



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Speisereste

Abgabe, Transport und Verwertung

| | |
|------------|-----------------|
| Info-Blatt | TG086 |
| Stand | 20. Januar 2015 |
| Kontakt | Tiergesundheit |

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 35 29
F 058 229 42 79
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Die Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP; SR 916.441.22) regelt die Abgabe und Verwertung von Speiseresten.

Speisereste sind Küchen- und Speiseabfälle, die aus Einrichtungen stammen, in denen Lebensmittel mit tierischen Bestandteilen für den unmittelbaren Verzehr hergestellt werden, wie private Haushalte, Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschliesslich Gross- und Haushaltsküchen. Diese sind als tierische Nebenprodukte der Kategorie 3 eingestuft und müssen nach den vorgegebenen Prozessen behandelt und vernichtet werden.

Abgabe

Als Speiseresten gelten Küchen- und Speiseabfälle, welche Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischereierzeugnisse (inkl. Muscheln etc.), Eier und Eierzeugnisse oder Milch und Milcherzeugnisse enthalten.

Gewerbebetriebe, in welchen Speisereste anfallen, müssen gemäss kantonaler Weisung gegenüber den Kontrollorganen der Lebensmittelbehörde den schriftlichen Nachweis erbringen, wie die Speisereste verwertet werden.

Die *Abgabe von fleischhaltigen Speiseresten zur Verfütterung an Nutztiere ist nicht zulässig!* Bei Zuwiderhandlung erfolgen strafrechtliche Konsequenzen.

Transport

Für den Transport von Speiseresten (tierische Nebenprodukte der Kategorie 3) ist eine Bewilligung des Kantonstierarztes erforderlich. Diese ist befristet und wird erteilt, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind.

- Tierische Nebenprodukte sind in fest verschlossenen Verpackungen oder abgedeckten, dichten, korrosionsbeständigen und leicht zu reinigenden Behältern bzw. Fahrzeugen zu transportieren.
- Fahrzeuge und wieder verwendbare Behälter, die mit tierischen Nebenprodukten in Berührung kommen, sind nach jeder Verwendung zu reinigen und sauber zu halten.
- In wieder verwendbaren Behältern darf nur ein bestimmtes Nebenprodukt transportiert werden.
- Die Kategorie der tierischen Nebenprodukte (in diesem Fall K3) muss auf einem Etikett deutlich angegeben sein.

Verwertungsmöglichkeiten

Die Verwertung von Speiseresten bedarf einer Bewilligung des Kantonstierarztes und kann über folgende Prozesse erfolgen:

- Biogas- und Kompostierungsanlagen
- Kläranlage
- Kehrlichtverbrennungsanlage

Anforderungen an die obengenannten Anlagen

- Die Anlagen müssen eingezäunt sein, oder es muss auf andere Weise dafür gesorgt werden, dass unbefugte Personen sowie Tiere keinen Zugang haben.





- Die Zufahrtswege zu den Anlagen müssen so angelegt sein, dass die Anlieferung der tierischen Nebenprodukte von der Auslieferung der daraus verarbeiteten Erzeugnisse getrennt erfolgt.
- Der unreine Teil der Anlagen umfasst die Entladestelle für die tierischen Nebenprodukte und jene Teile, in denen Krankheitserreger verbreitet werden können. Er muss einen geschlossenen Raum bilden.
- Die Anlagen müssen über einen überdachten Ort für die Annahme der tierischen Nebenprodukte verfügen.
- Die Anlagen müssen so konzipiert sein, dass sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind. Die Fussböden müssen so beschaffen sein, dass Flüssigkeiten leicht abfliessen können.
- Die Anlagen müssen mit einer Kühlanlage ausgestattet sein, welche die tierischen Nebenprodukte, die nicht innerhalb von 24 Stunden nach der Anlieferung verarbeitet werden, auf eine Temperatur von höchstens +4 °C zu kühlen vermag.
- Tierische Nebenprodukte müssen nach ihrer Anlieferung ordnungsgemäss gelagert und möglichst rasch verarbeitet, verwertet oder verbrannt werden.

Biogas- und Kompostierungsanlagen ohne Tierhaltung

- Anlage und Betrieb müssen vom Kantonstierarzt bewilligt sein und gewährleisten, dass sämtliches Rohmaterial, das Speisereste enthält, wie folgt behandelt wird:
- **Drucksterilisation:**
 - Die Partikelgrösse des Rohmaterials darf bei Beginn des Sterilisationsprozesses höchstens 50 mm betragen. Grössere Teile sind mechanisch zu zerkleinern. Die Wirksamkeit der Zerkleinerung ist zu kontrollieren und aufzuzeichnen. Ergeben die Kontrollen Materialteilchen mit einer Kantenlänge von über 50 mm, so ist der Zerkleinerungsprozess zu stoppen und die Anlage vor Wiederaufnahme des Betriebs zu reparieren.
 - Die Wirkung der Sterilisation muss einer Erhitzung auf eine Kerntemperatur von mindestens 133 °C bei einem Druck von 3 bar während 20 Minuten entsprechen.
- **Davon ausgenommen:**
 - sind Speisereste, wenn sie vor oder im Rahmen der Vergärung oder Kompostierung bei einer Höchstteilchengrösse von 12 mm während mindestens einer Stunde einer Hitzebehandlung mit einer Kerntemperatur von 70 °C unterzogen werden.
- Die Lagerung und die Verarbeitung müssen soweit wie möglich sicherstellen, dass Wildtiere, einschliesslich Nagetiere und Vögel, zu den rohen tierischen Nebenprodukten keinen Zugang haben.
- Durch bauliche oder betriebliche Massnahmen ist sicherzustellen, dass eine Kontamination des Endproduktes verhindert wird.

Biogas- und Kompostierungsanlagen mit angrenzender Tierhaltung

- Die Infrastruktur und der Betrieb müssen eine vollständige physische Trennung zwischen der Anlage, dem Tierbestand, dem Futter und gegebenenfalls dem Einstreumaterial gewährleisten. Stall und Anlage müssen sich in separaten Gebäuden befinden oder mindestens durch eine Mauer ohne Durchgangsverbindung getrennt sein.
- Die Nutztiere dürfen weder direkten noch indirekten Kontakt haben zur Anlage oder den Fahrzeugen, Transportbehältern und Geräten, die für tierische Nebenprodukte verwendet werden.
- Die Zu- und Abfahrtswege zur Anlage sind in die baulichen und betrieblichen Massnahmen zur Trennung von der Nutztierhaltung miteinzubeziehen. Die Abstände sind so festzulegen, dass von der Anlage kein unannehmbares Risiko hinsichtlich der Übertragung einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit ausgeht.



- Anlage und Betrieb müssen vom Kantonstierarzt bewilligt sein und gewährleisten, dass sämtliches Rohmaterial, das Speisereste enthält, wie folgt behandelt wird:
- **Drucksterilisation:**
 - Die Partikelgrösse des Rohmaterials darf bei Beginn des Sterilisationsprozesses höchstens 50 mm betragen. Grössere Teile sind mechanisch zu zerkleinern. Die Wirksamkeit der Zerkleinerung ist zu kontrollieren und aufzuzeichnen. Ergeben die Kontrollen Materialteilchen mit einer Kantenlänge von über 50 mm, so ist der Zerkleinerungsprozess zu stoppen und die Anlage vor Wiederaufnahme des Betriebs zu reparieren.
 - Die Wirkung der Sterilisation muss einer Erhitzung auf eine Kerntemperatur von mindestens 133 °C bei einem Druck von 3 bar während 20 Minuten entsprechen.
- **Davon ausgenommen:**
 - sind Speisereste, wenn sie vor oder im Rahmen der Vergärung oder Kompostierung bei einer Höchstteilchengrösse von 12 mm während mindestens einer Stunde einer Hitzebehandlung mit einer Kerntemperatur von 70 °C unterzogen werden.
- Die Lagerung und die Verarbeitung müssen soweit wie möglich sicherstellen, dass Wildtiere, einschliesslich Nagetiere und Vögel, zu den rohen tierischen Nebenprodukten keinen Zugang haben.
- Durch bauliche oder betriebliche Massnahmen ist sicherzustellen, dass eine Kontamination des Endproduktes verhindert wird.

Kläranlage

Tierische Nebenprodukte der Kategorie 3 können ohne vorgängige Drucksterilisation in Kläranlagen vergärt werden, wenn eine Bewilligung des Kantonstierarztes vorliegt und die Abfälle anschliessend über ein geschlossenes System der Verbrennung zugeführt werden.

Verbrennungsanlage

Grundsätzlich dürfen Speisereste in einer Kehrichtverbrennungsanlage verbrannt werden. Die dazu erforderlichen Bedingungen müssen in der Betriebsbewilligung des Amtes für Umwelt und Energie enthalten sein. Aus Sicht der Tierseuchengesetzgebung müssen folgende Punkte erfüllt sein:

- Tierische Nebenprodukte sind vor der Verbrennung in geschlossenen Behältern zu lagern.
- Die Anlagen müssen baulich, technisch und betrieblich so angelegt sein, dass daraus keine Krankheitserreger verbreitet werden.
- Die tierischen Nebenprodukte müssen so verbrannt werden, dass die Überreste gesetzeskonform entsorgt werden können.