
Speiseabfälle

Küchen- und Speiseabfälle dürfen wegen der damit verbundenen Tierseuchengefahr nicht an Nutztiere verfüttert werden.

Küchen- und Speiseabfälle aus privaten Haushalten oder gewerblichen Betrieben unterliegen den Beseitigungsvorschriften des Tiergesundheitsrechts¹. Die Entsorgung von Küchen- und Speiseabfällen und ehemaligen Lebensmitteln tierischer Herkunft aus gewerblichen Einrichtungen hat in dafür registrierten bzw. zugelassenen Betrieben zu erfolgen. Eine aktuelle Liste solcher Unternehmen finden Sie auf den Internetseiten des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft unter <http://www.bmel.de> mit dem Suchbegriff „Tierische Nebenprodukte“.

Gewerbliche Einrichtungen dürfen Küchen- und Speiseabfällen sowie ehemalige Lebensmittel mit tierischen Bestandteilen nicht über den Hausmüll entsorgen.

Demnach sind Küchen- und Kantinenabfälle, die nicht in privaten Haushalten anfallen,

- von anderen Abfällen getrennt zu halten bzw. zu lagern;
- von einem für diese Tätigkeit registrierten bzw. zugelassenen Unternehmen unverzüglich abholen zu lassen und
- der Verwertung in einem zugelassenen Entsorgungsbetrieb zuzuführen.

Das heißt, wer Speiseabfälle abholt oder sammelt, muss dem abgebenden Betrieb nachweisen können, dass die Abfälle ordnungsgemäß verwertet 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. Das bedeutet, sie dürfen nicht in der Küche und auch nicht in Lebensmittelkühlräumen stehen. Die Behälter sind unter Verschluss zu halten und für unbefugte Personen sowie für Tiere nicht unzugänglich sein.

Im Winter sollten die Behälter kühl aber frostfrei stehen, damit sie ordnungsgemäß entleert werden können.

Im Sommer sollten sie an einem kühlen, schattigen Platz gelagert werden. Unter Umständen ist eine Kühlung erforderlich, um unzumutbare Beeinträchtigungen für Mitarbeiter und Nachbarschaft z.B. durch Gerüche oder Madenbefall zu vermeiden.

Die Sammelbehälter sind nach jeder Entleerung gründlich zu säubern, d.h. sie müssen aus- und abgewaschen, desinfiziert und getrocknet werden.

¹ insbesondere

Artikel 10 der Verordnung (EG) 1069/2009 vom 21.10. 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. L 300 S. 1) sowie

§§ 4, 7, 26 der Verordnung zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte - Beseitigungsgesetzes vom 27.07.2006 (BGBl. I S. 1274) zuletzt geändert durch Art. 1 G v. 4.8.2016 (BGBl. I S. 1966) in der jeweils gültigen Fassung