

Merkblatt

zur Entsorgung bzw. Verwertung von Küchen- und Speiseabfällen sowie Lebensmittelabfällen aus Speisegaststätten / Imbissbetrieben / Gemeinschaftsverpflegung / Einzelhandel

Speiseabfälle, die Tierkörperenteile oder tierische Erzeugnisse enthalten, stellen für Nutztierbestände ein nicht zu unterschätzendes Risiko dar. Auch die küchenmäßige Zubereitung von Speisen tötet Tierseuchenerreger (z. B. Schweinepest, Maul- und Klauenseuche- oder Geflügelpesterreger) nicht ab. Daher sind gemäß § 4 Abs. 1 Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung -TierNebV- in Verbindung mit der EU-Verordnung 1069/2009, Küchen- und Speiseabfälle, die nicht in privaten Haushaltungen anfallen und die in einer Biogas- oder Kompostierungsanlage behandelt werden, getrennt von sämtlichen Abfällen, die keine Küchen- und Speiseabfälle sind oder die in privaten Haushaltungen anfallen, zu halten, aufzubewahren, einzusammeln und zu befördern.

Was muss entsorgt werden ?

Kategorie 3 Material gemäß Verordnung EG 1069/2009 über Tierische Nebenprodukte:

- Küchen- und Speiseabfälle mit Lebensmitteln tierischer Herkunft (aus dem Zubereitungsprozess): Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Eier, Molkereiprodukte, Fisch usw.
- Ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft z.B. verdorbene oder aus anderen Gründen aussortierte Lebensmittel: Packungen mit Fleisch, Geflügel, Wurst, Molkereiprodukten, Fisch usw.

Wo muss entsorgt werden?

Die Entsorgung von Küchen- und Speiseabfällen und ehemaligen Lebensmitteln tierischer Herkunft aus gewerblichen Einrichtungen darf nur durch dafür zugelassene Betriebe erfolgen. Entsorgungsbetriebe für Küchen- und Speiseabfälle sind in Telefonbüchern und im Internet zu finden. Die Entsorgung von ehemaligen Lebensmitteln mit tierischen Bestandteilen aus gewerblichen Einrichtungen über den Hausmüll ist nicht zulässig.

Wie muss gesammelt werden?

In der Regel werden Sie die Küchen- und Speiseabfälle bzw. ehemaligen Lebensmittel in Behältern sammeln, die Ihnen das Transport- bzw. Entsorgungsunternehmen zur Verfügung stellt. Die Behälter sind zu beschriften mit den Hinweisen: "Küchen-/Speiseabfälle / Lebensmittelabfälle – Kategorie 3 – Nicht für den menschlichen Verzehr". Der Standort der Behälter muss sich außerhalb von Räumen befinden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (d.h. nicht in der Küche!). Die Behälter sind für unbefugte Personen und für Tiere unzugänglich zu halten (d.h. unter Verschluss). Im Winter sollten die Behälter kühl aber frostfrei stehen, damit sie ordnungsgemäß entleert werden können. Im Sommer ist unter Umständen eine Kühlung erforderlich, um unzumutbare Beeinträchtigungen für Mitarbeiter und Nachbarschaft z.B. durch Gerüche oder Madenbefall zu vermeiden (kühler, schattiger Platz / Kühleinrichtung). Die Sammelbehälter sind nach jeder Entleerung gründlich zu säubern, d.h. aus-/abzuwaschen, zu desinfizieren und zu trocknen.



Was ist an "Papierkram" zu erledigen?

Bei jeder Abholung von Küchen- und Speiseabfällen / ehemaligen Lebensmitteln ist von Ihnen ein Handelspapier (Muster: siehe Anlage) mit den Hinweisen "Küchen- und Speiseabfälle" bzw. "Ehemalige Lebensmittel", "Material Kategorie 3" und "Nicht zum menschlichen Verzehr" in dreifacher / vierfacher Ausfertigung auszufüllen. Teilweise stellen Ihnen auch die Entsorgungsunternehmen diese Handelspapiere bei Abholung als Serviceleistung zur Verfügung. Jeweils ein Exemplar des Handelsdokuments ist bestimmt für

- Abgebenden Betrieb (Speisegaststätte, Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung etc.)
- registrierten Transporteur
- zugelassenen Entsorgungsbetrieb

Empfangsbestätigung vom Entsorgungsunternehmen zurück an abgebenden Betrieb (nur für ehemalige Lebensmittel).

Jeder Betrieb, der Küchen- und Speiseabfälle / Ehemalige Lebensmittel abgibt, hat Aufzeichnungen zu führen in Form einer Tabelle (Muster: siehe Anlage).

Handelspapiere und Aufzeichnungen sind jeweils mindestens 2 Jahre aufzubewahren und im Betrieb zur Einsicht bereit zu halten.

Ausnahmen von der Entsorgungspflicht:

Pflanzliche Abfälle, wenn sie getrennt gesammelt und gelagert werden (z.B. Salatblätter, Gemüsereste, Kartoffelschalen etc.) -> Entsorgung über die Biotonne

Was ist noch zu beachten?

Die Verfütterung von Küchen- und Speiseabfällen / ehemaligen Lebensmitteln tierischer Herkunft an Nutztiere (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Geflügel etc.) ist wegen der damit verbundenen Tierseuchengefahr streng **verboten** !

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der o.g. Anschrift.

Rechtsgrundlagen:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 1069/2009 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)"
- Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte
- Verordnung zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes (Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung - TierNebV)

Anlage:

- Muster Handelspapier
- Muster Aufzeichnungen (Register)

Abgebender Betrieb (Stempel):

Blatt Nr: __

Datum der Abholung	Beschreibung des Tierischen Nebenprodukts	Menge (Gewicht)	Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Beförderungsunternehmens	Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Empfängers
Beispiel: 10.05.2007	Beispiel: Kategorie 3: Küchen- und Speiseabfälle	Beispiel: 115 kg	Beispiel: Müllentsorgung Mustermann Musterstr. 1, 33333 Musterhausen Zulassungs Nr: 000000000	Beispiel: Biogas Mustermann Landstr. 1, 33333 Musterhausen ZulassungsNr: 0000000000