

Inhaltsverzeichnis

Vita	V
Einleitung	1
Der Umgang mit Abfällen im Lebensmittelunternehmen	3
1 Allgemeine Hygienepflichten im Lebensmittelunternehmen	3
1.1 Zum Abfallbegriff	5
1.2 Nebenprodukte	5
1.3 Lebensmittelabfälle	6
1.3.1 Zum Entledigungs begriff	7
1.3.2 Entledigungspflicht	8
1.4 Bioabfälle	9
1.5 Sonstige Abfälle im Lebensmittelunternehmen	9
1.6 Die allgemeinen Abfall-Hygienepflichten im Einzelnen	9
1.7 Transport von Lebensmitteln	11
1.7.1 Anforderungen an Transportbehälter	11
1.7.2 Anforderungen an die Kühlung von Lebensmitteln	12
1.8 Rückverfolgbarkeit	13
1.9 Lebensmittelabfälle als Teil eines HACCP-Konzepts	13
2 Umgang mit tierischen Nebenprodukten	15
2.1 Begriffsbestimmungen	16
2.1.1 Tierische Nebenprodukte	17
2.1.2 Folgeprodukte	17
2.1.3 Drei Risikoklassen	17
2.1.4 Speisereste	19
2.1.5 Ehemalige Lebensmittel	20
2.1.6 Endpunkt in der Herstellungskette	21
2.1.7 Kreuzkontaminationen	22
2.2 Anwendungsbereich des Tierischen Nebenproduktberechts	22
2.3 Grundsätzliche Unternehmerpflichten	23
2.4 Trennungsgebote	24

2.4.1	Trennung von Betriebsteilen	24
2.4.2	Trennung von Stoffen	25
2.5	Eigenkontrollen und HACCP-Grundsätze.	25
2.6	Beseitigung und Verwendung von Material der Kategorie 3	27
2.7	Sammlung und Beförderung	29
2.7.1	Grundsätzliches.	29
2.7.2	Sonderregeln für Küchenabfälle der Kategorie 3	29
2.8	Anforderungen des nationalen Rechts an Küchenabfälle als K-3-Material	30
2.8.1	Überblick.	30
2.8.2	Lagerung, Kennzeichnung und Transport nach der TierNebV	31
2.8.3	Isolierte Pasteurisierungspflicht	33
2.9	Rückverfolgbarkeit tierischer Nebenprodukte	34
2.9.1	Rückverfolgbarkeitssystem.	34
2.9.2	Durchführungsvorschriften	34
2.10	Andienungspflichten und Abgaben von Risikomaterial	36
2.10.1	K-3-Material an gewerbliche Unternehmen.	36
2.10.2	K-3-Material an private Endverbraucher	45
3	Abfälle nach dem Kreislaufwirtschaftsrecht	45
3.1	Grundsätzliches.	46
3.2	Anwendungsbereich des KrWG	46
3.3	Abfallvermeidung vor Abfallentstehung	47
3.4	Abfallhierarchie.	48
3.5	Verwertung vor Beseitigung	49
3.6	Beseitigung	50
3.7	Trennungsgebot, § 9 KrWG	51
3.8	Ende der Abfalleigenschaft	52
4	Anforderungen der Gewerbeabfallverordnung	53
4.1	Anwendungsbereich der GewAbfV	53
4.2	Begriffsbestimmungen	53
4.2.1	Gewerbliche Siedlungsabfälle	53
4.2.2	Abfälle aus privaten Haushaltungen	55
4.3	Umgangspflichten für gewerbliche Siedlungsabfälle.	55

4.3.1	Getrennthaltung und -beförderung, § 3 Abs. 1 GewAbfV	55
4.3.1.1	Grundsatz der Getrennthaltung	55
4.3.1.2	Ausnahmen von der Getrennthaltung	56
4.3.1.3	Dokumentationspflichten	57
4.3.2	Gemeinsame Erfassung und Entsorgung von Kleinmengen, § 5 GewAbfV	58
4.3.3	Überlassungspflichten, § 7 GewAbfV	58
5	Der Umgang mit Bioabfällen	59
5.1	Anwendungsbereich der BioAbfV	59
5.2	Begriffsbestimmungen	61
Verwertung und Beseitigung		63
1	Grundsätzliches	63
2	Lebensmittelabfallrecycling?	66
3	Kompostierung	67
3.1	Vorschriften zur Kompostierung	67
3.1.1	Tierische Nebenprodukte	67
3.1.1.1	Europäisches Recht	68
3.1.1.2	Ergänzungen im nationalen Recht	69
4	Umwandlung in Biogas	70
5	Düngung	72
5.1	Tierische Nebenprodukte	73
5.1.1	Europäische Vorschriften	73
5.1.2	Nationale Ergänzungen	74
5.2	Bioabfälle	75
5.2.1	BioAbfV	75
5.2.2	Düngemittelverordnung	81
5.2.3	Risiken und Haftungsfragen	82
6	Verbrennung	83
6.1	Grundsätzliches	83
6.2	Rechtsvorschriften für die Lebensmittelverbrennung	85
6.2.1	Europäisches Recht	86
6.2.2	Ergänzendes nationales Recht	87

Managementkonzept	89
1 Stoffstrommanagement	90
2 Stoffstrommanagement speziell für Lebensmittel	91
2.1 Grundsätzliches.	91
2.2 „Stuttgarter Methode“	92
2.2.1 Überblick.	92
2.2.2 Details.	92
Anhänge	97
Literatur	115