**面对深圳餐厨垃圾处理现状应该采取什么对策呢？**

深圳餐厨垃圾处理主要是利用生物处理技术实现餐厨垃圾的清洁化、资源化、能源化、饲料化的生物处理。油脂成为工业柴油原料；有机废水可经厌氧工艺产出沼气，产沼后的废液再经过深度处理达标后排放；固体有机渣可进行好氧动态堆肥产出有机肥料。而在餐厨垃圾回收过程中遇到很多不顺畅的问题，如餐饮企业不配合回收等，而且回收的餐厨垃圾是没有经过分类处理的，给餐厨垃圾处理带来了难度。  
减少餐厨垃圾的产生。（1）餐厅在菜单中增加少油的蒸煮类菜肴，合理利用和烹调食材，改进烹饪工艺，如以煎烤代替油炸，减少因食材过油产生的废油，也符合健康饮食的原则；充分利用边角料，如将不规整的蔬菜肉类剁碎做馅。（2）推广自助式餐厅，采用小号餐具和小份例食物，高档食材随点随做，设置勤拿少取的标语，严格规范地执行押金扣减标准，督促顾客减少浪费；以低价减量的方式，在满足顾客 “面子”的同时减少食物浪费；与公益组织合作，将每天多备的洁净食物免费或以极低的价格送给救助机构。（3）理性消费，养成低碳饮食的习惯，按需分次理性点餐，通常以一人一菜为标准，荤素1：2搭配，如有剩余打包带走；在传统 “大桌吃饭”的基础上鼓励西式分餐制，每人点自己的份例餐，既能控制点餐数量，又安全卫生方便打包。

垃圾分类回收，集中合理利用。（1）加强宣传教育，居委会定期开展相关讲座，内容以餐厨垃圾的危害和如何分类为主，让居民意识到餐厨垃圾随意丢弃的危害，丰富垃圾分类的知识，提高垃圾分类意识。（2）增设分类垃圾桶，或效仿日本强制居民将垃圾分类，禁止随意丢弃餐厨垃圾，在居民区的便利店等设立废油回收站，由居民自行上交废油，统一回收。（3）养成垃圾分类的好习惯，做到餐厨垃圾与生活垃圾相分离，固体与液体垃圾相分离，废油单独存放，可食垃圾与其他废料分别存放。（4）开展试点工作，依据店面大小为餐饮店核量设置密闭式垃圾收集桶、装沥油设施等，并出动餐厨垃圾车在每日的6点至10点、14点至17点两个时间段进行餐厨垃圾免费回收清运。环卫、工商、交通等多部门联合执法整治，环卫交通负责回收清运、工商负责资格审查和产品流通，严查餐厨垃圾私运贩卖，加大对地沟油等有害副产品流通的打击惩处力度，逐步推进餐厨垃圾统一收运处理工作。（5）规定养殖户在上午10点、下午3点、晚上10点对当天的可食垃圾进行回收，其他垃圾集中交由指定单位及时处理，做到垃圾不过夜，减少厨房污染，降低处理成本，提高餐厨垃圾利用率。（6）充分利用垃圾处理技术。如餐厨垃圾干燥热处理技术可将餐厨垃圾脱水、加热干燥并灭菌，制成肥料原料，水油分离后，污水经处理后可再利用，废油则加工提纯成为工业油酸、硬脂酸和工业油脂、无磷洗衣粉或醇解制取生物柴油（脂肪酸甲酯）；好氧生物�理技术可将有机物含量高、营养元素全面的餐厨垃圾作为堆肥原料，生成优质有机肥；厌氧发酵技术可发酵产生沼气；湿热水解处理技术可利用垃圾中的水分将大分子有机物水解，并在湿热环境下杀灭病原菌，制造饲料和肥料，同时还因固体内部脂质液化浸出而提高废油回收率，实现废水、废油和固体垃圾的综合利用。