

Technische Weisungen

Sammeln und Verwerten von Küchen- und Speiseabfällen als Tierfutter

vom 10. September 2003

Das Bundesamt für Veterinärwesen,

gestützt auf die Artikel 43-44 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 ([SR 916.401](#)),

erlässt folgende

Weisungen:

I. Geltungsbereich

1. Diese Weisungen gelten für das Einsammeln und Behandeln von Küchen- und Speiseabfällen aus Gaststätten und anderen kollektiven Haushaltungen (Spitälern, Heimen, Kasernen usw.), die an Klautiere und Geflügel verfüttert werden (Art. 43 TSV), sowie für tote Fische ohne Anzeichen einer für Tiere oder Menschen ansteckenden Krankheit und Fischabfälle, die als Schweinefutter verwertet werden (Art. 46 TSV).
2. Für die Verwertung von Fleischabfällen aus Metzgereien und übrigen Lebensmittelbetrieben gelten die besonderen Anforderungen der Verordnung vom 3. Februar 1993 über die Entsorgung tierischer Abfälle (VTNP; [SR 916.441.22](#)).

II. Einschränkungen zum Einsammeln

3. Das Einsammeln und Behandeln von Küchen- und Speiseabfällen aus Bordküchen international tätiger Unternehmen zum Zweck der Verfütterung ist verboten. Davon sind insbesondere Abfälle aus Bordküchen aus dem internationalen Reiseverkehr betroffen (Flug-, Bahn-, Bus- und Schiffverkehr).

III. Räume und Einrichtungen

4. Betriebe, die Küchen- und Speiseabfälle einsammeln und behandeln, müssen über folgende Räume und Einrichtungen verfügen:
 - a) Dicht verschliessbare und korrosionsbeständige Behälter für den Transport oder Fahrzeuge mit entsprechenden Aufbauten.
 - b) Eine Futterküche zur Anlieferung und Verarbeitung der Küchen- und Speiseabfälle, bestehend aus einem vom Stall allseitig abgetrennten Raum mit leicht zu reinigenden Wänden und Boden, Wasserabfluss, Handwaschgelegenheit und Garderobe sowie ausreichender Versorgung mit heissem Wasser. Zwischen der Futterküche und dem Stall gibt es keinen direkten Zugang (Türe).

- Eine längere Lagerung von unerhitzten Küchen- und Speiseabfällen in der Futterküche ist zu vermeiden.
 - Die Futterküche ist als „unreiner Teil“ zu betrachten und darf nicht anderweitig genutzt werden. Insbesondere dürfen in der Futterküche keine gebrauchsfertigen Futtermittel gelagert oder manipuliert werden.
- c) Kochkessel mit Rührwerk, der eine Erhitzung des Rohmaterials auf Siedetemperatur gewährleistet.
 - d) Geräte zur Messung und Aufzeichnung der Temperaturentwicklung im Kern des Kochguts im Kochkessel. Die Messung muss in der Lage sein, die Temperaturentwicklung während des gesamten Erhitzungsprozesses kontinuierlich zu erfassen (mindestens 1 Messung pro Minute). Alle Messresultate müssen mit Zeitangabe schriftlich (z.B. Papierrolle) oder elektronisch (direkter Datentransfer an angehängten Computer) festgehalten werden. Die aufgezeichneten Messungen müssen bis zur nächsten Kontrolle durch die zuständige Behörde aufbewahrt werden und auf Verlangen vorgewiesen werden können.
 - e) Ein geschlossenes Röhren- oder Schlauchsystem zur Beförderung der erhitzten Abfälle. Das System muss gewährleisten, dass die erhitzte Ware direkt ab Kochkessel die Futterküche verlässt. Der Kontakt zu noch nicht erhitzten Küchen- und Speiseabfällen muss verunmöglicht sein. Wenn der Auskühlungsprozess nicht innerhalb des geschlossenen Systems stattfinden kann, so dass jegliche Verunreinigung mit unerhitztem Material ausgeschlossen ist, muss die Auskühlung ausserhalb der Futterküche erfolgen.
5. Im Übrigen sind die baulichen und betrieblichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontamination des gekochten Futters sowie die Verschleppung von Krankheitserregern über das Rohmaterial in den Stall zu verhindern.

IV. Behandlung der Küchen- und Speiseabfälle

6. Die Küchen- und Speiseabfälle sind unmittelbar nach dem Einbringen in den Betrieb so zu erhitzen, dass alle Teile des Rohmaterials während mindestens 20 Minuten auf Siedetemperatur gehalten werden.

V. Hygienische Massnahmen

7. Fahrzeuge, Behälter und Einrichtungen sind nach jedem Gebrauch gründlich mit heissem Wasser oder Dampf zu reinigen.
8. Die zum Einsammeln dienenden Behälter dürfen nicht mit den erhitzten Küchen- und Speiseabfällen in Berührung kommen.
9. Das Beimischen von zusätzlichen Futtermittelkomponenten in die bereits erhitzten Küchen- und Speiseabfälle erfolgt ausserhalb der Futterküche.
10. Hunden, Katzen und anderen Haustieren ist der Zugang zur Futterküche zu verwehren; Ratten und Mäuse müssen bekämpft werden.
11. Die Tierhaltungsräume dürfen nicht mit Überkleidern und Schuhwerk betreten werden, die beim Einsammeln, beim Transport oder in der Futterküche getragen wurden.

VI. Verkehr mit Küchen- und Speiseabfällen für Tierfutter

12. Die eingesammelten Abfälle sind grundsätzlich im Betrieb des Bewilligungsinhabers zu kochen. Die Verfütterung kann auf dem eigenen Betrieb oder durch Weitergabe der erhitzten Ware an bezeichnete Tierhaltungen erfolgen.
13. Werden rohe oder gekochte Küchen- und Speiseabfälle als Tierfutter weitergegeben, ist die Bewilligung mit sichernden Massnahmen zu ergänzen.
14. Als sichernde Massnahmen fallen namentlich in Betracht: Buchführung über Mengen, Herkunft und Empfänger des Materials sowie von Tierhaltungen vollständig getrennte Einrichtungen.

VII. Inkrafttreten

15. Diese Weisungen ersetzen die Weisungen über das Sammeln und Verwerten von Abfällen als Tierfutter vom 22. Dezember 1993 und treten auf den 1. Oktober 2003 in Kraft. Für die Ziffern 3 und 4 (Buchstaben d und e) gilt eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2004.

Bern, den 10. September 2003

BUNDESAMT FÜR VETERINÄRWESEN