

Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

Mit Schädlingen befallene und/oder mit Exkrementen von Schädlingen verunreinigte Lebensmittel sind gemäß Artikel 14 der Verordnung (EU) 178/2002 zum Verzehr für den Menschen ungeeignet. Mit Schädlingsbekämpfungsmitteln verunreinigte Lebensmittel sind bei Überschreitung der zulässigen Höchstmengen nicht verkehrsfähig.

Die Schädlingsbekämpfung in Betrieben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, hat das Ziel, die hygienisch einwandfreie Beschaffenheit der Lebensmittel von der Herstellung über den Handel bis zum Verbraucher zu gewährleisten. Gesetzlich vorgeschrieben sind die Verhütung des Eindringens von Schädlingen in die Betriebsräume sowie die Bekämpfung von Schädlingen, die bereits in die Betriebsräume eingedrungen sind.

Vorbeugende Maßnahmen vor der Schädlingsbekämpfung

Grundsätzlich ist eine Kontamination der Lebensmittel mit Schädlingsbekämpfungsmitteln zu vermeiden.

- Alle gefährdeten Lebensmittel sind aus dem Einsatzbereich zu entfernen.
- Sämtliche Arbeitsflächen und Lebensmittelbedarfsgegenstände sind gut abzudecken.
- Die mit Schädlingen befallenen Waren sind zu entfernen und zu entsorgen.

Schädlingsbekämpfung

- Schädlingsbekämpfungen sind so durchzuführen, dass Mensch und Umwelt nicht gefährdet werden.
- Schädlingsbekämpfung mit giftigen und gesundheitsschädlichen Mitteln und Zubereitungen im Sinne der Gefahrstoffverordnung dürfen nur geprüfte Sachkundige durchführen.
- Die Sicherheitsbestimmungen und die Gebrauchsanweisungen der Hersteller der Schädlingsbekämpfungsmittel sind zu beachten.
- Räume, in denen Schädlingsbekämpfung mit chemischen Wirkstoffen durchgeführt wurde, dürfen erst wieder genutzt werden, wenn der verantwortliche Schädlingsbekämpfer eine Freigabe erteilt hat.
- Nach jeder Schädlingsbekämpfung hat eine erneute, gründliche Reinigung aller Regale, Arbeitsflächen und Bedarfsgegenstände mit geeigneten Mitteln und Methoden zu erfolgen, sofern eine ausreichende Abdeckung nicht erfolgte.
- Lebensmittel, die Konzentrationen von Schädlingsbekämpfungsmitteln über der gemäß Rückstands-HöchstmengenVO oder DiätVO festgesetzten Höchstmenge aufweisen, dürfen gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden und sind unschädlich zu beseitigen.
- Die Anwendungen von Schädlingsbekämpfungsmitteln sind vom Schädlingsbekämpfer ausreichend zu dokumentieren. Das Protokoll ist beim Betriebsinhaber des Anwendungsortes zu hinterlegen und 2 Jahre aufzubewahren. Inhalt: Anwendungsort, -zeit, -methode, Auftraggeber, Anwender, angewendetes Mittel, Menge, besondere Schutzmaßnahmen, Reinigungsverfahren.

Vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung des Schädlingsbefalls

Grundsätzlich haben vorbeugende Maßnahmen Vorrang vor dem Einsatz chemischer Mittel. Deswegen muss die Einhaltung nachfolgender Hinweise im Betrieb durchgesetzt werden:

- Lebensmittel sind sachgerecht aufzubewahren. Eine bodenfreie und übersichtliche Lagerung ist erforderlich.
- Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, sind verschlossen zu halten.
- Das Eindringen von Schädlingen in die Betriebsräume ist durch ständige Kontrolle der Beschaffenheit von Böden, Wänden, Decken, Türen und Fenstern und die Beseitigung von Löchern, Ritzen, Rissen zu verhindern. Mögliche Versteckplätze für Schädlinge hinter Blenden, Abdeckungen, Verkleidungen, in Kabelschächten und -kanälen sind laufend zu kontrollieren.
- An den zu öffnenden Fenstern, Dachluken, Oberlichtern u. ä. sind zum Schutz gegen das Eindringen von Schädlingen Fliegengitter anzubringen.
- Die Eingangstüren und Rolltore sind nach der Benutzung unverzüglich wieder zu schließen.
- Zur Befallskontrolle ist gezielt nach Kot, Nagespuren sowie Insektenteilen zu suchen.
- Befallene Ware ist sofort zu entfernen.
- Verunreinigungen der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände durch Tiere, wie z. B. Tauben, müssen durch entsprechende Maßnahmen verhindert werden.
- Kontrolle der eingehenden Waren, Transportpackungen und Holzpaletten, um die Einschleppung von Ungeziefer zu verhindern.
- Rasches Erkennen von Schädlingsbefall durch Aufstellen entsprechender Fallen.
- Im Lebensmittelbereich dürfen nur leicht zu reinigende Materialien verwendet werden. Rohes Holz ist hierfür ungeeignet.
- Der Fußboden muss leicht zu reinigen sein.
- Arbeitsbereiche und Lagerorte sind ständig sauber zu halten.
- Kontrollierte, möglichst kühle Aufbewahrung von Abfällen in geschlossenen Behältnissen und deren regelmäßige Entsorgung. Abfälle im Außenbereich des Betriebes sind ebenfalls in geschlossenen Behältnissen mit Deckel und nicht im Bereich des Wareneinganges aufzubewahren.
- In Gewässernähe kann die Sicherung der Abläufe durch Gitter gegen das Eindringen von Ratten wichtig sein.

Denken Sie immer daran:

„*Ungeziefer*“ stellt nicht nur ein Hygienrisiko dar,
sondern schädigt neben Ihren wertvollen Vorräten
auch Ihren „*Guten Ruf*“!