

## Merkblatt

### Entsorgung von gewerblichen Küchen- und Speiseabfällen aus Gaststätten und Kantinen

(Stand: Januar 2021)

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Information für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Küchen- und Speiseabfälle können eine Quelle für die Verbreitung von Seuchen sein. Dies bedingt einen sorgfältigen Umgang mit diesen Abfällen um sicher zu stellen, dass keine Tierseuchenerreger übertragen sowie weder die menschliche Gesundheit noch die Umwelt gefährdet wird.

Für die ordnungsgemäße Entsorgung der Küchen- und Speiseabfälle sind die Gaststätten- und Kantinenbetreiber als Abfallerzeuger verantwortlich.

Die Entsorgung von Küchen- und Speiseabfällen aus gewerblichen Einrichtungen über den Hausmüll ist nicht gestattet.

Die Entsorgung muss durch ein dafür zugelassenes Entsorgungsunternehmen erfolgen.

Die Fütterung von Nutztieren mit Küchen- und Speiseabfällen oder Futtermittelausgangserzeugnissen, die Küchen- und Speiseabfälle enthalten oder daraus hergestellt wurden ist verboten.

**Die Abgabe von Küchen- und Speiseabfällen an private Tierhalter ist daher nicht gestattet!**

Entsprechend der allgemeinen Hygienevorschriften der EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene müssen Lebensmittelabfälle und andere Abfälle so schnell wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.

Die Küchen- und Speiseabfälle sind bis zur Entsorgung getrennt von den übrigen Abfällen, geschützt vor unbefugtem Zugriff sowie vor Schädlingen in verschließbaren, leicht zu reinigenden und desinfizierbaren Behältern zu lagern.

Die Sammelbehälter sind deutlich sichtbar mit dem Hinweis zu beschriften: „Küchen- und Speiseabfälle. Nicht zum menschlichen Verzehr“.

Im Sommer ist zur Vermeidung unzumutbarer Beeinträchtigungen für Mitarbeiter und Anwohner/Nachbarn (zum Beispiel durch Gerüche/Madenbefall) unter Umständen eine Kühlung erforderlich (kühler, schattiger Platz, Kühleinrichtung).

Die Sammelbehälter müssen nach jeder Entleerung gründlich gereinigt und desinfiziert werden bzw. es ist darauf zu achten, dass die leeren Austauschbehälter sich in einem ordnungsgemäßen und sauberen Zustand befinden.

Durch das Entsorgungsunternehmen ist dem Gaststätten- und Kantinenbetreiber für jede Entsorgung ein entsprechendes Dokument auszuhändigen, aus dem mindestens das Entsorgungsdatum, Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens und des Empfängers sowie Art und Menge des entsorgten Materials hervorgehen.

Die Nachweise über die ordnungsgemäße Entsorgung sind bei Kontrollen durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Oberhavel auf Verlangen vorzulegen.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Oberhavel  
Telefon: 03301 601-6223 oder E-Mail: [veterinaeramt@oberhavel.de](mailto:veterinaeramt@oberhavel.de)