

11月30日,位于裕华西路的亨伦国际饭店,随着就餐的顾客陆续离去,服务员们将饭桌上剩余饭菜倒入一个绿色的带盖桶内,桶上四个醒目的大字“餐厨垃圾”,下午2时左右,餐厨垃圾处置中心收运车来到饭店开始收运工作,将收集好的3桶餐厨垃圾放入密闭收运车内,运往石家庄市餐厨垃圾处置中心。

本报记者 李会斌 文/图

## 1 签约餐厅占到全市的八成

据了解,亨伦国际饭店是2016年6月份和餐厨垃圾处置中心签订了收运合同,也就是石家庄市城管委《关于对餐厨废弃物实行统一收运处置的通告》发布以后,自那时起的一年多来餐厨垃圾收运车风雨无阻,每天都按时来收运,既解决了企业餐厨垃圾的处理难题,也有效防止了餐厨垃圾回流餐桌的隐患。

亨伦国际饭店的负责人表示,政府给他们提供的这项服务是完全免费的,而且合同正规,司机师傅工作十分负责,在遇有婚宴等客流量大的情况,还会积极调配车辆进行收运,防止餐厨垃圾积存,因此非常感谢餐厨垃圾收运的工作人员。

据了解,自去年6月份石家庄市城管委下发了《关于对餐厨废弃物实行统一收运处置的通告》以来,截至目前省会主城区已有近2400家餐饮企业签订收运合同。

石家庄市餐厨垃圾处置中心负责人孙树群介绍,从食药监部门提供的数据显示,全市的餐饮企业有5000余家,其中包括面包店、饮品店等不产生餐厨垃圾的餐饮企业,剔除这部分餐饮企业,还有大约3000余家大小餐饮企业,目前签约的近2400家餐饮企业占到了全市餐饮业的大约百分之八十,目前石家庄市餐厨垃圾处置中心收运工作稳步进行。

## 2 探访无害化处理试点项目

11月30日下午,记者跟随收运车辆来到了位于元氏县的石家庄市餐厨垃圾处置中心。

一桶桶蓝色回收桶的垃圾从密闭的运送车里输送出来,再倾倒入密闭处置系统。

记者在厂区内看到,密闭式收运车辆自动装卸餐厨垃圾,自动称重,对环境、市容都没有影响。餐厨垃圾“变废为宝”有哪些核心技术?石家庄市餐厨垃圾处置中心负责人孙树群介绍,这套设备以生物技术给餐厨垃圾除臭、减量、除油,更加高效、节能、环保。该中心拥有一套全密闭处置设备,将回收的餐厨垃圾密封卸料,经过高温湿解、高温厌氧,转化为粗油脂、天然气、固态有机肥、液态有机肥等产品。它们分为收运系统、分拣系统、厌氧发酵等系统。一系列处理之后将实现油、固体物和水分离,经过高温湿解、高温厌氧,转化为粗油脂、天然气、固态有机肥、液态有机肥等产品。

孙树群表示,石家庄餐厨垃圾处置中心的这套一套工艺能达到百分之百资源化利用,目前在国内外处于最先进的行列。目前国内同行业还没有达到百分之百资源化利用,绝大部分都是回收以后就进行高温蒸煮,然后把油脂分离出来,再把这些剩下的物质烘干以后当做生活垃圾进行焚烧。

餐厨垃圾最大的难题在于监管,面对庞大的餐饮企业和收运队伍,传统以人为单位进行现场督查的方式已无法满足客观管理需求。记者在石家庄市餐厨垃圾处置中心监管平台监控室,看到能在线实时查看全市餐厨垃圾收运处置的动态情况,以及餐厨垃圾投放点的实时情况、垃圾收运量的日报表和走势图、餐厨垃圾收运车的行驶路线和状态、违规行为在线预警等信息和画面。收运餐厨垃圾的专用车上也安装了车载摄像头,车辆在行驶过程中摄像头实时进行监控和抓拍,以防餐厨垃圾中途被转卖或挪作他用。

石家庄市餐厨垃圾处置中心负责人孙树群表示目前该中心餐厨垃圾日处理能力可达300吨,生产10吨粗油脂、2.4万方天然气、30吨有机肥。

据介绍,石家庄市餐厨垃圾处置中心是全国首批餐厨废弃物无害化处理和资源化利用试点项目之一。该试点项目是2012年经过石家庄市政府等相关部门共同努力从国家发改委争取到的全国第一批试点城市,第一批试点城市共有三十三个,石家庄就是其中之一。此后的一两年里这个项目落地,石家庄开始了前期的准备工作。

# 『变废为宝』深入人心

# 签约餐厅已占八成



密闭式收运车辆自动装卸餐厨垃圾



服务员将剩菜倒入专门的回收桶



处置中心日处理能力可达300吨



## 3 为省会市民的餐桌把关

餐厨垃圾是餐饮垃圾和厨余垃圾的总称。餐饮垃圾指餐馆、饭店、单位食堂等的饮食剩余物以及后厨的果蔬、肉食、油脂、面点等的加工过程废弃物,是指不可再食用的动植物油脂和各类油水混合物及固液混合物为主。厨余垃圾指家庭日常生活中丢弃的果蔬及食材的下脚料、剩菜剩饭、瓜果皮等易腐有机垃圾,以固体废弃物为主。

中国餐桌消费产生了大量的餐厨垃圾。由于餐厨垃圾的主要成分是油脂和蛋白质,具有废物与资源的双重性,作为一般的垃圾乱扔乱倒,可以说是典型的“放错了地方的资源”。它们可以作为饲料,也可以用来制取生物柴油的原料等。有数据显示5000万吨的餐厨垃圾相当于500万吨的优质饲料。如果我国一年的餐厨垃圾全部得以利用,相当于节

约了1000万亩耕地。

随着信息化的发展及食品安全、环境保护知识的普及,越来越多人认识到餐厨垃圾不能好好处理所带来的危害,如利用餐厨垃圾喂养的“垃圾猪”“泔水猪”造成了食品安全隐患;将餐厨垃圾随意倾倒入下水管网导致城市排污管网的堵塞及生态环境污染;特别是一些地方出现用餐厨垃圾提炼地沟油,又经非法渠道回流到餐桌的事件,地沟油威胁着百姓餐桌安全,为食品安全带来了严重隐患。

石家庄餐厨垃圾处置中心负责人孙树群表示,餐厨垃圾回收是为了市民的身体健

## 4 石家庄餐厨垃圾回收有法可依

因餐厨废弃物管理无序产生的各类问题引起了社会各界的高度关注,为有效解决餐厨废弃物安全管理和处置问题,切实保障食品安全和人民群众身体健康,石家庄市早在2007年就出台了《石家庄市餐厨垃圾处理管理办法》,并于当年9月正式实施。

2014年5月石家庄市餐厨垃圾处置中心开工建设,2016年3月份正式竣工,共投资2.4个亿。自2016年3月底石家庄市垃圾处置中心开始进行带料调试设备,2016年6月份石家庄市城管委发布《关于对餐厨废弃物实行统一收运处置的通告》。石家庄市城管委在人民广场组织了一个大型的餐厨垃圾收运处置的宣传活动,并积极进行推广。

石家庄市餐厨垃圾废弃物处置中心2016年3月开始试运行。然而,试运行阶段的餐厨垃圾收运情况并不尽如人意。“一些餐饮企业,特别是一些大型餐饮企业,并不愿意配合。

初期与石家庄餐厨垃圾处置中心签定统一收运协议的只有80多家,日收餐厨垃圾仅有10余吨。石家庄市政府开展联合执法,由交警、卫生、环保等部门成立联合执法队伍,开展对非法买卖、非法收运、非法处置、非法加工餐厨废弃物行为的整治行动,阻断餐厨废弃物非法流通渠道。当时石家庄市城管委制定的餐厨垃圾收运目标是两年时间内,日收集餐厨垃圾到由当时的10余吨增至240吨。

如今一年多过去了,已经有近2400家餐饮企业与石家庄市餐厨垃圾处置中心签订了合同,只剩下一些中小型餐饮企业,因为产生餐厨垃圾较少,放置和保管餐厨垃圾桶成了问题,下一步石家庄市餐厨垃圾处置中心将联合各街道办一起来协调中小餐饮企业的餐厨垃圾问题。

孙树群还透露,石家庄餐厨垃圾处置中心下一步要进行二期工程。