

Kreisverwaltung Rhein- Lahn
Abteilung 8
Insel Silberau
56130 Bad Ems

Lebensmittelkontrolleure
Tel.: 02603 972 143 Herr Karbach
02603-972 428 Frau Krichel
02603 972 443 Frau Tannenberg-Schulz

Monitoring gegen Schädlinge/ Bekämpfung nach dem Stand der Technik

Durch geeignete Maßnahmen ist ein Schädlingsbefall zu kontrollieren (Monitoring = vorbeugende Maßnahmen zur Früherkennung).

Sollte ein Befall festgestellt werden, ist dieser nach dem Stand der Technik fachgerecht bekämpfen zu lassen.

Bitte beachten Sie, dass das ausführende Schädlingsbekämpfungsunternehmen über eine Erlaubnis nach § 11 (8) Buchstabe e des Tierschutzgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Mai 2006 (BGBl. I S. 1206, 1313) i.d.z.Z. gültigen Fassung verfügt (*Dies bezieht sich auf die Bekämpfung von Wirbeltieren*).

Der Techniker bedarf zur Bekämpfung von Wirbeltieren des Sachkundenachweises über § 4 Abs. 1a Tierschutzgesetz.

Wir bitten eine Kopie der Erlaubnis/ Sachkundenachweises bei Kontrollen vorzulegen.

Seit September 2013 sind die neuen Vorgaben der Biozid-VO zu berücksichtigen.

Eine Kopie oder Durchschrift der nachfolgenden Unterlagen ist im Rahmen der Sorgfaltspflicht für ihren Nachweis der ordnungsgemäßen Schädlingsbekämpfung/ Monitoring erforderlich. Diese Unterlagen sind auf Verlangen bei der Kontrolle vorzulegen.

- **Maßnahmenplan:** Es muss erkennbar sein, die Anzahl der Köder oder Fallen, deren Lage (z.B. Plan (grobe Grundrisszeichnung) über die ausgelegten Fallen und Köder) und die Art des verwendeten Mittels
- **Begehungsprotokoll** (nachvollziehbare Dokumentation der festgestellten Mängel und durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen) Achten Sie darauf, dass das Ergebnis mit dem Betriebsverantwortlichen anhand des Protokolls besprochen und erläutert wurde.
- **Dokumentation** auf den Monitoringfallen oder der Köderbox (Datum der Auslegung und Sicherheitshinweis)
- **Sicherheitsdatenblätter**

Bitte beachten Sie diese Hinweise, denn sachgerechtes Schädlingsmonitoring in einem Lebensmittelbetrieb beinhaltet, nicht nur existierende Schädlinge zu bekämpfen und einem erneuten Befall durch geeignete Maßnahmen vorzubeugen, sondern durch solide Dokumentation dem Kunden gegenüber zu demonstrieren, dass ggf. mit Hilfe eines Fachmanns alles getan worden ist, um den lebensmittelhygienischen Vorschriften zu entsprechen und dem gesundheitlichen Verbraucherschutz Rechnung zu tragen.

Schädlinge

Schädlinge in Lebensmittelbetrieben sind ekelerregend, verunreinigen Lebensmittel und übertragen Krankheitserreger.

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.

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.

Sie 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

Beispiele für vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung des Schädlingsbefalls:

- Kontrolle der eingehenden Waren, Transportpackungen und Paletten, um die Einschleppung von Ungeziefer zu verhindern. (Wareneingangskontrolle).
- Schädlingsmonitoring im Betrieb im Innen- und Außenbereich einrichten.
- Lagerräume, eingelagerte Produkte, Lagerbehältnisse sorgfältig und regelmäßig auf Schädlingsbefall oder Anzeichen für Vorratsschädlinge (z.B. Gespinste, Kotspuren, Fraßschäden an Verpackungen etc.) kontrollieren.
Auch hinter und unter Schränke, Regale usw. schauen und die Kontrollen dokumentieren.
- Befallene Ware ist sofort zu entfernen.
- Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, sind verschlossen zu halten.
- 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.
- Lebensmittel sachgerecht aufbewahren. Eine bodenfreie und übersichtliche Lagerung ist erforderlich.
- Abfälle geschlossen sammeln und Mülleimer im Betrieb mindestens täglich leeren und regelmäßig reinigen.
- Abflussvorrichtungen regelmäßig reinigen.