

MERKBLATT

zur Entsorgung von Küchen- und Speiseabfällen und ehemaligen Lebensmitteln aus Speisegaststätten, Imbissbetrieben, Gemeinschaftsverpflegungen und Einzelhandel

Speiseabfälle stellen für unsere Nutztierbestände ein nicht zu unterschätzendes Risiko dar. Auch die küchenmäßige Zubereitung von Speisen tötet Tierseuchenerreger (z.B. Schweinepest, Maul- und Klauenseuche- oder Geflügelpesterreger) nicht ab. Daher ist das Verfüttern solcher Produkte an Nutztiere **streng verboten**. Auch die übrige“ Entsorgung“ dieser für die Nutztiere heiklen Produkte ist daher streng geregelt worden.

Folgende Abfälle tierischer Herkunft aus gewerblichen Betrieben dürfen nicht über die kommunale Rest- oder Biomülltonne entsorgt werden. Sie müssen gesondert entsorgt werden.

1. Küchen- und Speiseabfälle mit Lebensmitteln tierischer Herkunft (= Lebensmittel mit Anteilen von Fleisch, Fisch, Eiern, Geflügel, Molkereiprodukten) und anderen Lebensmitteln, die damit in Berührung gekommen sind (z.B. Kartoffel- und Salatreste)
2. Ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft z.B. verdorbene, aussortierte Lebensmittel aus Fleisch, Fisch, Geflügel, Eier, Molkereiprodukten, usw.

Rein pflanzliche Küchenabfälle z.B. Salate-, Gemüse- oder Obstreste, die noch keinen Kontakt mit den tierischen Lebensmitteln hatten, können über die Bioenergietonne des Landkreises entsorgt werden.

Wie müssen die Speisereste tierischer Herkunft aus gewerblichen Betrieben entsorgt werden?

Zur ordnungsgemäßen Entsorgung stehen Firmen zur Verfügung, die für diese Zwecke von den Behörden registriert /zugelassen worden sind.

Diese Firmen stellen Ihnen auch die notwendigen Handelspapiere zur Verfügung, die Sie zur Einsichtnahme durch die zuständige Überwachungsbehörde 2 Jahre aufbewahren müssen.

Darüber hinaus ist es zusätzlich notwendig, eigene Aufzeichnungen über die Abholung zu führen. Auch diese Aufzeichnung ist 2 Jahre aufzubewahren.

Weitere Auskünfte: Veterinäramt und Lebensmittelüberwachung

☎ 07940 18-670

✉ vetamt@hohenlohekreis.de