

Landratsamt Deggendorf

Sachgebiet 30
Herrenstraße 18
94469 Deggendorf

Informationsblatt

zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Küchen- und Speiseabfälle aus gewerblichen Betrieben im Landkreis Deggendorf

Die Entsorgung von gewerblichen Küchen- und Speiseabfällen über die braune Biotonne ist aufgrund der Abfallwirtschaftssatzung des Zweckverbandes Abfallwirtschaft Donau-Wald ausgeschlossen. Diese Regelung ergibt sich auch aus dem gesetzlichen Verbot nach § 4 Abs. 1 Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung.

Betreiber von Gaststätten, Imbissen, Kantinen, Großküchen, Verkaufsständen für Lebensmittel bei Vereinsfesten usw. sind als Abfallerzeuger selbst für die ordnungsgemäße Entsorgung der Abfälle verantwortlich und damit verpflichtet alternative Entsorgungsmöglichkeiten zu nutzen.

Gesondert entsorgt werden müssen z. B. Küchen- und Speiseabfälle aus Lebensmitteln tierischer Herkunft (wie Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Eier, Molkereiprodukte, Fisch, Retouren vom Teller, usw.), verdorbene oder aus anderen Gründen aussortierte Lebensmittel.

Küchen- und Speiseabfälle sowie ehemalige Lebensmittel **tierischer Herkunft** sind gem. Artikel 10 der VO (EG) 1096/2009 als Material der Kategorie 3 eingestuft. Die Abfälle sind über abschließbare 120l oder 240l Behälter zu sammeln und durch ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen abtransportieren und entsorgen zu lassen. Die Behälter sind mit der Aufschrift „Kategorie 3 – nicht für den menschlichen Verzehr“ zu beschriften. Diese Behälter müssen gem. Anhang II Kapitel VI VO (EG) 852/2004 außerdem instandgehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein. Der Standort der Behälter muss außerhalb von Räumen liegen, in denen Lebensmittel gelagert sind oder damit umgegangen wird. Bei hohen Temperaturen sind die Behälter den Umständen entsprechend gekühlt zu lagern, so dass unzumutbare Beeinträchtigungen für Mitarbeiter und Nachbarn durch Gerüche, Madenbefall o.Ä. vermieden werden. Bei niedrigen Temperaturen ist darauf zu achten, die Behälter frostfrei zu lagern. Der Entsorgungsrhythmus richtet sich nach der Anfallmenge in jeweiliger Absprache mit dem Entsorger. Eine wöchentliche Leerung wird empfohlen.

Bei jeder Abholung ist ein Handlungspapier auszufüllen. Darauf sind der Erzeuger, der Beförderer und der Verwerter aufzuführen. Die Art des entsorgten Materials, die Menge (=Anzahl der Behälter) oder das Gewicht, das Datum der Abholung und die Unterschrift müssen ebenso enthalten sein. Der Nachweis kann auch in elektronischer Form erfolgen.

Az. 30-5665

Küchen- und Speiseabfälle **rein pflanzlicher Herkunft** können über eine gewerbliche Biotonne entsorgt werden.

Die gewerblichen Küchen- und Speiseabfälle können in genehmigten Anlagen verwertet werden, dazu gehören z.B. zugelassene Biogas- oder Kompostierungsanlagen (§ 4 Abs. 2 TierNebV).

Die Beförderung und Sammlung von Küchen- und Speiseabfällen ist nur durch registrierte Betriebe zulässig. Bei der Beförderung sind umfangreiche Vorschriften zur Hygiene sowie mitzuführende Unterlagen zu beachten.

Weitere Informationen können beim Landratsamt Deggendorf, Herrenstraße 18, 94469 Deggendorf, Telefon: (0991) 3100-228 erfragt werden.

Stand: 11.11.2019