

# 正规企业为啥抢不过“黑作坊”？

## 哈尔滨正规废油脂处理企业面临原料困境,处于半停工状态



□新华社记者 辛林霞

“地沟油”问题持续引发消费者对食品安全的不安,餐厨垃圾通过“黑作坊”加工回流餐桌已形成一条完整的产业链,如何从源头上杜绝“地沟油”回流餐桌也成为人们关注的焦点。记者在哈尔滨采访发现,当地正规废油脂处理企业因抢不过“黑作坊”面临原料困境,处于半停工状态,这个市至少九成餐厨垃圾及废油脂去向不明,令人担忧。

### 正规废油脂处理企业“吃不饱”

作为哈尔滨市环保局公布的两家符合规定的废油脂处理单位之一,哈尔滨工业废物交换中心于2010年6月建成投产。该中心管理厂长路绪春介绍说,由于原料不足,一年多来生产线运转时间加起来只有4个月,加上冬天因寒冷不能开工的2个月,车间有半年时间处于停产状态。

据介绍,哈尔滨工业废物交换中心专门回收餐饮单位多次烹饪后的废油脂,加工成肥皂销售。路绪春说,由废油脂生产出来的肥皂比市场价格低1/3,目前主要销往周边各县市,市场很好。虽然价格

低,但如果能保证连续生产,靠走量也能有不错的收益,但现在因为生产断断续续,能不亏损就不错了。工厂年处理废油脂能力近700吨,但一年多只回收原材料150多吨。目前,与该中心签订废油脂处理协议的餐饮单位和食品加工企业只有70多家。

另外一家正规废油脂处理单位——哈尔滨金泉环保能源技术开发有限公司面临同样的困境。因为原料不足,工人要从下水管道和餐馆隔油池掏来的废油脂存在桶内,等攒够了量再开工。

公司负责人宣传说,公司日

处理废油脂能力为30吨,今年3月试生产以来,每7天到10天才能开工一次,每次开工4口蒸锅都装不满,与公司签订废油脂处理协议的小餐馆有上百家,规模较大的餐饮单位不到百家,因为业务少,部分工作人员已经辞职不干。

记者从哈尔滨市市容环境卫生管理办公室了解到,哈尔滨市餐饮单位超过7000家,日产餐厨垃圾和废油脂500多吨。与正规废油脂处理单位签订协议的餐饮单位不到1/10,其餐厨垃圾及废油脂去向令人担忧。

### 正规企业为何抢不过“黑作坊”？

2010年3月起实施的《哈尔滨市餐饮业污染防治办法》规定,餐饮业经营者应当与符合规定的废油脂处理单位签订废油脂回收处理协议,将废油脂交由废油脂处理单位回收处理。哈尔滨市环保部门将符合规定的废油脂处理单位列入废油脂处理单位名录,并向社会公布。

哈尔滨工业废物交换中心和哈尔滨金泉环保能源技术开发有限公司先后被列入名录。记者调查发现,尽管有市里的文件支持,这两家“正规军”在回收废油脂过程中明显抢不过“黑作坊”。

哈尔滨金泉环保能源技术开发有限公司业务经理李卫红说,与餐饮单位合作时尽管有文件和审批,但一些饭馆根本“不买账”,声称不管有没有资质,是不是正规,他们一直都有固定的人来掏油,不让他们其他人接手。而签协议的餐饮单位也有10%推脱没有废油。

这家公司的掏油工人谢小苹告诉记者,如果下午4点钟以后

去饭馆回收废油,会遇到不少“小蹦蹦”、小三轮或货车拉着蓝色大桶出入饭馆,“这些‘黑作坊’白天一般不出来收油”。

李卫红说,一些大饭馆签了协议但一个多月都说没有废油,但工作人员在饭店门口看到“小蹦蹦”拉着蓝皮桶进去,装满餐厨垃圾和废油脂出来,只能干着急。

记者了解到,正规企业回收多次使用过的废油脂一般按每公斤1元左右的价格购买,对于下水管道的“地沟油”、隔油池和油水分离器中的废油脂一般免费清理、回收。而“黑作坊”每年支付给餐饮单位数百元至数千元不等的费用,来获取餐厨垃圾和废油脂的回收权,购买多次使用过的废油时价钱更高,正规企业在与其竞争中不占优势。

李卫红透露,有的“黑作坊”过去一年给厨师长几百元钱换来回收权,现在听说正规企业去回收,价钱已经翻了好几倍。现在,正规公司也不得不按照“黑作坊”的价钱来换取回收权。

### “地沟油”何时才能被管住？

记者从哈尔滨市环保局有关部门了解到,正规废油脂处理单位回收油及产品去向各流程都在环保部门有备案,处于监管范围内,而“黑作坊”回收的“地沟油”流向令人担忧。

《哈尔滨市餐饮业污染防治办法》规定,对未与废油脂处理单位签订协议、未将废油脂交由正规单位回收的情况作出处罚规定,但并未见到有餐饮单位受到处罚。

哈尔滨市环保局固废辐射管理办公室主任张利祥说,现阶段不排除一些饭店受利益驱动,把餐厨垃圾和废油脂卖给黑加工点,这一年没有接到对黑加工点的举报,环保部门也没发现黑加工点,所以没有查处的案例。

张利祥表示,哈尔滨去年3月开始实施《哈尔滨市餐饮业污染防治办法》,对餐饮业的规范管理有个过程,一下子铺开不现实。环保部门正积极推动餐饮单位

与符合规定的废油脂处理单位签约,并把工作逐步落实到各个区的环保部门,操作起来需要时间。且环保部门人手有限,还有其他很多事情要管理,不可能只盯着废油脂这件事。

一些被采访市民认为:“如何吃得安全是老百姓非常关心的问题,既然有了规定就应该执行,办法出台一年多,大街上的‘小蹦蹦’、拉着满是油污蓝皮桶的车仍随处可见,怎么能用‘需要时间’来掩饰监管的不到位?”

一些企业负责人认为,政策对正规废油脂处理企业给予了充分支持,但如果不能认真执行、有效监管,其效果不免大打折扣。在与“黑作坊”竞争不占优势的情况下,如果有关部门能加大对“黑作坊”打击力度,同时加大对餐饮单位与正规废油脂处理企业合作的推进力度,双管齐下才能规范餐厨废油脂流向,使餐桌远离“地沟油”。

**洛阳社区** 我们的家园

**洛阳社区 洛阳人的网上家园**

广纳言论、开放包容的大型网络互动交流平台  
注册人数超过**30万** 日均页面点击量超过**6万**

**BBS.LYD.COM.CN**

时事

文学

休闲

BBS

教育

户外

娱乐