

Anforderungen an die Küchen- und Speiseabfallentsorgung

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine Entsorgung von gewerblich anfallenden Küchen- und Speiseabfällen in einem Lebensmittelbetrieb. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der maßgeblichen Bedingungen sicherzustellen.

1 Definition

Küchen- und Speiseabfälle sind Abfälle, die in Gaststätten, Imbissbetrieben und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen, Heime und Krankenhäuser, Catering-Betriebe) anfallen und in denen tierische Erzeugnisse wie Fleisch, Knochen, Schwarten, Fisch, Eier und Milch enthalten sind. Rein pflanzliche Reste, die von tierischen Produkten getrennt gesammelt und gelagert werden (z. B. Obst- und Gemüsereste) sowie reine Backwaren (trockenes Brot und Brötchen) fallen nicht unter diesen Begriff.

Nicht zu den Küchen- und Speiseabfällen gehören tierische Abfälle, die in anderen Betriebsarten (Metzgereien, Molkereien, Fischbetriebe etc.) anfallen.

2 Verfütterungsverbot, Risiko von Tierseuchen

Küchen- und Speiseabfälle, die Tierkörperteile oder tierische Erzeugnisse enthalten, stellen ein ständiges, hohes Risiko für den Ausbruch von Tierseuchen dar. Zahlreiche Ausbrüche der Schweinepest sowie der Maul- und Klauenseuche waren auf die Verfütterung von Speiseabfällen zurückzuführen. Das Verfüttern von Speise-, Küchen- und Schlachtabfällen an Nutztiere, insbesondere Klauentiere und Geflügel ist daher – auch nach vorheriger Behandlung – seit Ende 2006 ausnahmslos verboten. Im Falle von Seuchenausbrüchen muss mit immensen Schadenersatzansprüchen gerechnet werden.

3 Entsorgung als gewerblicher Abfall

Nach dem Abfallrecht werden als entsorgungspflichtige gewerbliche Abfälle alle Küchen- und Speiseabfälle angesehen, die in Speisegaststätten oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung anfallen. In anderen Betriebsarten anfallende Abfälle werden als entsorgungspflichtige Küchen- und Speiseabfälle angesehen, wenn ihre Menge die in einem Vier-Personen-Haushalt pro Tag üblicherweise anfallende Menge überschreitet.

Bis zur Entsorgung sind Küchen- und Speiseabfälle so zu lagern, dass von ihnen keine Gefährdung ausgeht und sie vor unbefugtem Zugriff und Schädigern sicher sind. Sie sind ggf. vor hohen Temperaturen und direkter Sonneneinstrahlung zu schützen. Die Entsorgung gewerblich anfallender Küchen- und Speiseabfälle über den Hausmüll oder den Bioabfall ist generell ausgeschlossen. Solche Küchen- und Speiseabfälle sind grundsätzlich über Kat-3-Entsorgungsbetriebe oder in zugelassenen Kompostieranlagen oder Biogasanlagen zu entsorgen.

Nach dem Tierische-Nebenprodukte-Recht hat der Transport zu diesen Anlagen durch zugelassene Speiseabfalltransport- und -sammelunternehmen zu geschehen. Die Entsorgung muss mit Handelsdokumenten schriftlich nachgewiesen werden und in regelmäßigen Abständen erfolgen.

Küchen- und Speiseabfälle unterliegen nur dem Tierische-Nebenprodukte-Recht, wenn sie aus international eingesetzten Verkehrsmitteln stammen oder für zugelassene Verarbeitungsbetriebe, Biogas- oder Kompostierungsanlagen bestimmt sind. Ansonsten unterliegen sie dem Kreislaufwirtschaftsgesetz und der Gewerbeabfallverordnung.