附件11

江门市餐饮行业生活垃圾分类指引

一、垃圾分类管理制度

（一）成立垃圾分类领导小组，明确负责管理垃圾分类工作部门，明确分类投放、分类收集各环节负责人和保洁人员；结合实际，制定生活垃圾分类日常管理制度和操作规范。

（二）设置宣传专栏，张贴垃圾分类宣传海报，宣传垃圾分类工作。

（三）至少每半年1次组织干部职工进行垃圾分类知识培训，至少每季度1次组织保洁作业人员进行垃圾分类知识培训及作业操作规程培训。

（四）由负责管理垃圾分类工作的部门每周不少于1次对干部职工的分类投放和保洁人员的分类收集进行监督；

（五）建立专项台账，包括但不限于各类垃圾清运量、清运流向，检查情况。

二、消费者生活垃圾分类指引

消费者是餐饮行业生活垃圾最大产生源，为了加强垃圾分类工作，提高工作效率，餐饮行业应鼓励消费者进行生活垃圾分类。

（一）餐饮行业应通过张贴海报、播放视频等方式向消费者宣传生活垃圾的重要性和分类方法，提升参与率及准确率。

（二）餐饮行业应鼓励消费者节约粮食、杜绝浪费，根据消费者“光盘”情况设置一定的奖励金或小礼品，从源头减少生活垃圾产生量。

三、生活垃圾分类设施设置

根据餐饮行业实际情况设置生活垃圾分类投放设施，包含但不限于如下设施：

（一）根据客流情况在主要出入口、楼梯间、电梯间、过道设置2类垃圾收集容器，包括可回收物和其他垃圾收集容器。

（二）在烹饪场所设置3类垃圾收集容器，包括可回收物、厨余垃圾和其他垃圾收集容器。

（三）在洗手间设置小型其他垃圾收集容器。

餐饮行业应设置生活垃圾临时存放点，集中存放四类垃圾和大件垃圾。生活垃圾临时存放点应做到防风防雨防臭，各类垃圾应分类存放；应在显著位置设置《生活垃圾分类公示牌》，公示本单位开展生活垃圾分类的情况，包括各类生活垃圾投放时间、地点、方式等要求和分类投放、分类收集各环节负责人和保洁人员等信息。

收集容器分为红色、绿色、蓝色、灰色四种，分别为有害垃圾、厨余垃圾、可回收物和其他垃圾，收集容器大小分为40L、60L、120L、240L等，可根据人员数量、垃圾产生量、空间大小等自行确定容器大小，数量及材质。

四、分类收运要求

分类后的各类生活垃圾必须实行分类收运。

（一）有害垃圾。应通知属地环卫部门或由环卫部门指定的收运单位上门收运。

（二）可回收物。联系再生资源回收企业收运，或环卫收运企业收运后进行再生循环利用。

（三）厨余垃圾。厨余垃圾投放前应沥干水分，交由环卫部门指定的生活垃圾收运企业收运;在餐厨垃圾处理项目完成后，餐饮企业产生的餐厨垃圾需联系餐厨垃圾处理收运经营单位上门收运。

（四）其他垃圾。应由环卫部门指定的生活垃圾收运企业收运。