

Rådgivning inom projektet

Process- och teknikstöd

KAN JAG TA EMOT VEGETABILISKT AVFALL FRÅN EN RESTAURANG UTAN ATT MATERIALET ÄR HYGIENISERAT?

Datum: Mars, 2021

Rådgivare: Sara Bergström Nilsson, Hushållningssällskapet Halland

Bakgrund

Ett företaget med ekologisk inriktning vill öka sin biogasproduktion genom att ta in andra vegetabiliska substrat. Nu har biogasanläggningen kontaktats av ett företag med restaurang som undrar om anläggningen kan ta emot utsorterat vegetabiliskt avfall?

Beskrivning av problemet

Företaget vill öka sin biogasproduktion och har kapacitet att ta emot mer substrat. Substratet behöver vara vegetabiliskt, eftersom biogasanläggningen saknar en hygieniseringsanläggning. Företaget har blivit kontaktad av en närliggande restaurang som undrar om företaget kan ta emot det vegetabiliska avfallet från deras verksamhet.

Företaget undrar om det är något problem med tanke på reglerna enligt KRAV, Animaliska biproduktsförordningen, Arlas branschkrav, Naturvårdsverkets allmänna råd eller tillståndet enligt miljöbalken.

Förslag på lösning eller rekommendation

Enligt företagets tillstånd (enligt miljöbalken) får de ta emot mindre mängder vegetabiliskt avfall (upp till 500 ton/år). Det är inte heller något problem för enligt KRAVs regler, eftersom materialet är vegetabiliskt. Däremot finns det skrivningar inom Animaliska Biproduktsförordningen (ABP) som gäller, trots att det är vegetabiliskt avfall. Vegetabiliska restprodukter från en restaurang räknas som matavfall eftersom det finns risk för kontaminering av det utsorterade materialet inne i köket (räcker med att samma skärbräda använts). Så lagstiftningen gör ingen skillnad på matavfall av olika ursprung. Så för att ta emot vegetabiliskt matavfall från en restaurang krävs att materialet hygieniseras