

# 广州市餐厨垃圾管理对策研究

郑曼英

(广州市环境卫生研究所, 广州 510170)

摘要: 通过对当前广州市餐厨垃圾状况的调研, 指出了广州市餐厨垃圾管理存在的问题, 并提出了解决的对策。

关键词: 餐厨垃圾; 现状; 管理对策

中图分类号: X799.3 X705 文献标识码: B 文章编号: 1005-8206(2004)03-0178-02

## Research on Management Countermeasure of Food Waste of Guangzhou

Zheng Manying

(Guangzhou Environmental Sanitation Research Institute, Guangzhou 510170)

Abstract: Based on investigation of present status of food waste management in Guangzhou. The problems of food waste management were pointed out, and the countermeasures were suggested.

Key words: Food waste; Present status; Management countermeasure

餐厨垃圾(即泔水)是一类特殊的生活垃圾。长期以来, 未经任何处理就被农民直接用作家畜饲料。这种做法在发达国家是严格禁止的。近年, 随着我国科学知识的普及, 人们开始关注这种做法可能带来的各种现实的和潜在的危害, 开始关注餐厨垃圾管理的立法和收集、处置的问题。

## 1 广州市餐厨垃圾现状

### 1.1 广州市餐厨垃圾的产生量

餐饮业和单位食堂是产生餐厨垃圾的主要地方。目前广州市区约有餐饮网点 26 486 家, 包括了 192 家星级宾馆里的餐饮店。其中有规模的餐馆约有 10 600 家, 其余为西餐厅、茶餐厅、快餐店、小食档等。而单位食堂则更多了, 仅 37 所普通高校就有 100 多个食堂。

根据抽样调查, 不同类型的餐饮网点, 由于饮食习惯的不同, 其餐厨垃圾产出有较明显的差异, 见表 1。以中餐的垃圾产出量最多, 而快餐店多为外卖, 产出量较少。因此中餐馆应是餐厨垃圾管理的重点对象。

表 1 不同类型的餐饮网点餐厨垃圾产生量

	用餐人均产生量 (kg/人)	餐位日均产生量 (kg)	餐位最大日产生量 (kg)
中餐	0.25	0.38	0.61
西餐	0.17	0.25	0.40
快餐	0.09		
合计	0.24	0.38	0.59

据不完全统计, 广州市目前餐饮网点中, 中式餐馆(店、档)占 80% 以上。以每家平均 60 个餐位计, 则每天至少产生 480 t 的餐厨垃圾。

除了餐饮网点外, 广州市区还有大量的单位食堂。为此我们对 4 所大学的部分食堂及个别机关食堂的餐厨垃圾进行了调查, 结果见表 2。

表 2 部分大学及单位食堂餐厨垃圾产生量

单位食堂	用餐人数 (人/d)	泔水产生量 (kg/d)	人均产生量 (kg/(人·d))
农学院	16 000	2 250	0.14
工学院	19 500	4 900	0.25
师范类学院	40 000	7 100	0.18
医药类学院	5 250	1 000	0.19
市机关	870	150	0.17
区机关	300	80	0.27

由此推算, 仅广州市区的大学食堂每天产生 46~53 t 的餐厨垃圾。

### 1.2 广州市餐厨垃圾处理的现状

目前广州市每天由餐饮网点排放的餐厨垃圾有几百吨。据调查, 广州市老八区的环卫部门都没有承担餐厨垃圾清运处理的业务, 不是环卫部门没有该项业务, 而是餐饮网点的餐厨垃圾大多都有人自动上门挂钩付款承包收运。商家出于自身的利益, 他们都乐意这样做, 而不愿交处理费让环卫部门清运处理。有时由于上门的人收运不及时, 他们则将餐厨垃圾偷偷混入普通生活垃圾中, 交环卫部门清运。当然也有部分餐厨垃圾产生量较少的餐饮点档, 将其与普通生活垃圾混在一起倾倒。

收稿日期: 2004-02-18

不仅如此,大机关、企业和学校食堂的餐厨垃圾也基本全有人上门挂钩付款承包收运。所有餐厨垃圾的产出者只知道承包收运人拿这些东西去喂猪,至于承包人或承包单位的来龙去脉,他们大多不清楚。

据调查,现在的泔水含油多,将其中的油清出来,提炼泔水油,收益远比养猪大得多,也快得多。

由此可见要彻底堵住“泔水油”,就必须加强餐厨垃圾收运、处理的管理。

### 1.3 广州市餐厨垃圾管理现状

1998年广州市已明确指定广州市环保部门承担泔水油的管理,目前已出台了《广州市废弃食用油管理办法》,但对餐厨垃圾不负管理责任。环卫部门对餐厨垃圾的排放实施管理时,往往受到商家的刁难,可是当他们与承包人发生矛盾,或承包人收不及时,他们就会把餐厨垃圾混入普通生活垃圾中,推给环卫部门。餐厨垃圾的承包商大多不受任何部门管理,只要有一辆车、两个桶就可收运餐厨垃圾。

## 2 国内外餐厨垃圾管理模式

西方人的饮食习惯,使餐饮业的餐厨垃圾产出较少。发达国家政府明文规定禁止用餐厨垃圾喂猪。以英国为例,1996年以前曾有不到100家农场获准用残渣剩饭喂猪,但在喂猪前必需加热到100℃,杀死里面的病菌。这些农场的猪存栏数只占全英国猪存栏总数的1.4%。同年,英国爆发口蹄疫,据官方报告,英格兰西北部一家餐馆买入一批染有口蹄疫病毒的走私肉,残渣剩饭送到附近一个农场喂猪。该农场被确定是这次口蹄疫流行的源头后,英国农业大臣在议会宣布防治口蹄疫的新措施,其中包括禁止用残渣剩饭作为猪饲料。这些垃圾都由专业公司收集,进行堆肥处理,然后用作花肥或填埋。

在国内,上海是最早实施全方位餐厨垃圾管理的城市。他们的做法是:政府牵头(立法、出台政策法规),环卫局管理(统筹、协调、监管、培训),企业运作(设备、设施投入,安装、运行),社区参与(垃圾收运、处置,服务)。既有用于生活小区的厨余垃圾处理设备,也有中型的酒家食肆餐厨垃圾处理设施,为解决餐厨垃圾的处理提供了可借鉴的经验。

## 3 广州餐厨垃圾管理对策研究

### 3.1 法规

应由政府牵头,环卫、环保、卫生、执法等部门结合,制定有关的管理、监督、处罚、收运和处置法规,经人大确认公布。这些法规应明确规定从排放到收运、处置全过程各阶段、各系统的管理主体、监督主体、处罚主体。

### 3.2 监管

可采用国际惯用的做法,建立申报、备案制度。一是要求所有产生餐厨垃圾的单位都要进行排放申报,落实污染源产生者的责任;二是所有从事处置、收运作业的单位都必须备案,无备案的给予取缔。管理者通过申报、备案制度,实现对排放、收运、处置单位的监控,从而达到政府对餐厨垃圾管理职能化;餐厨垃圾产生者责任化;餐厨垃圾处置服务市场化的目的。

### 3.3 收运处置

建立规范的收运处置市场运营机制。收运由各区环境卫生管理局负责,政府配备专用车辆,企业承包运行;或收运完全采取企业化运作政府管理的形式。处置可采用统一规划,以集中处理为主,广州市搞几个大型的处理厂。这样一方面有利于企业效益的形成,另一方面可防止新的污染源产生。如企业投资,政府提供场地,保证餐厨垃圾的来源,企业自主运营;或政府投资,企业以承包形式运营。

建立餐厨垃圾收运处置付费制度。在具体制定餐厨垃圾收运处置费制度时,应考虑以下两方面:一是餐厨垃圾产出单位,由原来卖餐厨垃圾有收益到自己掏钱处理,产出单位肯定不情愿。加上不法处理商的利益诱惑,会使产出餐厨垃圾单位的申报阻力很大,不报或少报。二是收运和处置企业,运费、处置费的收取是否有保障,企业在设施投资时往往有许多顾虑,表现不积极。因此政府出台收费制度时,可采取先免收,运行一段时间后,让餐厨垃圾产出单位有一个观念转变和心理适应过程,并看到了统一处理带来的良好效果,再制定适当的收费标准。

## 4 结束语

餐厨垃圾的管理是关系到保障人民身体健康,防止疾病传播的大事,政府必须实施全过程的监督管理。只有建立对餐厨垃圾有序的管理机制和有效的处置系统,才能真正解决餐厨垃圾问题。