**湖北武汉餐厨垃圾生化机厂家简述餐厨垃圾的循环利用！**

随着国内餐厨垃圾的产生量日渐上升，让我们的生活环境变得更加糟糕，而且很容易引发食品的安全隐患，而目前的餐厨垃圾处理的问题迫在眉睫，需要给人们营造一个健康的生活环境以及为城市的可持续发展考虑，国家就对餐厨垃圾的规范化处理制定了相关政策。

而长沙雷邦环保科技有限公司致力于垃圾的资源化处理，在这方便有比较深厚的经验，下面为大家介绍下餐厨垃圾的循环利用。

生物法采取微生物发酵技术制成发酵饲料，这种处理工艺一般周期较长、需要对菌种进行选择管理、工艺较复杂。2002年陈建乐申请的中国发明专利CN02155417.X公开了一种利用餐厨废弃物生产高钙多维酵母蛋白饲料的方法，将经粉碎机粉碎、脱水、加氮中和、灭菌后的餐厨废弃物及泔水物料与通过流量控制器混合控制的酵母和微生物生物菌种进行混合接种后经计算机控制分批进行固体发酵再经干燥、磨粉、化验及包装制成高钙多维酵母蛋白饲料。这种方法一方面最大限度地做到了物尽其用，另一方面和把垃圾所可能造成的污染降到了最低限度。

目前，市规划部门正在制定具体规划标准，使餐厨垃圾处理成为餐馆、食堂建设的前期规划项目之一。“目前已有的餐饮街，想再额外划出一块地方建餐厨垃圾处理站，显得十分困难。”陈玲说，“所以今后把餐厨垃圾处理的前期规划，正式纳入了建设方案。规划时就需要提前预留建设用地。”

　　新建小区、高校食堂等用餐集中区，今后新建时也需要配套建设餐厨垃圾处理设施。按照相应的“千人配建指标”，餐厨垃圾处理设施的数量要与餐厅（餐饮街）、小区和食堂的规模直接挂钩。若未按规定配建餐厨垃圾处理设施，将视为营业手续办理不全处理。

　　此外，餐饮业将从源头抓起，减少垃圾排放。较大型的餐饮企业需设置绿色餐饮宣传员、摆放提示牌，主动提示顾客“适量点餐，避免浪费”，“剩菜打包，减少废弃”；在经营中减少使用一次性产品，拒绝使用一次性木筷子和不环保餐饮具。