**餐厨垃圾、厨余垃圾和餐饮垃圾应该怎么区分呢？**

很多人会对餐厨垃圾、餐饮垃圾和厨余垃圾难以区分，不清楚他们到底代表着哪一类垃圾，今天就来给大家来说说餐厨垃圾、厨余垃圾和餐饮垃圾应该怎么区分呢？

餐饮垃圾产生自饭店、食堂等餐饮业的残羹剩饭，具有产生量大、数量相对集中、分布广的特点。

厨余垃圾主要指居民日常烹调中废弃的下脚料和剩饭剩菜，来自千家万户，数量巨大但相对分散，总体产生量超过餐饮垃圾。

而餐厨垃圾就是餐饮垃圾和厨余垃圾的统称，主要是居民在生活消费过程中形成的生活废物，是食物垃圾中最主要的一种，包括家庭、学校、食堂及餐饮行业等产生的食物加工下角料（厨余）和食用残余（泔脚）。

近几年来，餐厨垃圾处理成为了各城市政府部门的头等大事，如果将餐厨垃圾按产生过程和物料特定来分的话，可以分为三大部分：

1、饭菜加工过程中形成的垃圾

主要是从蔬菜切削下来的茎叶、蔬菜夹带的泥土、鱼鳞、禽类的头脚羽毛等，为厨房加工剩下的余物。这类垃圾中不含剩饭以及油水分离器垃圾、含油很少，经济价值不高，一般没有人单独收集此类垃圾，这类垃圾多用来堆肥，生产有机肥料。

2、剩饭剩菜，通俗称为泔水

这类垃圾主要是剩余的饭菜和汤水等，从中提出的油称为泔水油。这种油的性质基本是中性的，酸值不高，很容易进入食用油。吃泔水长大的这类猪称为垃圾猪。

3、油水分离器垃圾

这类垃圾主要是餐馆饭店在洗刷过程中，餐具中剩余的少量饭菜和一些油脂、洗涤剂随着洗刷水进入油水分离器中，油脂类物质漂浮在水面，形成油水分离[器](http://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MzAxNzU3MzYwNg==&mid=2658211778&idx=1&sn=20ffe8f71538cf3d48b0a6a62b9c96bb&chksm=8066c44bb7114d5dfad2c3729f338e00b16d0d9d4de08ae2ea1f075d54ec6fe6f8be8462db6a&scene=21" \l "wechat_redirect" \t "https://mp.weixin.qq.com/_blank)垃圾。油水分离器垃圾的油脂含量比较高，一般在20%-80%。随着饭店等级的不同，含油量有很大差别，从油水分离器中提取的油称为“地沟油”，这类油的凝点较高，酸值较高。

泔水油、地沟油是餐厨垃圾中危害最大也是经济价值最大的两类油脂，作为一种化工原料，这两类油脂的用途很多，如可以用来生产脂肪酸、润滑剂、洗涤剂、肥皂等。这些产品的附加值比较高，但需求量不太大。相比国内餐厨废油脂的综合利用方式而言，生物柴油的附加值也更高，但生产成本较高，市场需求暂未形成规模化，利用泔水油和地沟油生产生物柴油，可为生物柴油产业补充一些原料。