

Allgemeine Empfehlungen zur Umsetzung der guten Hygienepraxis in Lebensmittelbetrieben -Schädlingskontrolle-

Nach den Vorgaben der **Lebensmittelhygieneverordnung der EU** werden die Pflichten des Lebensmittelunternehmers, zu denen auch der Gastronom zählt, festgelegt. Danach soll die **Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer** durch die allgemeine Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.

Hochwertige und sichere Lebensmittel können nur dann hergestellt, behandelt und/oder in den Verkehr gebracht werden, wenn die **gute Hygienepraxis** nachweislich beherrscht wird. Grundvoraussetzung hierfür ist eine gute und funktionierende Lebensmittelhygiene, zu der auch die Schädlingskontrolle und –bekämpfung zählt.

Der Befall durch Nagetiere und Insekten verursacht nicht nur beträchtlichen wirtschaftlichen Schaden durch den Verderb von Lebensmitteln, sondern stellt durch mögliche Kontamination der Lebensmittel mit Krankheitserregern ein hohes Infektionsrisiko für den Menschen dar.

Die Kontamination kann direkt über Urin, Kot, Körpersekrete oder Bisse und indirekt über den Wirtswechsel der auf Nagetieren lebenden Ektoparasiten (u.a. Flöhe, Rattenmilben), bzw. über Kot, Urin, Körpersekrete und das Haarkleid auf Arbeitsflächen und –geräte sowie auf Nahrungsmittel erfolgen. Über Kontakt mit hygienisch sensiblen Materialien können Insekten durch Belauen oder Benagen Arbeitsflächen und –geräte sowie Lebensmittel kontaminiieren.

1. Eigenkontrolle

Die Eigenkontrolle des Lebensmittelunternehmers im Betrieb stellt einen wesentlichen Grundsatz zur Qualitätssicherung dar. Die im Rahmen der Eigenkontrolle angeforderte Schädlingsbekämpfungs firma kann ihm Hinweise zu Schwachstellen bei der Warenbewegung, der Vorrats- und Lagerhaltung, des angrenzenden Außenbereiches, zu Verbreitungsmöglichkeiten innerhalb des Betriebes, zur Gebäudesicherung und zum Abfallmanagement geben.

2. Standorte zur Schädlingsbefall-Erfassung

Für die Erfassung von Schwachstellen ist die Beratung durch eine Schädlingsbekämpfungs firma empfehlenswert. Durch Inspektion werden in einer Übersicht die Schwachstellen erfasst. Anschließend erfolgt die Festlegung vorbeugender Maßnahmen z.B. durch Einführung eines Monitoring- systems.

3. Schwellenwerte

In Abhängigkeit von der Gebäudenutzung, von der Umgebung, den Produktionsabläufen und der Art der potenziellen Befallsgefahr werden tierartspezifische Schwellenwerte festgelegt. Bei Überschreitung des Schwellenwertes sind Maßnahmen (z.B. Verbesserung des Hygieneplans, Beseitigung baulicher Mängel oder Lagerungsmängel, Änderung des Abfallmanagements, Bekämpfung) vorzunehmen.

4. Kontrolle

Grundsätzlich ist das Monitoring von einer Bekämpfungsmaßnahme zu unterscheiden.

Monitoringsysteme dienen der Kontrolle der Einhaltung der festgelegten Schwellenwerte. Sie orientieren sich an den Entwicklungszyklen und müssen regelmäßig auf ihre Funktionsfähigkeit und Attraktivität überprüft werden. Daher sollten die Kontrollen alle vier bis maximal sechs Wochen durchgeführt werden.

Das Vorkommen von Insekten wird mittels Pheromon-, Klebe- oder Lichtfallen kontrolliert.

Die Kontrolle eines potenziellen Nagerbefalls an den inneren und äußeren Flankenbereichen (Außenanlagen, Anlieferrampen, Warenausleusen, Zugängen) und Räumlichkeiten mit ähnlichem Charakter erfolgt mittels verschleppungssicherer rodentizider (schadnagertötender) Köder in witterungsbeständigen Köderdepots, unter Beachtung einer regelmäßigen Wirkstoffrotation. Non-Tox-Köder können alternativ zum Einsatz kommen. Dabei ist das Kontrollintervall entsprechend festzulegen.

5. Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen

Sollten die festgelegten Schwellenwerte überschritten werden, müssen sofort Maßnahmen zur Bekämpfung eingeleitet werden, die erfolgreich durch eine Schädlingsbekämpfungs firma gesichert werden können.

Warnhinweise sind deutlich erkennbar und in ausreichender Anzahl anzubringen. Sofern sich der Lebensmittel behandelnde Betrieb (z.B. Kantine) in einer Gemeinschaftseinrichtung befindet, sind durch die Schädlingsbekämpfungs firma die speziellen Festlegungen des Gefahrstoffrechts zu beachten.

6. Analyse

Nach der Bekämpfung und zur Wiederherstellung des geforderten Hygienezustandes müssen die Entscheidungen aus den Punkten 2 - 4 analysiert und eventuell durch Änderung, Erweiterung, Umstrukturierung des Monitorsystems bzw. dessen Umgebung den aktuellen Bedingungen angepasst werden.

7. Dokumentation

Es sollten alle Standorte der fortlaufend nummerierten und mit Standortkennzeichen versehenen Monitore in Lagepläne eingezeichnet sein. Die Kontrollen müssen protokolliert und ausgewertet werden: **Wann + Wer + Wo + Was + Womit**. Getroffene Entscheidungen und durchgeführte Maßnahmen sind schriftlich festzuhalten. Die Dokumente sollten sich im Objekt bzw. bei dem objektverantwortlichen Mitarbeiter befinden und den Behörden auf Verlangen vorgelegt werden.

Ausgewählte Rechtsvorschriften und Normen

- Verordnung Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich aus Juli 2005
- Verordnung zum Schutz vor Gefahrstoffen – Gefahrstoffverordnung (GefStoffV) vom 23.12.2004
- TRGS 523 Technische Regeln für Gefahrstoffe in der Schädlingsbekämpfung
- Technische Regeln und Normen der Schädlingsbekämpfung (TRNS) Teil 1 Gesundheits- und Vorratsschutz

Impressum:

Landesamt für Gesundheit und Soziales, Abt. I, Sächsische Str. 28-30, 10707 Berlin.

Information: Herr Kadler Tel. 9021-5591.

E-mail: infoservice@lageso.verwalt-berlin.de

V.i.S.d.P. Silvia Kostner

In Zusammenarbeit mit Vertretern des Deutschen Schädlingsbekämpfer-Verbandes (LV Berlin), der Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter und des Berliner Betriebes für Zentrale Gesundheitliche Aufgaben.