

视野

周刊

第252期 策划 刘清华 杨娟



出台《餐厨垃圾管理办法》 保障舌尖上的安全

我市餐厨垃圾实现资源化利用和无害化处理

○记者 张益秋 摄影报道

特别报道

制定和出台《办法》势在必行

“我们店每天产生泔水3桶左右,以前都是请私人来拉,时间不固定还收取费用,很麻烦,有时候拉得多,有时候拉得少,设备也简陋,很不卫生。现在进行统一收集,我觉得很方便,定时定点来处理,给我们解决了一大难题。”对于1月18日正式施行的《大理市餐厨垃圾管理办法》(以下简称《办法》),下关镇文明街任记清真肉米线店老板娘杨竹寿大加赞许,表示颇为满意。

近年来,随着经济社会快速发展,我市餐饮业发展迅速,餐厨垃圾数量不断增加,市城市管理综合行政执法局以大理城区酒店、餐馆及学校、医院等单位为重点进行餐厨垃圾调查,粗略估算,目前我市城区每天大约产生泔水200吨。一方面受到

食品卫生安全和生态环境造成了直接威胁,制定和出台《办法》势在必行。

广泛征求意见让《办法》科学合理

我市作为国家第三批餐厨废弃物资源化利用和无害化处理试点城市,已启动了餐厨废弃物资源化利用和无害化处理项目,目前餐厨垃圾处理厂建设已基本完工。2018年8月28日,《大理市餐厨垃圾管理办法》听证会召开,广泛收集社会各界对餐厨垃圾统一收集、运输和集中处理的意见建议,进一步推动我市餐厨垃圾管理有章可循,逐步走上规范化、法制化轨道。

为使《办法》符合当前社会治理的基本原则和生态文明建设的政策导向,依据充分、内容全面、措施合理,制定程序科学规范,体现依法行政的要求,《办法》起草过程中,市城管局按照《云南省行政规范性文件制定和备案办法》的规定,书面征求各乡镇政府和市场监管、发改、农业、环保、公安、财政、住建、教育、卫计、旅游、工信等有关部门的意见,并经市第九届人民政府第二十八次常务会议审议通过。2018年12月18日市政府印发通知,公示一个月后于今年1月18日起施行,有效期至2024年1月17日。

齐心协力确保餐厨垃圾应收尽收

目前,我市餐厨垃圾应急收运处理工作正有条不紊地开展,也得到广大市民和经营户的理解和支持。

施建峰是我市的一名餐厨垃圾收运员,每天早上8:00多他和赵大姐都会提前到达定点收集地等候。9:00左右,商户慢慢开始营业,陆陆续续开始有人把前一天收集的泔水拉到定点收集地。施建峰说:“我们现在主要负责正阳时代广场的泔水收集,由于片区商户比较集中,所以我们就通过定点

的方式进行收集,一般都是9:30左右让商户自己拉到定点位置,由我们进行统一处理,多的话一天20桶左右,少则15桶左右。刚开始的时候有些商户会不理解,现在多数商户开始转变思想支持工作了。”

《办法》共六章三十一条,内容涵盖了餐厨垃圾管理各个方面,结合实际确定适用范围和调整对象,理顺了餐厨垃圾监督管理体制,确立了城乡一体、单独投放、统一收集运输、集中定点处置的管理模式。《办法》同时明确了餐厨垃圾处置费用纳入生活垃圾处理费收取,着力规范餐厨垃圾产生、收运、处置行为,强化监督管理措施,明晰法律责任及查处,并对餐厨废弃物的产生、收运、处置行为及监督管理措施、法律责任等都作了比较具体的规定。

为提升人居环境,进一步加强餐厨垃圾管理,维护城市市容和环境卫生,保障食品安全和群众身体健康,促进餐厨垃圾资源化利用和无害化处理,市城管局积极推进建立专业化、规范化的收运、处理保障体系,对餐厨垃圾产生、收运、处置全过程进行监管,防止餐厨垃圾污染环境和危害公共安全,有效形成规范、有序、卫生、安全的餐厨垃圾管理新秩序,全面提升环境卫生管理质量和水平。市城管局还采取上门宣传的方式,与餐饮经营户签订《大理市餐厨垃圾收运处理责任书》,目前共签订2675份。同时,市农业局委托云南顺丰洱海环保科技有限公司按特许经营方式,开展餐厨垃圾收运工作。截至目前,顺丰公司共投入26辆运输车,发放10633只收集容器,每只收集容器容量为50公斤,主要对大理经开区、海开委、下关城区、大理古城区的餐饮业、单位食堂等进行餐厨垃圾统一收集、运输、处理,并在各乡镇设置餐厨垃圾收集点。

为切实保障餐厨垃圾收集、运输、处置等环节都有监管,市城管局、市市场监管局、市农业局等



单位各派出1名工作人员进驻云南顺丰洱海环保科技有限公司,对每天的餐厨垃圾收运称重工作进行监管,确认每天餐厨垃圾收运量。市城管局成立餐厨垃圾管理中队,分早、中、晚三班轮流巡查,保证餐饮经营单位产生的餐厨垃圾全部回收,并对乱倒偷运等行为进行查处。

“我们餐厨管理中队主要负责辖区内所有餐馆产生的垃圾,这样对全市的整体环境卫生还有食品安全都很有利。我们现在的日常工作就是巡逻监

督各个餐馆是否按照签订的责任书来做,确保餐厨产生的餐厨垃圾全部统一收集,防止养殖户偷拉泔水。”市城管局餐厨管理中队队员涂兴茂告诉记者。

市环境卫生管理站副站长徐小生表示,之后会继续与未签订责任书的经营户签订《餐厨垃圾收运责任书》,并加大宣传力度,对餐饮户乱倒餐厨垃圾等行为进行监管和查处,不断完善收运体系,确保餐厨垃圾应收尽收。

餐厨垃圾变废为宝实现资源化利用

云南顺丰洱海环保科技有限公司是以洱海流域废弃物资源化利用为核心,集洱海流域畜禽粪便、公厕粪便、农作物秸秆、餐厨垃圾、洱海水葫芦、污水厂污泥、洱海蓝藻藻泥、洱海底泥、动物尸体、废弃菜叶等综合废弃物资源化利用,生物质能源及有机肥料研发、生产、销售、物流为一体的环保型工业企业。公司董事会秘书赵绍斌介绍:“我们现在承担整个大理市的餐厨垃圾收集、清运、处置工作,餐厨垃圾处置工艺非常复杂,总共要经过10多个环节才能实现资源化利用。具体工艺大致分为3个阶段,分别是除臭、灭菌的前处理阶段,在化粪池调节物料浓度,在匀浆池调节物料温度,之后经过发酵的预处理阶段,并在厌氧发酵罐里进行厌氧发酵处理,最后产生沼气供到加气站,再供出租车使用,沼渣用于生产固体有机肥,沼液则用于生产液体有机肥,在处理过程中不会形成新的污染并全部实现资源化利用。”

在云南顺丰洱海环保科技有限公司车间,自动化机械在紧张运作,餐厨垃圾经过处理后摇身一变,成为一袋袋生态有机肥。市城管局副局长段怀祖说:“餐厨垃圾如果处理不好,既会影响食品安全,又会造成环境污染,经过生物技术无害化处理,餐厨垃圾能够变身为沼气、有机肥等,实现变废为宝、变害为利。”

制定和出台《大理市餐厨垃圾管理办法》既是加强餐厨垃圾管理、运行餐厨废物处理项目的重要条件,也是贯彻《国务院办公厅关于切实加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》和相关法律法规、规章制度,强化建章立制,规范餐厨垃圾产生、收运、处置行为,防止餐厨垃圾污染环境和危害公共安全,有效推进餐厨垃圾处理产业化进程的重要措施,对于保障城市环境、保护洱海生态环境、保证资源循环、促进生态建设具有十分重要的意义。

