

Ordnungsgemäße Schädlingskontrolle und -bekämpfung

Schädlinge in Lebensmittelbetrieben sind ekelerregend, verunreinigen Lebensmittel und übertragen Krankheitserreger. Schädlinge wie Ameisen, Schaben, Motten, Käfer, Fliegen oder Schadnager können durch Ritzen und Beschädigungen an Fenstern und Türen, Risse in Wänden, Versorgungsschächten und sonstigen Öffnungen, aber auch durch den Zukauf und Einlagerung bereits kontaminierter Lebensmittel in die Betriebsstätte gelangen, finden durch festinstallierte Geräte und Lagervorrichtungen sowie Decken- und Wandverkleidungen, die bei der Reinigung unberührt bleiben, Nischen und Verstecke zum Einnisten und vermehren sich, weil sie gute Lebensbedingungen vorfinden.

Um einen Schädlingsbefall rechtzeitig zu erkennen und diesem vorzubeugen, sind deswegen

- ▶ Lagerräume, eingelagerte Produkte, Lagerbehältnisse sorgfältig und regelmäßig auf Schädlingsbefall oder Anzeichen für Vorratsschädlinge (z.B. Gespinste, Exkremente, Fraßschäden an Verpackungen etc.) zu kontrollieren,
- ▶ Zukaufsprodukte auf Befall zu kontrollieren,
- ▶ bei Verdacht auf Schädlingsbefall geeignete Köderfallen aufzustellen.
- ▶ Lebensmittel keinesfalls auf dem Boden, wenn möglich, in verschlossenen Behältnissen und nicht in zu großen Mengen einzulagern,
- ▶ Abfallbehälter regelmäßig zu leeren und zu reinigen,
- ▶ Fliegengitter an zu öffnenden Fenstern zu installieren und regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.

Zur regelmäßigen vorbeugenden Kontrolle dient ein betriebsbezogener Schädlingsüberwachungsplan.

Schädlingsüberwachungsplan

Methode	Rhythmus
Begehung der Betriebsräume bei Tageslicht und in der Nacht. Hinweise liefern lebende und tote Tiere, Fraß- und Kotspuren, Häutungsreste, Gespinste und ähnliches	halbjährlich und bei Verdacht
Aufstellen von Kontrollstationen	halbjährlich und bei Verdacht
Aufstellen von Nagerfallen mit Lockmittel	halbjährlich und bei Verdacht
Aufstellen/Aufhängen von Monitorklebefallen mit Lockstoff sowie Lichtfallen	dauerhaft, Kontrolle mind. halbjährlich

Eine wirksame Schädlingsbekämpfung selbst setzt mit einer genauen Diagnose und Befallserhebung an und stellt einen darauf abgestellten Bekämpfungsplan auf. Zur Schädlingsbekämpfung dürfen nur für Lebensmittelbetriebe zugelassene Mittel verwendet werden (ggf. Unbedenklichkeit vom Hersteller/Lieferanten bestätigen lassen).

Falls eine Schädlingsbekämpfung nicht nur gelegentlich und in geringem Umfang geschieht, darf diese nur von geprüften, zugelassenen Schädlingsbekämpfern durchgeführt werden.

Für die Dokumentation sind folgende Angaben wichtig:

- Datum
- Raum, Objekt
- angewandte Prüfmethode zur Feststellung des Schädlingsbefalls
- Maßnahme bei Schädlingsbefall

Bemerkungen über Auffälligkeiten und die Unterschrift vervollständigen die Dokumentation.

Hinweis GQS-Bayern: siehe auch Dokumentations-Vordrucke zur Schadnager- und Schädlingsbekämpfung: Merkblätter [B 21](#) und [B 22](#).

Abfallentsorgung

Im Zusammenhang mit der Vorbeugung von Schädlingen ist die Abfallentsorgung von Bedeutung. Dabei ist zu beachten, dass

- Lebensmittel- und andere Abfälle in Lager-, Produktions- und Verkaufsräumen nur vorübergehend, aufbewahrt bzw. gelagert werden dürfen, falls dies für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar ist, d.h. die saubere und sachgerechte Abfalllagerung in verschließbaren Behältern, die leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind, zu gewährleisten ist,
- bestimmte tierische Abfälle über Tierkörperbeseitigungsanlagen zu entsorgen sind,
- Abfalleimer regelmäßig zu entleeren und zu reinigen sind,
- das Abfalllager regelmäßig auf Ungeziefer zu überprüfen ist (s. Abschnitt "Schädlingskontrolle"),
- gefährliche und ungenießbare Stoffe als solche gekennzeichnet, verschlossen und getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren sind.