

朱嘉文籲餐館業者 回收廢油
市議員朱嘉文(左)向餐館業者講解回收廚房廢油的重要性。
記者劉開平

舊金山22日報導



舊金山市議員朱嘉文22日籲請餐館業者，把用過的廢油，交給市公共事業委員會的有關機構，這樣一舉兩得，一來可重新利用廢油，從中提煉出可再使用的生物柴油，二來可減少下水道中的廢油，從而減少清理下水道廢油的開支。

在其選區日落區舉行的記者會上，朱嘉文還說，目前正值聖誕假期，居民可能會大肆炊煮，也希望民眾把用過的廚房廢油送到收油站。這些廚房廢油也能提煉出生物柴油。

聖誕節之後4天，即本月27至30日，舊金山的Costco商店，以及各家Whole Foods Market，都回收居民送來的廚房廢油。

朱嘉文說，市政府收取廢油的行動「SFGreasecycle」已進行了1年多，迄今約有500家餐館即舊金山全部餐館的五分之一簽署了文件，同意由市公用事業委員會派員上門收取廢油。剛剛過去的感恩節假期，公用事業委員會約收取500加侖餐館廢油。

舊金山有70餘萬人口，公用事業委員會助理總經理莫拉(Tommy Moala)說，如果每名居民每天投入下水道一湯匙廢油，如此一年進入下水道的廢油就達6萬5000加侖。

莫拉指出，有人認為可以用熱水把廢油中入下水道，但熱水過幾分鐘就變成冷水，廢油仍會凝固在下水管道中。目前公用事業委員會每年用於清洗下水道中凝結廢油的經費約為350萬元。

公用事業委員會生物柴油計畫協調員維恩(Karri Ving)說，舊金山市政府擁有1500輛使用柴油的車輛，這些車輛使用的柴油，混入了20%的從廚房廢油中提煉的生物柴油。

記者會之後，由公用事業委員會官員等陪同，朱嘉文沿日落區的Irving街，拜訪多家餐館，宣導回收廢油再利用的重要性。

有關餐館及家庭工廚房廢油回收再利用詳情，請至網站了解www.SFGreasecycle.org，或致電舊金山公用事業委員會：415-695-7366。