**浙江温州餐厨垃圾生化处理规范化处理三步走！**

餐厨垃圾由饭店的餐桌上产生，而很多饭店为了方便将餐厨垃圾倒进下水道或是拿去喂猪，让餐厨垃圾的危害蔓延在我们身边，而且有市政府工作人员反映餐厨垃圾堵塞下水道，增加了餐厨垃圾处理的难度，所以餐厨垃圾规范化处理就显得越来越重要了。

纵观餐厨垃圾处置全产业链，几个重要节点值得关注。

餐厨垃圾产生后的第一步——扔，也大有学问。鉴于餐厨垃圾在生活垃圾中的占比较大，尤其是一些乡镇地区，那么优先通过垃圾分类的推广将餐厨垃圾分离出来在前期能够更快更有效地避免餐厨垃圾混装。

垃圾二分，即分为厨余垃圾和餐饮垃圾。有条件的地区在保持“厨余垃圾”分类不变的前提下，增设“有害垃圾”、“可回收垃圾”等其他组合，但对厨余垃圾这一项的独立划分基本没有大的变动。

这也就证明，餐厨垃圾作为一种特殊的固体废弃物，产量大、危害也大，再利用价值还高，如何妥善处置颇受关注。垃圾分类，是减量化的第一步，更是关键一步。

在“扔”这个动作之后，“收”这个动作往往和“运”这个动作串联在一起，共同指向了餐厨垃圾资源化旅程的下一个站点。

为了做好餐厨垃圾收运工作，防止不专业的混装，以及“半路消失”，各地也探索了不少实用的监管方式。专人专收在餐厨垃圾处置方面已经是比较常见的方式，无论是与第三方环保企业的合作，还是城市环卫体制下的自运营，都很大程度保障了餐厨垃圾收集有效性。

另外，给餐厨垃圾桶贴电子标签，建立餐厨垃圾处置台账，大型商圈的餐厨垃圾集中收运，增添餐厨垃圾专用运输车、车辆运输路线的在线监控等措施相继落地，成效显著。对于违反相关餐厨垃圾管理规定的企业，联合执法和行政处罚规定已在多城上线。

甚至，不少城市鼓励民众举报和投诉，借助群众监督的力量，打通餐厨垃圾执法突破口。同时，信用记录也成为一柄高悬的利剑，时刻警醒着餐厨垃圾违规处置行为人。

如果，前端分类和中端收运都能顺利进行，那么末端处置基本就决定了餐厨垃圾究竟能成为怎样的再生产品，完成输出。

总的来说，餐厨垃圾分为三个部分：油、水和餐饮固废。油水分离是餐厨垃圾处置普遍的预处理步骤，污水达标排放，废弃油脂则能与厨余固废一样重获利用价值。目前，废弃油脂转化为肥皂、生物柴油等产品的技术日趋成熟，市场接受度有明显提高。

再说说除了油和水之外的，餐饮固废本身，高盐、高钙、高蛋白，高磷、高氮、高淀粉，有机质和微量元素丰富，可利用空间广阔。加工成天然有机肥，制成生物饲料，或者用来焚烧发电，发酵制氢、制沼，热解成燃气等等，用途不可谓不多。

也正是在餐厨垃圾脱水、粉碎、加工、转化的要求下，相关环保设备正成为市场新宠。就连家居环保家电也开始开拓餐厨垃圾处理板块，带动了更多设备的研制创新。

有能够粉碎餐厨垃圾，搭载智能研磨系统，防止病菌和异味滋生的垃圾处理器；也有多次减量脱水，支持油水分离操作，简化分拣步骤的餐厨垃圾挤压机。可以想象，未来，类似设备会源源不断涌现，以满足现代不断增长的环保需求。

依托于需求，无论是出于何种用途，置于何种场景下的餐厨垃圾处理设备，都将酝酿出一片市场蓝海。业界预测，三年内，餐厨垃圾市场空间或将达到1500亿。而随着各项工程的密集落地，顶层设计的强力推进，社会资本的涌入，这个数据仍有望向上波动。

三个关口，每个环节都要守好、控好、管好，这也是餐厨垃圾处置正在努力和未来努力的方向。