

咸宁城管查处违法收运处置餐厨垃圾“案中案”

一起案件开出两张10万元罚单

●记者周阳 通讯员王亚玲 姚谦

“任性”收运处置餐厨垃圾? 严管重罚! 8月21日,武汉某废油处理公司、湖北某餐饮业商贸有限公司分别因违法收运处置餐厨垃圾、未将餐厨垃圾交由有资质单位无害化处理,均领到咸宁城管开出的10万元罚单。据悉,两家公司是一起违法收运处置餐厨垃圾“案中案”的违法当事人。

7月14日,市城市管理综合执法三支队接到市民举报称,经常有人驾驶一辆鄂AM****厢式货车来往于咸宁市某餐饮企业,涉嫌违法收运餐厨垃圾,危害极大。该支队随即安排执法人员多点布控展开调查,在该餐饮企业周边进行蹲守。7月17日下午,市区长安大道万达广场附近,3名人员正在利用厢式货车非法收运餐厨垃圾,执法人员现场查获。

经查,涉事货车合计非法收运餐厨垃圾废弃油脂约1.85吨。该货车属武汉某废油处理公司,在未取得《咸宁市城市生活垃圾经营性处置许可证》的情况下,擅自在市区餐饮门店收集厨余垃圾,且未将违法收集到的废弃油脂交由具备相应资质条件的单位进行无害化处理。

7月27日,执法人员对武汉某废油处理公司违法收运处置餐厨垃圾行为

进行调查询问时,又找到其违法收运处置的餐厨垃圾“来源地”——湖北某餐饮业商贸有限公司。经调查询问,该餐饮业商贸有限公司负责人承认公司产生的厨余垃圾未交由具有相应资质的单位进行无害化处理的违法事实。

依据《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》第一百一十一条规定,市城市管理综合执法三支队依法对两家公司作出罚款10万元的行政处罚。

据介绍,“任性”收运处置餐厨垃圾危害极大——将餐厨垃圾与其他生活垃圾混合投放,将餐厨垃圾排入污水排水管道、雨水管道等市政公共设施,随意倾倒、抛撒餐厨垃圾,造成油污、异味、二次污染等,严重影响市容环境;更有甚者,私拉偷运餐厨垃圾,用来喂养“泔水猪”、提炼“地沟油”,回流到餐桌,严重危害群众身体健康。

为此,今年4月底,市城管执法委启动市中心城区餐厨垃圾收运处置专项整治,重拳打击餐厨垃圾非法排放、收运、处置以及私拉偷运等行为。此前,市城管执法部门已针对违法收运处置餐厨垃圾行为,开出两张大额罚单,处罚金额分别为10万元、3万元。下一步,将加大违法收运处置餐厨垃圾行为打击力度,形成持续高压态势,推进餐厨垃圾规范化处置。



相关链接——

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》第五十七条规定,产生、收集厨余垃圾的单位和其他生产经营者,应当将厨余垃圾交由具备相应资质条件的单位进行无害化处理。

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》第一百一十一条规定,产生、收集厨余垃圾的单位和其他生产经营者未将厨余垃圾交由具备相应资质条件的单位进行无害化处理的,对单位处十万元以上一百万元以下的罚款;对个人处一百元以上五百元以下的罚款。

《城市生活垃圾管理办法》第十七

条规定,从事城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输的企业,应当取得城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证。未取得城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证的企业,不得从事城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输活动。

《城市生活垃圾管理办法》第四十三条规定,违反本办法第十七条、第二十五条规定,未经批准从事城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输或者处置活动的,由直辖市、市、县人民政府建设(环境卫生)主管部门责令停止违法行为,并处以3万元的罚款。

发酵12天=自然醇化5年品质

赤壁青砖茶“技术再革新”

本报讯(记者陈婧)“在赤壁青砖茶新型发酵和醇化过程中,植入优势菌群,控温控湿,实现定向发酵控制,达到缩短发酵和醇化时间、形成特殊香气和滋味品质的效果。”8月16日,在赤壁青砖茶新型发酵和醇化研发进展情况通报座谈会上,湖北省茶产业链技术专家黄友谊教授就赤壁青砖茶新型发酵和醇化技术,赤壁青砖茶清洁化(快速)发酵室的建设作专题通报。

据悉,赤壁青砖茶有着1000多年的历史,汤色橙红、香气醇正、回味悠长,有“一年为茶、五年为药、十年为宝”之称,是中国重要农业文化遗产,其制作技艺是国家级和世界非物质文化遗产,成功入选第二批“中欧地理标志保护名录”。

为助力赤壁青砖茶产业高质量发展,2020年底,华中农业大学黄友谊教授受聘为赤壁青砖茶研究院专家委员会

成员,开始组建科研团队,开展赤壁青砖茶新型发酵和醇化技术研究。

“经过华中农业大学黄友谊教授团队的潜心钻研,赤壁青砖茶新型发酵和醇化技术取得了重大突破,将促进赤壁青砖茶产业技术水平显著提升。”赤壁青砖茶研究院执行院长冯晓光介绍,该项技术,主要是利用控温控湿和利用有益菌群,加快赤壁青砖茶发酵进度,在最短10天左右时间发酵和醇化出相当几年的发酵和醇化效果。不仅提高了原料的使用速度,减少资金和库房的长时间积压,同时还能利用科技手段研发出各种消费者喜爱的香气和口味的青砖茶。

目前,赤壁青砖茶新型发酵和醇化技术,在清洁化、自动化、标准化、数字化的基础上,已经取得发酵5天可以直接复制压砖、发酵12天达到自然醇化5年品质的

突破成果。针对后期研发深入推进及中试需要,课题组提出了1.0版本和2.0版本两种清洁化发酵室建设的具体方案。

赤壁青砖茶产业发展集团、赤壁青砖茶研究院、羊楼洞茶业、洞庄茶业、赵李桥茶业、思庄茶业等企业机构负责人参加了会议,并对青砖茶新型发酵和醇化研发开展讨论,达成了“巩固研发成果,积极推进中试”的共识。

当天下午,华中农业大学茶叶加工与生物技术课题组,赤壁青砖茶产业链工作专班、赤壁青砖茶研究院、赤壁青砖茶产业发展集团联合主办“赤壁青砖茶新型发酵和醇化技术研发成果品鉴会”。邀请省、市茶叶专家及赤壁青砖茶企业代表等,品鉴青砖茶新型发酵和醇化技术7款成果产品。不管是汤色、香气,还是滋味,均获得与会品鉴嘉宾的一致好评。

市文旅执法支队

打造行业监管精兵

本报讯(记者杜培清 通讯员陈清宇)8月18日,2023年度第二期咸宁市市文旅执法“以案代训”培训班在崇阳县举行,全市各县(市、区)文化和旅游市场综合执法机构执法骨干30余人参训。旨在提升我市文旅执法队伍整体素质,打造文旅行业监管精兵强将。

此次培训以《浅析旅行社检查》为主题,进行旅游执法实务授课。从旅行社检查内容入手,对如何开展一次检查进行16个方面的案例解读,从问题发现、现场取证、认定分析、案例启示等方面,对旅游执法的难点、要点进行讲解示范。

会后,各县(市、区)执法人员围绕近期办理的旅游处罚案件进行探讨和交流,对文旅行业新业态如何监管提出了各自的见解。

参训人员纷纷表示,授课内容针对性强、实战性高,能够更好地巩固和加强对旅游市场法律法规的理解和掌握,有利于提高日常监管能力、执法水平。

据悉,市文化和旅游市场综合执法支队还将继续举办4期文旅行业巡回培训班,更好发挥法治固根本、稳预期、利长远的重要作用,为全市文化和旅游市场秩序持续改善提供有效保障,助推我市文化和旅游市场高质量发展。

咸宁城发集团举办提质攻坚暨高质量发展大讲堂第四期活动

为进一步提升干部职工的工作能力和专业素质,不断开阔视野、优化知识结构,8月15日,咸宁城发集团举办提质攻坚暨高质量发展大讲堂2023年第四期活动。集团党委书记、董事长王永红主持会议并讲话。

讲座中,广东省城乡规划设计研究院有限责任公司规划一所技术总监蔡志磊、华杰工程咨询有限公司副总工兼中南分公司总经理张雄胜结合城镇老旧小区改造工

作、工程咨询和政策等方面讲授了一堂主题鲜明、内容丰富的业务辅导课。

讲座后,王永红就集团当前工作提出具体要求,他强调,要统筹规划好城市更新项目,立足资源禀赋,区位优势,把招商引资作为项目建设、扩大投资的主攻方向,争取让更多实力强、信誉好的大企业参与到城市更新中来。要全面优化城市更新设计,融于新理念、新技术、新时尚、新潮流,让城市设计

服务城市更新、引领城市发展。要提前谋划资金来源和运营方案,善于运用各种投融资模式解决资金压力,真正做到“投融建管运”于一体,打响城发招牌。

此次讲堂采取线下集中培训方式进行授课,集团班子成员、土地储备中心、集团部室、各部室副职以上人员、二级公司总经理、分管投资、建设管理相关部室负责同志及技术人员参加讲座。(城发宣)