**湖南长沙餐厨垃圾无害化处理是目前最先亟待解决的难题**

目前城市的餐厨垃圾产生来源主要有宾馆，饭店，酒店等场所，餐厨垃圾产生后，由产生单位将其收入标准收集桶内，在环卫部门规定的时间内放置于指定的转运点，再由环卫部门或政府指定的垃圾清运企业定时收运。运走这些餐厨垃圾不是目的，处理这些餐厨垃圾才是重点。为了给城市生活的人营造一个健康无害的环境，将餐厨垃圾无害化处理就成为了目前首当其冲需要解决的难题。

之前我国餐厨垃圾的主要用途是被城市周边的养殖户收集起来作为饲料直接使用，这种利用方式有着悠久的历史。这种利用方式的问题在于：  
??餐厨垃圾中含有大量人畜共患传染病的病原微生物，不但容易引起动物感染病毒，还容易造成人体感染口蹄疫、肝炎等疾病。  
??猪食用后极易感染和诱发各种疾病，势必加大对病猪的用药剂量，从而会加大抗生素类药物的残留，通过猪肉进入人体，容易对人体健康造成危害。  
??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，人食用到一定程度后，就会导致肝脏、肾脏等系统免疫功能下降。  
　　此外，餐厨垃圾作饲料可能会导致同源性污染。所谓同源性污染是指动物食用其同类动物的肉，骨，血液等动物组织生产的动物源性饲料，产生的潜在的，不确定的传播疾病风险。餐厨垃圾中恰恰含有动物组织，直接作为动物饲料的话，存在着潜在风险。  
　　除直接作为饲料喂养动物使用外，餐厨垃圾中的油脂部份被不法分子提炼后重新作为食用油（地沟油）使用也对人类的健康产生威胁。地沟油中含有黄曲霉素，苯等毒素杂质，长期食用会造成慢性疾病的发生，更严重时会致癌。