2026年成都餐厨新规及合规运营指南

一、2026 成都餐厨新规正式落地 行业合规运营核心变化全解析

2026 年《成都市餐厨垃圾管理办法（修订）》已于 6 月 1 日正式落地施行，作为《成都市生活垃圾管理条例》实施五周年的核心配套政策，本次新规在原有管理体系基础上完成全方位优化升级，从审批权限、场地运营、源头管理到监管体系均做出颠覆性调整，彻底重构了成都餐厨垃圾行业的合规运营框架，成为行业从“粗放发展”向“高质量规范发展”转型的重要风向标。

本次新规落地最核心的变化体现在**审批权限的高度集中**，分布式餐厨垃圾处置项目的审批权从各区县全面收归市级城市管理部门，区县层面不再具备任何备案及审批权 限，所有新建分布式场地均需通过市级统一审批通道完成申报。这一调整彻底改变了此前区县审批标准不一、行业准入门槛偏低的现状，将审批流程规范化、标准化，对场地的合规性、运营标准化的要求大幅提升，从源头筛选出具备专业运营能力的市场主体，推动行业良性竞争。

在场地运营管理方面，新规明确了两大不可逾越的硬性指标，成为分布式场地合规运营的核心前提。其一为**规模刚性限定**，所有分布式餐厨处置场地单点设计处置量严格限定为 5 吨/日，严禁超量建设、超量运营，这一标准较此前的 10 吨/日大幅收紧， 旨在推动场地向小型化、轻量化、规范化方向发展，适配成都中心城区及各区县的餐厨垃圾就近处置需求；其二为**协同处置要求**，所有分布式场地必须与区域内集中处置设施建立完善的“1+N”协同处置体系， 明确剩余餐厨垃圾的转运流程、 时间及责任主体，实现全市餐厨垃圾处置资源的统筹规划、高效利用，杜绝餐厨垃圾积压、随意处置等问题。

源头管理的强化与阶梯式处罚是本次新规的另一大重要突破，新规首次将餐厨垃圾源头分类责任细化到每一个餐厨垃圾产生者， 明确餐饮单位 、单位供餐机构等必须按规定分类收集 、密闭存放餐厨垃圾，严禁与其他生活垃圾混投 。 同时针对混投行为设置了梯度化处罚标准，从责令限期整改到 1000 元-5000 元罚款，形成强有力的约束机制；更重要的是，新规将处罚结果与餐饮单位的行业等级评定 、信用评价体系深度绑定 ，让源头分类从“被动执行”变为“主动合规”，为正规餐厨收运 、处置企业创造了更优质的市场环境。

监管体系的**数字化 、全流程升级**是新规落地的重要保障，新规明确要求城市管理部门建立餐厨垃圾产生 、收运 、处理全流程监管信息系统，实现电子台账 、 电子联单管

理。所有餐厨收运企业、处置场地（集中+分布式）均需强制接入成都市餐厨垃圾智慧监管平台，收运路线、处置量、排放数据、转运记录等全流程信息需实时上传，监管部门可通过平台实现精准监管、快速识别违规行为。这一要求不仅提升了行业监管效率，更倒逼行业向数字化、智能化运营转型，成为企业核心竞争力的重要组成部分。

此外，新规还对餐厨垃圾收运、处理单位的资质条件进行了细化完善，明确收运单位需配备符合标准的专用密闭运输车辆、固定的办公及设备停放场所，处理单位需取得完整的环评文件、排污许可证，且所有运营台账需保存两年以上以备核查。同时，新规鼓励餐厨垃圾资源化利用，明确对废弃食用油脂可实行有偿收购，完善了餐厨垃圾产业生态链，为行业发展指明了资源化、循环化的方向。

2026 年成都餐厨新规的正式落地，对行业而言既是挑战也是全新机遇。它淘汰了无资质、不规范的经营主体，净化了市场环境；同时为具备专业能力、合规运营意识的企业提供了更广阔的发展空间。想要在成都餐厨行业深耕发展，唯有快速适应新规要 求，完成全流程合规化布局，才能抓住行业升级带来的发展机遇，在规范的市场环境中实现长远发展。

【核心服务】：2026 成都餐厨新规落地全流程深度解读，为企业提供一站式合规运营解决方案，涵盖分布式场地市级审批申报、资质办理、智慧监管平台接入、合规运营体系搭建等全环节服务，专业团队全程对接市级及属地主管部门，助力企业快速适应新规要求，抢占行业发展新机遇。

二、2026 成都餐厨新规下 分布式场地合规运营全流程实操手册

2026 年《成都市餐厨垃圾管理办法（修订）》正式施行后，分布式餐厨处置场地的合规运营成为成都餐厨行业企业的核心必修课。新规从场地申报、建设、日常运营到监管对接均制定了严格且细致的标准和流程，任何一个环节的不合规，都将面临责令整改、罚款甚至吊销许可证的处罚。想要实现分布式场地的长期稳定运营，必须严格遵循新规要求，完成从申报到运营的全流程标准化、规范化布局。

第一步：合规申报，筑牢场地运营基础

场地合规申报是分布式餐厨场地运营的首要环节，也是新规下的核心门槛，在市级审批权集中的框架下，申报工作需严格遵循**六大标准化步骤**，缺一不可。1. 区域调研与选择，优先选择青羊、武侯、新津等审批流程灵活、餐厨垃圾产生量集中且与集中处置设施衔接顺畅的区域，完成区域餐厨垃圾分布、规划属性等基础调研；2. 合规选

址，严格遵循“远离居民区、优选工业地块”原则，选择产权清晰、无权属纠纷的工业厂房或物流园区闲置地块，杜绝选择饮用水源保护区、生态保护区等环保敏感区域；3.方案设计，按 5 吨/日规模限定编制场地整体规划方案，科学布局处置区、环保设施

区、办公区及车辆停放区，确保功能分区明确；4. 材料准备，整理企业法人营业执

照、场地产权证明、规划方案、环评初步报告等全套申报材料，确保材料真实、完

整、规范；5. 属地初审，将申报材料提交至场地所在地区县城管部门，完成属地初审并获取正式的初审推荐意见；6. 市级申报与踏勘，将初审材料及推荐意见提交至成都市城管委固废处，配合市级部门完成现场踏勘，审核通过后获取正式审批批复文件。

第二步：合规建设，确保设施符合新规标准

场地建设需严格按照审批批复文件及新规要求推进，核心做好**三大板块建设**，确保所有设施符合运营及环保标准。1. 处置设施建设，按 5 吨/日规模配置轻量化、高效化的处置核心设备，优先选择微生物发酵、黑水虻生物转化等符合成都资源化利用发展导向的工艺，设备处理能力需与场地规模精准匹配，杜绝超配、低配；2. 环保设施建

设，按国家及成都本地环保标准，配套建设污水处理系统、除臭系统、固废处理系统等全套环保设施，确保场地运营过程中产生的废水、废气、废渣均能达标排放，从源头避免二次污染；3. 配套设施建设，完善场地水、电、道路等基础配套，同时按新规要求安装智能监管设备、行驶及装卸记录仪，为后续接入市级智慧监管平台、实现数据实时上传做好硬件准备。所有设施建设完成后，需按规定完成竣工验收及环评验

收，**双验收合格后方可投入运营。**

第三步：合规运营，建立标准化管理体系

日常运营是分布式场地长期稳定发展的关键，需建立完善的**标准化运营管理体系**，重点做好五大核心工作。1. 处置运营标准化，严格按 5 吨/日的规

模限定开展处置工作，

严禁超量运营，制定标准化的处置操作流程，确保餐厨垃圾处置的无害化、资源化；2.协同运营标准化，与区域内集中处置设施签订正式的“ 1+N”协同处置协议， 明确剩余餐厨垃圾的转运时间、路线、责任主体，确保餐厨垃圾“ 日产日清”，无积压、无滞留；3.环保运营标准化，建立环保设施日常运行及维护台账，定期对污水处理、除臭等设施 进行检查 、维护及校准，确保其持续稳定运行，同时按要求开展环境影响监测，留存 监测数据；4. 台账管理标准化，按新规要求建立收运、处置、转运、环保、财务等全流程电子台账，真实 、完整记录餐厨垃圾的来源、数量、去向等信息，台账保存期限 不少于两年，确保可追溯 、可核查；5. 人员管理标准化，配备专业的运营管理、技术操作及环保监测人员，所有人员均需经过专业培训并持证上岗， 明确各岗位职责及操 作规范，杜绝违规操作。

第四步：合规监管对接，确保运营全程可追溯

新规下的监管对接要求更严格、更细致，场地运营需做好**两大核心对接工作**，确保符合监管要求。 1. 智慧监管平台接入，按规定完成成都市餐厨垃圾智慧监管平台的全流程接入，确保智能监管设备正常运行，实现收运数据、处置数据、排放数据、转运数据的**实时、准确、完整上传**，无数据缺失、虚假上传等问题；2. 日常监管配合，积极配合市级及属地城管 、生态环境等部门的日常检查、专项整治及年度审验工作，对检

查中发现的问题及时整改，整改完成后按要求提交整改报告；同时建立常态化的政策学习机制，及时掌握新规的补充调整及监管新要求，确保场地运营始终与新规保持同步。

第五步：应急管理，防范运营突发风险

新规明确要求餐厨垃圾处理单位制定应急预案并报属地城管部门备案，场地运营需按要求建立**完善的应急管理体系**。针对设备故障、环保设施异常、极端天气等突发情 况，制定详细的应急处置方案，明确应急处置流程、责任人员及处置措施；同时配备必要的应急设备及物资，定期组织应急演练，确保突发情况发生时能立即启动应急预案，最大限度降低运营风险，保障场地正常运营。

【核心服务】：2026 成都餐厨新规下分布式场地合规运营全流程实操指导，为企业提供从场地市级审批申报、合规建设方案设计到标准化运营体系搭建、智慧监管平台接入、应急预案编制的一站式服务，编制专属场地运营实操手册，专业团队全程跟进指导，确保场地长期合规稳定运营。

三、2026 成都餐厨新规赋能 行业发展新机遇与布局策略

2026 年《成都市餐厨垃圾管理办法（修订）》的正式落地，并非简单的行业监管收紧，更是对成都餐厨垃圾行业的全方位赋能。新规通过规范行业秩序、提高准入门

槛、完善监管体系、鼓励资源化利用，推动行业实现从“粗放式发展”向“高质量、循环化发展”的转型升级，为行业内的优质企业创造了全新的发展机遇，也为企业的布局发展指明了清晰且明确的方向。

机遇一：市场环境全面优化，优质企业迎来发展蓝海

此前成都餐厨行业存在的无资质经营、超量运营、低价恶性竞争、餐厨垃圾随意处置等不规范现象，在 2026 新规的严格监管下将逐步被彻底淘汰。新规通过市级集中审批、资质严格审核、全流程数字化监管，大幅提高了行业准入门槛，筛选出具备专业运营能力、合规运营意识的优质市场主体；同时对违规行为的严厉处罚，让行业竞争回归到**服务质量、运营能力、合规水平**的核心维度，彻底净化了市场环境。对于正规经营、具备标准化运营能力的企业而言，将拥有更广阔的市场空间，优质的服务能力将成为企业核心的竞争优势，行业的整体盈利水平也将随之提升，迎来规范发展的蓝海市场。

机遇二：资源化利用成核心导向，开启多元化盈利赛道

2026 年新规明确提出“促进资源循环利用”“完善餐厨垃圾产业生态链”“对废弃食用油脂实行符合产业发展导向的资源化利用”，将餐厨垃圾的“无害化处置”与“资源化利用”提升到同等重要的位置，成为成都餐厨行业发展的核心导向。这一导向为行业带来了全新的

发展赛道，打破了此前企业仅依靠收运处置费盈利的单一模式。企业可通过布局资源化处置业务，采用厌氧发酵产沼、微生物发酵制肥、黑水虻生物转化生产昆虫蛋白等先进工艺，将餐厨垃圾“变废为宝”；同时新规明确废弃食用油脂可实行有偿收购，企业可通过废弃油脂的资源化加工实现额外收益。**资源化利用**将成为成都餐厨行业企业实现多元化盈利、提升市场竞争力的核心抓手。

机遇三：数字化监管倒逼行业转型，数字化运营成核心竞争力

新规将“信息化管理”作为重要条款，要求建立餐厨垃圾全流程监管信息系统，实现电子台账、电子联单管理，所有收运、处置企业必须将运营数据实时接入市级智慧监管平台。这一要求看似是监管约束，实则倒逼整个行业加快**数字化、智能化转型**的步伐。

对于企业而言，数字化运营不仅能满足新规的监管要求，更能通过引入智能收运设备、数字化管理系统、物联网监测设备，实现收运路线优化、处置流程精准管控、运营成本有效降低；同时通过对运营数据的分析，可精准掌握餐厨垃圾产生规律，优化业务布局，实现精准运营。未来，数字化运营能力将成为成都餐厨行业企业的核心竞争力，决定企业的发展高度和市场份额。

机遇四：“1+N”协同模式推行，开启区域协同发展新空间

新规推动的“1+N”协同处置模式，以区域集中处置设施为核心、分布式场地为补充，实现了全市餐厨垃圾处置资源的统筹规划与合理配置。这一模式打破了此前各区域餐厨垃圾处置的地域壁垒，为企业带来了**跨区域布局发展**的全新机遇。优质企业可依托自身的专业运营能力和服务水平，在成都全域范围内进行分布式场地的科学布局，与各区域的集中处置设施形成高效协同，实现业

务的规模化扩张；同时，区域协同发展也推动了餐厨行业的分工专业化，企业可根据自身优势，聚焦于餐厨垃圾收运、资源化处置、废弃油脂加工等单一核心环节，实现专业化、精细化发展，打造细分领域的核心优势。

新规下企业核心布局策略

面对 2026 新规赋能带来的行业新机遇，成都餐厨行业企业需结合自身实际，制定科学的布局策略，才能在行业转型升级中占据有利地位。

1. **合规为先，筑牢发展基础**：将合规运营作为企业发展的首要前提，严格遵循新规要求完成场地布局、资质办理、运营管理等全环节的合规化建设，主动对接市级及属地主管部门，确保企业运营全程合规，杜绝违规风险。

2. **聚焦资源化，打造多元化盈利模式**：紧跟行业资源化发展导向，加大对资源化处置工艺及设备的投入，布局沼气发电、有机基肥生产、废弃油脂资源化加工等业务，打破单一盈利模式，提升企业盈利能力和抗风险能力。

3. **加快数字化转型，提升核心竞争力**：投入资源推进企业数字化建设，实现收运、

处置、运营的全流程数字化管理，完成市级智慧监管平台的无缝对接，通过数字化运营优化业务流程、降低运营成本、提升服务质量。

4. **拥抱协同发展，实现规模化扩张**：积极与区域内集中处置设施建立协同合作关系，签订正式的协同处置协议，实现资源共享、优势互补；同时结合成都各区县的餐厨垃圾需求，科学布局分布式场地，逐步实现业务的跨区域规模化扩张。

5. **强化行业合作，完善产业生态**：加强与行业内优质企业、科研机构的合作，共同研发先进的资源化处置工艺，提升企业的技术水平；同时与餐饮单位、单位供餐机构建立长期稳定的合作关系，打造从源头收集到资源化利用的完整产业生态链。

2026 成都餐厨新规的落地，标志着成都餐厨行业正式进入高质量、规范化、循环化发展的新时代。行业的发展机遇与挑战并存，唯有精准把握新规赋能带来的全新机遇，

以合规为基础，以资源化、数字化为核心动力，制定科学的布局策略，才能在全新的行业发展格局中实现企业的长远发展，成为成都餐厨行业高质量发展的主力军。

【核心服务】：2026 成都餐厨新规行业发展机遇深度分析，为企业量身定制专属的行业布局策略，涵盖合规场地布局、资源化业务拓展、数字化转型规划、区域协同发展布局等全流程服务，专业团队结合企业实际情况提供一对一指导，助力企业抓住新规赋能机遇，实现高质量、规模化发展。

成都餐厨行业专业服务对接