Küchen- und Speiseabfälle: Korrekt als Tierfutter verwerten

Küchen- und Speiseabfälle enthalten wertvolle Nährstoffe für die Tierfütterung. Nach Schätzungen fallen gesamtschweizerisch jährlich in Restaurants, Hotels, Spitalküchen und anderen Kollektivbetrieben rund 130 000 Tonnen Küchen- und Speiseabfälle an. Es ist deshalb ökologisch sinnvoll, solche Abfälle an Schweine zu verfüttern. Doch dies darf erst nach vorheriger Hygienisierung erfolgen, da sonst gefährliche Tierseuchen, wie die Klassische Schweinepest oder die Maul- und Klauenseuche, eingeschleppt werden können. Die Viren, welche diese Seuchen verursachen, überleben monatelang in tiefgekühltem Fleisch, in Schinken und Dauerwurstwaren. Sie sind für den Menschen in Lebensmitteln ungefährlich, verursachen jedoch in den Tierbeständen grosse Schäden .

Gesetzliche Regelungen

Um das Risiko der Seucheneinschleppung zu minimieren, ist die Hygienisierung der Küchen- und Speiseabfälle in der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (Art. 41 ff TSV) und in einer Weisung des Bundesamtes für Veterinärwesen (22. Dezember 1993) detailliert geregelt. Als Grundsatz gilt, dass jegliche Art der Verwertung oder Beseitigung so zu geschehen hat, dass sich keine Seuchenerreger verbreiten können. Dies heisst, dass verschiedene bauliche Voraussetzungen und betriebliche Anforderungen erfüllt sein müssen, damit Gewähr besteht, dass die gefürchteten Viren in Küchen- und Speiseabfällen nicht zum Tier gelangen. Damit die Anforderungen durch das kantonale Veterinäramt geprüft werden können, sieht die Verordnung eine Plangenehmigung für neue und umzubauende Anlagen und eine befriste Betriebsbewilligung mit periodischen Hygienekontrollen für die Verwerterbetriebe vor.

Eine Bewilligung ist notwendig, wenn Küchen- und Speiseabfälle aus Restaurants und Kollektivküchen oder auch von Privathaushalten zusammenkommen und verfüttert werden sollen. Es gelten keine Erleichterungen für das Sammeln und Verfüttern von Klein- und Kleinstmengen, da auch Hobby-,

An Futterküchen zur Verarbeitung von Küchenabfällen zu Tierfutter sind hohe Anforderungen zu stellen: Hier ein gutes Beispiel einer neuen Küche mit Kocher. Foto: Veterinäramt

Redaktionelle Verantwortung für diesen Beitrag:
Veterinäramt (VD)
Regula Vogel
8090 Zürich
Telefon 01 268 60 10

Bauliche Voraussetzungen

- Dicht verschliessbare, undurchlässige und korrosionsbeständige Behälter (auch Fahrzeugaufbauten) für das Einsammeln und den Transport der Abfälle.
- Futterküche, die aus einem vom Stall nicht direkt zugänglichen Raum mit leicht zu reinigenden Wänden und Boden besteht.
- Kochkessel mit Rührwerk oder Mixer, der eine Erhitzung des Materials auf Siedetemperatur erlaubt.
- Einrichtung der Futterküche mit ausreichend Heisswasser, Handwaschgelegenheit, Wasserabfluss im Boden und Garderobe.
- Bauliche Gestaltung so, dass keine Kontamination des gekochten Futters erfolgen kann und keine Keime in den Stall verschleppt werden.

Betriebliche Voraussetzungen

- Erhitzen der Abfälle sofort nach dem Einbringen in den Betrieb, so dass alle Teile der Rohware (Mixen oder Rühren) während mindestens 20 Minuten auf Siedetemperatur gehalten werden.
- Fahrzeuge, Transportbehälter und Einrichtungen sind nach jedem Gebrauch gründlich mit heissem Wasser oder Dampf zu reinigen.
- Die Transportbehälter dürfen nicht für das gekochte Material verwendet werden.
- Die Futterküche darf ausschliesslich zum Kochen und aufbewahren des gekochten Materials verwendet werden.
- Haustiere dürfen keinen Zugang zur Futterküche haben; Schadnager sind zu bekämpfen.
- Der Stall darf nie mit Überkleidern und Schuhwerk betreten werden, die beim Einsammeln, beim Transport oder in der Futterküche getragen wurden.
- Die Arbeitsweise und der Betriebsablauf muss so gestaltet werden, dass keine Kontamination des gekochten Futters erfolgen kann und keine Keime im Stall verschleppt werden.

Anforderungen bei Quartierschweinen

- Für die Verfütterung von Küchen- und Speiseabfällen aus Privathaushaltungen an Schweine, Hängebauchschweine oder Wollschweine gelten die gleichen Bedingungen, wie für bäuerliche Schweinehaltungen; somit müssen die Abfälle ausreichend erhitzt werden und es ist eine Bewilligung des Veterinäramtes erforderlich.
- Gartenabfälle wie Salat oder Rüben dürfen ohne Erhitzung und Bewilligung verfüttert werden. Wegen der Gefahr, Rüstabfälle mit Viren aus Speiserückständen zu verunreinigen, gilt der Grundsatz, dass nur Gemüseabfälle, die auf dem Hof oder im Garten und somit nie in der Küche waren, unerhitzt an Schweine verfüttert werden dürfen.

Quartierschweine- oder Alpschweinehaltungen zur gefährlichen Ansteckungsquelle für die Nutztierbestände einer ganzen Region werden können. Tritt ein Seuchenfall in einem Kleinst- oder Hobbybetrieb auf, gelten die gleichen rigorosen und wirtschaftlich sehr einschneidenden Massnahmen wie für Grossbetriebe.

Sogar die eigenen Küchenabfälle dürfen nur an die Hoftiere verfüttert werden, wenn sie ausreichend erhitzt worden sind, z. B. im Dampfkochtopf in der Küche. Eine Bewilligung des Veterinäramtes ist in diesem Fall jedoch nicht notwendig.

Für die Verfütterung von Küchen- und Speiseabfälle an andere Klauentiere als an Schweine und an Geflügel gelten dieselben Einschränkungen und Bestimmungen.

Auch die Betreiberinnen und Betreiber von Gaststätten und kollektiven Haushaltungen haben bezüglich Küchenabfälle Verpflichtungen. Sie dürfen diese nur zur Verfütterung an Tiere abgeben, wenn sie sich vergewissert haben, dass der Abnahmebetrieb im Besitze einer gültigen Bewilligung des Veterinäramtes ist.

Risiko und Folgen einer hochansteckenden Tierseuche

Die europäische Schweinepest, auch Klassische Schweinepest genannt, ist eine sehr ansteckende fieberhafte Erkrankung der Nutz- und Wildschweine, die zu grossem Leistungsabfall und oft zum Tod führt. Sie breitet sich schnell zwischen Beständen aus durch das Verstellen von angesteckten, aber noch gesund erscheinenden Tieren, durch Viren an Kleidungsstücken, Schuhen und Gegenständen von Tierhaltern oder über das Verfüttern von virushaltigen Fleischabfällen.

In Deutschland, Holland, Spanien und Italien ist es in den letzten Jahren zu grossen Seuchenzügen mit riesigen Verlusten in den Schweinebeständen und fatalen wirtschaftlichen Folgen für die Tierhalter gekommen. Von Januar bis März 1997 mussten z. B. in Holland 1,7 Millionen Schweine als direkte oder indirekte Folge von Schweinepest getötet werden. In Deutschland fielen der Seuche seit 1993 über eine Million Schweine zum Opfer. Die Schweiz blieb bis anhin von der Schweinepest weitgehend verschont. Fünf Ausbrüche in den Kantonen Bern und Freiburg wurden 1993 nach einer über zehnjährigen seuchenfreien Periode registriert.

Einmal eingeschleppt, verbreitet sich die Maul- und Klauenseuche (MKS) noch viel rasanter als die Schweinepest, da das Virus auch über die Luft in andere Tierbestände eindringt. Diese Seuche führt bei allen Klauentierarten zu Blasenbildung an den Hornrändern der Extremitäten, im Maul, am Rande der Nasenhöhlen und an den Zitzen. Die Tiere sind fiebrig und haben aufgrund der Blasen, die später aufplatzen, grosse Schmerzen. Nur Jungtiere und wenige Erwachsene sterben an der MKS, doch ist die Leistung nach durchgestandener Infektion bei allen Tieren um über 30 Prozent herabgesetzt.

Die Schweiz erlebte letztmals 1965/66 einen MKS-Seuchenzug mit mehr als hundert befallenen Betrieben und einem Verlust von über 50 000 Tieren. In Westeuropa wird gegen diese Seuche seit 1990 nicht mehr geimpft, was ein Einschleppungsrisiko zusätzlich erhöht. 1996 traten in bedrohlichem Ausmass im Grenzgebiet zwischen Albanien, Griechenland und dem ehemaligen Jugoslavien MKS-Fälle auf.

Mitunter die grösste Gefahr, heute die Schweinepest oder Maul- und Klauenseuche einzuschleppen, stellt die Verfütterung von Küchen- und Speiseabfällen dar, da trotz strenger Grenzkontrollen bei dem heutigen intensiven Reiseverkehr nicht ausgeschlossen werden kann, dass virushaltiges Fleisch in die Schweiz importiert wird.

Die Bekämpfung dieser hochansteckenden Seuchen bezweckt, dass das Virus möglichst schnell aus der schweizerischen Tierpopulation entfernt wird. Deshalb müssen alle erkrankten und verdächtigen Tiere unverzüglich im Stall getötet und unschädlich entsorgt werden. Daneben erfolgen umfassende Sperr-, Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen. Bei jedem Seuchenausbruch müssen zusätzlich in einem Umkreis von drei und zehn Kilometern Schutz- und Überwachungszonen eingerichtet werden, in denen der Tier-, Personen- und Warenverkehr in verschiedenen Ausmass eingeschränkt werden. Der Handel mit Tieren und Produkten tierischer Herkunft bricht in diesen Gebieten vollständig zusammen, und es kommt zu massiven Exportverboten für Tierprodukte. Die Auswirkungen auf den Handel führen zu gravierenden zusätzlichen wirtschaftlichen Schäden.

Überprüfung aller Futterküchen durch das Veterinäramt

Aufgrund der zunehmenden Risiken bezüglich der Einschleppung einer Tierseuche durch die Verfütterung von Küchen- und Speiseabfällen und durch die 1993 in Kraft gesetzten strengeren Weisungen, begann das Veterinäramt 1996 mit einer genauen Überprüfung aller Futterküchen des Kantons in baulicher und betrieblicher Hinsicht. Um Tierhaltungsbetriebe ohne Bewilligung zu eruieren, wurde zusätzlich ein Informationsblatt zusammen mit dem damaligen AGW erarbeitet, das die Restaurant- und Kollektivküchen-Verantwortlichen für die Problematik sensibilisiert. Ein zweites ausführlicheres Merkblatt richtet sich an die Gemeindebehörden, die anlässlich der Lebensmittelkontrolle die Möglichkeit haben, in den Restaurants nachzufragen, wie die Küchen- und Speiseabfälle entsorgt werden. Das Merkblatt wurde zudem 1996 an den Gemeindeseminaren des AGW (heute AWEL) für Gesundheitsbehörden vorgestellt und erläutert.

Von den ursprünglich 57 Betrieben mit erteilter Bewilligung haben mehr als die Hälfte auf die Sanierung verzichtet. Gründe waren die Unwirtschaftlichkeit einer Sanierung infolge kleiner Mengen, Betriebsneuausrichtungen und die baldige Betriebsaufgabe. Nur fünf Betriebe entsprachen vollumfänglich den Anforderungen. Die Mängel konnten nur teilweise durch Verbesserungen in der bisherigen Futterküche behoben werden, so dass verschiedene neue Küchen notwendig waren. Gute und günstige Lösungen konnten dort gefunden werden, wo unbenutzte Milchzimmer zur Verfügung standen. Einige Schweinehaltungsbetriebe haben neu begonnen, Küchen- und Speiseabfälle zu verwerten. Alle Sanierungen werden voraussichtlich bis Ende 1998 abgeschlossen sein.

Bemerkenswert ist die hohe Zahl der vorgefundenen Betriebe ohne Kocheinrichtungen und Bewilligungen. Einige Gemeinden und Lebensmittelkontrolleure habe dem Veterinäramt mitgeteilt, welche Restaurants und Kollektivküchen ihre organischen Abfälle als Tierfutter abgeben. Die Abgleichung mit den

Verheerend sind die Folgen für Tierbestände bei Ausbrechen von Seuchen, die durch Verfütterung unsachgemäss behandelter, mit Viren belasteter Küchen- und Speiseabfälle eingeschleppt werden können. Foto: Veterinäramt

vorhandenen Bewilligungen ergab Lücken im Vollzug. Betriebe ohne Bewilligung erhalten eine Verfügung, die klarlegt, dass das Sammeln und Verwerten dieser Abfälle unzulässig ist und eine Übertretung darstellt. Erst wenn in der Nachkontrolle festgestellt wird, dass die Anweisungen nicht eingehalten werden, ist mit einer Verzeigung zu rechnen. Das Veterinäramt ist dringend auf die Mithilfe der Gemeinden und der Lebensmittelkontrolle angewiesen, um via Gastronomie die restlichen Betriebe ohne Bewilligungen zu eruieren.

Anzahl bewilligte und unbewilligte Futterküchen im Kanton Zürich

- Anzahl bewilligte Betriebe am 30. April 1996: 57
- Anzahl bewilligte Betriebe am 30. April 1998: 31
- Anzahl Sanierungen bestehender Betriebe: 14
  Anzahl neu erstellte Futterküchen infolge Sanierungsbedarf oder Neubeginn: 14
  von beiden, Betriebe mit noch laufender Frist: 7
- Anzahl Betriebe, die wegen Sanierungsbedarf auf die Bewilligung verzichteten: 29
- Anzahl festgestellte Betriebe ohne Bewilligung und meist ohne Einrichtungen: 35