

我市出台餐厨垃圾管理办法 将于2026年2月1日起正式施行

本报讯(记者 郑帅)为加强餐厨垃圾管理,改善人居环境,保障公众健康,促进经济社会可持续发展,近日,我市出台《三门峡市餐厨垃圾管理办法》(以下简称《办法》),将于2026年2月1日起正式施行。

《办法》明确,其适用范围涵盖三门峡市中心城区和县(市)中心城区规划范围内餐厨垃圾的产生、投放、收集、运输、处理及其监督管理等活动。《办法》中餐厨

垃圾,是指从事餐饮服务、单位供餐、食品生产加工等活动的相关企业、公共机构或者个人(以下简称餐厨垃圾产生者)在生产经营过程中产生的食物残余、食品加工废料、废弃食用油脂(包括不可再食用的动植物油脂和各类油水混合物)和过期食品等废弃物。

针对餐厨垃圾产生、收集运输、处理等关键环节,《办法》作出详细规定。餐厨垃圾产生者需将餐厨垃圾单独收集、密闭

存放,交由符合规定的单位处理,不得与其他固体生活垃圾混合;收集运输单位应使用专用车辆,建立管理台账,做到日产日清,运输过程中严禁随意倾倒、遗撒;处理单位需按国家标准处理餐厨垃圾,确保污染物达标排放,实现资源化利用的产品需符合相关质量要求。同时,餐厨垃圾产生、收集、运输、处理全流程实行联单管理,联单资料保存期限不少于五年,实现全流程可追溯。

《办法》还划定了行为红线,包括随意倾倒、抛撒、堆放或者焚烧餐厨垃圾,未将餐厨垃圾交由具备资质的单位无害化处理,利用未经无害化处理的餐厨垃圾饲喂畜禽等,并规定了相应的法律责任。此外,《办法》鼓励社会资本参与餐厨垃圾处理设施建设运营,支持相关科学研究和技术开发,倡导全社会树立节约用餐、减少餐厨垃圾的环保意识。

陕州中学:

科普进校园 健康伴成长

肠道菌群不仅关乎消化健康,还能影响情绪与认知?近日,三门峡市食品科学技术学会科技志愿服务队走进陕州中学,一场主题为“肠道菌群影响您的情绪和认知”的科普讲座,为七年级学生揭开了肠道健康的神秘面纱。

本次活动由三门峡市食品科学技术学会秘书长李明星带队,陕州中学副校长梁社衫主持。讲座特邀学会专家库专家、黄河三门峡医院感染性疾病科与肠道微生态门诊主任王友清主讲,用通俗易懂的语言为同学们搭建起专业的健康知识框

架。讲座中,王友清从人体消化系统基本构造入手,系统讲解了肠道菌群的种类、分布及核心功能,结合青少年常见的饮食场景,生动阐释了肠道菌群与消化吸收的密切关联。他重点从医学专业视角,梳理了饮食结构、肠道菌群平衡与身体炎症、慢性疾病的内在逻辑,让同学们直观理解“病从口入”的科学内涵。

针对青少年群体成长特点,王友清特别强调,肠道菌群对情绪调节和认知能力发展至关重要,直接影响理解力、记忆力等关键学习能

力的提升。结合本地饮食习惯,他给出实用建议:减少高糖、高油及含人工色素食品的摄入,尤其要警惕潮湿环境下易霉变的食物,避免黄曲霉素危害肠道健康。精彩的讲解引发同学们强烈共鸣,现场互动频频,大家纷纷表示“学到了实用的健康知识”。

此次科普进校园活动,将专业的医学健康知识转化为青少年易吸收的科普内容,不仅填补了同学们肠道健康知识的空白,更引导大家树立科学的饮食观念和健康管理意识,获得师生广泛好评。 宁旭霞



连日来,陕州区委第五巡察组下沉乡村一线,深入田间地头,实地查看了解农田灌溉设施运行管护情况,监督保障农田设施设备有序高效运行。

卫一青 摄影报道

责任媒体 服务民生 我们一直在您身边

欢迎订阅 2026年《黄河时报》

邮发代码 35-84

2026年的《黄河时报》由邮局和《黄河时报》发行部共同征订发行。欢迎读者到当地邮局或《黄河时报》发行部订阅,全年征订价146元。每周三、周五出版。

各县(市、区)邮局咨询服务电话:

- 市区:15139866919/15890267154
- 义马:13839859808/18503986188
- 渑池:13343980610/0398-2233011
- 陕州:13903984125/15939838394
- 灵宝:18639867007/0398-8660018
- 卢氏:18639865621/0398-3123676



各县(市、区)读者请到当地邮局订阅 《黄河时报》发行部电话:15603975986