

# 商用厨房的餐厨垃圾处理资质等级证书

产品名称	商用厨房的餐厨垃圾处理资质等级证书
公司名称	深圳华谊企业咨询管理有限公司业务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道新生社区新旺路8号和健云谷2栋11层1112室
联系电话	13418916898

## 产品详情

商用厨房的餐厨垃圾处理资质等级证书

商用厨房的餐厨垃圾处理资质等级证书，餐厨垃圾处理服务企业资质证书，怎么办理。

做企业的基本都知道，一个企业的资质多少能证明企业的实力，企业有了资质证书，可以用来投标，可以在消费者心目中树立良好的形象，是企业的荣誉，是企业的无形资产，可以确立企业在同行业中的地位，从而为企业开拓更广阔的市场销路做好宣传。

餐厨垃圾处理的对生活的危害有哪些，说一说你不知道的

2010年及2011年地沟油、垃圾猪等事件的相继查处和曝光，2018年非洲猪瘟爆发更是让人触目惊心，国家及社会对于餐厨垃圾污染愈发重视。

餐厨垃圾，俗称港脚，是居民在生活消费过程中形成的生活废物，极易腐烂变质，散发恶臭，传播细菌和病毒。餐厨垃圾主要成分包括米和面粉类食物残余、蔬菜、动植物油、肉骨等，从化学组成上，有淀粉、纤维素、蛋白质、脂类和无机盐一。

来源及特点

餐厨垃圾是食物垃圾中主要的一种,包括家庭、学校、食堂及餐饮行业等产生的食物加工下脚料(厨余)和

食用残余(泔脚)。我国餐厨垃圾数量十分巨大，并呈快速上升趋势。

餐厨垃圾具有显著的危害，其特点可归纳为：

- 1、含水率高、可达80% - 95%。
- 2、盐分含量高、部分地区含辣椒、醋酸高。
- 3、有机物·含量高、蛋白质、纤维素、淀粉、脂肪等。
- 4、富含氮、磷、钾、钙及各种微量元素。
- 5、存在有病原菌一、病原微生物。
- 6、易腐烂、变质、发臭、滋生蚊虫。

## 分类

根据来源不同，餐厨垃圾主要分为餐饮垃圾和厨余垃圾。前者产生自饭店、食堂等餐饮业的残羹剩饭°，具有产生量大、来源多、分布广的特点，后者主要指居民日常烹调中废弃的下脚料和少量的残羹剩饭。

## 国内餐厨垃圾处理分析

中国人重视饮食，是世界公认的烹饪大国。随着经济的增长，居民消费水平的提高，人们在餐饮方面的消费也与日俱增，在餐饮业高速发展的同时，餐厨垃圾也迅速增长，越来越引起社会的广泛重视。

统计显示，我国餐厨垃圾占城市生活垃圾比重大致范围是50%-70%，中国主要城市每年产生餐厨垃圾量不低于6000万吨。就餐厨垃圾成分来看，餐饮业和高校食堂以餐后垃圾为主，居民家庭餐厨垃圾以餐前垃圾为主。

2010年7月，国务院办公厅发布文件，决定组织开展地沟油等城市餐厨废弃物资源化利用和无害化处理试点工作，餐厨垃圾问题逐渐进入人们的视野。2010年及2011年地沟油、垃圾猪等事件的相继查处和曝光，2018年非洲猪瘟爆发更是让人触目惊心，国家及社会对于餐厨垃圾污染愈发重视。

## 餐厨垃圾的危害和资源特性

### 1. 食品安全隐患

餐厨垃圾中含有的有害物质，借助各种非法渠道重新进入食物链回到人体，危害人们的身体健康。地沟油中含有大量致癌物质，长期食用可导致肠癌、胃癌、肝癌等致命疾病。

### 2. 环境污染

餐厨垃圾极易变质腐烂，在运输，存储及加工过程中，需要采取有效的密封措施，无害化措施。否则，餐厨垃圾会因为恶臭造成周边空气污染，同时也可能因为泄漏等原因直接污染土壤和水体。因此，不可避免的成为了传播疾病的媒介。

### 3.影响市容市貌

由于没有统一的管理和收集，餐厨收集运输使用的车辆及容器都肮脏不堪;此外，由于餐厨垃圾中还含有其他垃圾，在初步分拣过程中，往往存在乱扔乱弃的现象，严重影响城市环境卫生与面貌。

### 4.资源特性

我国餐厨垃圾存在高有机物含量，高含水率，高油，高盐分的特性。我国一年产出的餐厨垃圾全部得以利用相当于节约了3000万亩玉米的能量产出量和600万吨生物柴油，资源化特征明显。