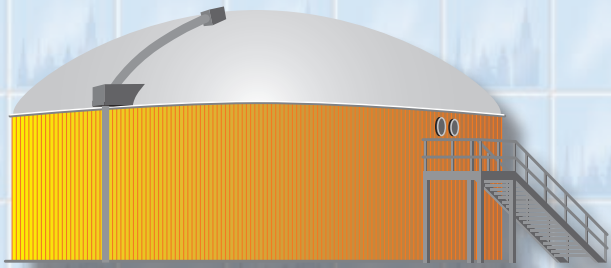


- Speisereste und Speiseöle und -fette dürfen nur in dafür zugelassenen Anlagen behandelt werden. Diese Anlagen gewährleisten eine hygienisch unbedenkliche Entsorgung, indem sie die Abfälle unter gesetzlich vorgegebenen Bedingungen (Mindesttemperatur und Mindesthaltezeit) behandeln.



- Nach der EG-Verordnung über Tierische Nebenprodukte sind folgende Produkte keine Speisereste: Bäckereiprodukte, Teigwaren, Süßwaren und ähnliche Produkte, die weder Fett, noch Milch oder Eier als charakteristischen Hauptbestandteil sowie keine Fleischbestandteile enthalten. Diese Abfälle gehören in die Biotonne.



- Speiseöle und -fette dürfen nicht in den Abfluss oder in der Toilette entsorgt werden.

- **Auskünfte zur Umsetzung der EG-Verordnung über Tierische Nebenprodukte erhalten Sie beim Fachbereich Gesundheit, Abt. Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung unter der 0345/221-3610.**



- **Bei Fragen bzgl. der ordnungsgemäßen Trennung, Lagerung und Entsorgung von Abfällen wenden Sie sich bitte an den Fachbereich Umwelt, Team Abfallentsorgung, 0345/221-4683.**



Impressum:
Herausgeber:
V.i.S.d.P.:
Druckerei:
Redaktion:

Stadt Halle (Saale), Der Oberbürgermeister
Pressesprecher Drago Bock
Druckerei Hessel
Fachbereich Umwelt Halle (Saale)
Neustädter Passage 18, 06122 Halle (Saale)
Matthias Trinks gen. Beck
www.halle.de
Stand: September 2022
Auflage: 200 Stück

Gestaltung:
Internet:
Stand:
Auflage:

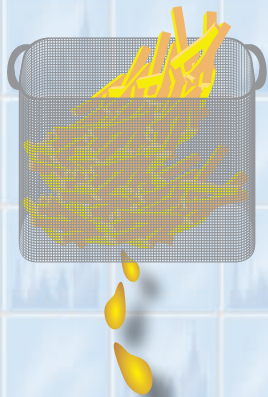


**Entsorgung von
Küchen- und Speiseabfällen
(kurz „Speisereste“)
sowie
Speiseölen und -fetten**



Definition

Küchen- und Speiseabfälle sind alle aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen stammenden Speisereste einschließlich gebrauchten Speiseöls und gebrauchter Speisefette.



Unter Speiseresten versteht man dabei die Reste von gekochten oder anderweitig gegarten Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr vorgesehen waren und übriggeblieben sind. Sie enthalten Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Fleisch, Knochen, Eier, Milch und Milchzeugnisse, Fisch etc.).



Auch für Küchenabfälle, die bei der Zubereitung von Speisen anfallen und tierischen Ursprungs sind (z. B. Eierschalen, Knochen), sowie für Reste von Speisen, die tierischen Ursprungs sind und nicht gegart wurden (z. B. Hackfleisch), gelten die im Folgenden genannten Bestimmungen.

Abfallbezeichnung und -schlüssel

**Biologisch abbaubare
Küchen- und Kantinenabfälle:**

20 01 08

Speiseöle und -fette:

20 01 25

Lagerung und Entsorgung

- Speisereste und Speiseöle und -fette sind getrennt von Lebensmitteln sowie von anderen Abfällen bis zur Abholung aufzubewahren und entsprechend zu kennzeichnen.
- Speisereste müssen so gelagert werden, dass der Zutritt von unbefugten Personen oder Tieren ausgeschlossen wird.



- Speisereste und Speiseöle und -fette dürfen nicht mit den anderen Abfallfraktionen (z. B. Restmüll, Papier/Pappe usw.) vermischt werden.

- Speisereste und Speiseöle und -fette sind getrennt zu halten, zu lagern, einzusammeln, zu befördern und einer Verwertung zuzuführen.



- Speisereste und Speiseöle und -fette dürfen ausschließlich von dafür registrierten Entsorgungsunternehmen eingesammelt bzw. abgeholt werden. Die Nachweise der Abholung sind mindestens zwei Jahre aufzubewahren und ggf. vorzulegen.
- Speisereste dürfen nicht an Nutztiere verfüttert oder zur Verfütterung an Nutztiere abgegeben werden (gilt auch für Speiseabfälle aus privaten Haushalten).

