

Nakladanie s biologicky rozložiteľným kuchynským odpadom – usmernenie

V zmysle zákona č. 223/2001 Z.z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov a jeho novely č. 343/2012 Z.z., § 2, ods. 23:

Biologický odpad je biologicky rozložiteľný odpad zo záhrad a z parkov, potravinársky a kuchynský odpad z domácností, reštaurácií, zo stravovacích a z maloobchodných zariadení a porovnateľný odpad z potravinárskych závodov.

Kuchynský odpad je všetok potravinový odpad vrátane použitého potravinárskeho oleja, ktorý vzniká v reštauráciách, stravovacích zariadeniach a kuchyniach vrátane kuchýň v spoločných stravovacích zariadeniach a kuchýň v domácnostiach.

Za biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad sa teda považujú nespracované zostatky surovín, zostatky potravín rastlinného, ale i živočíšneho pôvodu, ktoré vznikli pri prevádzkovaní zariadení spoločného stravovania vrátane školských kuchýň, stravovacích zariadení domovov sociálnych služieb, stravovacích prevádzok zdravotníckych zariadení, aj kuchýň z domácností.

Novela zákona o odpadoch č. 343/2012 Z.z., ktorá platí od 1.1.2013, ukladá pôvodcovi odpadu (prevádzkovateľ kuchyne, reštaurácie) povinnosť odovzdať odpad len osobe (sprostredkovateľ – obchodník, prepravca) oprávnenej nakladať s týmto odpadom.

O odpad je povinný postarať sa prevádzkovateľ.

Novela ustanovila, že o biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad je povinná postarať sa fyzická osoba – podnikateľ a právnická osoba, ktorá prevádzkuje zariadenia spoločného stravovania (kuchyňa, reštaurácia). Zodpovednosť za nakladanie s takýmto odpadom je preto určená prevádzkovateľovi kuchyne, ktorý má aj za povinnosť hradiť náklady spojené so zberom kuchynského a reštauračného odpadu, jeho skladovaním, likvidáciou, vrátane nákladov na zberné kontajnery.

Ako odpad skladovať:

Prevádzkovateľ zariadenia je taktiež povinný zabezpečiť oddelené odkladanie kuchynského a reštauračného odpadu do kontajnerov (uzatvárateľné nádoby), dodaných odberateľom odpadu. Tieto musia byť označené „Vedľajší živočíšny produkt – kuchynský odpad, neurčené na ľudskú spotrebu“. Kontajnery môžu byť na jednorazové alebo opakované použitie, v tom prípade sa musia po každom použití dezinfikovať.

Miesta na zber - sústreďovanie kuchynského odpadu a použitých potravinárskych olejov musia byť schválené na základe písomnej žiadosti miestne príslušnou Regionálnou veterinárnou a potravinovou správou (RVPS) ako sklad vedľajších živočíšnych produktov.

Prevádzkovateľ kuchynských a reštauračných zariadení má za povinnosť zabezpečiť skladovanie potravinárskeho odpadu do doby odovzdania sprostredkovateľovi (obchodníkovi, prepravcovi) tak, aby sa s obsahom neoprávnené nemanipulovalo, zabezpečiť voči poveternostným podmienkam a aby sa do prepravnej nádoby nedostali hlodavce a iné živočíchy (sklad odpadu, odporúča sa skladovať v chladiacom zariadení, napr. v staršej chladničke).

Skrmovanie odpadu je zakázané, výnimočne možno odpad skrmovať len kožušinovými zvieratami v registrovaných chovoch, toto skrmovanie musí byť povolené Regionálnou veterinárnou a potravinovou správou Senec.

Vypracovala: RNDr. Božena Orgoňová, v Malackách 9.12.2013