

Zur Entsorgung von Speiseabfällen aus Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Küchen- und Speisereste

In Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung werden aus verschiedenen Gründen Lebensmittel aussortiert bzw. es entstehen bei der Speisenzubereitung, der Vorhaltung für den Endverbraucher und beim Rücklauf nicht verzehrter Speisen Küchen- und Speisereste, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind.

Küchen- und Speiseabfälle, die ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft, wie. Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Eier, Molkereiprodukte oder Fisch enthalten, werden gemäß Artikel 10 der VO (EG) Nr. 1069/2009 zu den Materialien der Kategorie 3 gezählt.

Entsorgung von Küchen- und Speiseresten

Die Abgabe von Speiseabfällen der Kategorie 3, die zur Verfütterung an Tiere bestimmt sind, ist untersagt (VO (EG) 1069/2009 Art. 11).

Die übliche küchentechnische Bearbeitung von Fleisch- und Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs tötet nicht in jedem Falle Tierseuchenerreger sicher ab. Aus diesem Grunde hat der Gesetzgeber im § 4 der Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung vorgeschrieben, dass tierische Nebenprodukte (hier: Küchen- oder Speiseabfälle, die nicht in privaten Haushalten anfallen) **über zugelassene Biogas- oder Kompostieranlagen** zu entsorgen sind.

Darüber hinaus ist eine Entsorgung über andere nach dem Abfallrecht **zugelassene Verarbeitungs- und Entsorgungsbetriebe** möglich.

Deshalb hat sich der Inhaber eines gewerblichen Betriebes zu vergewissern, ob beim Entsorger eine entsprechende Zulassung vorliegt. Die ordnungsgemäße Entsorgung kann durch Abholbescheinigungen oder Rechnungen gegenüber unserem Fachdienst nachgewiesen werden

Küchenabfälle, die keine Tierischen Nebenprodukte enthalten, können über die Biotonne entsorgt werden.

Lagerung von Küchen- und Speiseabfällen

Bei Aufstellung und Handhabung der Speiserestetonnen sind die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene zu beachten:

Nach Verordnung EG 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Kap. V sind Lebensmittelabfälle in verschließbaren Behältern zu lagern, diese müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

Rechtsgrundlage:

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)