



**Infoblatt zur Beseitigung von Küchen- und Speiseabfällen tierischen Ursprungs sowie ehemaligen Lebensmitteln im Lebensmitteleinzelhandel und in Fleischereien, in Gaststätten sowie in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung**

Infoblatt Nr.: 60 Stand 25.04.2024

### **Gesetzliche Grundlage**

Küchen- und Speiseabfälle tierischer Herkunft, die im gewerblichen Bereich anfallen, wie z. B. Gaststätten, Restaurants, sonstige Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (Schulen, Altenheime, Krankenhäuser, Imbissbetrieben) unterliegen dem Tierischen Nebenproduktebeseitigungsgesetz (TierNebG) und der Verordnung über die Durchführung des TierNebG, (Tierische Nebenprodukte Beseitigungsverordnung -TierNebV).

### **Entsorgung**

Küchen- und Speiseabfälle mit Lebensmitteln tierischer Herkunft und ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 ein Tierisches Nebenprodukt (Material der Kategorie 3). Darunter fallen für die o.g. Betriebe konkret:

- Küchen- und Speiseabfälle mit Lebensmitteln tierischer Herkunft (aus dem Zubereitungsprozess): z. B. Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel, Eier, Molkereiprodukte, Fisch und gebrauchte Speiseöle (in denen tierische Erzeugnisse gegart wurden) sowie Speisereste (z.B. vom Teller, aus der Ausgabe)
- Ehemaligen Lebensmittel tierischen Ursprungs, z.B. Fleisch und Fisch mit abgelaufenem Verbrauchsdatum, tierische Erzeugnisse mit sensorischen Mängeln, die nicht verwendet werden können

Die Entsorgung sowie der Transport dieser Speiseabfälle und Speiseöle erfolgt durch dafür zugelassene Unternehmer. Nach ihrem Anfall sind die Küchen- und Speiseabfälle sowie gebrauchte Speiseöle getrennt von Lebensmitteln ordnungsgemäß zu lagern, d.h. dass eine Lagerung innerhalb einer Küche oder in einem Kühlraum für Lebensmittel nicht möglich ist. Die Behältnisse für die Lagerung sind verschlossen, lecksicher und vor Witterungseinflüssen geschützt aufzustellen; d.h. dass im Winter eine frostsichere Lagerung zu erfolgen hat und im Sommer unter Umständen eine Kühlung erforderlich ist, um unzumutbare Beeinträchtigungen im Betrieb oder auch in der Nachbarschaft, z.B. durch Geruchsentwicklung oder Schädlingsbefall zu vermeiden. Die Sammelbehälter sind nach der Entleerung gründlich zu reinigen, zu desinfizieren und zu trocknen. (Verweis auf Anhang II Kapitel VI der VO (EG) Nr. 852/2004 – Lebensmittelabfälle)

Die Sammelbehälter sind eindeutig mit der folgenden Aufschrift zu kennzeichnen:

**Material der Kategorie 3 – nicht für den menschlichen Verzehr**

Die ordnungsgemäße Entsorgung der Küchen- und Speiseabfälle sowie der ehemaligen Lebensmittel ist vom Unternehmer nachzuweisen. Dazu ist die folgende Dokumentation für die Dauer von 2 Jahren aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Anforderung vorzulegen.

Der Beförderer/Transporteur hat ein Handelspapier in einem Durchschreibeverfahren zu erstellen, das folgende Angaben enthalten muss:

1. Erzeuger der Küchen- und Speiseabfälle/ehemaligen Lebensmittel (Name und Adresse des Unternehmens)
2. Beförderer der Küchen- und Speiseabfälle/ehemaligen Lebensmittel (Name und Adresse des Unternehmens sowie Registrier- oder Zulassungsnummer)
3. Empfänger der Küchen- und Speiseabfälle/ehemaligen Lebensmittel (Name und Adresse sowie Zulassungsnummer des Unternehmers)

Die **erste** Ausfertigung (Original) ist für den Empfänger, die **zweite** Ausfertigung ist der Beleg für den Beförderer, die **dritte** Ausfertigung ist der Beleg für den sog. Erzeuger (abgebender Betrieb). Ein **vierter** Beleg ist zu erstellen, falls in einem der o.g. Betriebe, z.B. durch Unterbrechung der Kühlkette, ehemalige Lebensmittel zu entsorgen sind. Diese Ausfertigung muss vom Empfänger an den Erzeuger der ehemaligen Lebensmittel zurückgesendet werden, damit für diese Lebensmittel der Nachweis der ordnungsgemäßen Beseitigung vorliegt.

Diese Handelspapiere können auch elektronisch erstellt werden. Neben diesen Handelspapieren sind von den Unternehmen Aufzeichnungen geführt werden. Diese Aufzeichnung kann auch in elektronischer Form vorgenommen werden.

Eine Entsorgung von Küchen- und Speiseabfällen und sog. ehemaligen Lebensmitteln über den Hausmüll oder die Biotonne **ist in diesen Betrieben nicht zulässig**.

Rechtsgrundlagen:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 1069/2009 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung.
- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz vom 25. Januar 2004 (BGBl. I S. 82), das zuletzt durch Artikel 2 Absatz 18 des Gesetzes vom 20. Dezember 2022 (BGBl. I S. 2752) geändert worden ist
- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung vom 27. Juli 2006 (BGBl. I S. 1735), die zuletzt durch Artikel 3 des Gesetzes vom 4. Dezember 2018 (BGBl. I S. 2254) geändert worden ist

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.  
Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
<b>Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen</b>	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: <a href="mailto:office@lmtvet.bremen.de">office@lmtvet.bremen.de</a>	e-Mail: <a href="mailto:officebhv@lmtvet.bremen.de">officebhv@lmtvet.bremen.de</a>