

剩菜剩饭都去哪儿了？

记者带您探访厨余垃圾“善后”处理



□ 记者 程呈 文/图

民以食为天,人们在制作、享受美味后,或多或少都会产生一定数量的垃圾。在人们眼中,这些夹杂着菜叶、果皮和剩菜剩饭的垃圾已然成了臭、脏、恶心的代名词,令人嗤之以鼻。在我市,这些垃圾每天的量有多少?最终都去向哪里?记者对此进行了一番走访调查。

试点小区厨余垃圾分类井然

8月16日晚,大观区菱湖新村居民程绪珍吃完晚饭,将家里收拾好后,准备外出散步。同往常一样,出门前她将一只装着剩菜和果皮的垃圾袋随身带走,贴上她家的专属二维码,下楼后放进了16号楼前垃圾投放点的厨余垃圾桶里。

走进菱湖新村小区,直走50米,就能在左手边看到一个显眼且颇具颜值的垃圾投放点,占地约5平米的一座小亭内,并排摆放着3个绿皮垃圾箱,分别是厨余垃圾桶、有害垃圾桶和其他垃圾桶。

“家里每天都有少许厨余垃圾,用垃圾袋装好扔进专门的垃圾桶里,早就成为我家的习惯了。”程绪珍说,垃圾分类未实施前,所有垃圾都是混在一个垃圾袋里。通过学习和实际操作,如今,程绪珍和小区内众多居民一样,区分垃圾已经是得心应手。

经过分类后,这些厨余垃圾去哪儿了?安徽京环安庆分公司运营部推广主管竺思梦说,“安庆现有9个垃圾分类试点小区,每天环卫工会前往这9个小区,剔除垃圾袋后收集厨余垃圾,最终转运到位于大观区蔡山路的石化三村生活垃圾转运站处理。这里设置了一座小型的厨余垃圾处理站,日处理能力为500公斤。

厨余垃圾“变废为宝”

8月17日上午,记者来到蔡山路的石化三村生活垃圾转运站。在站内东侧,记者看到一个厨余垃圾处理车间,处理厨余垃圾的核心设备是一个不锈钢制成的大箱子,高约3米左右。从试点小区收运来的厨余垃圾被倒入箱中,等候它们的是华丽“变身”。

“用120升容量的垃圾桶收集,9个试点小区日厨余垃圾总量大概有8桶,对于日处理规模为500公斤的设备来说还是比较少的。通常情况下,待厨余垃圾的量积累到一定数量,再打开设备集中处



位于蔡山路的厨余垃圾处理中心

理。”竺思梦表示,平均每2至3个月处理一次。

在处理设备内,厨余垃圾经过设备碾压和烘干,通过氧化发酵及后续的深加工处理,化身为有机土壤,最终“变废为宝”,发挥价值。

记者还了解到,由于目前仅有9个垃圾分类小区对厨余垃圾进行分类,除此之外的其他小区的厨余垃圾,暂时还是和普通生活垃圾混合在一起处理。

我市已具备餐厨垃圾处理能力

记者了解到,根据来源不同,传统的剩菜剩饭可分为餐厨垃圾和厨余垃圾两大类。厨余垃圾主要指居民家中废弃的下脚料和剩饭剩菜,来自千家万户,相对分散。餐厨垃圾则产生于饭店、食堂等餐饮业的残羹剩饭,产生量大,数量相对集中。

作为餐厨垃圾产生单位的公司食堂、餐饮经营单位等,如何将剩菜剩饭等垃圾处理掉呢?迎江区华中路一家中型规模酒店负责人查松梅告诉记者,店里每日约能产生两垃圾桶的餐厨垃圾,每天上午8点半,店里工人将前一天的餐厨垃圾搬到店外,由垃圾收运员收走。

“传统的餐厨垃圾处理方式是用泔水桶收集餐厨垃圾,泔水由商户自行处置,这样的处理方式容易导致垃圾去向不明,在后厨搁置过久的餐厨垃圾也会产生难闻的气味。”8月17日,市环卫处督查科负责人甘强介绍道。

2018年9月起,根据市政府要求,委托安徽京环安庆分公司集中收运主城区249家餐厨垃圾产生单位的餐厨垃圾,为其配置餐厨垃圾专用收集桶,并指导分类,约定收集时间、收集地点。“这些单位涉及机关企事业单位、学校、医院、部队的食堂和大中型餐饮企业等,后期会扩大收运范围。”

据2019年数据统计,249家单位日平均产生35吨餐厨垃圾,由于前

期我市不具备这么大的餐厨垃圾处理能力,今年上半年之前,这些餐厨垃圾全部集中运往铜陵市处理。7月份,位于大观区山口乡安庆市静脉产业园内的有机废弃物处理中心试运行,如今,所有餐厨垃圾运到这里,通过研磨、除杂制浆、除砂、离心除油等处理工艺,使之变成天然气、有机肥料等,最终实现垃圾无害化、减量化和资源化处理。

“该项目涉及日处理餐厨垃圾200吨、厨余垃圾200吨,负责为安庆市区范围提供餐厨垃圾的收储、运输和处置。”随着垃圾分类工作的逐步推进,今后将会有更多的垃圾产生单位和小区加入进来。甘强表示,从目前产生量和处理能力来看,我市餐厨垃圾处理设施已做好迎接今后垃圾分类“大考”的准备。

记者手记:

餐厨垃圾和厨余垃圾都属于常见的生活垃圾。看起来,这些垃圾都是“天然”的东西,不会像化学物那样给人体带来危害,但实际上,如果处理不当,危害同样不小。

近两年,我国大力提倡垃圾分类,安庆也加入了垃圾分类的大军。通过前期做好垃圾分类,经过简单处理,这些餐厨和厨余垃圾就可以变成对环境有益、对农作物有益的有机土壤和肥料。

记者认为,虽然做好垃圾分类、垃圾处理工作迫在眉睫,但是比起费劲的垃圾“善后”,更重要的应该是餐厨垃圾的事前处理,也就是从源头减量,避免产生浪费。

各大餐饮行业要动起来,提醒用餐人员适量点菜,免费提供打包盒,尽可能引导顾客“光盘”,节约食物浪费的同时,也减少了店内餐厨垃圾的产生量。同时,对于采购食材,也有严格和合理的管理程序,减少损耗。

广大消费者更要时刻有“文明用餐”的意识,珍惜每一粒粮食,用实际行动支持“光盘”,养成节约粮食的好习惯。

天气依旧“高调”登场

本报讯(记者 程呈)在气象上,35℃就像一道区分高温的警戒线,气象部门一般将超过35℃的日子称为高温天。转眼今天是周三,我市天气继续以晴热为主,最高气温越过警戒线达36℃,“烧烤模式”火力全开。三伏天内,晴热是舞台上的主角,本周末未来几天阳光继续保持强劲势头,还是那句老话,提醒广大市民注意防暑降温,做好防晒工作避免皮肤晒伤。

炎热的高温从一大早就开始了,今日早晨,安庆的最低气温已经达到28℃,30℃以下的温度还未维持多久,随着太阳升高开始一步步攀升,轻而易举在午间达到36℃,烈日的威力一直到6点之后才稍有缓解。虽然市气象部门称,午后山区可能有雷阵雨,不过这种阵雨属于“局部性阵雨”,最后会不会下也是未知数,对于降温的作用自然微乎其微了。

在高热的环境下,体感温度会直线上升。只要一出门,就能享受纯天然的“桑拿天”的季节来了,在如此炎热天气下,出趟门就大汗淋漓是常有的事,此时合理的补充水分显得尤为重要。一些年轻人偏爱喝冰镇饮料或矿泉水,其实温热的盐开水更适合补充身体水分。

受长时间阳光暴晒的影响,不少市民家里庭院和阳台的植物也一蹶不振,叶子蔫蔫得无精打采,养花一族可要记得及时给植物补充水分,每日浇水以两次为宜,应在早上10点以前或傍晚5点钟以后浇水,千万不能在午间浇水。当然浇水量也要适度,浇水最好浇透,帮助植物安全度过高温天。



近日安庆天气情况:

今明两天天气情况:今日,晴到多云,28-36℃;明日,晴天,山区午后局地雷阵雨,29-36℃。