

Saubermacher informiert: Küchen- und Speiseabfälle

Mit 21. Mai 2010 traten die Änderungen der Tiermaterialien-Verordnung in Kraft. Ab sofort gelten daher folgende Bestimmungen:

Wer muss Küchen- und Speiseabfälle getrennt sammeln und abliefern?

- ALLE gewerblichen Betriebe in denen ehemalige Lebensmittel sowie Küchen- und Speiseabfälle aus der Zubereitung und dem nicht vollständigen Verzehr von Nahrungsmitteln anfallen. Dies sind sowohl Restaurants, Gasthäuser und Buschenschenken, als auch Großküchen in Pflegeheimen, Krankenhäusern, Kasernen, Betriebskantinen, wie auch Schulen, Cateringeinrichtungen und der Einzelhandel.
- **Ausnahmen:**
 - **Kleinstbetriebe:** Betriebe in denen vorwiegend vorgefertigte, fertig portionierte Speisen abgegeben werden und nicht mehr als 8 Plätze bereitgestellt werden, z.B. Imbissstände.
 - **Kleinbetriebe:** Betriebe mit einer Menge von höchstens 80 lt. Speiseabfälle pro Woche.
- Beides ist nur mit der Zustimmung des Entsorgungsunternehmens und mit schriftlicher Erlaubnis der Gemeinde / Stadt oder des zuständigen Abfallwirtschaftsverbandes möglich.
Diese Verordnung gilt nicht für Private Haushalte.

Auszeichnung der Speisereste-Sammelbehälter!

Ab 01. Jänner 2010 müssen alle Behälter für Küchen- und Speiseabfälle eindeutig gemäß Tiermaterialengesetz (TMG) gekennzeichnet sein.



Wozu ist ein Betrieb bei der Sammlung verpflichtet?

- Küchen- und Speiseabfälle und sonstige Lebensmittel sind an einen geeigneten, gemäß §3 Tiermaterialengesetz für die Sammlung, Verwertung oder Entsorgung solcher Materialien zugelassenen Betrieb abzuliefern.
- Die regelmäßige Abholung und Entsorgung ist durch Abschluss einer schriftlichen Vereinbarung für mind. 3 Monate sicherzustellen.
- Küchen- und Speiseabfälle dürfen aus wasserrechtlichen Gründen nicht über den Kanal entsorgt werden.
- Zum Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung sind schriftliche Aufzeichnungen (z.B. Abholscheine) zu führen.
- Die Lieferscheine müssen die abfallrechtlichen Daten und Angaben der Abfall-Kategorie (Kategorie 3) sowie die Betriebsnummer beinhalten und müssen gemäß AWG 7 Jahre, gemäß TMG 2 Jahre aufbewahrt werden.
- Der Abfallbesitzer ist dafür verantwortlich, dass die Behälter nach jeder Entleerung mit Heißwasser gereinigt und in regelmäßigen Abständen (mind. 1x monatlich) mit einem geeigneten Desinfektionsverfahren desinfiziert werden. Er kann diese Aufgaben jedoch auch an ein Entsorgungsunternehmen übertragen.
- Bei der Lagerung muss auf eine getrennte Lagerung von Lebensmitteln geachtet werden. Die Verwendung von geeigneten, entsprechend gekennzeichneten Behältern ist vorgeschrieben.
- Für die Sammlung der Abfälle innerhalb der Be- und Verarbeitungsräume (z.B. Küchen) während der Arbeitszeit, muss es möglich sein, die Behälter ohne Handberührung zu öffnen. Diese müssen spätestens bei Dienstschluss aus den Arbeitsräumen entfernt werden.