

Merkblatt zur Entsorgung von gewerblichen Küchen- und Speiseabfällen

Vorgehensweise/Anforderungen bei der Entsorgung

Küchen- und Speiseabfälle aus der Gastronomie und vergleichbare Abfälle aus dem Einzelhandel müssen

1. so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.
2. getrennt von anderem Abfall gesammelt werden.
3. in Räumen gesammelt werden, die sauber und frei von Tieren und Schädlingen sind.
4. in Räumen oder Behältnissen gelagert werden, die vor unbefugtem Zugriff gesichert sind.
5. in auslaufsicheren und gekennzeichneten („K 3 – nicht für den menschlichen Verzehr“) Behältnissen gelagert werden.
6. als Material der Kategorie 3 eingestuft werden, da sie i. d. R. tierische Lebensmittel (z. B. Käse, Fleisch, Knochen, Wurst, Fisch, Eier etc.) oder deren Reste enthalten.
7. der Wiederverwendung, z.B. in Biogas- oder Kompostierungsanlagen, zugeführt werden.
8. von für diesen Zweck registrierten Betrieben abgeholt werden.
9. von entsprechenden Handelspapieren begleitet werden.

Küchen- und Speiseabfälle dürfen keinesfalls verfüttert werden!

Hinweis: Stoffe rein pflanzlicher Herkunft können über die gewerbliche Biotonne entsorgt werden.

Relevante Rechtsgrundlagen/Fundstellen

- Gewerbeabfallverordnung
gewerbliche Siedlungsabfälle: gewerbliche und industrielle Abfälle, u.a. **Bioabfälle** sind getrennt zu sammeln und zu befördern; sie sind der Vorbereitung zur Wiederverwendung oder dem Recycling zuzuführen.
- Kreislaufwirtschaftsgesetz
Bioabfälle: Nahrungs- und Küchenabfälle aus dem Gaststätten- und Cateringgewerbe, aus dem Einzelhandel und vergleichbare Abfälle aus Nahrungsmittelverarbeitungsbetrieben
- VO (EG) Nr. 1069/2009
Material der Kategorie 3, u.a. **Küchen- und Speiseabfälle** (mit tierischen Lebensmitteln), **Kompostierung** oder Umwandlung in **Biogas**
- Tierische Nebenprodukte Verordnung
Küchen- und Speiseabfälle der Kategorie 3, die in einer Biogas- oder Kompostierungsanlage behandelt werden, sind getrennt von sämtlichen anderen Abfällen, zu halten, aufzubewahren, einzusammeln und zu befördern.
Küchen- und Speiseabfälle sind von dem Betreiber einer **registrierten Biogas- oder Kompostierungsanlage** oder von dem Inhaber eines registrierten Betriebes unverzüglich nach der Bereitstellung durch die Besitzer der Küchen- und Speiseabfälle abzuholen, zu sammeln und zu befördern. Eine entsprechende **Kennzeichnung** der Abfälle und Beförderung in **flüssigkeitsdichten Behältnissen** ist Voraussetzung. Ggf. müssen die Küchen- und Speiseabfälle auch pasteurisiert werden, z.B. wenn sich die Biogasanlage in unmittelbarer Nähe zu einer Tierhaltung befindet.
Fahrer von Fahrzeugen, mit denen Küchen- und Speiseabfälle abgeholt, gesammelt oder befördert werden, haben für jedes Fahrzeug gesondert ein **Desinfektionskontrollbuch**. Bei der Beförderung von Küchen- und Speiseabfällen muss ein entsprechendes **Handelspapier** mitgeführt werden.

Bei weiteren Fragen zur Entsorgung von Küchen- und Speiseabfällen wenden Sie sich an den zuständigen Sachbearbeiter des Zweckverbandes Veterinäramt JadeWeser (www.jade-weser.de).

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.