

# Die gesetzlichen Hintergründe zum Einsatz von Konfiskat- und Nassmüll-Kühlern

Grundlage für den gesetzlich vorgeschriebenen Einsatz von Konfiskat- oder Nassmüll- Kühlern bilden die Gesetzestexte aus folgenden Bestimmungen:

## **Bundesimmissionsschutzgesetz (BImSchG)**

Schlachtanlagen gem. § 7.2 Spalte 1 – Lagerung der Schlachtabfälle/Schlachtnebenprodukte in gekühlten Räumen bei einer maximalen Raumtemperatur von + 5°C und zügiger Abholung und Verarbeitung der Schlachtabfälle in Tierkörperbeseitigungsanlagen (max. 3 Tage).

## **TA-Luft**

Schlachtnebenprodukte, Roh- und Zwischenprodukte bei denen eine Geruchsbelästigung zu erwarten ist, sind in geschlossenen Behältern oder Räumen grundsätzlich gekühlt zu lagern.

## **Abfallgesetz (AbfG)**

... die Vermeidung und Verwertung von Abfällen und Reststoffen hat Vorrang vor der konventionellen Beseitigung.

## **Reststoffbestimmungsverordnung (RestBestV)**

beinhaltet einen fünfstelligen Schlüssel, nach dem Reststoffe im Sinne des Abfallgesetzes aufgelistet werden, die auch gewerblichen, sonstigen wirtschaftlichen Unternehmen oder öffentlichen Einrichtungen entstammen.

## **Die wichtigsten Aussagen:**

Schlachtnebenprodukte, bei denen eine Geruchsentwicklung zu erwarten ist, sind in geschlossenen Behältern oder Räumen und grundsätzlich gekühlt zu lagern.

Konfiskat- oder Nassmüll-Kühler sind erforderlich für die Kühlung von Reststoffen, wie

- a) Konfiskate 1302 (aus Schlacht- und Fleischzerlegbetrieben)
- b) Nassmüll (Küchen- und Kantinenabfälle sowie Essensreste 91202) aus Kantinen, Großküchen, Restaurants etc.

bis zur Abholung durch die einschlägigen Verwerter – Entsorgungsbetriebe, die diese Reststoffe für die Herstellung von Viehfutter verwenden. Vom Bund wurden zu diesem Thema des Umweltrechts verschiedene Gesetze erlassen, die durch die einzelnen Länder mit eigenen Rechtsvorschriften ergänzt wurden.

## **Anwendungsgebiete Konfiskat- und Nassmüllkühler:**

- Bäckereiabfälle
- Fischabfälle
- Problem-Abfälle
- Fleischereiabfälle
- Molkereiabfälle
- Lebensmittelabfälle
- geruchsbildende Abfälle
- Tierpraxisabfälle
- Restaurantabfälle

**BGR 111 Arbeiten in Küchenbetrieben (bisher ZH 1/37)**

**3.1.5.23 Entsorgung von Abfällen**

- 3.1.5.23.3** Sammelbehälter für Lebensmittelabfälle, die bis zur Entsorgung zwischengelagert werden müssen, sind im Freien oder in geeigneten Räumen aufzustellen, so dass von ihnen keine Gesundheitsgefährdungen ausgehen können.

Einer schnellen Zersetzung von Lebensmittelabfällen wird entgegengewirkt, wenn die Sammelbehälter in geeigneten Räumen oder Boxen mit einer Temperatur von max. 10°C aufgestellt sind.

Im Freien sind Sammelbehälter für Lebensmittelabfälle und Speisereste möglichst im Schattenbereich aufzustellen, jedoch nicht im unmittelbaren Bereich von Öffnungen zu Räumen in denen Lebensmittel verarbeitet werden.

- 3.1.5.23.4** Zur Vermeidung einer Gesundheitsgefährdung durch Mikroorganismen müssen Sammelbehälter für Speisereste und Lebensmittelabfälle nach der Entleerung gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

- 3.1.5.23.5** Sammelbehälter für Abfälle dürfen nach § 24 Abs. 1 der Unfallverhütungsvorschrift "Allgemeine Vorschriften" (BGV A1, bisher VBG 1) nur so aufgestellt sein, dass Verkehrswege und Arbeitsplätze nicht eingeengt werden.