**上海餐厨垃圾处理面临的问题及规范化管理的必要性**

餐厨垃圾历来有着高脂、高有机物的特点，决定了其具有较高的回收利用价值，其主要用途是制作有机肥和饲料。上海市现有9家餐厨垃圾处置单位，按照处置产品种类区分，有8家制作饲料，另有1家生产有机肥。餐厨垃圾制作有机肥基本技术可分为好氧发酵堆肥法和厌氧发酵消化法。虽然餐厨垃圾处理技术一直在发展之中，但是实际的运用中却仍然存在着诸多问题。

1. 餐厨垃圾规范收运量不高，非法收运处置现象仍然存在   
   　　目前环卫部门收运进行无害化处置的厨余垃圾为400 t/d，约占产生量的1/3。厨余垃圾非法收运现象在各区尚未杜绝，其处置去向多为郊区或外地养猪场，废弃食用油脂非法收运和处置现象也屡禁不止，这既对上海市的环境造成了一定危害，更带来了公共卫生安全隐患。这些现象的存在是因为缺乏宣传和引导，产生单位和社会公众对餐厨垃圾的危害和处理过程中应负的责任认识不足；其次是因为长期以来餐厨垃圾一直有一个地下平衡系统，由于受利益驱动，非法收购力量与部分产生单位之间始终存在违规上门收购的地下交易行为。   
   2、资源化利用技术水平较低，缺乏规范化处置技术标准   
   　　上海餐厨垃圾处置设施总体水平比较落后，现有投入运营的厨余垃圾处置设施从加工工艺上来看，技术水平普遍较低，造成处置成本高，产品附加值低，依赖处置费补贴才能正常运营；从环保技术的要求出发，现有的处置设施普遍存在环保措施不到位、作业环境差等问题，对周边环境影响严重。另外，由于缺乏规范化处置和对处置产品安全考核的技术标准，造成一些饲料类处置产品对食品安全链构成潜在危险。   
   3、社会管理合力的叠加效应没有形成   
   　　餐厨垃圾是一项涉及社会各个方面的管理工作，随着市容环卫以及其他职能部门管理力度的加大，非法收运处置现象的针对性和隐蔽性也越来越强，管理的难度也随之加大。虽然已成立“餐厨垃圾联席会议”，但各职能部门的管理资源没能有效形成合力，各项管理措施的叠加效应难以显现。而涉及养猪场、地下食用油加工点等非法处置的相关职能部门的管理和执法资源不足，难以从末端对餐厨垃圾加以控制，仅仅依靠《管理办法》从产生单位源头上对非法收运、处置现象加以控制并不能完全达到预期目标。

就上海餐厨垃圾处理的现状，上海市政府部门更应该采取措施为达到餐厨垃圾减量化、资源化和无害化的防治目标，维护城市环境整洁，保障市民身体健康。 上海餐厨垃圾处理规范化的道路仍然需要努力。