!”这位负责人表示,目前我国已有多个城市对餐厨垃圾的规范化处理进行了

立法,虽然尚无统一标准,但这些成功经验对于海口有着极大的借鉴意义。此外,未来两三年间,海口市将让一些处理工艺成熟的餐厨垃圾处理项目上马,解决本地实际问题。

对于目前“多部门管,结果不知道谁管”的状况,该负责人还呼吁,应尽快形成一个部门牵头、多个部门协作的工作模式,让工商、公安、税务等部门也加入到管理行列中来,全方位、多角度地打击非法提炼地沟油等行为。

餐厨垃圾猪场“再就业”

专家指出,“潲水猪”对人体健康有隐患

本报记者 张中宝 罗霞

走访

你是否知道,当我们从餐馆吃完饭后,剩余的餐厨垃圾,就从餐馆被运到了养猪场喂猪,然后猪吃了这些餐厨垃圾长大后,又被卖到市场,流到了餐桌上。今天记者在调查采访时发现,海口餐厨垃圾处理十分混乱,大多餐厨垃圾流向了猪槽,而这些存在公共卫生安全隐患、已被国内许多城市叫停的“潲水猪”,在海口正悄然生长。

餐厨垃圾被养猪场回收

昨晚10时,在海口玉沙路,记者在走访中发现,一辆三轮摩托车停在路边,车上装了两桶餐厨垃圾,一名男子正在车上搬动垃圾桶,见记者拿出相机时,另一名男子立即启动了车子迅速离开。

旁边一家大排档的老板陈先生告诉记者,有几辆车每天晚上9时多到11时左右会准时在这一带收集餐饮垃圾,而且多数都是运去养猪。

今天下午,记者又走访了海口龙昆南路、龙华路、大同路、红城湖路等路段的酒店发现,目前多数酒店的餐厨垃圾都用塑料桶装着,潲水、吃剩饭菜等餐厨垃圾混在一起,而一些餐厨垃圾因为天气热而变得发臭。据了解,这些餐厨垃圾都被养猪场回收。

在红城湖路的金昌酒店,记者看到,该酒店的厨房边一个小角落里,摆放着五六蓝色和白色塑料桶,其中两个桶里面已装满了垃圾,垃圾上布满了苍蝇。

记者问该酒店的一个吴姓经理,了解餐厨垃圾的处理情况。这位吴经理告诉记者,每天晚上都有人过来回收,至于回收到哪里,他不知道。但是他告诉记者一个电话,说是回收者的。

随后记者拨通电话后,这个回收者告诉记者,他是海口市龙华区城西镇苍东村的一名养猪户,每天要从市区回收餐厨垃圾喂猪,按照餐馆所生产的餐厨垃圾多少定价包月,一百斤一桶的垃圾大约30元,每个月约七八百元。

餐厨垃圾养猪司空见惯

昨晚,记者得知,在琼山区府城镇丁村路口附近有一家养猪场,经常也用潲水喂猪。今天,记者根据线索找到了这家养猪场。该养猪场前停放着一辆三轮摩

托车,车上装着两个蓝色的塑料桶,塑料桶里是空的。

“老板,这个塑料桶是用来装什么的呢?”记者问。该猪场老板王庆说:“当然是用来装潲水的,每天都装,喂猪啊,我刚喂完。”

王庆告诉记者,他是丁村人,养猪已经有十几年了,原来一般都养上百头,现在市场行情不好,只养20多头。而为了节省成本,他每天都要去市区一些餐馆和酒店收购餐饮垃圾来喂猪。

“养猪时间长了,就跟一些餐馆和酒店签协议,每天去他们那边收,然后每月结账,多的三四百元,少的也有几十元一个月。”王庆说。

当记者问及是否知道用潲水喂猪不卫生,“潲水猪”会对人体有害时,他说:“不知道,这没有害吧,猪吃了就消化了,有什么害呢?没什么奇怪的,我们村里几十个养猪场没有用潲水喂猪的,否则猪长得慢,也就赚不到钱了。”

记者看到,这个养猪场里弥漫着潲水发酸后散发出的刺鼻酸臭味,而这个场景在秀英区永兴镇永秀村,龙华区城西镇苍东村、丁村、高坡村等城郊村皆可看到。

潲水喂猪卫生安全隐患多

餐饮服务单位产生的食物残余、不可再食用的动植物油脂和各类油水混合物等废弃物,统称为餐厨垃圾。在传统观念看来,餐馆剩饭剩菜适宜喂猪,其实不然。据有关专家介绍,由于餐厨垃圾含油量较高,动物蛋白质偏多,腐烂霉变后含有多种有害物质,加之混入餐厨垃圾中的物质含有磷、铅、汞等多种化学物质,导致“潲水猪”重金属含量严重超标,可能通过食物链侵入人体,危害人们健康。

同时,用潲水喂猪容易引起动物感染沙门氏杆菌、大肠杆菌等多种传染病,而且由于病原体寄生在猪的体内繁衍,可造成多种人畜共患病的发生,成为公共卫生安全隐患。

记者了解到,目前国内很多城市已纷纷明令禁止餐厨垃圾喂猪及乱排放,并开始了资源化利用的尝试,将餐厨垃圾经过加工处理可作成高蛋白优质饲料,同时制取生物柴油的适合原料。而且,上海、重庆等地已出台餐厨垃圾处理管理办法,对餐厨垃圾的收集、运输、处理和再生利用等予以规定。

(本报海口5月2日讯)

品牌价值55亿



海南四大名菜 一大美酒
朋友来了有好酒
有故事的人,喝有故事的酒,
从1953开始……

2010博鳌国际旅游论坛指定用酒

知客
海南岛上好客酒!



古调
海南文化传承之酒!



海南文化传承之酒!



品德
海南最佳政务、商务接待酒!



儒洁堂
海南超高端白酒巅峰之作!