

佛山市南海区环境保护局 文件 佛山市南海区卫生局

南环〔2008〕18号

关于进一步加强我区饮食废油脂管理的通知

各镇（街）环保办、镇（街）卫生监督分所、各有关单位：

为推进我区减排治污工作，减少内河涌水体污染，打击非法制造泔水油的行为，保障人民群众食品安全，决定进一步加强我区饮食废油脂的规范化管理。现将有关要求通知如下：

一、各餐饮企业、集体饭堂产生的废油脂必须交由有资质的废油脂经营单位收集处置。

二、各餐饮企业必须与有资质的废油脂经营单位签订清理的协议，并必须设置废油脂收集池，安排工作人员管理，为废油脂经营单位收集提供便利，严禁将废油脂交由无经营资质单位或个人收集。

三、区环保部门对具有一定规模的餐饮企业（餐位150个以

上或经营面积 500 平方米以上)实施严控废物转移联单管理制度,如实填报《南海区餐饮业废弃油脂转移联单》,建立管理台帐,每个季度第一个月的 10 日前将上一个季度的联单报所在镇(街)环保办,15 日前各镇(街)环保办送交区环保局污染控制科核查备案。

四、区环保局污染控制科根据各餐饮企业联单的报送情况,对未按规定申领、填写联单或未按规定期限向环境保护行政主管部门报送联单的,经查证违反《中华人民共和国固体废物污染防治法》和《广东省固体废物污染环境防治条例》等环保法律法规规定的,依法严肃处理。

五、废油脂管理工作纳入我区镇(街)环保工作三级预警季度考评范畴,各镇(街)环保办要严格做好废油脂管理工作,提高环保工作水平。

六、卫生监督部门不定期对我区餐饮企业进行监督检查,可同时检查餐饮企业执行废油脂转移联单情况,发现违反规定的通报区环保局查处。

七、卫生监督部门如发现餐饮企业采购泔水油作食用油而损害消费者身体健康的,将依法予以严肃处理。

八、区环保局、卫生局将进一步加大监管力度,不定期开展联合执法行动,对各餐饮企业及产生废油脂单位的废油脂处置情况进行专项监督核查。

附件：1. 各镇（街）纳入联单管理的饮食企业名单

2. 严控废物联单样式



佛山市南海区环境保护局



佛山市南海区卫生局

二〇〇八年四月二十三日