

佛山市南海区环境保护局 文件 佛山市南海区卫生局

南环〔2004〕56号

关于进一步加强餐饮业废弃油脂 规范化管理的通知

各餐饮业单位、废弃油经营资质单位：

为了落实区人民政府《关于废弃油收集和处置管理工作的通告》（南府〔2003〕33号文）的精神，加强我区行政管辖范围内餐饮行业单位废弃油的规范化管理工作，现就有关事项通知如下：

一、各餐饮业单位产生的废弃油必须交由有经营资质的单位收集、运输及处置。

（一）符合条件的废弃油收集、运输和处置单位由区环保局核发《南海区餐饮行业废弃油脂经营资质证》，并定期予以公布。

（二）从事废弃油经营工作（含收集、运输、处置等）的人员由区环保局负责培训和考核，合格者颁发《南海区餐饮行业废

弃油脂收集上岗证》。废弃油收集人员实行“三统一”（统一持证上岗，统一着装，统一收集、运输工具）。

（三）餐饮业废弃油规范化管理执行转移联单制度。各餐饮单位应按照国家《固体废物污染环境防治法》申报登记的规定，填报《南海区餐饮业废弃油脂转移联单》，如实填写废弃油产生数量，并将《南海区餐饮业废弃油脂转移联单》归档备查。

（四）各餐饮单位必须与废弃油经营资质单位签订《佛山市南海区泔水油清理协议》，并报区环保局备案。同时各餐饮单位指定专人负责，为废弃油经营资质单位安装收集设备及进行收集作业提供便利，并负责设备安全。

（五）废弃油经营资质单位应按月将《南海区餐饮业废弃油脂转移联单》存根交区环保局存档，并定期报告加工产品的销售量和去向等经营情况，坚决杜绝废油脂回流食用油市场。

二、区卫生局将结合日常的工作参与餐饮行业单位废弃油规范化管理。

（一）在区卫生监督所（分所）举办的有关培训班上，将设立专门章节讲解与宣传餐饮业废弃油规范化管理工作。

（二）卫生监督所（分所）在对餐饮单位进行例行的监督检查时，将同时检查餐饮单位执行《南海区餐饮业废弃油脂转移联单》的情况。

（三）根据《食品卫生监督量化分级管理制度》，对餐饮行

业单位进行风险分级和信誉度分级时，将把餐饮业单位执行餐饮业废弃油规范化管理工作情况列为参考指标。

（四）如发现餐饮业单位采购泔水油提炼的产品作食用油而损害消费者身体健康，或者将泔水油提供给无经营资质的单位，将依法予以严肃处理。

三、区环保局、区卫生局将加大监管力度，并定期开展联合执法行动，对各餐饮业单位使用的食用油及区内废弃油的收集、运输、处置及销售等环节进行专项监督检查。



（联系电话：区环境保护局固废中心 86393603

区卫生局预防监督科 86393706）