

## MERKBLATT

### zur Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

#### PRÄVENTION – BEFALLSERMITTLUNG – BEKÄMPFUNG – DOKUMENTATION

#### PRÄVENTION:

die wichtigste präventive (vorbeugende) Maßnahme zur Verhinderung eines Schädlingsbefalls, ist die Einhaltung allgemeiner Sauberkeit und Ordnung.

**Abfallsammelstelle:** Abfallsammelräume/-plätze müssen so konzipiert und geführt werden, dass nicht unnötig tierische Schädlinge oder andere Kontaminationsmöglichkeiten wie Schimmelsporen, Luftverkeimung vermieden werden. Böden in Räume und Außenflächen müssen den Kriterien wasserabweisend und leicht zu reinigen entsprechen. Bei größeren Räumen werden ein Gully, sowie eine Wasserentnahmestelle im Nahbereich empfohlen. Biogene Abfälle müssen zumindest kühl, nötigenfalls sogar gekühlt gelagert werden. Bei unsauberer Abfalltrennung gilt dies auch für Plastik- und Restmüll. Die Abfallbehälter sind nach jeder Entleerung innen wie außen zu reinigen und zu desinfizieren.

**Lagerung** der Rohwaren, Zwischenprodukte, Fertigwaren und Verpackungsmaterial entsprechend den rechtlichen Vorgaben: möglichst keine offene Waren, angefangene Packungen werden in dicht schließenden Behältnissen gelagert, etc.

Nicht gebrauchte Geräte und Gebrauchsgegenstände sind, wenn nicht überhaupt – zumindest aus den Lebensmittellagerbereichen zu entfernen. Eine ordentliche Lagerung verhindert unnötige Versteckmöglichkeiten für Schädlinge

Ein flächendeckendes **Schädlingsmonitoring** ist einzuführen: zB Lockfallen für Mäuse (im Lebensmittellagerraum), Mottenfallen im Bereich Trockenlebensmittellagerraum, Schabenfallen im Bereich Küche und Lebensmittellager;

**Wareneingangskontrolle:** Von wem bekomme ich die Ware – wie sauber sind die Gebinde, Kontrolle der Ware auf Schädlinge;

Alte Holzpaletten oder gelagerten Kartons sind gute Versteckmöglichkeiten für Schaben und Käfer!

#### Bauliche Absicherung:

- sämtliche nach innen führende Öffnungen (Türen, Fenster, Leitungsöffnungen, etc) sind dicht verschließbar einzurichten.
- Maueröffnungen, Fliesenschäden, offene Leitungsschächte sind instand zu setzen
- Zu öffnende Fenster sind mit Insektenschutzgitter zu versehen
- Türspalten durch bodenbündige Bürsten gegen Zulauf von Nagetieren und kriechenden Insekten abzusichern
- Instandhaltung der Abflüsse

### **BEFALLSERMITTLUNG:**

Um eine sinnvolle Schädlingsbekämpfung durchzuführen, müssen folgende Parameter ermittelt werden:

1. Schädlingsart
2. Befallsort und Ausbreitung
3. Befallsfördernde (unreiner Abfallbereich) und verursachende Faktoren (zB offene Lebensmittel)

### **BEKÄMPFUNG**

Vorbeugend kann ein Schädlingsmonitoring selbst oder durch ein zugelassenes Unternehmen durchgeführt werden. Ist bereits ein massives Schädlingsaufkommen eingetreten, wird die Zuhilfenahme eines gewerblichen Schädlingsbekämpfers notwendig werden (Informationen dazu bei der Wirtschaftskammer).

Beim Einsatz und der Verwendung von Schädlingsbekämpfungsmitteln in Lebensmittelbetrieben darf es zu keiner negativen Beeinflussung von Lebensmitteln und Lebensmittelgebrauchsgegenstände kommen.

Die Verwendung von sogenannten Dispensern an die Raumluft in Lebensmittelbetrieben wird als hygienisch bedenklich angesehen, da nicht auszuschließen ist, dass sich in der Luft befindliche Giftstoffe auf Lebensmittel oder Lebensmittelbehältern absetzen. In der Gebrauchsanweisung der verwendeten Sprays wird im Normalfall auf einen gezielten Einsatz auf Schädlinge verwiesen und auf die Abdeckung von Lebensmittel hingewiesen.

### **DOKUMENTATION:**

Über die Schädlingsbekämpfung, wie auch über die durchgeführten, präventiven Maßnahmen, ist eine nachvollziehbare Dokumentation zu führen.

#### Diese sollte beinhalten:

- Die überwachten Schädlingsarten  
zB im Trockenlager: Motten, Käfer, ev Mäuse,; Küche Schaben
- Lageplan der Köderfallen, bzw Köderboxen
- Regelmäßige (mindestens alle 3 Monate) und nachvollziehbare (schriftliche Aufzeichnungen) der Kontrolle der Fallen durch den dazu Beauftragten oder dem Unternehmer selbst
- Kennzeichnung der Fallen mit einem Datum
- Beachtung der begrenzten Haltbarkeit von Fallen – insbesondere bei staubiger Umgebung verlieren die Fallen rasch an Wirkung

Wird die präventive Schädlingsbekämpfung an einen dazu befugtes, gewerbliches Unternehmen vergeben, sind die oben angeführten Punkte von diesem einzuhalten und die schriftlichen Aufzeichnungen dazu beim Unternehmen zu hinterlegen.

### QUELLEN

DIN 10523; Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich, Stand Juli 2005; Leitlinie für den Einzelhandel;  
Verordnung EG 852/2004, Lebensmittelhygieneverordnung