

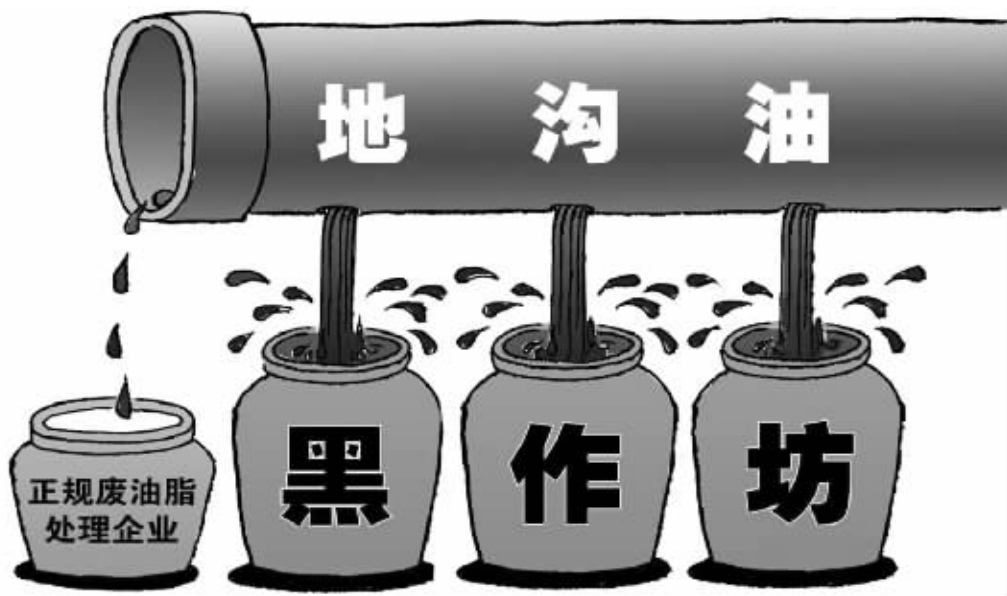
正规回收企业抢不过“黑作坊” 南京一半以上地沟油去向成谜

今年6月起,江苏实施“餐厨废弃物管理办法”,但效果并不乐观

近日公安部破获的特大地沟油案件引发各界高度关注。那么南京餐厨垃圾、废弃油脂的流向如何?现代快报调查发现,小餐馆废油不是直接流入下水道,就是被人回收拖走,南京一半以上的地沟油去向不明,而真正有资质的回收企业却普遍吃不饱。

据了解,为扼制地沟油回流餐桌,政府部门也一直在探索办法,今年6月,刚刚实施的《江苏省餐厨废弃物管理办法》就是国内第一部关于餐厨废弃物管理的省政府规章,明确了餐馆要进行备案,收运企业要有许可证,双方要签订合同。同时还明确了交由没有资质的企业回收,餐馆要连带受罚。法规虽已实施,但效果却并不乐观。

□快报记者 赵守诚 赵丹丹



链接·规定

- 1 餐馆要备案,收运企业要有许可证:《江苏省餐厨废弃物管理办法》明确,餐馆、饭店应当设置收集容器,24小时内将餐厨废弃物交给与其签订协议的餐厨废弃物收集、运输企业。不得将餐厨垃圾排入雨污管道、河道、公厕等。
- 2 餐厨处理场要招标产生:任何单位和个人不得随意处置餐厨废弃物。餐厨处理场必须由政府市容环境卫生主管部门招标产生,没有取得许可证的单位,不得从事处置活动。
- 3 交由无资质企业回收要被罚:将餐厨废弃物交给没有资质的单位或个人收集、运输、处置,处五千至三万元罚款。
——《江苏省餐厨废弃物管理办法》

现状

每年一半以上地沟油不知去向

南京对“废弃食用油脂”的概念有明确界定,包括流入下水道的地沟油、饭店内使用多次的煎炸油、剩饭菜滤出的泔水油、烟气油、屠宰场丢弃的动物油。全市有1万多家大小餐饮企业,每年产生的废弃油脂有多少?昨日,当记者就此咨询相关部门时,对方没有做明确回答,但承认在6000吨以上,同时表示,去年政府定点的8家回收加工企业已经增加到10家,其中最大一家企业年加工能力为300吨。按此满打满算,10家企业年处理能力不超过3000吨,那么,目前全市每年至少一半以上的地沟

油去向不明。

另外,去年快报记者曾就同一个问题采访过南京相关部门,对方曾表示,南京每年产生废弃食用油脂逾10000吨,其中只有3000吨进入政府定点的8家回收加工企业,其余的7000吨都去向不明,不少流入无证照的地下黑作坊。

一年多时间,这前后两个数据虽有不小差别,但有一点是没有疑问的,就是最保守估计,每年南京至少一半以上地沟油去向成谜。而这少则3000吨,多则7000吨(甚至更多)的地沟油没有走上餐桌,谁也说不清。

症结

监管主体一直没有明晰

昨天,记者采访多位定点加工企业。他们指出,监管不到位,市场太混乱,目前更是在几个部门交接的过渡阶段,今年以来,废弃油脂管理主体多次改变,更让正规企业一头雾水。年初,因机构调整,明确将这一工作由发改委划给商务局。商务局刚刚接手,6月份,根据省里相关文件,该工作又移交给城市管理局。

如此频繁更换管理主体,令基层企业很难适应,遇到事情不知道找哪个部门,许多矛盾都无人解决。企业人员认为,现在要赶紧明确到底谁来监管,明确餐饮企业必须将泔水送给指定加工企业。可全市有1万多家大小餐饮企业,每年还有不少新开的餐馆,这么大的监管量,不是哪一个部门能管得过来的。

正规回收企业偏偏“吃不饱”

早在2001年,南京市发改委下属的再生资源管理办公室就确定8家定点回收企业,并以政府令的形式发文,明确大小餐馆必须将废弃油脂交给这8家定点企业,现在又增加到10家。但事实上,南京市面上回收废弃油脂的企业有上百家,使得这些正规企业根本“吃不饱”。

栖霞区一家回收企业的负责人表示,他们厂日处理加工废油脂能力30吨,但每天只能加工5吨废弃油,一直吃不饱。究其原因,那些餐馆不愿意将废油卖给他们,因为黑作坊出价高。“我们每月出600元,黑作坊就出650元。我们出650元,他立马

加到750元。”他表示,期望立法追究黑作坊的刑事责任,“光罚款驱赶不顶用。”

燕太公司是栖霞区定点废弃油脂回收企业,仙林大学城有个小吃一条街,几十家餐馆每天要排放150公斤废弃油脂,公司负责人找到小吃一条街相关部门,但对方表示,早包给句容某加工厂了,签的合同2014年才到期。”南京市有文规定,本地的废弃油脂如果销往外地,必须在发改局备案。但仙林这个小吃一条街油脂销往句容却从未备案过案。栖霞区发改局、卫生局多次出面协调,燕太公司仍未“吃”到小吃一条街废弃油脂。

异地加工,是为了躲避监管

为何南京餐馆产生的废弃油脂要舍近求远,业内人士一针见血地说,目的很可能就是躲避监管。就像公安部此次摧毁的地沟油犯罪网络,在浙江收购废弃油脂,却要运到山东加工。为何不在山东收购?就是想躲避监管。

据了解,燕太公司加工的油全部销往镇江做生物柴油,每吨卖到4700元。可非定点企业加工的油脂出售给餐馆,一吨能卖到6000元,暴利驱使非定点企

业高价收购餐饮企业的废弃油脂,“栖霞区每天产生10多吨废弃油脂,我们是区定点企业,但一天只能回收5吨,一半以上的废弃油脂都流入非定点加工企业,兴卫村一带就有六七家。”

据了解,前几年,基层工商所曾给一些油品加工坊颁发执照。再生办公布10家定点回收企业名单后,市工商局曾专门发文要求取缔其他加工企业,但仍有一些非定点企业持照经营。

排放企业竞标抬高废油价格

由于监管不力,餐饮食品行业的废弃油脂成了抢手的“香饽饽”,身价不断抬高。今年以来,甚至有排放企业采用竞标的办法,来决定废弃油脂卖给谁。通过公开竞标,谁出的价高,就与谁签订合同。一家大型快餐公司在南京市有80多个分店,每天产生的废弃油脂,以前都以每吨1200元价格,统一销售给浦口一家定点加工企业,经加工后做为工业添加剂原料,再出售给石化厂。今年废弃油价格上涨,许多加工企业找到这家快餐公司,

愿出高价收购。为赚得更多利润,今年7月,这家快餐公司干脆竞标,结果另一家加工企业以每吨1900元中标。江宁一家方便面生产企业也采取竞标方式,增加了出售废弃油脂的利润。

据了解,通过竞标,一些不正规的加工企业拿到废弃油脂,他们加工后流向何处,成了一笔糊涂账。“像洋快餐出售的废弃油质量不算太差,经过加工再卖给小餐饮,不排除重新走上餐桌的可能性。”业内人士不无忧虑地说。

焦点

餐厨废弃物规定难执行到位 南京正酝酿出台相应管理办法

“地沟油”何时才能被管住?今年6月,刚刚实施的《江苏省餐厨废弃物管理办法》,对如何扼制“地沟油”回流餐桌作出规定,这也是国内第一部关于餐厨废弃物管理的省政府规章,但从实际操作效果看并不乐观。

防止地沟油回流,餐厨垃圾最终处理是关键,就南京目前的能力来看,标准还很低。仅秦淮区有一座餐厨垃圾处理示范站,不过这座示范站日处理量只有3—6吨,不能满足南京每天400—500吨餐厨垃圾量。经过秦淮区政府、秦淮区环卫所做工作,目前夫子庙地区才有五六家饭店愿意固定回收,进行试

点。今年计划开工的板桥新城餐厨垃圾处理场,目前还未开工,开工后一期也只能处理100吨的餐厨垃圾。

所以对于全市1万多家餐馆来说,如何停止向没有资质的企业提供餐厨垃圾,怎么通过招标,让运输企业满足全市餐厨垃圾的运输情况,这些都要细化,完全落实还需要一个过程。

南京市城管部门相关人士表示,现在是过渡阶段,很多事宜要交接,此外,这个法规只是大体的规范,还要进行细化,针对南京的实际情况,他们也在酝酿拿出《南京市餐厨垃圾管理办法》,目前还没有出台。



背后隐藏巨大利益链的地沟油
本版均为新华社图片

目击

小餐馆废油 晚上被人拖走

南京众多小餐馆、饭店的废油一般流向哪里?昨天记者探访发现,多数小餐馆的废油不是直接流入下水道,就是连同泔水一起被回收走。大饭店相对而言还正规些,一般都会安装隔油池,截留废油,定期让人来清捞回收。

新街口附近一条路上有好几家小餐馆,多数餐馆门口有个泔水桶,专门装剩菜剩饭。“废油啊,晚上都被人拖走了。”一家餐饮店的老板表示,每天晚上都有车专门来拖泔水,他们的剩菜剩饭,连同废油都直接倒进泔水桶被拖走,拖泔水的每月给店里30元钱当做补贴。至于拖走后用来做什么,老板称,估计是用来喂猪吧。是否有人看到有利可图,拖回去加工后再上餐桌,这个就不得而知了。

而另一家的老板表示,店里的废油都直接倒到下水去,其余的剩菜剩饭,全跟泔水被拖走。“为什么不装个隔油池?”她表示,厨房本来就小,怎么装隔油池?何况也没哪个部门强制一定要装。

相对小餐馆来说,一些饭店的废油处理正规些,一家餐饮企业的相关人员表示,他们的厨房后场装了隔油池,这样就可以截留废油,之后再请人来捞,回收走。她特别强调,他们请的是由政府指定的企业回收,据说他们回收走会加工成工业油脂原料。

一位餐馆老板透露,平时会有一些人来推销一种“便宜”油,一般的色拉油要5—6元一斤,他们所卖的只要2—3元,甚至更低,显然这种油“很不正常”。