**河南郑州餐厨垃圾生化处理机厂家浅谈餐厨垃圾养殖的潜在危害**

餐厨垃圾是指餐饮企业以及事业单位、学校等公共食堂的食物加工和饮食消费过程中产生的废弃物。随着国内餐饮行业的飞速发展，餐厨垃圾的数量也不断攀升，不及时处理很容易腐烂发臭，影响人们的身心健康，阻碍城市的环保建设。

餐厨垃圾主要特征：

1.含水率高：约65%—95%;

2.易腐性：有机物含量高，在温度较高的条件下很快腐败发臭，导致新的污染;

3.盐分高：如不经处理而制成肥料直接使用会对土壤产生副作用，长期使用更会导致土地沙漠化;

4.游离态脂肪比重大;

5.餐厨垃圾中携带有病毒、致病菌和病原微生物。如不经处理而直接利用，会造成病菌的传播、感染等不良后果;

6.含有较高的潜在生物能：如能有效处理，可实现资源的回收再利用，有利于降低能源的消耗;

7.餐厨垃圾与城市垃圾相比，其化学构成简单，有毒有害物质少，善加利用可实现“变废为宝”。

**餐厨垃圾养殖的潜在危害**

目前，在我国相当多的省、市及欠发达地区的广大农村、城市郊区和相毗邻的农区广大饲养户普遍用餐厨垃圾(泔水、潲水)饲养畜禽，特别是喂猪已成为一种传统习惯，这是众所周知的现实。我们对泔水认真分析，发现城市中的各类泔水来自千家万户，各行各业，不同的群体和个体，组成复杂，形形色色。有些泔水在春夏季因收集、保管、存放时间过长，开始发酵、酸化、发霉甚至腐败，有些泔水内常掺有杂质和异物，如砂砾、铁丝、贝壳、骨头、牙签、塑料品等，无疑会对畜禽消化道造成物理性伤害。特别是废弃在各类泔水中的餐厨废弃物，已受到铝、汞、镉等重金属以及有机化合物、苯类化合物的污染，被猪食用后，有害物质蓄积在猪的脂肪、肌肉等组织里，人食用了这样的猪肉达到一定程度后，就会导致肝脏、肾脏等系统免疫功能下降。

分析检测表明，各种餐饮泔水中除了含有强烈感染性致病菌外，还含有许多有严重危害的细菌;每克餐厨垃圾在自然状态下放置24小时左右，细菌含量即高达数亿个;酵母菌含量达到1000万个左右;霉菌含量较少，这与餐厨垃圾暴露于空气中的时间长短有关，随着暴露时间的延长，霉菌含量显著增加;大肠杆菌的含量达到数万个活菌。大肠杆菌是人畜肠道内的条件致病菌，同时也是环境污染检测的重要指标，高含量的大肠杆菌说明餐厨垃圾存在较为严重的污染和潜在危害性，对环境、人畜健康都构成相当的威胁。尤其是来自各类医院和公共饮食餐饮业的泔水，其卫生安全质量更无法保证。其中含有各种病原微生物(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、结核杆菌等)、寄生虫及虫卵等有毒有害成分的残留和富集，这些病原微生物具有强烈的感染性和致病性，一旦在环境中传播扩散将导致不可估量的严重后果。

因此，使用各类餐厨垃圾(泔水)饲喂畜禽，潜埋下的不安全隐患和危害是毫无疑问的。全球多数国家均已禁止直接用餐厨垃圾作动物饲料，我们不能因为是畜禽食用的泔水就对其卫生安全质量忽视、放任、不问不闻，更不能因为现在没有引发疫病或发现造成明显的、实实在在的危害而熟视无睹，无动于衷。泔水是养殖业饲喂动物性饲料的严重隐患、必须引起我们的高度关注和警惕。