

新疆维吾尔自治区地方标准

餐厨垃圾收运作业规程

Specification for restaurant food waste collection
and transportation operation

J 18210—2025

DB65/T 8032—2025

主编部门：新疆维吾尔自治区住房和城乡建设厅

批准部门：新疆维吾尔自治区住房和城乡建设厅

新疆维吾尔自治区市场监督管理局

实施日期：2025 年 08 月 01 日

中国建设科技出版社有限责任公司

China Construction Science and Technology Press Co., Ltd.

2025 北 京

新疆维吾尔自治区住房和城乡建设厅
新疆维吾尔自治区市场监督管理局
公 告

2025 年 第 8 号

关于发布自治区工程建设地方标准
《餐厨垃圾收运作业规程》的公告

现批准《餐厨垃圾收运作业规程》为自治区工程建设地方标准，编号为 DB65/T 8032—2025，自 2025 年 8 月 1 日起实施。

本标准由自治区住房和城乡建设厅负责管理，由中国市政工程西南设计研究总院有限公司负责具体技术内容的解释。

自治区住房和城乡建设厅 自治区市场监督管理局
2025 年 5 月 28 日

前 言

根据新疆维吾尔自治区住房和城乡建设厅、新疆维吾尔自治区市场监督管理局《关于发布 2024 年第二批自治区工程建设地方标准制（修）定计划的公告》（2024 年第 11 号）的要求，编制组经深入调查研究，认真总结实践经验，参考国内相关标准，并在广泛征求意见的基础上，编制本规程。

本规程共分 7 章和 1 个附录，主要内容包括：总则、术语、基本规定、餐厨垃圾收集作业、餐厨垃圾运输、安全环保卫生与环境保护、突发事件处理等。

本规程由新疆维吾尔自治区住房和城乡建设厅归口管理，由中国市政工程西南设计研究总院有限公司负责具体技术内容的解释。执行过程中，如有意见或建议，请反馈给新疆维吾尔自治区城市管理执法监督局（地址：新疆乌鲁木齐市天山区中山路 462 号广场联合大厦 A 座 1401，邮政编码：830002，联系电话：0991-8881421，邮箱：1103565709@qq.com）。

主 编 单 位：中国市政工程西南设计研究总院有限公司

参 编 单 位：乌鲁木齐市京环环境能源有限公司

乌鲁木齐亿能达机械制造有限公司

新疆卓越智联工程设计有限公司

中铁城际规划建设有限公司

中国市政工程东北设计研究总院有限公司

克拉玛依市诚谊科技服务有限公司

千亿设计集团有限公司

本规程主要起草人：寇全龙 张崇森 周朝君 陆奔奔
陈 浩 彭传斌 张 盼 张志翔
程 军 党 威 刘大强 牛长江
刘书泉 陈 巍 王恩明 李 瑞
苏 斌 刘志学 焦俊杰

本规程主要审查人：车春阳 段玉娜 姚文泉 孙伟生
徐 戈 杨 浩 王 英 关丽娜
韩雪芹 王 悦 崔 博 闫 蕊
玉素甫艾力·雪克热提

目 次

1	总则	1
2	术语	2
3	基本规定	5
3.1	一般要求	5
3.2	餐厨垃圾收集作业	6
3.3	餐厨垃圾运输作业	6
4	餐厨垃圾收集	8
4.1	餐厨垃圾产生单位	8
4.2	餐厨垃圾收运单位	9
4.3	餐厨垃圾收集容器	11
4.4	收运车辆配置要求	12
4.5	餐厨垃圾收集点	12
4.6	餐厨垃圾集散点	13
4.7	餐厨垃圾转运站	13
5	餐厨垃圾运输	15
5.1	收运模式	15
5.2	直运模式	16
5.3	集散转运模式	16
5.4	转运站转运模式	17
6	安全环保卫生与环境保护	18
6.1	安全环保卫生	18

6.2 环境保护与监测 19

7 突发事件处理 20

7.1 应急预案及实施对策 20

7.2 突发事件处理及防范措施 21

附录 A 餐厨垃圾产生量、收集容器、收运车辆
配置数测算方法 23

用词说明 25

引用标准名录 26

附：条文说明 27

1 总 则

1.0.1 为规范餐厨垃圾的收集运输（以下简称“收运”），提高餐厨垃圾收运作业质量和效率，保障收运作业安全环保，制定本规程。

1.0.2 本规程适用于新疆维吾尔自治区行政区域内餐厨垃圾收运系统的规划、建设、运行与管理。

1.0.3 本规程所指的餐厨垃圾是指从事餐饮业、单位供餐、食品加工、屠宰加工等单位（以下简称餐厨垃圾产生单位）在生产 and 经营过程中产生的食物残余、食品加工废料、屠宰加工废料和废弃食用油脂。

1.0.4 餐厨垃圾收运项目的建设，应在不断总结设计与运行经验，汲取国内外先进技术及科研成果的基础上，经充分论证后采用成熟、适用且经济合理的技术、工艺、材料和设备。

1.0.5 餐厨垃圾收运系统的规划、设计、建设、运行与管理除应执行本规程外，还应符合国家现行相关标准规范的规定。

2 术 语

2.0.1 餐厨垃圾 restaurant food waste

从事餐饮业、单位供餐、食品加工、屠宰加工等单位（以下简称餐厨垃圾产生单位）在生产和经营过程中产生的食物残余、食品加工废料、屠宰加工废料和废弃食用油脂。

2.0.2 收运容器 collection and transportation container

收运过程中，专门用于装载餐厨垃圾的容器，包括垃圾桶（箱）、袋等。

2.0.3 餐厨垃圾收集点 collection point of food waste

餐厨垃圾集中投放/收集的地点。

2.0.4 餐厨垃圾集散站（点） collection and distribution station (point) of food waste

将分散在收集点的餐厨垃圾收集容器集中存放的地点。

2.0.5 餐厨垃圾转运站 transfer station of food waste

在餐厨垃圾产地（或收集、集散设施）至末端处理设施之间设立的具备临时存放和中转餐厨垃圾功能的设施。

2.0.6 餐厨垃圾收集 collection of food waste

利用专用容器或车辆收集餐厨垃圾的过程。

2.0.7 定点收集 fixed point collection

将定点收集点容器中的垃圾直接倒入收运车辆进行收集作业的过程。

2.0.8 集散收集 distributed collection

指先用平板车等工具将收集点的垃圾桶运送至临近集散站

(点)，再将餐厨垃圾倒入收运车的收集作业过程。

2.0.9 餐厨垃圾运输 transportation of food waste

利用专用运输车运输餐厨垃圾的过程。

2.0.10 收运模式 collection and transportation modes

餐厨垃圾收集运输的模式，分为直运、集散转运和转运站转运。

2.0.11 直运 direct transportation

利用专用收运车辆将餐厨垃圾从收集点直接运至末端处理设施的收运模式。

2.0.12 集散转运 collection and distribution transportation

将餐厨垃圾从垃圾收集点集中到集散站（点），再由专用运输车运至末端处理设施的收运模式。

2.0.13 转运站转运 transfer transportation

将餐厨垃圾收集点和集散站（点）的垃圾先运送至转运站，再由大型运输车集中运送至末端处理设施的收运模式。

2.0.14 收集车 collection vehicle

用于收集各收集点餐厨垃圾的车辆。

2.0.15 运输车 transportation vehicle

用于运输餐厨垃圾的专用车辆。

2.0.16 收运车 collection and transportation vehicle

具有收集和运输功能，将餐厨垃圾从收集点运至末端处理设施的专用餐厨垃圾车。

2.0.17 收运管理 collection and transportation management

餐厨垃圾收运单位（企事业）为提高餐厨垃圾收运的质量、效率，对收运过程进行实时监控、实时调度等行为的统称。

2.0.18 收运监管 collection and transportation supervision

通过在线监测、信息审核和现场考察等方式对餐厨垃圾收运状况进行全过程监督管理。

2.0.19 垃圾清运“三联单” garbage collection triplicate form

垃圾清运“三联单”是用于垃圾收集、运输和处理过程中的文档，记录和追踪垃圾的细节和数据，由三份相同副本组成，用于信息共享和沟通，确保数据的准确性和可追溯性。

3 基本规定

3.1 一般要求

3.1.1 餐厨垃圾应采用专用容器密闭盛装，专用容器的材质应具有防腐性，收集容器的标识、颜色等应按照《生活垃圾分类标志》GB/T 19095 设置，并保持密闭、功能完好、干净整洁。容器的颜色、规格、尺寸应统一。

3.1.2 餐厨垃圾收运系统的建设应对收运设施的数量、规模、布局和选址进行充分论证，统筹规划；同时应考虑到每日垃圾量的动态变化，按照 1.1 ~ 1.3 的配置系数进行规划，确保收运设施设备与后续转运系统和处理系统相协调。

3.1.3 餐厨垃圾应单独投放，采用专用车辆收运，收运过程中严禁掺水或混入非餐厨垃圾。

3.1.4 煎炸废油应单独收集和运输。

3.1.5 餐厨垃圾收运作业应优化运输路线，优先选择周边居民较少、路况较好的路线，不得经过饮用水源保护区、河流边缘。

3.1.6 餐厨垃圾应及时收运，必须日产日清，重点区域应根据实际情况，做到一日两清或多次清运。

3.1.7 建立完善的台账制度，包括生产作业台账、设施设备及车辆台账、安全管理台账以及“三联单”资料管理台账等。

1 生产作业台账应包括作业单位、垃圾来源地、垃圾去向、垃圾收运量、收运日期及次数等；

2 设施设备及车辆台账应包括设施设备及车辆的名称、型

号、规格、数量、购置时间等，定期检测、维修保养及故障排除情况，驾驶员信息及垃圾收运任务执行情况等；

3 安全管理台账应包括作业人员安全培训、安全制度的完善、安全卫生事故记录等；

4 三联单内容应包括餐厨垃圾产生单位、收集日期、收运人员信息、收运车辆信息、垃圾去向、重量或体积等相关内容。

3.1.8 有条件的地区宜逐步建立餐厨垃圾收运信息化管理系统。

3.2 餐厨垃圾收集作业

3.2.1 餐厨垃圾产生单位应对产生的餐厨垃圾进行单独存放和收集，餐厨垃圾的收运者应对餐厨垃圾实施单独收运，收运中禁止混入有害垃圾和其他垃圾。

3.2.2 餐厨垃圾的产生单位和收运单位严禁随意倾倒、堆放餐厨垃圾，不得排入雨水管道、污水排水管道、河道、公共厕所和生活垃圾收集设施等。

3.2.3 对餐饮单位的餐厨垃圾应实行产量、单位和时间登记制度，并宜采取定时、定点的收集方式。

3.3 餐厨垃圾运输作业

3.3.1 收集点的餐厨垃圾应日产日清。

3.3.2 运输车应按规定路线行驶，途中不得无故停车。

3.3.3 餐厨垃圾运输车辆在任何路面条件下不得发生泄漏。

3.3.4 运输路线应避开交通拥挤路段，运输时间应避开交通高峰时段。

3.3.5 冬季作业时餐厨垃圾运输车应采取保温或加装罐体加热

装置防止餐厨垃圾冻结。

3.3.6 餐厨垃圾运输车装、卸料应为机械操作，且配有自动控制系统。

3.3.7 宜对餐厨垃圾运输终端进行适时监控和管理。

3.3.8 运输过程中遇到车辆出现严重故障、交通事故等情况，应立即启动应急预案，防止餐厨垃圾外泄等事件发生，并及时上报主管部门。

3.3.9 餐厨垃圾收运车辆出场站前，应清洗消杀。

4 餐厨垃圾收集

4.1 餐厨垃圾产生单位

4.1.1 餐厨垃圾产生单位应建立健全内部管理制度，加强员工培训和意识教育，规范餐厨垃圾的分类、收集和存放。

4.1.2 餐厨垃圾产生单位应将餐厨垃圾单独存放并将其交由已取得特许经营许可的单位进行收运，并做好作业过程中数据资料整理归档工作，资料保存时间按照档案管理相关要求。

4.1.3 餐饮企业和单位食堂应在就餐处和操作间设置密闭收集容器及油水分离器。

4.1.4 餐厨垃圾收集容器应密闭存放于阴凉通风处，存储过程中应采取防腐烂变质的措施，使用完毕应及时清洗。

4.1.5 餐厨垃圾产生单位对餐厨垃圾的管理应符合以下要求：

1 应统一配备足量且与收运车辆相匹配的餐厨垃圾收集容器；

2 应根据收运要求及时维修或更换破损收集容器；

3 餐厨垃圾收集桶内严禁混入非餐厨垃圾；

4 应装配油水分离器或油水隔离池；

5 应保持收集容器清洁卫生；

6 应设置消毒、通风、除臭等设施；

7 在餐厨垃圾收集车辆到达之前，产生单位应将餐厨垃圾投放或将专用收集容器搬运至邻近指定收集点，清运完成后，应及时清洗相关设施和容器；

8 餐厨垃圾盛装率不应超过 80%（按容积计）。

4.2 餐厨垃圾收运单位

4.2.1 餐厨垃圾运输应依法实行准运证制度，餐厨垃圾运输车辆必须具有相关部门（单位）核发的准运证件并备案，方可从事运输作业。

4.2.2 餐厨垃圾收运单位应根据餐厨垃圾产量、餐厨垃圾产生单位的位置等实际情况制定合理的收运作业方案。

4.2.3 餐厨垃圾收集模式可分为定点收集和集散收集。有条件时应优先采用定点收集，收运车无法进入的位置（区域）可采取集散收集。

4.2.4 餐厨垃圾收运单位应严格按照合同或承诺书的约定及时进行收运，做到应收尽收。

4.2.5 应按区域划分餐厨垃圾收集点，根据餐厨垃圾产生量、周期波动等制定合理的餐厨垃圾收集路线。

4.2.6 宜采用错峰作业方式，在人流量较少时将收集容器转移至邻近指定收集点，作业时间应与收集作业和末端处理设施接收工序相匹配。

4.2.7 餐厨垃圾收集过程宜采用一车双人配置，即驾驶员和收集工各一名；餐厨垃圾运输过程可采用一车单人模式。

4.2.8 餐厨垃圾收运宜实行区域专人负责制，责任人可由收运车驾驶员担任。

4.2.9 作业人员在餐厨垃圾收集过程中应维护收集设备整齐完好，保证垃圾收集、存储过程密闭，不得溅洒、滴漏。

4.2.10 收运单位应对收运车辆进行全过程监控。

- 4.2.11** 收运单位不得私自改装收运车辆和车上专用装置。
- 4.2.12** 运输车辆驾驶员必须严格按照规划批准路线行驶，不得将餐厨垃圾运输至任何非指定地点。
- 4.2.13** 餐厨垃圾收运车辆到达处理设施后，应进行过磅并读取净重，随后与产生单位和收运单位进行比对，确保数据的一致性。
- 4.2.14** 餐厨垃圾收运作业单位应满足以下管理要求：
- 1 建立健全组织机构和管理制度，明确岗位职责，规范作业流程；
 - 2 设有专职管理人员，负责生产作业的检查 and 监督管理工作；
 - 3 配置专职质检人员，负责质量与安全检查和日常监督工作；
 - 4 实行全员管理，每台收运车辆定岗定人，对作业人员进行收运车辆性能、结构、安全操作、维护等方面的教育，并进行实操培训；
 - 5 收运作业过程必须符合卫生、环保的要求。
- 4.2.15** 收运车辆管理应符合以下要求：
- 1 收运车辆应根据收运专员前期调研的收运时间、桶数及位置，结合实际情况，合理安排收运时间，科学规划路线，提高工作效率；
 - 2 车辆使用人员应遵守安全操作规程，管好工具附件。发现异常，立即检查，自己不能处理的问题，及时通知有关人员；
 - 3 以车辆驾驶员为主，应定期对车辆进行维护和保养；
 - 4 以专业维修人员为主，驾驶员参加，根据车辆的运行状

况和维护保养制度的要求，对车辆进行检查，更换磨损件及失效的零配件等，并及时填写车辆维护保养记录。

4.2.16 收运作业人员应掌握以下专业知识和技能：

- 1 熟悉餐厨垃圾基本特性；
- 2 了解国家有关垃圾分类与垃圾收运的政策法规和标准；
- 3 遵守垃圾分类收运的有关规定及要求；
- 4 熟悉餐厨垃圾收运作业路线和上下游设施布局情况；
- 5 转运站作业人员应遵守转运站管理规章制度；
- 6 熟练使用作业设备、车辆及工具，严禁违规操作。

4.2.17 收运作业人员应做好班前准备工作：

- 1 应根据垃圾收运任务规划收运路线；
- 2 应持证上岗，穿戴工作服和劳动防护用品；
- 3 每日出车、出勤、登记等应有详尽真实记录。

4.3 餐厨垃圾收集容器

4.3.1 餐厨垃圾收集容器配置数量应按附录中的公式测算。

4.3.2 餐厨垃圾收集容器应符合以下规定：

- 1 与收集车装载设备相匹配，保证装卸过程中餐厨垃圾不溢洒、不遗漏；
- 2 具备防腐、防潮、可移动、密闭等功能；
- 3 无破损、无缺失，干净整洁；
- 4 收集容器上应有明确规范的标识标志，包括环卫标志、生活垃圾分类标志、编码、使用单位名称和监督电话等信息；
- 5 桶提升处卡口背脊宜做加强设计或使用加强材料；
- 6 食品加工场所宜采用非手动翻盖收集容器。

4.4 收运车辆配置要求

- 4.4.1** 应综合考虑服务范围内运输量、运输路线、运距、站点及道路条件等因素，合理选用餐厨垃圾收运车辆。
- 4.4.2** 餐厨垃圾收运车辆配置数量应按附录中的公式测算。
- 4.4.3** 餐厨垃圾收运车辆应采用“国家车辆生产目录”内的专用餐厨垃圾收运车。
- 4.4.4** 餐厨垃圾收运车装载容器应确保密闭完好，车厢外无垃圾吊挂。
- 4.4.5** 餐厨垃圾收运车应有规范的标识标志。
- 4.4.6** 餐厨垃圾运输车辆宜配置称重设备。
- 4.4.7** 餐厨垃圾收运车辆应符合以下规定：
 - 1** 采用适用于餐厨垃圾收运的专用车辆；
 - 2** 车身保持干净整洁，每日清洗消杀；
 - 3** 应配备必要的密闭装置和密封设施。
- 4.4.8** 餐厨垃圾收运车队应配置一定数量的维修工具。
- 4.4.9** 餐厨垃圾收运车辆宜选用节能减排、低噪的环保车辆，宜逐步采用新能源的餐厨垃圾收运车。

4.5 餐厨垃圾收集点

- 4.5.1** 应设置规范清晰的标志、标线，标示垃圾去向、作业形式、作业单位、作业时间、联系电话等服务内容。
- 4.5.2** 餐厨垃圾产生源场所应根据餐厨垃圾的实际产生量、收集量和运输频次，配足标准的餐厨垃圾收集容器。
- 4.5.3** 餐厨垃圾分类收集容器应摆放整齐、外观整洁、分类标

志清晰可见。

4.5.4 收集点地面应硬化，收集作业完成后应及时清洗消杀。

4.6 餐厨垃圾集散点

4.6.1 餐厨垃圾集散点选址应设置在交通便利的地方，预留作业通道，便于安排垃圾运输路线，且不得影响道路交通安全。

4.6.2 餐厨垃圾集散点应满足餐厨垃圾的收集、暂存、运输的周转和空间要求。

4.6.3 餐厨垃圾集散点应按照“定点存放、集散收集、专人专管”的原则进行管理。

4.6.4 餐厨垃圾收集作业宜在错峰时段进行，作业单位应在人流量较少时开展作业。

4.6.5 每次完成餐厨垃圾集散点的餐厨垃圾收集和运输作业后，应对餐厨垃圾集散点的地面、设备设施等进行清洗消杀，现场不得堆放杂物，确保现场环境清洁卫生。

4.7 餐厨垃圾转运站

4.7.1 餐厨垃圾宜直接从收集点运输至处理厂。产生量大、集中处理且运距较远时，可设餐厨垃圾转运站，转运站应采用非暴露式转运工艺，并做好场站内的除臭和清洗消杀措施。有条件的地区，应配备小型（就地）处理设施设备。

1 中心城区及周边乡镇（运距小于 30 公里），宜采用直运模式或集散转运模式将辖区内餐厨垃圾运至处理设施；

2 偏远区县及乡镇（运距大于 30 公里）宜在其辖区内建设（或共建）餐厨垃圾转运站，将前端经直运或集散转运的餐厨垃

圾再次转运到大型运输车，长距离运输至区域性集中处理设施。

4.7.2 餐厨垃圾转运站应符合以下规定：

1 选址应符合国土空间总体规划、详细规划及环境卫生专项规划的要求，综合考虑服务区域、服务人口、转运能力、运输距离、污染控制、配套条件等因素的影响，设置在交通便利、方便清运线路的地方，满足供水、供电、污水排放、通信等方面的要求，不宜设置在大型商场、影剧院等繁华地段及学校、商场、餐饮广场等群众日常生活聚集场所和其他人流密集区域。选址在繁华地段及人流密集区域时，应强化二次污染控制措施，优化转运站建设形式及外部交通规划；

2 建设和运营符合国家相关标准规范，包括场地布局、设施设备、运行管理等；

3 应配备有效的环境保护设施，包括垃圾密闭存放、渗滤液收集处理、噪声控制、异味控制等。

4.7.3 餐厨垃圾转运站的规模应满足其服务区域内高峰时段餐厨垃圾暂存的要求，并考虑远期发展的需要。其设计规模和作业能力应满足其服务区域内餐厨垃圾“日产日清”。

4.7.4 餐厨垃圾、家庭餐厨垃圾和其他餐厨垃圾共用一个餐厨垃圾转运站的，餐厨垃圾应单独暂存，不应与家庭餐厨垃圾和其他餐厨垃圾混合暂存。

5 餐厨垃圾运输

5.1 收运模式

5.1.1 餐厨垃圾收运模式分为直运模式、集散转运模式和转运站转运模式，各地可根据餐厨垃圾收集点（投放点）的地理位置环境，餐厨垃圾产生量以及运输距离等因素，选择相适应的收运模式。

5.1.2 餐厨垃圾宜直接从收集点/集中转运站运输至终端处理厂。

5.1.3 餐厨垃圾的处置应交由具有处理资质的单位进行处理。

5.1.4 具备餐厨垃圾车直运条件的厨余垃圾收集点，收运单位可根据实际情况选择直运模式，将厨余垃圾从厨余垃圾收集点直接运至末端处理设施。直运模式示意图见图 5.1.4。

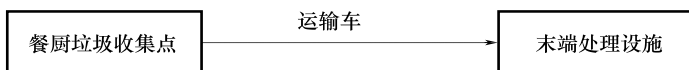


图 5.1.4 直运模式示意图

5.1.5 运距较远、餐厨垃圾量少等不满足直运条件的，收运单位可根据实际情况采用转运站转运模式，将餐厨垃圾从餐厨垃圾收集点先运送至餐厨垃圾转运站，再由大型运输车集中运送至末端处理设施。转运站转运模式示意图见图 5.1.5。

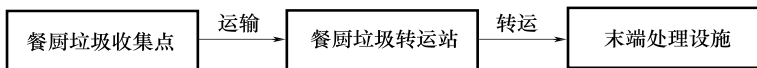


图 5.1.5 转运站转运模式示意图

5.1.6 位于道路狭窄的收集点位，收运单位可先将各餐厨垃圾收集点的餐厨垃圾收集容器集中送至餐厨垃圾集散点，再由大型运输车集中运送至末端处理设施，也可通过中间转运站暂存后，再由大型运输车直接运至末端处理设施。集散点转运模式示意图见图 5.1.6。

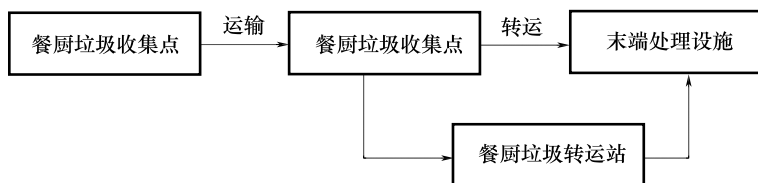


图 5.1.6 集散点转运模式示意图

5.2 直运模式

5.2.1 餐厨垃圾在收集后应及时运往末端处理设施。

5.2.2 宜实行“定人定车定线路”的全线监管模式。

5.3 集散转运模式

5.3.1 集散转运模式宜按照“定点存放、集散收运、专人专管”的原则进行管理。

5.3.2 集散站（点）作业区应合理布置，满桶、空桶分开放置，留有进出通道的回车场地。

5.3.3 应及时清运集散站（点）的餐厨垃圾，防止垃圾长时间滞留。

5.3.4 当日集散作业结束后，应及时清理、清洗消杀、整顿场地。

5.4 转运站转运模式

5.4.1 转运站上游的餐厨垃圾应定时送达，下游运输目的地及运送时间也应明确。

5.4.2 转运站餐厨垃圾应日产日清。当日转运作业结束后，应对场站及时进行清理、清洗消杀。

6 安全环保卫生与环境保护

6.1 安全环保卫生

6.1.1 餐厨垃圾转运站工程项目的建设和运行维护过程中，应执行《工业企业设计卫生标准》GBZ 1、《生产过程安全卫生要求总则》GB/T 1280 及《职业健康安全管理体系 要求及使用指南》GB/T 45001 等国家现行安全卫生、劳动保护和健康标准。

6.1.2 在餐厨垃圾容器搬运作业过程中，宜采用机械搬运。

6.1.3 在餐厨垃圾运输环节，作业人员应严格遵守交通法规，避免发生交通安全事故。

6.1.4 餐厨垃圾收运过程应采取职业病防治、卫生防疫和劳动保护的措施。

6.1.5 在餐厨垃圾收集点、集散站（点）和转运站，应事先分析作业过程、物料、设备设施、通道、作业环境等方面存在的安全隐患和风险，并相应制定有针对性的防范控制措施。

6.1.6 在餐厨垃圾集散站（点），可采取必要的消杀、除臭措施，避免出现明显异味。

6.1.7 餐厨垃圾转运站的卸料平台等重要和危险位置应按现行国家标准《安全色》GB 2893、《图形符号安全色和安全标志第1部分：安全标志和安全标记的设计原则》GB/T 2893.1、《安全标志及其使用导则》GB 2894 的要求设立醒目的标牌标志。

6.1.8 餐厨垃圾转运站应在相应位置设置交通管制指示、烟火管制提示、有毒有害气体提示等安全标志。

- 6.1.9** 餐厨垃圾转运站内应提供劳动保护用具、用品和专用设备。
- 6.1.10** 餐厨垃圾转运站内应做好卫生防疫工作，应采取清洗、消杀、灭虫等措施。
- 6.1.11** 餐厨垃圾转运站的卸料间应保证通风，卸料间的受料槽应设置局部排风罩，并设置臭气处理设施。
- 6.1.12** 转运作业现场应留有作业人员通道。
- 6.1.13** 收运系统的工具、设施设备、车辆及作业场地应定期进行清洗、消杀，保持卫生、整洁。

6.2 环境保护与监测

- 6.2.1** 餐厨垃圾的收集、运输环节应做到密闭，并应设置臭气、污水等收集设施，不能密闭的部位应设置局部排风除臭装置。
- 6.2.2** 转运车间内粉尘及有害气体浓度应符合国家现行有关标准的规定，集中排放气体和厂界大气的恶臭气体浓度应符合现行国家标准《恶臭污染物排放标准》GB 14554 的有关规定。
- 6.2.3** 对噪声大的设备应采取隔声、吸声、降噪等措施。作业区的噪声应符合国家有关标准的规定，厂界噪声应符合现行国家标准《工业企业厂界环境噪声排放标准》GB 12348 的规定。
- 6.2.4** 餐厨垃圾转运站应定期对工作场所和厂界进行环境监测。
- 6.2.5** 餐厨垃圾转运站工作场所环境监测内容应包括：噪声、粉尘、有害气体（ H_2S ， NH_3 等）、空气中细菌总数、苍蝇密度等。

7 突发事件处理

7.1 应急预案及实施对策

7.1.1 餐厨垃圾收运单位应根据服务范围内餐厨垃圾产生量、产生源分布、道路交通条件等有关制约性因素，制定相应的应急预案并向主管部门和相关部门进行告知性备案。

7.1.2 应急预案应对不同类型突发事件及可能后果做出判断，并提出相应的应对措施。

7.1.3 作业单位应根据应急预案设置应急机构，配备相应人员、设施设备、物资材料等，并具备处理收运过程突发事件的能力。

7.1.4 应能保证出现突发事件时餐厨垃圾收运系统及设施设备的基本收运能力及其连续性、稳定性。

7.1.5 突发事件发生时，应急程序应符合以下规定：

1 收运过程中出现事故或受事故/事件影响时，现场人员应第一时间上报作业单位与主管部门；

2 作业单位接到应急事故报告后，应立即启动应急预案，派出应急小组抵达现场采取必要的措施，并上报相关部门；

3 必要时，作业单位请示相关部门派出应急小组，协调处理问题。

7.1.6 餐厨垃圾应急收运、存放应符合下列规定：

1 餐厨垃圾应急存放点和应急停车场应设置相应标志；

2 灾民临时/过渡安置点、救援基地等应设置餐厨垃圾临时收集点，设置位置应避开饮用水源，避开易倒塌建筑物等有潜在

危险的场所；

3 餐厨垃圾收运车辆停放点与临时安置点应保持适当的卫生防护距离，车辆应定期清洗消杀；

4 人群滞留和避难等场所的餐厨垃圾应及时清运；

5 在餐厨垃圾应急收运现场与过程中应采取卫生防疫消杀、降尘除臭等措施；

6 征用社会车辆应急运输餐厨垃圾时，应对其进行必要的改装、改造、加固，并采取防护措施。

7.1.7 为满足应急处置需求，餐厨垃圾转运站宜配置以下的设施：

1 控制系统的设计宜考虑自动和手动相结合的控制方式，在自动系统出现故障时，采取手动措施；

2 应具有多种必要的通信手段，以保证各生产岗位之间的通信联系和对外联系；

3 餐厨垃圾转运站内运输通道设置、场地预留等方面应考虑设备故障、车辆拥堵等突发事件时的应急处理需求。

7.2 突发事件处理及防范措施

7.2.1 在突发环境与公共卫生事件中，餐厨垃圾不应按常规程序和方法收运，应会同生态环境、卫生防疫部门进行检测、甄别，判断潜在危险与危害，采取相应对策措施，并由专用车辆运输至相应的处理处置场所。

7.2.2 若发生因餐厨垃圾收运过程中产生的污染导致的群体事件，应先调查事故/事件原因，评估影响范围、影响程度，与有关部门协调处置措施，并实事求是、统一发布信息。

7.2.3 突发事件处置及防范工作应符合以下要求：

1 通过开展突发事件应急演练及救援培训等活动，提高作业人员应急意识与能力，减少二次事故的发生；

2 收运作业单位应严格执行收运作业各岗位安全操作规程，加强收运车辆的常态化检查、监控和检测；

3 应完善分类处置措施，区分餐厨垃圾洒漏事件、收运车辆故障、生产设备故障等不同事故类型，做到分类处理。

7.2.4 收运过程中应优化运输路线，优先选择周边居民较少、路况较好的路线，不得经过饮用水源保护区、河流边缘。

附录 A 餐厨垃圾产生量、收集容器、 收运车辆配置数测算方法

A.0.1 餐厨垃圾产生量计算应符合下列要求：

餐厨垃圾收运规模应根据该服务区域的餐厨垃圾产生量及预测产生量确定。

餐厨垃圾产生量应根据实际统计数据确定，也可按照人均日产生量进行估算，估算宜按下式计算：

$$M_c = R \cdot m \cdot k \quad (\text{A.0.1})$$

式中： M_c ——某城市或区域餐厨垃圾日产生量，(kg/d)；

R ——城市或区域常住人口；

m ——人均餐厨垃圾产生量基数，kg/(人·d)；人均餐厨垃圾日产生量基数 m 宜取 0.1kg/(人·d)；

k ——餐厨垃圾产生量修正系数。取 1.00 ~ 1.20。

A.0.2 餐厨垃圾收集容器数量可按下式计算：

$$N = \frac{M_c \cdot A}{\rho \cdot E \cdot B} \quad (\text{A.0.2})$$

式中： M_c ——某城市或区域餐厨垃圾日产生量，(kg/d)；

A ——垃圾清除周期 (d/次每日)，每日清除 1 次取 1；

E ——单只垃圾容器的容积 (m^3 /只)；

B ——垃圾容器填充系数，取 0.75。

ρ ——餐厨垃圾密度，取 1000kg/ m^3 。

A.0.3 餐厨垃圾车配置数量可按下式计算：

$$N = \frac{Q_d \cdot K}{q \cdot m \cdot \eta} \quad (\text{A.0.3})$$

式中： N ——最低所需餐厨垃圾车数量；

Q_d ——餐厨垃圾日清运量，(t/d)；

K ——餐厨垃圾车备用系数，宜取 1.1 ~ 1.3，车辆总数小于 10 取上限，大于 50 辆取下限；

q ——单车额定载荷，t/（车·次）

m ——单车清运率，次/d；

η ——单车最大装载比例，考虑餐单车最大装载比例，考虑餐厨垃圾腐蚀性和运输道路倾斜率，宜取 0.8 ~ 0.9，途中有大坡度路面时取下限。

垃圾收集车除满足密闭运输的基本要求之外，还应符合节能减排、低噪、防止二次污染等整体性能要求。

用词说明

为便于在执行本规程条文时区别对待，对要求严格程度不同的用词说明如下：

- 1** 表示很严格，非这样做不可的：
正面词采用“必须”，反面词采用“严禁”；
- 2** 表示严格，在正常情况下均应这样做的：
正面词采用“应”，反面词采用“不应”或“不得”；
- 3** 表示允许稍有选择，在条件许可时首先应这样做的：
正面词采用“宜”，反面词采用“不宜”；
- 4** 表示有选择，在一定条件下可以这样做的，采用“可”。

引用标准名录

- 《生活垃圾处理处置工程项目规范》 GB 55012
- 《市容环卫工程项目规范》 GB 55013
- 《声环境质量标准》 GB 3096
- 《工业企业厂界环境噪声排放标准》 GB 12348
- 《恶臭污染物排放标准》 GB 14554
- 《大气污染物综合排放标准》 GB 16297
- 《污水排入城镇下水道水质标准》 GB/T 31962
- 《安全标志及其使用导则》 GB 2894
- 《生产过程安全卫生要求总则》 GB/T 1280
- 《图形符号安全色和安全标志第 1 部分：安全标志和安全标记的设计原则》 GB/T 2893. 1
- 《生活垃圾分类标志》 GB/T 19095
- 《职业健康安全管理体系 要求及使用指南》 GB/T 45001
- 《工业企业设计卫生标准》 GBZ 1
- 《塑料垃圾桶通用技术条件》 CJ/T 280
- 《餐厨垃圾处理技术规范》 CJJ 184
- 《生活垃圾收集运输技术规程》 CJJ 205
- 《城市生活垃圾分类及其评价标准》 CJJ/T 102
- 《环境卫生图形符号标准》 CJJ/T 125