



Leitfaden für die Aufbewahrung, Entsorgung und Verwertung von Speiseresten (Kat. 3)

Zur Verwertung von Küchen- und Speiseabfällen, sowie Lebensmittelabfällen aus Gaststätten, Imbissbetrieben, Gemeinschaftsverpflegungen und Einzelhandel.

Küchen- und Speisereste tierischer Herkunft aus dem gewerblichen Bereich unterliegen der tierischen Nebenprodukte Beseitigungsverordnung und werden als Material 3 nach der Risiko-Kategorie bezeichnet. Dies gilt auch für vermischtes von Küchen- und Speiseabfällen tierischer und nicht tierischer Herkunft.

Diese dürfen nur in dafür zugelassenen Fahrzeugen mit entsprechenden Kennzeichnungen, sowie den vorgeschriebenen Handelspapieren transportiert werden.

Eine Verwertung ist nur in, von den zuständigen Veterinärbehörden, genehmigten Anlagen erlaubt.

Küchen und Kantinenabfälle sind getrennt von sonstigen Abfällen zu halten, zu lagern, zu befördern und einer Verwertung zuzuführen. Stoffe rein pflanzlicher Herkunft können über die gewerbliche Biotonne entsorgt werden.

Eine Entsorgung von Küchen- und Speiseabfällen und ehemaligen Lebensmitteln mit tierischen Bestandteilen aus gewerblichen Einrichtungen/ Handel über den Hausmüll oder eine Biotonne ist nicht zulässig.

Was muss entsorgt werden?

Material der Kategorie 3 gemäß Artikel 10 der VO (EG) Nr. 1069/2009 über tierische Nebenprodukte:

- Küchen- und Speiseabfälle aus Lebensmitteln tierischer Herkunft (aus dem Zubereitungsprozess) Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Eier, Molkereiprodukte, Fisch usw. sowie Retouren vom Teller.
- Ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft z.B. verdorbene oder aus anderen Gründen aussortierte Lebensmittel, MHD-Ware, Geflügel, Fleisch, Wurst- und Molkereiprodukte, Fisch usw. Diese unterliegen unabhängig von ihrer Bestimmung dem tierischen Nebenprodukte Recht und sind auf Grund der letzten Lebensmittelskandale besonders nachweispflichtig
- Küchen und Speiseabfälle mit ehemaligen Lebensmitteln in einem Behälter gesammelt/ gelagert sind in der Mischung als ehemalige Lebensmittel anzusehen, da für ehemalige Lebensmittel strengere Beseitigungsbestimmungen und Nachweisverfahren gelten, als bei reinen Küchen und Speiseabfällen.

Wie muss entsorgt werden?

Die Sammlung erfolgt über abschließbare 120l oder 240l Behältern. Diese müssen beschriftet sein, mit dem Hinweis: Kategorie 3 – nicht für den menschlichen Verzehr. Der Standort der Behälter muss außerhalb von Räumen liegen, in denen Lebensmittel gelagert sind oder damit umgegangen wird. Die Behälter müssen für unbefugte Menschen und Tiere unzugänglich aufbewahrt oder unter Verschluss/abschließbar stehen. Im Sommer den Umständen entsprechend gekühlt, so dass unzumutbare Beeinträchtigungen für Mitarbeiter und Nachbarn durch z.B. Gerüche oder Madenbefall zu vermeiden sind. Im Winter kühl und wenn möglich frostfrei. Die Sammelbehälter sind nach jeder Entleerung gründlich durch waschen zu säubern. Die Abholung kann entweder durch das Behälterumleerverfahren mit Wäsche am Fahrzeug oder Behälter austauschverfahren mit Wäsche im Verwertungsbetrieb erfolgen. Der Entsorgungsrhythmus richtet sich nach der Anfallmenge und den Witterungsbedingungen, in jeweiliger Absprache zwischen dem Produzenten und dem Entsorger. Wir empfehlen wöchentliche Leerung.

Wer muss trennen/entsorgen?

Gaststätten, Kantinen, Krankenhäuser, Altenheime, Schulen, Kindergärten, Imbisse, Handel Lebensmittelproduzenten usw.

Alle Betriebe die Produkte mit tierischen Bestandteilen gewerblich verarbeiten oder verkaufen, sowie alle Betriebe an denen Produkte mit tierischen Bestandteilen für die Gemeinschaftsverpflegung bei der Produktion anfallen bzw. vom Verzehr zurückkommen.

Dokumentation und Nachweisverfahren/ Betriebsregister

Bei jeder Abholung ist ein Handelspapier auszufüllen. Darauf sind der Erzeuger, der Beförderer und Verwerter, letzere beiden jeweils mit der Zulassungsnummer, aufzuführen. Der Nachweis kann auch in elektronischer Form erfolgen.

Die Art des entsorgten Materials, die Menge = Anzahl der Behälter oder das Gewicht, sowie das Datum der Abholung und die Unterschrift müssen enthalten sein.

Ausnahmen:

Lediglich Küchen und Speiseabfälle von international eingesetzten Verkehrsmitteln (Schiff, Eisenbahn und Flugzeug). Diese Abfälle sind wegen der Gefahr einer Verbreitung von Tierseuchenerregern getrennt nur über dafür speziell zugelassene Unternehmen zu entsorgen (Material der Kategorie 1, gemäß Artikel 8 der VO EG 1069/2009).

Rechtsvorschriften:

VO (EG) Nr. 1069/2009 mit Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte

VO (EU) Nr. 142/2011 zur Durchführung der VO (EG) Nr. 1069/ 2009

Tierische Nebenprodukte Beseitigungsverordnung (TierNebV)