

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	V
<b>Autor</b> .....	VII
<b>1 Rahmenbedingungen, relevante Gesetze und Standards zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung</b> . . .	1
1.1 Die Rahmenbedingungen werden auch hier zukünftig nicht einfacher .....	1
1.1.1 Schädlinge nach wie vor generell ein Problem für Lebensmittelbetriebe. ....	1
1.1.2 Die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung im Wandel der Zeit und auch nicht immer ganz ohne Probleme .....	3
1.1.3 Auch in Lebensmittelbetrieben brachte die Zeit Veränderungen und Probleme lassen sich auch hier nicht immer vermeiden .....	4
1.1.4 Externe Anforderungen beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung und kein Ende in Sicht .....	5
1.2 Die für Lebensmittelbetriebe relevante Gesetzgebung beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung .....	7
1.2.1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. . . .	7
1.2.2 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) .....	10
1.2.3 Welche Gesetze und welche Gesetzesinhalte sollten im Zusammenhang mit dem Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung neben dem Lebensmittelrecht im Lebensmittelbetrieb noch bekannt sein? .....	11
1.3 Gängige Lebensmittelstandards und ihre Forderungen bei den Maßnahmen zur Schädlingsprophylaxe und Schädlingsbekämpfung .....	21
1.3.1 Anforderungen aus dem IFS Food Version 6 zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung .....	22
1.3.2 Anforderungen aus dem BRC zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung .....	35
1.4 Zusammenfassende Bewertung .....	38

<b>2</b>	<b>Moderne Schädlingsprophylaxe als zentrales Element der zeitgemäßen Dienstleistung Schädlingsbekämpfung. .</b>	<b>41</b>
2.1	Schädlingsprophylaxe im Lebensmittelbetrieb . . . . .	41
2.2	Die Gefahrenanalyse als Voraussetzung für eine effiziente Schädlingsprophylaxe . . . . .	45
2.2.1	Für Lebensmittelbetriebe relevante Schädlingsarten und deren Gefährdungspotential . . . . .	46
2.2.2	Nicht durch Schädlinge verursachte Gefahren . . . . .	58
2.2.3	Das Ergebnis und die Risikobewertung als Konsequenzen aus der Gefahrenanalyse . . . . .	63
2.3	Prophylaktische Maßnahmen bei Motten . . . . .	64
2.4	Prophylaktische Möglichkeiten bei fliegenden Insekten . . . . .	69
2.4.1	UV-Insektenfanglampen . . . . .	69
2.4.2	Insektenschutzgitter . . . . .	76
2.5	Prophylaktische Möglichkeiten bei Schaben . . . . .	77
2.6	Prophylaktische Maßnahmen bei Schadnagern . . . . .	79
2.6.1	Prophylaktische Maßnahmen bei Mäusen und Ratten unter Nutzung der Ködertechnik . . . . .	79
2.6.2	Prophylaxe gegenüber Mäusen mit Schlagfallen, Lockstoffen und High Tech . . . . .	83
2.7	Sichtinspektionen sollten fester Bestandteil der zeitgemäßen Schädlingsprophylaxe sein . . . . .	87
2.8	Die Möglichkeiten der Schädlingsprophylaxe mit alternativen Verfahren . . . . .	89
2.8.1	Das Heißluftverfahren . . . . .	89
2.8.2	Die Kaltentwesung . . . . .	90
2.8.3	Die CO <sup>2</sup> Druckentwesung . . . . .	91
2.8.4	Sauerstoffentzug durch CO <sup>2</sup> Zufuhr . . . . .	92
2.9	Bei der Schädlingsprophylaxe ist auch der Lebensmittelbetrieb selbst in der Pflicht und Verantwortung . . . . .	92
2.10	Zusammenfassende Bewertung . . . . .	100
<b>3</b>	<b>Was Lebensmittelbetriebe über die Dienstleistung und im Umgang mit der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung wissen sollten . . . . .</b>	<b>101</b>
3.1	Die Maßnahmen zur Schädlingsprophylaxe und Schädlingsbekämpfung Lösung in Eigenregie oder externe Fremdvergabe? . . . . .	101
3.1.1	Lösung in Eigenregie . . . . .	101

3.1.2	Lösung externer Dienstleister . . . . .	102
3.1.3	Externe Dienstleister in Kombination mit eigenem Personal. .	102
3.2	Die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung – Wie sieht der Markt in Deutschland aus und was sollten Lebensmittelbetriebe beachten? . . . . .	103
3.2.1	Die Qual der Wahl – Welches ist für welchen Lebensmittelbetrieb der richtige Schädlingsbekämpfer? . . . . .	104
3.2.2	Auf was Konzerne oder Lebensmittelbetriebe mit mehreren Werken bei der Auswahl des Schädlingsbekämpfers achten sollten? . . . . .	105
3.2.3	Die Situation mit Schädlingsbekämpfungsbetrieben von europäischen Nachbarn, die in Grenznähe auch in Deutschland ihre Dienste anbieten . . . . .	105
3.3	Welche Sachkunden gibt es nach deutschem Recht und was sollte der Lebensmittelbetrieb hier von seinem Dienstleister unbedingt fordern? . . . . .	106
3.4	Die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung und die Anzeigepflicht gemäß Gefahrstoffverordnung . . . . .	107
3.5	Warum sollte man vom Schädlingsbekämpfungsbetrieb eine Betriebshaftpflichtversicherung verlangen? . . . . .	108
3.6	Was ist bei der Ausschreibung und Angebotsauswertung zur Dienstleistung Schädlingsbekämpfung zu beachten? . . .	109
3.7	Was ist bei der Vertragsgestaltung für die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung zu beachten? . . . . .	113
3.8	Was ist und was bringt die DIN EN 16636 für Lebensmittelbetriebe? . . . . .	116
3.8.1	Anforderungen an die Prozessabläufe in einem Schädlingsbekämpfungsbetrieb . . . . .	117
3.8.2	Anforderungen an die Kompetenzen von Mitarbeitern in einem Schädlingsbekämpfungsbetrieb. . . . .	119
3.8.3	Die CEPA Zertifizierung nach DIN EN 16636 . . . . .	120
3.8.4	Profitieren Lebensmittelbetriebe von dieser Norm und auf was ist in diesem Zusammenhang zu achten? . . . . .	121
3.9	Zusammenfassende Bewertung . . . . .	122
<b>4</b>	<b>Die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung In vielen Lebensmittelbetrieben immer noch ohne Qualitäts- und Führungsanspruch . . . . .</b>	<b>123</b>
4.1	Die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung ohne Qualitätskriterien und ohne Qualitätsanspruch . . . . .	123

4.1.1	Qualität – Insbesondere bei der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben ein extrem wichtiger und bedeutender Faktor . . . . .	123
4.1.2	Qualitätskriterien beim Thema Schädlinge Prophylaxe und Bekämpfung . . . . .	124
4.2	Die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung ohne Führung und Kontrolle . . . . .	130
4.2.1	Führung – Insbesondere bei der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben unabdingbar . . . . .	130
4.2.2	Kontrolle – Insbesondere bei der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben unabdingbar . . . . .	136
4.3	Zusammenfassende Bewertung . . . . .	139
<b>5</b>	<b>Vorgaben, Steuerung, Kontrolle und Bewertung der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung . . . . .</b>	<b>141</b>
5.1	Vorgaben an die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung . . . . .	141
5.1.1	Vorgaben an den Schädlingsbekämpfungsbetrieb . . . . .	141
5.1.2	Vorgaben an die Mitarbeiter des Schädlingsbekämpfungsbetriebes . . . . .	142
5.2	Steuerung der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung . . . . .	143
5.2.1	Steuerung der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung mittels der Vorgaben des Gesetzgebers . . . . .	143
5.2.2	Steuerung der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung mittels der Vorgaben aus den Anforderungen der Lebensmittelstandards . . . . .	144
5.2.3	Steuerung der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung mittels einer Werksanweisung . . . . .	145
5.3	Die Bewertung der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung . . . . .	145
5.3.1	Warum sollte man die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben regelmäßig kontrollieren und bewerten? . . . . .	146
5.3.2	Wie sollten Bewertungen der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung nicht vorgenommen werden und wie sieht hier eine korrekte Vorgehensweise aus? . . . . .	147
5.4	Zusammenfassende Bewertung . . . . .	149

<b>6</b>	<b>Die interne Steuerung beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung</b> . . . . .	151
6.1	Was kann der Lebensmittelbetrieb selbst in puncto Schädlingsprophylaxe tun? . . . . .	151
6.1.1	Das Bewusstsein ist die Grundlage allen Handelns . . . . .	151
6.1.2	Praktizierte Schädlingsprophylaxe auch eine Aufgabe der Lebensmittelbetriebe selbst . . . . .	152
6.2	Lieferantenaudits – ein wichtiger Aspekt der Schädlingsprophylaxe. . . . .	155
6.3	Zusammenfassende Bewertung . . . . .	155
<b>7</b>	<b>Die Dokumentation zur Dienstleistung Schädlingsbekämpfung</b> . . . . .	157
7.1	Allgemeines zur Dokumentation . . . . .	157
7.2	Die Dokumentation der internen und externen Zuständigkeit . . . . .	158
7.3	Die Dokumentation der Gefahrenanalyse . . . . .	158
7.4	Die Dokumentation der Kontrollpunkte im Lageplan . . . . .	158
7.5	Dokumentation der Schädlingsprophylaxe mit Monitoring-systemen und Sichtinspektionen . . . . .	159
7.6	Dokumentation der Korrekturmaßnahmen (Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen) . . . . .	160
7.7	Dokumentation von hygienisch nicht vertretbaren Situationen und baulichen Mängeln . . . . .	162
7.8	Bericht bei Abwesenheit des intern zuständigen Personals . . . . .	162
7.9	Zusammenfassende Bewertung . . . . .	162
	<b>Literaturverzeichnis</b> . . . . .	163
	<b>Anhang</b> . . . . .	165
	<b>Stichwortverzeichnis</b> . . . . .	207