



Medienrohstoff

Datum

16.07.2007

Risiken der Verfütterung und der Biovergärung von Küchen- und Speiseabfällen an Nutztiere

Küchen- und Speiseabfälle sind Speisereste aus privaten Haushaltungen, aus Gaststätten, Spitälern, Heimen, Kasernen usw. Die Entsorgung von Küchen- und Speiseabfällen über den Futtertrog ist in der Schweiz bewilligungspflichtig – in der EU und in vielen anderen Ländern (z.B. Australien) ist es verboten.

Küchen- und Speiseabfälle werden in der Schweiz vor allem an Schweine verfüttert. Sie machen allerdings nur einen geringen Teil des gesamten Schweinefutters aus. Die Verfütterung von Speiseresten ist einerseits ökologisch sinnvoll, birgt andererseits aber das Risiko der Einschleppung hochansteckender Tierseuchen wie etwa der Maul- und Klauenseuche oder der Schweinepest. Die meisten Ausbrüche dieser Tierseuchen in den letzten Jahren und Jahrzehnten wurden durch die Verfütterung von Speiseresten verursacht. Das Bundesamt für Veterinärwesen hat nun eine Risikoabschätzung durchgeführt, um die heute bestehenden Risiken einer Seucheneinschleppung durch diese Verfütterungsart abzuschätzen. Diese Analyse lässt sich wie folgt zusammenfassen:

Woher kommt die Gefahr?

Die Schweiz ist frei von hochansteckenden Tierseuchen (letzter Ausbruch: Schweinepest 1993). Das Risiko geht also in erster Linie von importierten Fleischprodukten aus. Die Wahrscheinlichkeit, dass Tierseuchen durch legal importierte Fleischwaren (rund 100'000 Tonnen pro Jahr) eingeschleppt werden, ist vernachlässigbar. Eine Gefahr bilden dagegen Waren, die im Reisendenverkehr mitgeführt werden sowie illegale Einfuhren, unter denen sich auch Fleischwaren befinden können, die mit Viren der Schweinepest oder der Maul- und Klauenseuche kontaminiert sind. Dieses kontaminierte Fleisch ist keine Gefahr für den Menschen, kann aber – wenn es als Speisereste verfüttert und zuvor ungenügend aufbereitet wurde – zu einer akuten Gefahr für unsere Nutztiere werden.

Wie gut sind die Speiserestenentsorger?

Die schweizerische Gesetzgebung schreibt für Betriebe, welche Speisereste sammeln und für die Verfütterung an Nutztiere aufbereiten, eine kantonale Bewilligung vor. Den Betrieben wird vorgeschrieben, die gesammelten Speisereste mindestens 20 Minuten lang bei Siedetemperatur zu kochen. Die Betriebe müssen zudem eine Reihe von baulichen, technischen und hygienischen Bedingungen erfüllen, welche eine vollständige Erhitzung des Materials sicher stellen und eine Verunreinigung der fertig gekochten Schweinesuppe mit infiziertem Material ausschliessen. Insgesamt sind in der ganzen Schweiz 218 Speiserestenentsorger registriert, die alljährlich rund 116'000 Tonnen Küchen- und Speiseabfälle verarbeiten.

Im Rahmen der Risikoabschätzung hat das Bundesamt für Veterinärwesen 56 der 218 Speiserestenentsorger kontrolliert und nach genau festgelegten Kriterien beurteilt. Resultat: Fast zwei Drittel der kontrollierten Betriebe wiesen deutliche Mängel auf.

Risiken von Biogasanlagen

Zunehmend werden Küchen- und Speiseabfälle auch in Biogasanlagen vergärt. Oft geschieht dies als Nebenerwerb auf Landwirtschaftsbetrieben. Auch bei dieser Entsorgungsart besteht das Risiko, dass Nutztiere in Kontakt mit verseuchten Abfällen kommen. Eine weitere Risikoabschätzung des BVET kam zum Schluss, dass dieses Risiko zwar klein, aber angesichts der schweren Auswirkungen eines Tierseuchenausbruchs (siehe unten) nicht akzeptabel ist. Deshalb sind auch bei der Biogasproduktion aus Küchen- und Speiseabfällen risikomindernde Massnahmen nötig. So müssen beispielsweise auch hier die bestehenden Vorschriften für das Sammeln, Transportieren und Lagern von Küchen- und Speiseabfällen befolgt werden, Biogasanlagen dürfen zudem nicht zu nahe bei Nutztierställen betrieben werden und die betrieblichen Arbeitsabläufe müssen so geregelt sein, dass Kontaminationsmöglichkeiten ausgeschlossen sind.

Der Ausbruch einer hochansteckenden Tierseuche wäre verheerend!

Sollte es durch die Verfütterung von Küchen- und Speiseabfällen in der Schweiz zu einem Ausbruch der Schweinepest oder der Maul- und Klauenseuche kommen, wären die Auswirkungen verheerend. Vom dadurch verursachten Tierleiden einmal abgesehen, wäre der direkte wirtschaftliche Schaden, der den Tierhaltern entstünde, noch längst nicht alles. Noch grösser wäre der Schaden durch nationale und internationale Sperrmassnahmen, worunter auch der Tourismus leiden würde - sowie durch den Imageverlust der Landwirtschaft, der fleischverarbeitenden Branche und der Schweiz insgesamt. Der Maul- und Klauenseuche-Ausbruch von 2001 in Grossbritannien hat Gesamtschäden in zweistelliger Milliardenhöhe verursacht.