

城市餐厨垃圾的排放量与日俱增,如何科学处理受到关注,我市正在规划建设相关项目——

餐厨垃圾期待变废为宝

本报记者 李岚 文/图



工作人员操作机械
工具检验垃圾

核心提示

前不久,我市首个餐厨垃圾处理示范项目建成投用,实现了餐厨垃圾变废为宝;与此同时,一些社区引导居民将餐厨垃圾废物利用,制作成环保肥皂和环保酵素,受到不少居民欢迎。记者走访了解到,城市餐厨垃圾的排放量与日俱增,如何对其进行科学处理渐受关注,我市正在规划建设餐厨废弃物处理工程,未来项目投用后,对实现餐厨垃圾减量化、资源化和无害化处理都具有重要意义。

1 现状 餐厨垃圾未被专门分类,和其他垃圾统一进行转运和“格式化”处理

所谓餐厨垃圾,是指从事餐饮服务、单位供餐、食品生产加工等活动的单位和个人在生产、经营过程中产生的食物残余、食品加工废料、废弃食用油脂(包括不可再食用的动植物油脂和各类油水混合物)等垃圾。

在我市不少小区,餐厨垃圾和生活垃圾混装的现象很常见。近日,在老城区黄梅路附近一个小区内,几个绿色垃圾箱装得满满当当,里面有一次性饭盒、剩饭剩菜、快递包装盒等垃圾。在西工区香榭里小区,虽然几个垃圾桶上分别写有“可回收垃圾”“不可回收垃圾”和“有害垃圾”字样,但是记者观察后发现,有的居民仍弄不清如何分类。

和小区相比,一些餐饮企业的做法则比较科学。“以往,我们是将餐厨垃圾

打包后送到垃圾中转站处理。去年9月,店里安装了一套餐厨垃圾处理设备,直接可以进行打碎和分解处理。”老城区一餐饮企业负责人说,由于餐厨垃圾处理设备造价较高,因此将其集中送到垃圾处理园区,是行业内较为普遍的做法。

依据《洛阳市餐厨垃圾管理办法》,坚持减量化、资源化、无害化的原则,对餐厨垃圾实行统一收集运输、集中定点处置。记者从相关部门了解到,目前我市绝大多数餐厨垃圾被送到城市各个垃圾中转站后,会和生活垃圾一起经过简单分拣、挤压,再由封闭式垃圾车运送到位于高新区西沙坡村的生活垃圾综合处理园区。

在垃圾综合处理园区,负责垃圾处理项目的洛阳环洛再生能源有限公司副

总经理莫忠说:“我市的垃圾处理以焚烧方式为主。”垃圾运到园区后,需要先在封闭垃圾池里储存约一周时间,经过脱水发酵并混合均匀后的燃烧率更高。目前,园区内共有3台焚烧炉,采用国际上先进的机械往复式炉排炉技术,日处理垃圾量为1500吨。

莫忠介绍,如今,通过垃圾焚烧发电实现资源再利用的技术已经十分成熟。目前该园区通过焚烧垃圾每年能发电2.26亿千瓦时,经过升压处理后并入国家电网可供市民使用;产生的炉渣经无害化处理后,可加工成混凝土砖块等建筑材料,综合利用率达95%;只有少量飞灰为不可利用废弃物,这部分不可分解物仅为原态垃圾的2%,经过处理后运往配套的灰渣填埋场进行填埋处理。

2 尝试 现场转化肥料、制作环保肥皂,让餐厨垃圾变废为宝

近日,在位于洛龙区市府东街与政和路交叉口附近的市直机关餐厅院内,一台专门用于“消化”餐厨垃圾的有机垃圾生物处理设备亮相,这也是我市首个餐厨垃圾处理示范项目。该项目建设运营方河南归然环保科技有限公司办公室主任周仪介绍,这台被称作“大胃王”的设备,可以就地“消化”餐厨垃圾,“吐出”有机肥料。

餐厨垃圾送入设备后,一排排全钢材质的粉碎装置对其进行脱油、脱水后压制成片状;之后,分离出的废水和油渣儿被排到化粪池内,餐厨垃圾残渣则进入“大胃王”的“消化系统”。“大胃王”的“消化系统”是一个近4米长的密封舱,被处理过的餐厨垃圾在这里经过高温接种后会变为有机肥料。“这些有机肥料的有机质含量在80%以上,是一般肥料的两倍,大田作物、园林种植作物

都可以使用。”周仪说。

记者了解到,“大胃王”的日处理餐厨垃圾量为500公斤,一般需要3天至5天,餐厨垃圾即可变为有机肥料。整个处理过程都是在全封闭的环境下进行的,并且配备有除臭罐,可以在发酵过程中根据情况调节微生物空气含量,以免发酵不达标产生臭味。

“媒体报道之后,有不少企业、学校的餐厅负责人和我们联系。”周仪说,他们负责承建的全市首个餐厨垃圾处理示范项目,从开工到正式投用耗时1个月,占地面积不大,发挥的作用可不小。最近,询问如何引入餐厨垃圾处理设备的人比以前多了,说明大家的环保意识越来越强了。

相比不少人将餐厨垃圾一扔了之的做法,涧西区武汉路办事处武汉路社区引导居民将餐厨垃圾废物利用,制作成

环保肥皂。为了引导大家保护环境,从去年起,武汉路社区面向居民开设了“自然科学”课程,请专业老师教居民将餐厨垃圾进行发酵,用于制作肥皂和花草肥料等,因为简单有趣,参与的人越来越多。

“我们做出来的肥皂,可以洗手、洗衣服,还省钱。”一位居民笑着向记者展示已经做好的肥皂,闻上去有一股淡淡的香味。武汉路社区负责人说,开设“自然科学”课程之后,一些经常参与活动的居民还自发成立了环保志愿服务队,定期在社区活动广场等人员密集的地方举行推广活动,呼吁更多人加入到环保的队伍中。

在涧西区湖北路办事处天九社区开设的环保课上,工作人员教大家用餐厨垃圾制作环保酵素,同样受到居民欢迎。

3 未来 我市规划建设餐厨废弃物处理工程

随着我国餐饮业的不断发展和人民生活水平的提高,餐厨垃圾的排放量与日俱增。为此,我国先后出台了多项政策引导、规范餐厨垃圾处理行业发展。比如,继续推进餐厨垃圾无害化处理和资源化利用能力建设,鼓励使用餐厨垃圾生产油脂、沼气、有机肥、土壤改良剂、饲料添加剂等,鼓励餐厨垃圾与其他有机可降解垃圾联合处理等。

在餐厨垃圾科学处理上,一些地方也在积极尝试。在河北省一个黑水虻养殖基地,来自北京市东城区3000余家企事业单位食堂和餐饮企业的230余吨餐厨垃圾,可转化为100吨的饲料原料,成了黑水虻的大餐。经过喂养,黑水虻一天能够产出10吨的黑水虻鲜虫,20吨的虫粪,虫粪进行发酵处理,可以作为有机肥料,黑水虻干虫则是宠物高档饲料原料。

安徽蚌埠在建的餐厨垃圾资源化项目主要采用厌氧发酵技术,可以将市区所产生的餐厨垃圾“吃干榨净”,为餐厨垃圾找到最好的资源利用归宿。比如,餐厨垃圾厌氧发酵后产生沼气,用于燃烧发电;产生的沼渣则输送到旁边的城市污水处理厂进行干化焚烧;厌氧发酵前,还要对餐厨垃圾进行分选、制浆,将其中的油脂提出来,作为生物柴油原料和化工原料。

“政府引导,有实力的餐饮企业积极参与,可以有效推动餐厨垃圾实现科学处理。”我市一餐饮企业负责人说,大型的餐饮场所、企业、学校等餐厨垃圾生产大户,可以在条件许可的前提下,积极利用科技进步成果,将餐厨垃圾变废为宝,实现经济效益最大化。

日前,市城乡规划委员会审议并原则通过了《洛阳市建筑垃圾资源化利用专项规划及洛阳市餐厨废弃物处理工程政府和社会资本合作(PPP)项目建筑设计方案》。按照方案,我市将在位于高新区西沙坡村的生活垃圾综合处理园区规划建设年处置400万吨建筑垃圾资源化综合利用区。同时,我市餐厨废弃物处理工程也将布局在市生活垃圾综合处理园区内,该项目占地面积约32.57亩,厂区北侧设置办公楼及餐厨垃圾处理车间,南侧为沼气利用、污水及沼渣综合车间。

“未来项目投用后,对实现餐厨垃圾减量化、资源化和无害化处理都具有重要意义。”市城管部门相关负责人说。



封闭式垃圾车在卸垃圾

洛阳市口腔医院 专注老年种植牙

洛阳晚报 第八届社区文化行

口腔健康检查、律师答疑解惑、精彩节目演出、旧报回收、惠民商品展销、生生新品免费试喝、订报服务……
咱自己的舞台,咱自己的节目,家门口的社区大联欢,精彩乐不停!

• 2019年6月16日 相约市委院社区 •



口腔健康检查



购时惠商品展销



精彩节目



律师帮帮团



喝奶大赛

主办单位:洛阳市创建办 洛阳市文明办 洛阳市民政局
洛阳市住房保障和房产管理局 洛阳日报报业集团
鸣谢单位:西工街道办事处 市委院社区

冠名单位:洛阳市口腔医院
协办单位:河南德荣清真食品有限公司
承办单位:洛阳日报报业集团读者俱乐部

洛报小记者军事文化夏令营火热报名中 咨询热线:63217609 63232410