

Verwertung von Küchen- und Speiseabfällen in der Schweinemast

Küchen- und Speiseabfälle enthalten wertvolle Nährstoffe. Die Verwertung dieser Abfälle in der Schweinefütterung ist eine sinnvolle Lösung. Über Küchen- und Speiseabfälle können allerdings auch Seuchen eingeschleppt werden. Vorschriften über die Verwertung von solchen Abfällen sind in diesem Merkblatt zusammengestellt

Im Schweinekübel lauert die Seuchengefahr!

Die Erreger der hochansteckenden Tierseuchen können in ungenügend oder nicht erhitztem Fleisch und in Fleischwaren bis zu einem Jahr überleben. Verseuchtes Fleisch zeigt keine Veränderungen und ist für den Menschen nicht gefährlich. Dies macht den Abfallkübel zum Seuchenrisiko. Durch verseuchte Küchen- und Speiseabfälle kann nebst der Schweinepest auch die Maul- und Klauenseuche eingeschleppt werden. Bei einem Ausbruch dieser gefürchteten Seuche in der Schweiz wären unter anderem drastische Sanktionen für den Export von Tieren und tierischen Produkten (Käse, Fleisch usw.) die Folge.

Was haben Sie als Abgeber / Abgeberin von Küchen und Speiseabfällen zu beachten?

Klären Sie bei möglichen bewilligten lokalen und regionalen Abnahmebetrieben ab, ob weitere Abfälle angenommen werden können (Verzeichnis über die bewilligten kantonalen Entsorgungsbetriebe siehe Rückseite). Für das Einsammeln und/oder Verfüttern von Küchen- und Speiseabfällen aus Kollektivküchen ist eine Bewilligung des kantonalen Veterinäramtes nötig. Diese müssen Sie sich vorlegen lassen. Bei Fehlen einer solchen Bewilligung dürfen Sie keine Abfälle abgeben! Bestehende Bewilligungen müssen alle 2 Jahre erneuert werden.

Küchen und Speiseabfälle müssen frei sein von Fremdstoffen wie Plastikresten, Glasscherben, Alu- und Metallteilen. Nicht in die Futterkübel gehören zudem angefaulte und schimmelige Speisereste, Fritieröle, Fischgräte und Knochen, grössere Mengen von Kaffeesatz und Zitrusfrüchteschalen.

Futterkübel – die dicht verschliessbar, undurchlässig und korrosionsbeständig sein müssen – sind regelmässig auf Fremdstoffe zu kontrollieren und bis zur Abgabe aus hygienischen Gründen möglichst in einem gekühlten Raum zu lagern.



Gibt es noch andere Entsorgungswege für Küchen- und Speiseabfälle?

Ist es nicht möglich, Küchen- und Speiseabfälle an Futterküchen abzugeben, so bestehen folgende andere Entsorgungswege:

Vergären der Abfälle in einer Gross-Vergärungsanlage (z.B. Kompogas-Anlagen). Diese Anlagen arbeiten bei genügend hohen Temperaturen und ausreichenden Verweilzeiten, dass die Abtötung allfälliger Viren und Bakterien nach dem heutigen Wissensstand gewährleistet ist. Diese Entsorgungsart ist im Vergleich zur Abgabe an Futterküchen mit höheren Kosten verbunden.

Kompostieren der sauberen Küchenabfälle, speziell der Rüstabfälle (ohne Speisereste und Fremdstoffe) in einer der Gross-Kompostieranlagen. Bei einem einwandfrei geführten Betrieb ist eine genügende Hygienisierung gewährleistet. Diese Entsorgungsart ist im Vergleich zur Abgabe an Futterküchen ebenfalls mit höheren Kosten verbunden und **für Speisereste nicht gestattet**.

Wenn auch diese Entsorgungswege nicht beschränkt werden können, sind die Abfälle in einer Kehrrechtverbrennungsanlage zu verbrennen. Dies ist gleichzeitig der teuerste Entsorgungsweg.

Wer ist zuständig?

Organe der Lebensmittelkontrolle

Gestützt auf die Lebensmittelgesetzgebung, wird jede Gaststätte und Kollektivküche in der Regel mindestens jährlich kontrolliert. Dabei wird auch stichprobenweise überprüft, ob die Küchen- und Speiseabfälle an Futterküchen abgegeben werden, welche über eine gültige Bewilligung des Veterinäramtes verfügen.

Das kantonale Veterinäramt

erteilt die Bewilligung für das Einsammeln und Verfüttern von Küchen- und Speiseabfällen und kontrolliert das Einhalten der Vorschriften periodisch.

Die Abteilung Umweltschutz, Sektion Abfall und Altlasten

ist für den Vollzug der Abfallgesetzgebung zuständig.

Wichtigste gesetzliche Grundlagen, Adressen für weitere Auskünfte:

Die wichtigsten gesetzlichen Grundlagen sind in der Tierseuchengesetzgebung (Art. 42ff TSV), Lebensmittel- und der Umweltschutzgesetzgebung zu finden.

Veterinäramt des Kantons Aargau

Bachstrasse 15
5001 Aarau
Tel. 062 835 29 70
Fax. 062 835 29 79
Email: veterinaeramt@ag.ch

Baudepartement des Kantons Aargau

Abteilung Umweltschutz
Sektion Abfall und Altlasten
Entfelderstr. 22
5001 Aarau
Tel. 062 835 33 60
Fax. 062 835 33 69
Email: umwelt.aargau@ag.ch

Kantonales Laboratorium

Lebensmittelinpektorat
Kunsthauseweg 24
5001 Aarau
Tel. 062 835 30 20

Verzeichnis der bewilligten Entsorgungsbetriebe für Küchen- und Speiseabfälle im Kanton Aargau mit Einsammeldienst

Bircher Adolf, 6042 Dietwil
Bucher Othmar, Merenschwand (nur Brotabfälle aus Bäckereien)
Führer Fritz, 5236 Remigen
Gebrüder Schmid, 5034 Suhr
Humbel Werner, 5608 Stetten
Jordi Franz, 5525 Fischbach
Lüscher Peter, 5037 Muhen
Lüscher-Hürzeler Peter, 5044 Schlossrued
Reichmuth Peter, 8966 Oberwil-Lieli
Urech-Schneider Oskar, 5705 Hallwil

Vergärungsanlagen

KOMPOGAS-Anlage Otelfingen
Grüngutverwertung Region Furttal/Limmattal
Libernstr. 16
8112 Otelfingen ZH
Tel. 01 844 08 00

KOMPOGAS-Anlage Bachenbülach
Kasernenstr. 233
8184 Bachenbülach ZH
Tel. 01 862 11 70

KOMPOGAS-Anlage Rümlang
Wibachstr. 1
8153 Rümlang ZH
Tel. 01 817 10 56

