**广西南宁餐厨垃圾处理设备厂家浅谈“南宁模式”餐厨垃圾处理**

一直以来，国内外常用的餐厨垃圾处理技术（如焚烧、卫生填埋等）存在着资源化利用效率低、经济效益不够理想等缺陷。餐厨垃圾资源化处理存在着政策瓶颈和技术瓶颈两大难题，前端收运不稳定、后端产品出路狭窄等现状，制约着餐厨垃圾处理行业的发展。

　　作为国家餐厨废弃物资源化利用和无害化处理首批试点地区之一的南宁，6年来，市委、市政府加大投入，强力推进垃圾分类投放，完善管理和处理体系，打破政策瓶颈；综合运用多种先进处理技术，培育支持企业，打破技术瓶颈，建立了餐厨垃圾资源化循环利用的“南宁模式”。

　　去年末，中国城市环境卫生协会餐厨垃圾专业委员会主办的餐厨垃圾处理技术、建设模式研讨会在南宁举行，多位与会专家学者认为，南宁市餐厨垃圾处理水平在国内处于靠前地位，其PPP合作模式、较成熟的处理技术等形成的“南宁经验”值得推广。

　　广西住建厅城建处处长杨建劳向记者透露，下一步，广西将加快推进餐厨垃圾无害化处置，目前桂林、北海、梧州的餐厨垃圾处置也在做选址、环评等前期工作，计划到“十三五”末期，全区14个设区市各建成至少一座餐厨垃圾处置厂，全区的食品安全将更有保障。

收运体系系统高效

　　签约餐饮企业2600多家，日收运量超过220吨，超过设计需求

　　餐厨垃圾处理行业的收运难是导致众多项目无法顺利实施、餐厨处理达不到预期效果的根源。对众多餐饮企业而言，既有经济利益的消失让他们难以接受；对于监管部门而言，餐厨垃圾收运量低也是急需破解的难题。南宁模式如何破解这些难题？

　　南宁采用市委、市政府牵头，城区落实的办法，由南宁市食品药品监督管理局要求全市各大中型餐饮单位、学校、机关食堂签约参与餐厨垃圾资源化无害化处理项目。每天蓝德集团的垃圾收运车到签约餐饮企业把餐厨垃圾转运到处理厂。

　　专业化的垃圾收收运队伍统一着装，标准化服务，信息化管理，车辆密闭化、自动化，配备有车载GPS和摄像头等设施，杜绝收运过程中出现“跑冒滴漏”现象。

　　同时，出台相应办法，宣传先行，在监管上下功夫，以强效执法为保障，彻底解决收运难、量小、持续性差等难题。

　　2014年初，南宁市颁布《南宁市餐厨垃圾管理办法》，明确要求，任何单位及个人不能处置餐厨垃圾，而要由专业的处理单位进行收集、运输和处理，否则要由城管部门责令停止违法行为，并处以5千元～3万元的罚款。

　　目前，南宁市城市管理支队不定时、常态化地组织力量，专门进行违法行为查处，并在媒体上同步进行查处工作的报道。

　　截至目前，南宁市签约的餐饮企业单位达到2600多家，日收运的餐厨垃圾量已经从最初的30吨增加到超过220吨，超过设计需求，实现饱和生产，在全国餐厨垃圾处理项目中鲜有。

　　处理工艺稳定成熟

　　预处理阶段实现有效分离，密闭化和自动化控制，高效化和集约化处理

　　南宁模式采用国际先进的预处理+厌氧发酵处理工艺，厌氧发酵技术源于欧洲，经过优化改良，更适合中国国情，具有免维护、产气效率高、运营稳定等特性。

　　垃圾综合处理的关键在预处理阶段能实现有效分离。据了解，南宁餐厨垃圾处理厂以生物质分离器为核心的自动分选技术，实现了有机物和无机物的高效分离，分离效率大于95%；密闭化和自动化控制，源头解决臭气难题；高效化和集约化处理，处理量可达50t/h，占地仅5平方米，工序简单。

　　地沟油经油脂提取车间制成粗油脂外售，经粗加工后作化工厂原料。垃圾中的无机物经生物质分离器后回收或进入填埋厂，有机物经厌氧发酵产生沼气，沼气经净化提纯系统制备车用压缩天然气（CNG），而产生的沼渣则制成营养土出售。产生的污水经过处理后达标排放，厂区臭气集中收集处理达标后排放，使餐厨废弃物的处理真正做到减量化、无害化和资源化。

　　处理厂负责人杨力介绍，一般情况下，1吨餐厨垃圾，能产出约140立方米的沼气、12千克柴油和0.20吨营养土。140立方米沼气经提纯为天然气后，可供约4个家庭使用1个月。营养土相当于有机肥，但为了避免垃圾处理物进入食物链，这些肥料不会用于种植蔬菜水果，只会用来种植绿化树等。处理厂会对生产过程中的臭气、废水进行严格处理。