

Speisereste-Entsorgung

Vor Jahren wurden Speisereste, Fette, Öle und andere Küchenabfälle noch zusammen mit dem regulären Müll oder durch die Kanalisation entsorgt. Vom deutschen Gesetzgeber wird aufgrund der EU Verordnung 1774/2002 in verschiedenen Gesetzestexten eine gesonderte und somit hygienische Entsorgung vorgeschrieben.

Für alle gewerblichen Kunden gelten folgende Hinweise:

Getrennthaltungsgebot bei Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nach „Tierische Nebenprodukte Beseitigungsverordnung“ (TierNebV)

§ 4 (2) Speisereste sind in Gaststätten, Krankenhäusern, Altenheimen, Schulen bzw. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (generell aus dem gewerblichen Bereich) getrennt (von sämtlichen Abfällen) zu sammeln, aufzubewahren Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz(KrW-/Abfg)

§ 5 (4) Die Pflicht zur Verwertung von Abfällen ist einzuhalten, soweit dies technisch möglich und wirtschaftlich zumutbar ist, insbesondere für einen gewonnenen Stoff oder gewonnene Energie ein Markt vorhanden ist oder geschaffen werden kann. Die Verwertung von Abfällen ist auch dann technisch möglich, wenn hierzu eine Vorbehandlung erforderlich ist. Die wirtschaftliche Zumutbarkeit ist gegeben, wenn die mit der Verwertung verbundenen Kosten nicht außer Verhältnis zu den Kosten stehen, die für eine Abfallbeseitigung zu tragen wären.

§ 27 Abfälle dürfen zum Zwecke der Beseitigung nur in dafür zugelassenen Anlagen (Abfallbeseitigungsanlagen) behandelt, gelagert oder abgelagert werden.

Gewerbeabfallverordnung

Die Getrenntsammlung von Speiseresten ist hier zwingend vorgeschrieben. Entsprechend § 3 und § 6 müssen gewerbliche Speisereste getrennt gesammelt werden und dürfen zur Verwertung nicht gemischt werden (z.B. die Entsorgung gewerbliche Speisereste in der kommunalen Biotonne, da dort eine Vermischung mit häuslichem biologisch abbaubaren Abfall stattfindet).

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Es wird bei nicht ordnungsgemäßer Lagerung von Speiseresten (z.B. Biotonne) gegen § 3 Satz 2 (Anhang, Kapitel 4 Nr. 4 der LMHV) LMHV verstoßen. (Hier sei auf den hygienischen Zustand der kommunalen Biotonne verwiesen, die nicht gereinigt und desinfiziert wird. Durch die geringe Abholfrequenz werden die in der Biotonne gelagerten Speisereste Fäulnisprozessen ausgesetzt).

Verordnung EG 852 vom 29.04.2001 über Lebensmittelhygiene, Kap. VI:

Nr.2: Lebensmittelabfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, diese müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein,

Nr.3 Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass diese sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.