

Schädlingsbekämpfung

Schädlinge in Lebensmittelbetrieben sind ekelerregend, verunreinigen Lebensmittel und können Krankheitserreger übertragen. Durch Ritzen und Beschädigungen an Fenstern und Türen, Risse in Wänden, Versorgungsschächten und sonstigen Öffnungen, können Schädlinge wie Ameisen, Schaben, Motten, Käfer, Fliegen oder Schadnager in die Betriebsstätte gelangen. Weitere Eintritte sind durch den Zukauf und die Einlagerung bereits kontaminierter Lebensmittel möglich.

Schädlinge 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.



Quelle: Pixabay

Um einen Schädlingsbefall rechtzeitig zu erkennen und diesem vorzubeugen, sind **folgende Regeln** einzuhalten:

- Lagerräume, eingelagerte Produkte, Lagerbehältnisse sorgfältig und regelmäßig auf Schädlingsbefall oder Anzeichen für Vorratsschädlinge (z.B. Gespinste, Exkremete, Fraßschäden an Verpackungen etc.) kontrollieren. Auch hinter und unter Schränke, Regale usw. schauen und die Kontrolle dokumentieren.
- Zukaufprodukte auf Befall kontrollieren.
- Bei Verdacht auf Schädlingsbefall geeignete Köderfallen aufstellen und im Köderplan dokumentieren (s. Merkblatt Köderplan).
- Lebensmittel keinesfalls auf dem Boden, wenn möglich, in verschlossen Behältnissen und nicht in zu großen Mengen einlagern.
- Abfallbehälter mindestens täglich leeren und regelmäßig reinigen.
- Abflussvorrichtungen regelmäßig reinigen.
- Türen und Fenster stets geschlossen halten. Fliegengitter an zu öffnenden Fenstern installieren und regelmäßig kontrollieren und reinigen.

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.

Kontaktdaten von geeigneten Fachfirmen erhalten Sie u.a. beim [Deutschen Schädlingsbekämpfer Verband e.V.](#)

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Mit freundlicher Unterstützung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

Quelle: Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020

© Landwirtschaftskammer NRW • Fachbereich 52 – Landservice, Regionalvermarktung • Hygiene- und Qualitätsmanagement • Merkblatt Schädlingsbekämpfung