附件2：

地方标准《餐厨垃圾肥料化利用技术规程》

（送审稿）编制说明

《餐厨垃圾肥料化利用技术规程》地方标准起草牵头单位（陕西科技大学）在标准立项后，受陕西省科协委托，对西安、渭南、宝鸡、榆林、安康等地64家餐厨垃圾资源化利用状况进行实际调查，发现96.7%的宾馆、学生食堂、餐厅都对餐厨垃圾进行了分类，但资源化利用的仅有6.7%，大部分做成生物酵素，用于养花种草，说明起草制订陕西省地方标准《餐厨垃圾肥料化利用技术规程》势在必行。纵观全国情况，仅上海、山东、北京等少数省份对餐厨垃圾进行了处理，主要作为黑水忙养殖的基料，少数对餐厨垃圾进行发酵处理做成肥料。从陕西榆林绥德县餐厨垃圾肥料化利用点的实际情况看，这个标准切实可行，发酵得到的酵素发酵液直接辣椒，辣椒的病虫害明显减少，叶片叶绿素含量比空白（喷水组）高21.3%，辣椒产量提高了10%。在实际调查走访实际考察、调研的基础上，广泛征求了宾馆、食堂、饭店一线技术人员及业界专家教授的意见和建议，形成了《餐厨垃圾肥料化利用技术规程》地方标准（送审稿）编制说明。

1.前言部分按照标准要求将本标准由陕西科技大学提出，本标准由陕西省农业农村厅归口合并为本标准由陕西省农业农村厅提出并归口。

2.对有些概念进行了修改，如将1.范围中将“本文件适用于宾馆、饭店、企事业单位等在经营过程中及居民在饮食消费过程中产生的餐厨垃圾收集、运输、处理”改为“本文件适用于宾馆、饭店、企事业单位等餐饮业在经营过程中生产的餐厨垃圾、运输、处理”，指向性更强。将3.5肥料化利用的概念改为“是指将餐厨垃圾降解过程中产生的含有机质叶面肥或含腐殖酸水溶肥按照一定比例稀释喷施叶面或浇灌根系，发酵残渣作为底肥施用、提供植物营养的过程。”。将3.6负载营养的微生物菌剂的概念改为“是指将蛋白酶、淀粉酶活力高的细菌、酵母菌、霉菌按照一定比例混合，在使用前经活化、携带营养物质的混合物。”，概念更加具体、明了。

3.对有些数据进行了修改，如5.2“负载营养微生物菌剂的制备：将糯米水洗后，放入冷水中浸泡1 h，然后按照糯米：水=1：1.2的比例混合蒸熟，冷却至室温，加入1-3 %经筛选的微生物菌种，在28-30 ℃发酵8-12 h，备用。”，改为“负载营养微生物菌剂的制备：将糯米水洗后，放入冷水中浸泡1 h，然后按照糯米：水=1：1.2的比例混合蒸熟，冷却至室温，加入5-10%经筛选的微生物菌种，在28-30 ℃发酵8-12 h，备用。”，修改后适应面更广。将5.8“质量标准：含有机质叶面肥除满足GB/T 17419 标准，含腐殖酸水溶肥除满足NY 1106含腐殖酸水溶肥标准，堆肥除满足GB/T 525标准外，发芽指数不得低于80%，不得造成植物病害。”改为“质量标准：含有机质叶面肥的有机质含量、总养分含量、微量元素含量、水不溶物含量及pH值除满足GB/T 17419 标准，含腐殖酸水溶肥的腐殖酸含量、大量元素含量、水不溶物含量及pH值除满足NY 1106含腐殖酸水溶肥标准，堆肥除满足GB/T 525标准外，发芽指数不得低于80%，不得造成植物病害。”。突出了标准的内容，更有利于操作。