

Management Schädlingsbekämpfung

Rechtsvorschriften einhalten – Befall reduzieren – Kosten senken

Nach diesem Seminar werden Sie:

- **Kommunikation und Zusammenarbeit mit Dienstleistern professionell steuern:** Sie formulieren Anforderungen klar, führen fachliche Rücksprachen sicher durch und sorgen für eine verbindliche Umsetzung vereinbarter Maßnahmen.
- **Ein wirksames Kontrollsystem im eigenen Betrieb etablieren:** Sie schaffen klare Verantwortlichkeiten, definieren Prüfkriterien und integrieren die Überwachung der externen Schädlingsbekämpfung nachhaltig in Ihre Qualitäts- und Hygienestrukturen.
- **Die Leistungen des Schädlingsbekämpfers fachgerecht bewerten:** Sie prüfen Maßnahmen, Kontrollberichte und Dokumentationen zielgerichtet auf Vollständigkeit und Nachvollziehbarkeit.
- **Abweichungen und Handlungsbedarf sicher identifizieren:** Sie erkennen Schwachstellen im Monitoring, in der Kommunikation oder in der Umsetzung frühzeitig und leiten passende Maßnahmen ein.
- **Rechtliche und auditorische Anforderungen souverän umsetzen:** Sie stellen sicher, dass externe Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen den betrieblichen Vorgaben sowie relevanten Standards entsprechen.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Handbuch für den Schädlingsbekämpfer“ inkl. BEHR'S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften professionellen Schädlingsbekämpfungsüberwacher der BEHR'S...AKADEMIE ab!

Ihr Termin

24. November 2026

9.00 bis 17.30 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss

10. November 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7937**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.

www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.10 Die Basis

- Was fordern die Standards?
- Was ist mit „Überwachung“ gemeint?
- Typische Schwachstellen der Schädlingsbekämpfung
- Wann dürfen Tox-Köder eingesetzt werden?
- Welche Lücken und Schwachstellen liegen häufig vor
- Blick in die DIN 10523 Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
- Wie sollte die Infrastruktur gestalten sein?
- Welche Fallen machen Sinn?
- Neue Trends der Prävention und Bekämpfung

10.30 Pause

10.45 Aufbau eines professionellen Schädlingsmanagement-Konzepts

- Potenzielle Schädlinge und Zielschädlinge identifizieren
- Interne und externe Schädlingsbekämpfung klar trennen
- Raumpläne mit Risikoeinstufung erstellen
- Herleitung der kritischen Stellen/Ecken
- Gefahren von Schädlingen im HACCP betrachten
- Dynamik festlegen
- Vorgehen bei Befall festlegen (Korrekturen und Korrekturmaßnahmen)
- Wichtige Hinweise aus Pest Control Guideline vom IFS beachten

12.30 Mittagspause

13.15 Überwachung

- Kerninhalte der DIN 16636 für Schädlingsbekämpfungsdienstleistungen für die Überwachung verstehen
- TRNS Technische Regeln und Normen der Schädlingsbekämpfung Standards für den professionellen Anwender Gesundheits- und Vorratsschutz
- Checkliste für die Überwachung der Schädlingsbekämpfung aufbauen
- Anzahl der Fallen kritisch hinterfragen. Gibt es Einsparungspotenziale?
- Was ist das Minium und wo liegt das Optimum?
- Das Präventivprogramm Schädlingsmanagement auch im Rahmen vom HACCP verifizieren

14.15 Alles, was aus Sicht eines Lebensmittelkontrollleure zu wissen und umzusetzen ist

- Rechtliche Einordnung des Begriffes „Schädlingsbekämpfung“
- Schädlingsbekämpfung als Kontrollschwerpunkt

- Grenzen der Prüfung im Bereich Schädlingsmanagement
 - Primärverantwortung des Lebensmittelunternehmers
- Schädlingsbekämpfung:
 - im Lebensmittelrecht
 - in branchenspezifischen Hygieneleitlinien
 - in DINs
- Problem- und Fragestellungen aus dem Kontrollalltag
- Vollzug und behördliche Maßnahmen anhand von Praxisbeispielen

16.15 Pause

16.30 Vertragsgestaltung mit dem Schädlingsbekämpfer

- Welche Punkte gehören in den Vertrag?
- Was passiert bei Vorfällen?
- Wer trägt wofür die Verantwortung?
- Welche Leistungen können gekürzt und weggelassen werden, um Kosten messbar zu reduzieren

17.00 Beschäftigte sensibilisieren und Schädlinge minimieren

- Wie sollten die Beschäftigten geschult und sensibilisiert werden?
- Wie ist bei Befall vorzugehen?
- Wichtige Hinweise für praktische Lösungen bei Schädlingen

17.15 Zeit für noch offene Fragen

17.30 Ende des Seminares

Ihre Referenten:

Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte, ...). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Maik Maschke ist seit 23 Jahren in der amtlichen Lebensmittelüberwachung als Lebensmittelkontrolleur und Qualitätsmanagementbeauftragter tätig. In der Zeit von 2018-2022 war er als stellv. Bundesvorsitzender des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. aktiv und seit 2022 ist Herr Maschke als Bundesvorsitzender, Dozent und Prüfer für Lebensmittelkontrolleure tätig.

Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeitende sowie die Leitung im Qualitätsmanagement, der Qualitätssicherung und der Produktionsleitung, die verantwortlich für das Schädlingsmanagement sind.



Für mehr Sicherheit, Transparenz und Qualitätskontrolle in Ihrem Betrieb. Sichern Sie sich jetzt Ihren Seminarplatz! www.behrs.de/7937