



2.6.1 Checkliste Die rechtskonforme Abfallentsorgung

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Datum _____
Prüfer _____
Unterschrift _____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Abfallentsorgung im Gebäude und Küchenbereich

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wo Abfälle entstehen, befinden sich ausreichende Abfallbehälter, die eine sofortige Trennung der Abfälle ermöglichen.			
Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden so rasch wie möglich aus den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt.			
Spätestens nach Arbeitsende werden sämtliche Abfallbehälter geleert und gereinigt.			
Falls erforderlich, erfolgt die Lagerung von Abfällen in gekühlten Räumen.			
Die Abfallbehälter im Küchenbereich <ul style="list-style-type: none">• schließen dicht• sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren• sind möglichst über einen Fußhebel zu bedienen• nehmen maximal die täglich anfallende Menge Abfall auf• werden zur leichteren Reinigung mit Mülltüten ausgestattet.			

Abfalllager / Entsorgungsunternehmen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Sortierung und Entsorgung der Abfälle erfolgt nach den einschlägigen Rechtsnormen und gemäß der kommunalen Abfallsatzung; das zuständige Amt für Abfallwirtschaft erteilt nähere Auskünfte.			
Für alle Abfälle sind jeweils eigene, deutlich gekennzeichnete Abfallbehälter vorhanden, die verschließbar sind.			
Die Mitarbeiter sind in die korrekte Mülltrennung eingewiesen.			
Die Abfallentsorgung findet durch einen Entsorgungsbetrieb statt, der die geforderten Entsorgungsnachweise erbringt.			
Das Entsorgungsunternehmen, das die Küchen- und Speiseabfälle entsorgt, verfügt über eine entsprechende Zulassung bzw. Registrierung und stellt eine Kopie der Zulassung bzw. Registrierung zur Verfügung.			



2.6.1 Checkliste Die rechtskonforme Abfallentsorgung

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Bei der Abholung der Küchen- und Speisereste wird entweder eine neue Tonne zur Verfügung gestellt oder die Tonne wird gereinigt und desinfiziert.			
Bei der Abholung der Küchen- und Speiseabfälle händigt das Entsorgungsunternehmen eine Durchschrift des Entsorgungsnachweises (sogenanntes Handelspapier) aus.			
Die Handelspapiere zur Entsorgung der Küchen- und Speiseabfälle sind geordnet, übersichtlich abgeheftet und werden mindestens 2 Jahre aufbewahrt.			
Wird das Handelspapier elektronisch erstellt, erfolgt die Archivierung ebenfalls elektronisch über einen Zeitraum von mindestens 2 Jahren.			
Es ist empfehlenswert, Küchen- und Speisereste bis zur Abholung gekühlt zu lagern.			

Eigenkompostierung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Eigenkompostierung von Küchen- und Speiseabfällen sollte nur in Absprache mit der zuständigen Behörde in der Kommune bzw. im Landkreis erfolgen.			
Eine Eigenkompostierung von Küchen- und Speiseresten findet nur statt, wenn sichergestellt ist, dass keine hygienische Beeinträchtigung, z.B. durch Gerüche oder Schädlinge, möglich ist.			
Der Kompost befindet sich in ausreichender Entfernung zur Warenannahme und zum Küchenbereich.			
Fleischreste werden nicht auf den Kompost gegeben.			