

# Retningslinjer for avfallsbehandling fra storhusholdninger

## Formål

Formålet med retningslinjene er å sikre tilfredsstillende rutiner for en hygienisk forsvarlig oppbevaring og håndtering av matavfall.

## Bakgrunn

Flere kommuner har siden begynnelsen av 1990-tallet hatt egne kommunale forskrifter for separat innsamling av matavfall fra storkjøkken/kantiner. Det gjelder også Sandnes kommune. Forskriftene var hjemlet i *forurensningsloven* §§ 10 og 33, samt kommunale renovasjonsforskrifter. På grunn av endringer i *forurensningsloven* blir de kommunale renovasjonsforskriftene opphevet fra 1.6.06. Dette medfører at aktuelle virksomheter i utgangspunktet kan blande matavfallet med restavfallet.

Avfallsbehandling, spesielt behandling av matavfall omfattes også av et annet regelverk. Retningslinjene er utarbeidet for å klargjøre hva dette regelverket omfatter, og hvilke krav som stilles ut fra dette.

## Regelverk

*Forskrift om miljørettet helsevern* er hjemlet i *kommunehelsetjenesteloven*. Forskriften har som formål:

- å fremme folkehelse og bidra til gode miljømessige forhold
- å sikre befolkningen mot faktorer i miljøet, blant annet biologiske, kjemiske, fysiske og sosiale miljøfaktorer, som kan ha negativ innvirkning på helsen

Når det gjelder avfallsbehandling, er spesielt § 9 viktig:

*§ 9. Helsemessige ulemper som virksomhet eller eiendom påfører omgivelsene*

*Virksomheter og eiendommer skal planlegges, drives og avvikles, slik at følgende krav til miljøfaktorer overholdes når det gjelder den belastning omgivelsene påføres:*

...

- d) *Virksomheter skal håndtere og oppbevare avfall på en helsemessig forsvarlig måte.*
- e) *Virksomheter skal drives slik at luktplager som er til helsemessig ulempe for omgivelsene unngås.*

Kommunen fører tilsyn med at forskriften overholdes, skal og treffe de nødvendige enkeltvedtak. I Sandnes kommune er denne myndigheten delegert til kommuneoverlegen.

Avfall fra matproduksjon kan også komme inn under Mattilsynets ansvarsområde, dersom avfall kan ha innvirkning på matproduksjon eller utgjøre en smittefare for produksjonsdyr eller -planter.

## Retningslinjenes omfang

Retningslinjene omfatter alle former for matavfall fra storhusholdninger. Med storhusholdning menes her:

- virksomheter som lager mat for andre med henblikk på forpleining eller ervervsvirksomhet; som dagligvarebutikker, institusjoner, restaurant- og hotellkjøkken, gatekjøkken, kantiner, kaserner, catering etc.
- Virksomheter som produserer organisk næringsmiddelavfall

Dersom matavfall oppbevares eller håndteres sammen med restavfall, omfattes også restavfallet av retningslinjene. Dersom virksomheten ikke har egen kildesorteringsordning for matavfall, omfattes restavfallet av disse retningslinjer.

Retningslinjene omfatter ikke innsamling/transport av matavfall. Dette omfattes av *arbeidsmiljøloven*, tillatelser og annet relevant regelverk.

Mottaksanlegg for matavfall omfattes ikke av disse retningslinjene. Matavfall skal leveres til anlegg godkjent til formålet av fylkesmannen.

Retningslinjene kan fravikes eller forsterkes ved spesielle tilfeller, etter en faglig vurdering av myndigheten.

## **Juridisk status**

Retningslinjene fastsetter hvilke kriterier som skal oppfylles for å tilfredsstille lovverkets krav. Retningslinjene er i seg selv ikke juridisk bindende.

Dersom retningslinjene ikke blir etterlevd, er ikke situasjonen tilfredsstillende i forhold til forskriftens krav. Dette er et avvik eller regelbrudd. Et avvik fra retningslinjene er samtidig et avvik fra krav som stilles i *forskrift om miljørettet helsevern*.

## **Retningslinjer**

### **1. Krav til avfallsutstyr (beholdere, containere, komprimeringsutstyr, annet)**

- 1.1. Utstyret skal være lett vaskbart, både innvendig og utvendig.
- 1.2. Utstyret skal være tett, slik at luktulemper minimeres, smitte unngås og at det ikke er noen mulighet for avrenning.
- 1.3. Det skal ikke være noen tilgang for skadedyr.
- 1.4. Abonntenen plikter å påse at utstyret ikke fylles opp mer enn at lokket går igjen, og at risiko for søl minimeres under intertransport.
- 1.5. Myndigheten kan i enkeltvedtak fastsette andre krav til avfallsutstyret.

### **2. Krav til utendørs oppbevaring**

- 2.1. Utstyret skal plasseres og rengjøres slik at det ikke er til sjenanse for naboer.
- 2.2. Myndigheten kan i enkeltvedtak fastsette andre krav til avfallsutstyret.

### **3. Krav til innendørs oppbevaring og utforming av avfallsrom**

- 3.1. Avfallsrom skal ha lett vaskbare overflater.

- 3.2. Det skal ikke være noen tilgang for skadedyr til avfallsrom.
- 3.3. Avfallsrom skal ha sluk i gulv og tilgang til spyleutstyr.
- 3.4. Avfallsrom skal ha tilfredsstillende ventilasjon, luktsperre i forhold til andre rom og tilfredsstillende muligheter for temperaturregulering.
- 3.5. Myndigheten kan i enkeltvedtak fastsette andre krav til avfallsrommet.
- 3.6. Myndigheten kan når det gjelder matproduksjon fastsette krav til plassering av avfallsrommet i forhold til andre rom.

#### **4. Krav til tømning og disponering av matavfall**

- 4.1. Tømning eller henting av avfallsutstyret skal foregå på en slik måte at blant annet søl eller annen risiko for smitte minimeres.
- 4.2. Utstyr for kildesortert matavfall eller restavfall med innslag av matavfall skal tømmes minimum ukentlig.
- 4.3. Myndigheten kan i enkeltvedtak fastsette krav om annen tømmefrekvens.

#### **5. Krav til renhold**

- 5.1. Renhold av avfallsbeholder foretas både innvendig, utvendig og av lokk.
- 5.2. Renhold av avfallsbeholdere foretas etter hver tømning, minimum ukentlig og når avfallsutstyret tas inn i bygget.
- 5.3. Renhold av avfallsrom foretas med tilfredsstillende frekvens, minimum ukentlig.
- 5.4. Renhold av annet utstyr som er i kontakt med avfall foretas med tilfredsstillende frekvens, og minimum ukentlig.
- 5.5. Temperatur på skyllevann skal være minimum 65°C.
- 5.6. Det skal være tilfredsstillende skylleplass med avløp for skyllevann, både ved utendørs og innendørs renhold.
- 5.7. Desinfeksjon skal foretas når det er nødvendig for å unngå helsemessige ulemper.

#### **6. Alternative metoder**

Alternative metoder for avfallsbehandling, for eksempel konservering, må vurderes i hvert enkelt tilfelle av medisinsk-faglig rådgiver.

#### **7. Krav om internkontrollsystem**

Rutiner for tilfredsstillende avfallsbehandling skal inn i virksomhetens internkontrollsystem, jf *forskrift om miljørettet helsevern* § 12. Rutinene skal sikre at avfallsbehandlingen ikke påfører omgivelsene helsemessige ulemper. En risikoanalyse av avfallsbehandlingen er en nødvendig del av internkontrollsystemet.