

今年8月,沈阳出现中国首例非洲猪瘟疫情,立即引起政府的高度重视,随后,国务院办公厅发出了“在全国范围内严禁餐厨剩余物饲喂生猪”的通知。9月,该通知已下发我市相关单位、生猪饲养场和各大小餐饮单位。达州有上万家餐饮店,每天产生的泔水量难以计数,曾经用泔水喂猪的常规处理方式被禁止,那这些需要处理的泔水何去何从呢?

达州上万家餐饮店泔水去了哪里?

□本报记者 杨蕙菱

A 科学处理餐厨废弃物

非洲猪瘟疫情的死亡率高达100%,一旦感染,猪在几天之内就会发病死亡。我国发病的前21例非洲猪瘟,有62%的疫情和饲喂餐厨剩余物有关,对此,国家严格禁止餐厨剩余物饲喂生猪,且此举落实以来非洲猪瘟疫情已经大幅度减少,说明了这项措施行之有效。

严禁用餐厨剩余物饲喂生猪是为了更好地应对非洲猪瘟,同时,这也带来“泔水处理”的新问题。“为解决泔水处理问题,我市相关部门引进了行愿达州环保科技有限公司,推行选用了油水分离器。”通川区餐饮协

会会长符波讲到,该公司是我市目前唯一一家政府认可、环保达标、具有相关资质的泔水处理企业。

据通川区食药局杨国珍副局长介绍,除了下达相关通知,还要求学校、机关、企事业单位,以及街面的个体餐饮店写下《餐厨剩余物处置承诺书》。其中,承诺坚决不将餐厨废弃物交由养猪场或养猪农户收运处理,坚决不乱倒乱堆餐厨剩余物,不将餐厨剩余物直接排放到雨水管道、污水管道、公共厕所、公共区域。承诺书一式两份,一份由食药监管部门收管,一份张贴于店内。



初步筛分



干湿过滤

B 环保设备供不应求

油水分离器将油渣与污水分离后,由该公司将剩余物回收,统一进行无害化处理,这样不仅可以控制疫情,还能确保环境不被污染。但该机器的体型较大,小店面无法装置。目前,小店面餐饮户只能自行用漏勺做简单分离,再将剩余物丢弃至垃圾场,但分离不够彻底,附着油脂的剩余物同样会污染环境。

除此以外,机器的供不应求也是现在遇到的一个大问题,达州有上万家餐饮店,但是只有一家公司有资质出售和安装油水分离器,所以,目前还有店面没有使用分离器处理剩余物,那泔水去到哪里了呢?

今年10月,达州餐饮界元老、国家级烹饪大师谢永海在朋友圈里写下了自己对泔水处理的想法,其文中讲到“本市城区及近郊大小餐饮店、早点铺子、夜宵门摊近万家,每天的餐厨废弃物,少则几十吨,多达上百吨,如果不及时完全处理,那将后患无穷。”该文在朋友圈掀起一阵大讨论。

C 餐厨废弃物仍存在乱排放问题

记者在主城区随机走访了几家餐饮店,发现均未安装油水分离器,多数店家将泔水集中装在白色塑料大桶,当问及如何处理泔水时,很多商家笑而不答。提及是否了解油水分离器时,一部分个体餐饮店家反映,该机器的价格较高,资金投入是个难题。面对供求矛盾与资金困难两个问题,一些店家提出,我市可否多引进几家企业生产分离器,又能否将该机器设计和制造材质优化,推出小体型,降低生产成本,让小餐饮店面也可以使用。

据杨副局长介绍,如果有店家私自将泔水倒入下水道,或夜间悄悄倾倒入排污口、河流等地,现阶段也只能以引导和教育手段为主。虽然有监管,但难度较大,主要还得依靠店家的自觉性。目前,正在完善餐饮服务单位建立餐厨废弃物的管理制度,督促建立餐厨废弃物管理台账制度,以及安装并使用油水分离器,并且将严格监管餐厨废弃物的去向。

针对泔水如何有效处理,不少市民呼吁尽快出台相关法律法规的同时,也提出了自己的建议。陆先生讲

到,可以借鉴杭州市环境集团的经验,用泔水生产沼气,再用于发电,真正实现变废为宝,其经济效益和社会效益都将十分可观。李女士认为,相关部门应该重视泔水的再生产工作,通过发酵,泔水还可作为肥料使用,养成的蔬菜又将成为餐桌上的美食,良性循环,不仅优化资源,还能做到环保。

餐饮业是民生一大支柱产业,也是国家财税收入的重要渠道之一,更是社会的窗口和地方文化的展示台。谢永海老先生从事餐饮业五十余载,他了解不少的无良商家图自己方便,将泔水胡乱处置。他呼吁职能部门到各餐饮企业实地考察,然后统筹治理,解决企业困惑,保证达城气净水清。

水是清的,天是蓝的,空气是鲜的,城市是美的,那么市景必定是兴隆的,市民也将是幸福的。相关部门明确餐厨废弃物的处理办法及规定后,市民就会知道我们的泔水去了哪儿。每一桶泔水若能化为利民的工具,就不再是环保路上的累赘。



油水分离后进行专业回收