

Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

2. Rechtliche Grundlagen und Regelwerke der Schädlingsbekämpfung
 - 2.1. Abgrenzung der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben von anderen Rechtsbereichen, wie Pflanzenschutzgesetz und Tiergesundheit.
 - 2.2. Rechtliche Grundlagen der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.2.1. Relevante Vorschriften zur Schädlingsbekämpfung aus dem europäischen Lebensmittelhygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, 853/2004, AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH 2009)
 - 2.2.2. Bedeutung der Lebensmittelhygieneverordnung (2007) für die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.2.3. Allgemein anerkannte Regeln der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben (DIN EN 16636:2015, DIN 10523:2016)
 - 2.3. HACCP, Gefahrenanalyse u. Risikobeurteilung in der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.4. Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben unter privatwirtschaftlichen Qualitätsstandards (FSSC 2200, IFS, BRC)
 - 2.5. Gefahrstoffrechtliche Aspekte der Schädlingsbekämpfung, notwendige Sachkundenachweise und Qualifikationen (Anhang I Nr. 3 GefStoffV 2017)

Dozent: Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung, holzerstörende Pilze und Schimmelpilze in Innenräumen
Öffentlich bestellt und vereidigt von der IHK . www.ahrens-ex.de . Email: ahrens.ex@t-online.de . Tel. 06443 810930



6. Abgrenzung zu anderen Rechtsbereichen

Von der Biozid-Richtlinie ausgenommen sind Stoffe, die bereits durch andere gesetzliche Regelungen erfasst sind, z.B.¹:

- Arzneimittel (zuständige Behörde: BfArM),
- Tierarzneimittel (zuständige Behörde: BVL),
- Medizinprodukte (zuständige Behörde: BfArM),
- kosmetische Mittel (zuständige Behörde: BVL),
- Pflanzenschutzmittel (zuständige Behörde: BVL).

Abgrenzung: Vorratsgut - Lebensmittel

Pflanzenschutzgesetz (PflSchG)

Def.: Vorratsschutz

Schutz der Pflanzenerzeugnisse vor tierischen Schädlingen

Def.: Pflanzenerzeugnisse

Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs, die nicht oder nur durch einfache Verfahren wie Trocknen oder Zerkleinern be- oder verarbeitet worden sind.

Voraussetzung für die Durchführung von Vorratsschutzmaßnahmen:

Sachkundenachweis

Anzeige beim zuständigen Pflanzenschutzamt vor Aufnahme der ersten Tätigkeit

Rückstands-Höchstmengenverordnung

Definition von „Lebensmittel“

Im Sinne dieser Verordnung sind „Lebensmittel“ alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Lebensmittel und Futtermittel Gesetzbuch

Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe — einschließlich Wasser —, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden. Wasser zählt hierzu unbeschadet der Anforderungen der Richtlinien 80/778/EWG und 98/83/EG ab der Stelle der Einhaltung im Sinne des Artikels 6 der Richtlinie 98/83/EG.

Gesetzliche Grundlagen der Lebensmittelhygiene

Europäische Gesetzgebung

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Nationale Gesetzgebung

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (2004)
- Infektionsschutzgesetz
- Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts 2007
- Lebensmittelhygieneverordnung 2007-10
- Tier-Lebensmittelhygieneverordnung 2007-10
- DIN 10 523:2016 Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

**VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
vom 29. April 2004 ANHANG II
über Lebensmittelhygiene**

KAPITEL IX

Vorschriften für Lebensmittel

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.
2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).



Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts

Artikel 1

**Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim
Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
(Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)**

§ 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung dient der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene

§ 3

Allgemeine Hygieneanforderungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Mit lebenden Tieren nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches darf nur so umgegangen werden, dass von ihnen zu gewinnende Lebensmittel bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

§ 4

Schulung

(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Satz 1 gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach §5.

§ 2

Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

1. nachteilige Beeinflussung: eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren,
2. leicht verderbliches Lebensmittel: ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann,
3. Erlegen: Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften.

(2) Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen des 1. Artikels 2 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1, Nr. L 226 S. 3) und

Gesetzliche Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben:

- **VO 852/2004 Artikel 5 u. Anhang II, Kapitel IX Nr. 4:**
Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Es sind geeignete Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung vorzusehen, Fenster sind mit Fliegengittern auszurüsten.
- **LMHV 2007, § 3 Allgemeine Hygieneanforderung:**
Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Nachteilige Beeinflussungen sind u.a. Fremdkörper, Schädlinge, deren Ausscheidungsprodukte sowie Biozide aus der Schädlingsbekämpfung.
- **AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH 2009 zur Umsetzung der VO 853/2004, Anlage 1.1.**
Ein geeignetes Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen beinhaltet auch die Prüfung, ob Befall vorliegt. Ein festgestellter Befall ist nach dem Stand der Technik zu bekämpfen. Lebensmittel dürfen durch Schädlingsbekämpfungsmittel weder mittelbar noch unmittelbar kontaminiert werden.

Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

2. Rechtliche Grundlagen und Regelwerke der Schädlingsbekämpfung
 - 2.1. Abgrenzung der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben von anderen Rechtsbereichen, wie Pflanzenschutzgesetz und Tiergesundheit.
 - 2.2. Rechtliche Grundlagen der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.2.1. Relevante Vorschriften zur Schädlingsbekämpfung aus dem europäischen Lebensmittelhygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, 853/2004, AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH 2009)
 - 2.2.2. Bedeutung der Lebensmittelhygieneverordnung (2007) für die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.2.3. Allgemein anerkannte Regeln der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben (DIN EN 16636:2015, DIN 10523:2016)
 - 2.3. HACCP, Gefahrenanalyse u. Risikobeurteilung in der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.4. Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben unter privatwirtschaftlichen Qualitätsstandards (FSSC 2200, IFS, BRC)
 - 2.5. Gefahrstoffrechtliche Aspekte der Schädlingsbekämpfung, notwendige Sachkundenachweise und Qualifikationen (Anhang I Nr. 3 GefStoffV 2017)

Dozent: Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung, holzerstörende Pilze und Schimmelpilze in Innenräumen
Öffentlich bestellt und vereidigt von der IHK . www.ahrens-ex.de . Email: ahrens.ex@t-online.de . Tel. 06443 810930

Anerkannte Regeln der Technik

Die (allgemein) anerkannten Regeln der Technik sind technische Regeln oder auch Technik Klauseln für den Entwurf und die Ausführung von baulichen Anlagen oder technischen Objekten.

Es sind Regeln, die in der Wissenschaft als theoretisch richtig erkannt sind und feststehen, in der Praxis bei dem nach neuestem Erkenntnisstand vorgebildeten Techniker durchweg bekannt sind und sich aufgrund fortdauernder praktischer Erfahrung bewährt haben

Für gültige **DIN-Normen** (in Österreich analog dazu **ÖNORMEN**) besteht die Vermutung, dass sie den allgemein anerkannten Regeln der Technik entsprechen.

Die anerkannten Regeln der Technik unterscheiden sich vom Stand der Technik dadurch, dass letzterer eine höhere Stufe der technischen Entwicklung darstellt, sich aber in der allgemeinen Praxis noch nicht langfristig bewährt haben muss.

Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger für
Schädlingsbekämpfung

DIN EN 16636:2015

Schädlingsbekämpfungsdienstleistungen – Anforderungen, Kompetenzen;

Eine DIN-Norm ist ein unter Leitung eines Arbeitsausschusses im DIN Deutsches Institut für Normung erarbeiteter freiwilliger Standard, in dem materielle und immaterielle Gegenstände vereinheitlicht sind.

DIN EN: Deutsche Übernahme einer Europäischen Norm (EN). Europäische Normen müssen, wenn sie übernommen werden, unverändert von den Mitgliedern von CEN übernommen werden.



Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung; holzerstörende Pilze und Schimmelpilze, öffentlich bestellt und vereidigt von der IHK . Hauptstr. 28 . 35614 Alar . Tel. 06443 810930 www.sachverständiger-dr-ahrens.de

Es ist davon auszugehen, daß die DIN EN 16636 den allgemein anerkannten Regeln der Schädlingsbekämpfung in Deutschland und Europa entspricht!

Eine Schädlingsbekämpfungsdienstleistung, die nicht nach den Regeln der DIN EN 16636 ausgeführt wird, kann im Streitfall als mangelhaft dargestellt werden!

Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger
für Schädlingsbekämpfung

Die professionelle Vorgehensweise bei der Schädlingsbekämpfung

Der professionelle Dienstleister muss:

- zeigen, dass ein dem Bild 1 der DIN EN 16636 angepasstes Verfahren befolgt wurde
- zeigen, dass dieses Verfahren von kompetenten Personen durchgeführt wird, die eine Rolle ausfüllen wie in Abschnitt 5 und Anhang A beschrieben und ihre Kenntnisse bei ihren Empfehlungen, Vorschlägen und in der täglichen Praxis einsetzen
- einen Schädlingsbekämpfungsplan für den Auftraggeber erarbeiten und ihm diesen vorlegen, unter Beachtung der deklarierten Anforderungen und der mit der bestimmten Umwelt des jeweiligen Auftraggebers verbundenen Auswirkung und Risiken. Dieser Plan umfasst die Verfahren der Prävention und/oder der Bekämpfung, die erforderlich sind, um angemessene Hygiene- und Umweltbedingungen zu erreichen und die weitere Ausbreitung jeglichen Befalls zu verhindern
- die mit dem Auftraggeber vereinbarten Bekämpfungsverfahren umsetzen und in der Lage sein, für jeden Schritt innerhalb dieser Bekämpfungsverfahren detaillierte Aufzeichnungen bereitzustellen und den Kompetenznachweis zu liefern
- einen Bericht über die ausgeführte Dienstleistung bereitstellen und beurteilen, in welchem Umfang die im Schädlingsbekämpfungsplan ermittelten Ziele erreicht wurden, zusammen mit jeglichen Empfehlungen für Maßnahmen des Auftraggebers, um die Aufrechterhaltung einer hygienisch reinen Umgebung im Anschluss an das Erbringen der Dienstleistung sicherzustellen.

4. Professionellen Vorgehensweise für die Schädlingsbekämpfung vor Ort

- 4.2. Befallsaufnahme und Beurteilung des Befalls und Monitoring
- 4.3. Analyse der Befallsursachen
- 4.4. Beurteilung des Risikos für den Standort
- 4.5. Festlegung des Anwendungs-/Rechtsbereiches
- 4.6. Festlegen des Plans zur Schädlingsbekämpfung
- 4.7. Offizielles Angebot mit Kostenvoranschlag
- 4.8. Erbringung der vereinbarten Dienstleistung
- 4.9. Behandlungsprotokoll mit Empfehlungen
- 4.10. Bestätigung der Wirksamkeit der Maßnahmen
- 4.11. Abfallentsorgung

Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger für
Schädlingsbekämpfung

Deutsche Norm DIN 10 523:2016

Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

Definitionen

Schädlingsbekämpfung:

Gesamtheit der Maßnahmen, durch die eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Schädlinge vermieden wird, bestehend aus:

- **Prävention**
- **Befallsermittlung**
- **Bekämpfung**
- **Dokumentation**

Deutsche Norm DIN 10 523

Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

Prävention:

- Einhaltung allgemeiner Ordnung und Sauberkeit
- Organisatorische Maßnahmen (z.B. Wareneingangskontrollen, Entsorgungsmanagement, Schädlingsmonitoring, UV-Licht Insektenvernichter, befallsunabhängige Dauerbeköderung, dauerhafte Einrichtung von Totschlagfallen gegen Nagetiere)
- Bauliche Absicherung (Außen- und Innenabsicherung)
- Transportwegabsicherung (Monitoring bei Speditionslager u. Fahrzeugen)

Ausnahmeregelung zum Verbot der befallsunabhängigen Dauerbeköderung bei der Nagetierbekämpfung mit Antikoagulanzen der 2. Generation

Die Verwendung von Rodentiziden mit Antikoagulanzen der 2. Generation zur befallsunabhängigen Dauerbeköderung ist grundsätzlich verboten.

Eine befallsunabhängige Dauerbeköderung⁶ ausschließlich durch sachkundige Verwender (Schädlingsbekämpfer)⁷ ist in Ausnahmefällen zulässig, wenn

- sie ausschließlich als Prophylaxe-System eingesetzt wird, das aus regelmäßig kontrollierten dauerhaften Köderstellen und nur an bevorzugten Eindring- und Einniststellen von Schädigern in und direkt am Gebäude nach einer vom Schädlingsbekämpfer erstellten Analyse installiert wird, wobei zugriffsgeschützte Köderboxen verwendet werden⁸ und
- im Rahmen einer objektbezogenen Gefahrenanalyse eine erhöhte Befallsgefahr mit Nagetieren durch den sachkundigen Verwender (Schädlingsbekämpfer) festgestellt wird, die eine besondere Gefahr für die Gesundheit oder Sicherheit von Mensch oder Tier darstellt und
- sie nicht durch verhältnismäßige Maßnahmen⁹, beispielsweise organisatorische oder bauliche Maßnahmen oder den Einsatz geeigneter biozidfreier Alternativen (z.B. Fallen) zur Nagetierbekämpfung, verhindert werden kann.



Wareneingangsprüfung

Produktbeschaffenheit: o.k. Mängel:

Verpackung und
Warenkennzeichnung: o.k. Mängel:

Kühl-/Tiefkühlprodukte: Temperatur Ware: °C
Temperatur Kühlfahrzeug: °C

Bemerkung:

.....

Datum Uhrzeit Unterschrift Lieferant Unterschrift Prüfer



**Monitoring:**

Kontinuierliche, geeignete und dem Betrieb abgepasste Verfahren, die in der Lage sind, das Auftreten von Schädlingen und die jeweilige Befallssituation zu erkennen.

Monitoring-Systeme

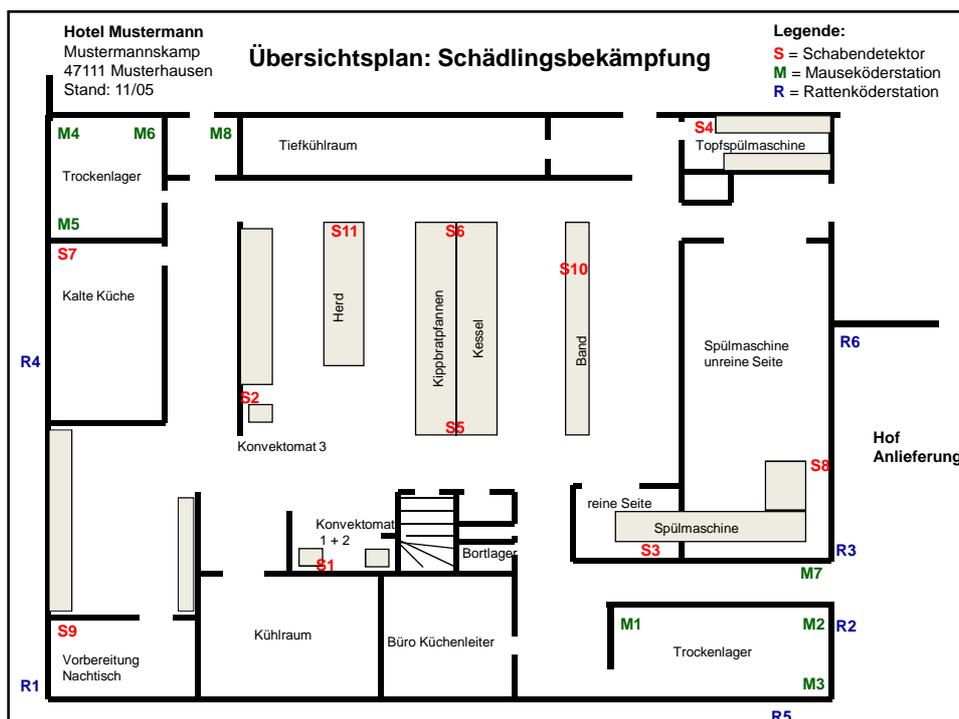
Nach Art des Systems und des Zielorganismus differenzierte, durchnummerierte und in einem Lageplan gekennzeichnete Platzierung von Köder-, Klebe-, Licht und Pheromonfallen an befallsrelevanten Stellen und deren regelmäßige Kontrolle und Erneuerung.

Bedeutende Schädlinge in Lebensmittelbetrieben

- Deutsche Schabe
- Orientalische Schabe
- Hausmäuse
- Wanderratten
- Stubenfliege, Fruchtfliege
- Dörrobstmotte, Mehlmotte, Speichermotte
- Reismehlkäfer, Brotkäfer
- Wegameisen, Pharaoameisen
- Verwilderte Haustauben, Sperlinge







Metzgerei Mustermann

Schädlingskontrolle vom 14.01.2005

Befallslegende: - : kein Befall
 1: 1 Insekt auf der Klebefläche, bzw. leichte Fraßspuren
 2: bis 3 Insekten auf der Klebefläche, deutliche Fraßspuren
 3: mehr als 3 Insekten auf der Klebefläche, bzw. Totalfraß der Köder

Schädlingskontrolle vom 14.01.2005

Mauseköderstation

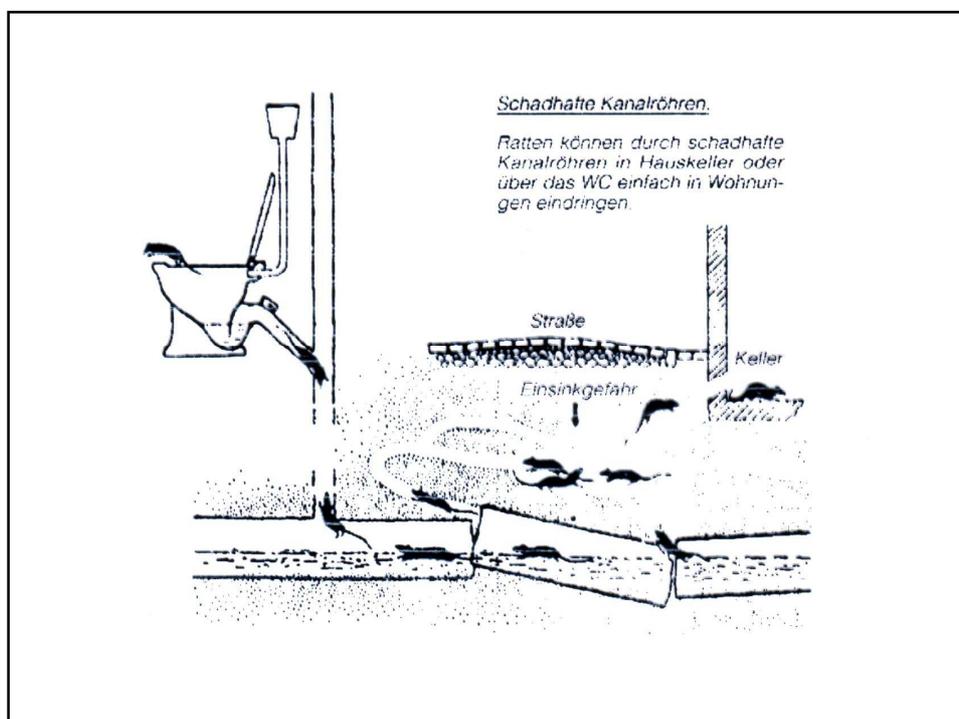
Nr. Fallenart	Fellenstandort	Befall	Kommentar
2 Mauseköderstation	Lager 1	-	-
3 Mauseköderstation	Lager 2	-	-
4 Mauseköderstation	Lager 3	-	-
5 Mauseköderstation	Gewürzlager 1	-	-
6 Mauseköderstation	Gewürzlager 2	-	-
8 Mauseköderstation	Sägespäne Lager 1	-	-
9 Mauseköderstation	Sägespäne Lager 2	-	-
10 Mauseköderstation	Sägespäne Lager 3	-	-
11 Mauseköderstation	Garage	-	-
12 Mauseköderstation	Wurstküche	-	-
13 Mauseköderstation	Zerlegeraum	-	Barcode nicht auffindbar
15 Mauseköderstation	Theke 1	-	-
16 Mauseköderstation	Theke 2	-	Monitor nicht erreichbar
17 Mauseköderstation	Theke 3	-	Monitor nicht erreichbar

Deutsche Norm DIN 10 523

Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

Befallsermittlung:

- Schädlingsbestimmung
- Bestimmung der Befallsorte und der Befallsausbreitung
- Ermittlung von befallsfördernden Faktoren



Deutsche Norm DIN 10 523

Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

Bekämpfungsmaßnahmen:

Physikalische Verfahren

Biologische Verfahren (soweit diese die Lebensmittel nicht ihrerseits negativ beeinflussen)

Chemische Verfahren

Deutsche Norm DIN 10 523

Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

Bekämpfungsmaßnahmen:

Physikalische Verfahren

Biologische Verfahren (soweit diese die Lebensmittel nicht ihrerseits negativ beeinflussen)

Chemische Verfahren

Biologische Verfahren zur Rattenbekämpfung

- Katzen
- Hunde (z.B. Jack Russel Terrier)
- Wiesel und Iltis
- Salmonella enteridis var. danysz

Deutsche Norm DIN 10 523

Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

Bekämpfungsmaßnahmen:

Physikalische Verfahren

Biologische Verfahren (soweit diese die Lebensmittel nicht ihrerseits negativ beeinflussen)

Chemische Verfahren

Zulassung von Schädlingsbekämpfungsmitteln

- Anerkennung nach Infektionsschutzgesetz
- Zulassung nach Pflanzenschutzgesetz
- Zulassung nach Biozid-Richtlinie

Applikationsverfahren

- Auslegen
- Stäuben
- Spritzen
- Sprühen
- Nebeln
- Begasen

Auslegung des Wortlautes der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 für Betriebe, welche Lebensmittel tierischen Ursprungs gewinnen, herstellen, zubereiten, behandeln oder in Verkehr bringen:

Schädlingsbekämpfung:

Ein geeignetes Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen beinhaltet auch die Prüfung, ob Befall vorliegt. Ein festgestellter Befall ist nach dem Stand der Technik zu bekämpfen. Lebensmittel dürfen durch Schädlingsbekämpfungsmittel weder mittelbar noch unmittelbar kontaminiert werden.

Quelle: AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH

Deutsche Norm DIN 10 523

Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

Dokumentation:

- Art der Schädlinge
- Ergebnisse des Monitorings
- Eingesetzte Mittel und Verfahren
- Einsätze in der Betriebsstätte
- Häufigkeit der Maßnahmen
- Zuständigkeiten

Fazit und Forderung der DIN 10 523 für Lebensmittelbetriebe:

Erstellung eines Schädlingsbekämpfungsplans

Der Schädlingsbekämpfungsplan soll als *Vorgabedokument* enthalten:

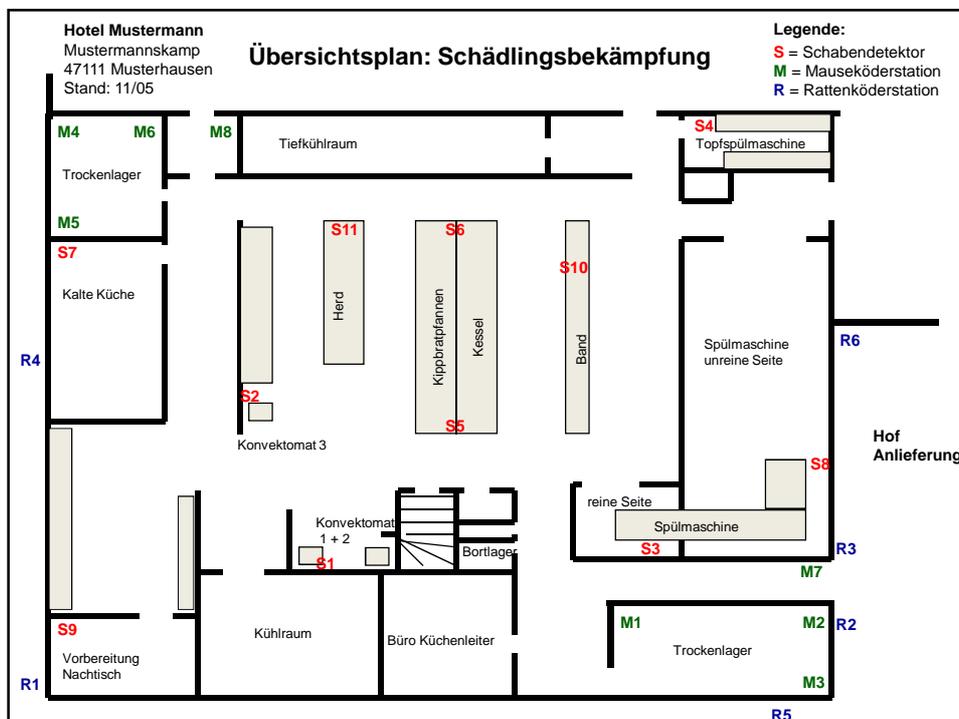
- zu überwachende Schädlingsarten
- die zu überwachenden Bereiche
- die Häufigkeit der Kontrollen
- die anzuwendenden Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen u. -verfahren
- die Zuständigkeit für die Durchführung

Durchgeführte Monitoringkontrollen werden dokumentiert mit:

- Nummer und Position der Falle, Befallsstatus, ggf. ungezieferfördernde Umstände

Bekämpfungsmaßnahmen werden dokumentiert mit:

- Art der bekämpften Schädlinge
- Ergebnis der Befallsaufnahme
- Eingesetzte Mittel und Verfahren (mit Name des Präparates und Menge)
- Behandelte Bereiche in der Betriebsstätte
- Zuständigkeiten (z.B. Dekontamination)



Metzgerei Mustermann

Schädlingskontrolle vom 14.01.2005

Befallslegende: - : kein Befall
 1: 1 Insekt auf der Klebefläche, bzw. leichte Fraßspuren
 2: bis 3 Insekten auf der Klebefläche, deutliche Fraßspuren
 3: mehr als 3 Insekten auf der Klebefläche, bzw. Totalfraß der Köder

Schädlingskontrolle vom 14.01.2005

Mauseköderstation

Nr.	Fallenart	Fallenstandort	Befall	Kommentar
2	Mauseköderstation	Lager 1	-	-
3	Mauseköderstation	Lager 2	-	-
4	Mauseköderstation	Lager 3	-	-
5	Mauseköderstation	Gewürzleger 1	-	-
6	Mauseköderstation	Gewürzleger 2	-	-
8	Mauseköderstation	Sägespäne Lager 1	-	-
9	Mauseköderstation	Sägespäne Lager 2	-	-
10	Mauseköderstation	Sägespäne Lager 3	-	-
11	Mauseköderstation	Garage	-	-
12	Mauseköderstation	Wurstküche	-	-
13	Mauseköderstation	Zerlegeraum	-	Barcode nicht auffindbar
15	Mauseköderstation	Theke 1	-	-
16	Mauseköderstation	Theke 2	-	Monitor nicht erreichbar
17	Mauseköderstation	Theke 3	-	Monitor nicht erreichbar

Angebot/Serviceauftrag	
Auftraggeber:	 Dr. Ahrens Schädlingsbekämpfung GmbH Hauptstraße 28, 35614 Alllar als Auftragnehmer
Art und Umfang der beidseitigen Leistungen werden durch nachfolgenden Vertrag bestimmt.	
Objekt:	
Zweck:	<input type="checkbox"/> Befallsaufnahme <input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input type="checkbox"/> Servicebehandlung <input type="checkbox"/> Sonderleistung:
Befallsituation:	
Bekämpfungsplan:	Es wird vereinbart, nachfolgend benannten Präparate und Verfahren einzusetzen (Legende s. Rückseite).
Eine Beratung über die Wirkungsweise der Präparate, insbesondere über Langzeitwirkungen, Gefährdungen und Sicherheitsmaßnahmen (s. Rückseite), wurde durchgeführt. Wir geben eine Gewährleistung auf den sachgerechten Einsatz der Präparate. Eine Tätigkeitsgarantie kann nicht gewährt werden, Nachbehandlungen sind ggf. erforderlich. Die Kosten für Schädlingsbekämpfung können vorab nur grob geschätzt werden, Vertragskunden werden nach gültiger Preisliste fakturiert. Kalkulierter Aufwand ca.: _____ €	
Auftragsbestätigung durch Unterschrift des Auftraggebers: _____ zgl. MwSt	
Dienstleistungsbericht Dr. Ahrens Schädlingsbekämpfung GmbH hat am Datum u. Uhrzeit: _____ für den oben genannten Auftraggeber in oben genanntem Objekt die oben festgelegten Leistungen durchgeführt.	
Es wurden folgende Präparate eingesetzt (Menge, Bereiche, Anzahl der Köderstellen, Vermerke): _____ _____ _____	
Freigabe: _____ Über Gefährdungen, Sicherheitsmaßnahmen u. Mitwirkungspflichten (s. Rückseite) wurde aufgeklärt. Kinder und Haustiere sind von den Ködern fern zu halten!	
Wirksamkeit u. Prävention: _____	
Dr. Ahrens Schädlingsbekämpfung GmbH, Hauptstr. 28, 35614 Alllar, Tel. 06443 810930, Fax 06443 810931 Geschäftsführer: Dr. U. Ahrens, HRB 4711 Amtsgericht Wetzlar, ahrens.ex@t-online.de , www.ahrens-ex.de	
Unterschrift Servicemitarbeiter	Abnahmebestätigung Kunde

Im Schädlingsbekämpfungsplan/Leistungsverzeichnis festlegen:

- Art der zu überwachenden Schädlinge
- Zu überwachende Bereiche
- Art und Umfang des Monitorings/Prophylaxesystem
- Kontrollintervall
- Was gehört zu einer Servicebehandlung (nur die Kontrolle der Monitoringfallen?)
- Dokumentation der baulichen und hygienischen Mängel
- Dokumentation der Umsetzung von Empfehlungen durch den Schädlingsbekämpfer
- Nachweis und Bewertung der Wirksamkeit der Maßnahmen

Gesetzliche Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben:

- **VO 852/2004 Artikel 5 u. Anhang II, Kapitel IX Nr. 4:**
Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Es sind geeignete Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung vorzusehen, Fenster sind mit Fliegengittern auszurüsten.
- **LMHV 2007, § 3 Allgemeine Hygieneanforderung:**
Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Nachteilige Beeinflussungen sind u.a. Fremdkörper, Schädlinge, deren Ausscheidungsprodukte sowie Biozide aus der Schädlingsbekämpfung.
- **AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH 2009 zur Umsetzung der VO 853/2004, Anlage 1.1.**
Ein geeignetes Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen beinhaltet auch die Prüfung, ob Befall vorliegt. Ein festgestellter Befall ist nach dem Stand der Technik zu bekämpfen. Lebensmittel dürfen durch Schädlingsbekämpfungsmittel weder mittelbar noch unmittelbar kontaminiert werden.

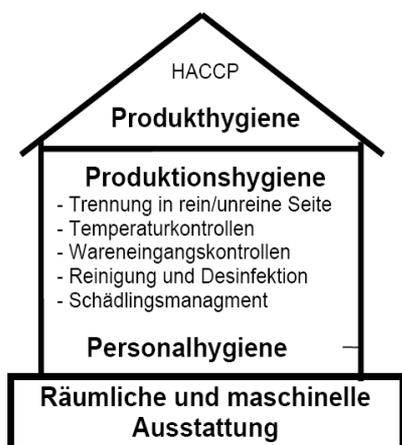
Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

2. Rechtliche Grundlagen und Regelwerke der Schädlingsbekämpfung
- 2.1. Abgrenzung der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben von anderen Rechtsbereichen, wie Pflanzenschutzgesetz und Tiergesundheit.
- 2.2. Rechtliche Grundlagen der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
- 2.2.1. Relevante Vorschriften zur Schädlingsbekämpfung aus dem europäischen Lebensmittelhygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 853/2004, 853/2004, AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH 2009)
- 2.2.2. Bedeutung der Lebensmittelhygieneverordnung (2007) für die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
- 2.2.3. Allgemein anerkannte Regeln der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben (DIN EN 16636:2015, DIN 10523:2016)
- 2.3. HACCP, Gefahrenanalyse u. Risikobeurteilung in der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
- 2.4. Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben unter privatwirtschaftlichen Qualitätsstandards (FSSC 2200, IFS, BRC)
- 2.5. Gefahrstoffrechtliche Aspekte der Schädlingsbekämpfung, notwendige Sachkundenachweise und Qualifikationen (Anhang I Nr. 3 GefStoffV 2017)

Dozent: Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung, holzerstörende Pilze und Schimmelpilze in Innenräumen
Öffentlich bestellt und vereidigt von der IHK . www.ahrens-ex.de . Email: ahrens.ex@t-online.de . Tel. 06443 810930

Schädlingsbekämpfung und HACCP

Das Lebensmittelhygienehaus



Eigenkontrollsystem i. S. HACCP

Identifizierung und Bewertung gesundheitlicher Gefahren

Gute Herstellungspraxis

(GMP), Sorgfaltspflicht

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points

- Das HACCP-Konzept dient dazu, bedeutende gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen.

Beherrschen bedeutet:

Gesundheitliche Risiken nachweislich zu eliminieren oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

Gefährdungsanalyse und präventive Maßnahmen in der Lebensmittelproduktion

- Gesetzliche Verpflichtung nach VO 852/2004 zur Gefahrenanalyse und Risikobeherrschung nach den Prinzipien des HACCPs
- Maßnahmen im Rahmen der guten Hygienepraxis (GMP) bzw. Präventivprogramme fließen als Vorbeugemaßnahmen in die Gefährdungsanalyse mit ein.

HACCP-Konzept nach Codex Alimentarius

Sieben Prinzipien bei der Erstellung eines HACCP-Konzepts

1. Ermittlung und Bewertung der Gefahren im Prozess
2. Festlegung der Kritischen Lenkungspunkte (CCP)
3. Festlegung der Grenzwerte
4. Festlegung des Monitorings zur systematischen Erfassung
5. Festlegung von Maßnahmen bei Grenzwertverletzung
6. Erarbeitung einer HACCP-Dokumentation
7. Erarbeitung eines Überwachungsverfahrens des HACCP-Konzeptes

Gesetzliche Verpflichtung nach VO 852/2004 zur Gefahrenanalyse und Risikobeherrschung nach den Prinzipien des HACCPs

Sammeln aller Gesundheitsgefahren, die bei der Herstellung von Lebensmittel auftreten

Bewertung der Gefahren nach Schwere der Folgen, Häufigkeit des Vorkommens und Wahrscheinlichkeit der Entdeckung

Bewertung von vorbeugenden Maßnahmen (GMP mit CP = Kontrollpunkten)

Gefahr unkritisch

oder

Gefahr kritisch

CCP mit Überwachung notwendig

Gewährleistung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmittel

Auf welche Weise kann der Komplex „Schädlingsbekämpfung“ eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen?

- **Schädlinge gelangen während der Lebensmittelkette in das Produkt.**
- Ausscheidungsprodukte von Schädlingen gelangen während der Lebensmittelkette in das Produkt.
- Schädlingsbekämpfungsmittel gelangen während der Lebensmittelkette als chemische Kontamination in das Produkt.
- Geräte zur Schädlingsbekämpfung gelangen während der Lebensmittelkette als Fremdkörper in das Produkt.

Auf welche Weise kann der Komplex „Schädlingsbekämpfung“ eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen?

- Schädlinge gelangen während der Lebensmittelkette in das Produkt.
- **Ausscheidungsprodukte von Schädlingen gelangen während der Lebensmittelkette in das Produkt.**
- Schädlingsbekämpfungsmittel gelangen während der Lebensmittelkette als chemische Kontamination in das Produkt.
- Geräte zur Schädlingsbekämpfung gelangen während der Lebensmittelkette als Fremdkörper in das Produkt.

Auf welche Weise kann der Komplex „Schädlingsbekämpfung“ eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen?

- Schädlinge gelangen während der Lebensmittelkette in das Produkt.
- Ausscheidungsprodukte von Schädlingen gelangen während der Lebensmittelkette in das Produkt.
- **Schädlingsbekämpfungsmittel gelangen während der Lebensmittelkette als chemische Kontamination in das Produkt.**
- Geräte zur Schädlingsbekämpfung gelangen während der Lebensmittelkette als Fremdkörper in das Produkt.

Auf welche Weise kann der Komplex „Schädlingsbekämpfung“ eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darstellen?

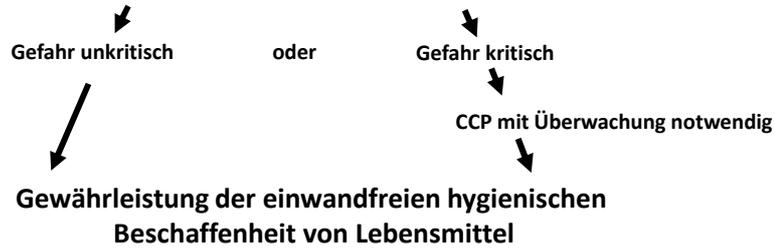
- Schädlinge gelangen während der Lebensmittelkette in das Produkt.
- Ausscheidungsprodukte von Schädlingen gelangen während der Lebensmittelkette in das Produkt.
- Schädlingsbekämpfungsmittel gelangen während der Lebensmittelkette als chemische Kontamination in das Produkt.
- **Geräte zur Schädlingsbekämpfung gelangen während der Lebensmittelkette als Fremdkörper in das Produkt.**

Gefahrenanalyse und Risikobeherrschung für den Komplex „Schädlingsbekämpfung“ im Lebensmittelbereich

Sammeln aller Gesundheitsgefahren, die bei der Herstellung von Lebensmittel auftreten

Bewertung der Gefahren nach Schwere der Folgen, Häufigkeit des Vorkommens und Wahrscheinlichkeit der Entdeckung

Bewertung von vorbeugenden Maßnahmen (Präventivprogramme)



Bewertung von Gefährdungen bei der Herstellung von Lebensmittel

Produkt	Mögliche Gefahren durch Schädlingsbekämpfung	Bereits vorhandene Präventivmaßnahmen	RK	Risikobewertung kritisch/unkritisch
Fertigpizza	Tiere als Fremdkörper Mikroorganismen durch Ausscheidungsprodukte Schädlingsbekämpfungsmittel Geräte zur SBK als Fremdkörper			

Präventivprogramme zu den Risiken im Komplex „Schädlingsbekämpfung“

Risiko

Maßnahmen

Tiere als Fremdkörper

Mikroorganismen durch
Ausscheidungsprodukte

Schädlingsbekämpfungsmittel

Geräte zur SBK als Fremdkörper



Die Art und der Umfang von
Präventivmaßnahmen zur
Schädlingsbekämpfung wird
gemäß DIN EN 16636:2015
durch eine **Gefahrenanalyse**
ermittelt!

Risikobewertung und Gefahrenanalyse als Grundlage der Erstellung des Schädlingsbekämpfungsplans

1. Auflisten der Schädlinge, die z.B. in einem SB-Lebensmittelmarkt vorkommen können:

- Wanderratten (*Rattus norvegicus*)
- Hausmäuse (*Mus musculus*)
- Schaben (*Blattella germanica* und *Blatta orientalis*)
- Vorratsmotten (*Plodia interpunctella*, *Ephestia elutella* und *E. kuehniella*)
- Fruchtfliegen (*Drosophila melanogaster* und *D. repleta*)
- Große Stubenfliege (*Musca domestica*)
- Wespen (*Vespula germanica*, *V. vulgaris*)
- Wirbeltiere ohne expliziten Schädlingscharakter (Siebenschläfer, Marder, Spitzmaus usw.)
- Athropoden, ohne expliziten Schädlingscharakter (Kellerassel, Fassadenspinnen usw.)

2. Bewertung der Risiken nach Häufigkeit des Vorkommens, Schwere der Folgen und Wahrscheinlichkeit der Entdeckung

2.1. Die **Häufigkeit des Vorkommens** wird mit 3 Kategorien bewertet, sehr häufig (3), häufig(2) und selten(1). Dafür wurden Fallzahlen herangezogen, die in dem Unternehmen vorliegen oder vom Dienstleister bereit gestellt werden.

- Wanderratten	häufig
- Hausmäuse	sehr häufig
- Schaben	selten
- Vorratsmotten	selten
- Fruchtliegen	sehr häufig (saisonal)
- Große Stubenfliege	häufig (regional)
- Wespen	selten
- Wirbeltiere ohne expliziten Schädlingscharakter	selten
- Athropoden, ohne expliziten Schädlingscharakter	selten

2.2. Die Schwere der Folgen wird in 3 Kategorien bewerte.

Sehr bedeutend (3), bedeutend (2) und weniger bedeutend (1). Dafür wurden verschiedene Kriterien herangezogen, wie das Risiko der Übertragung von Krankheiten, die Verunreinigung von Handelswaren, die Fähigkeit einen Lebensmittelbetrieb systemisch zu besiedeln und die Akzeptanz bei Kunden und Behörden.

- Wanderratten	sehr bedeutend
- Hausmäuse	sehr bedeutend
- Schaben	sehr bedeutend
- Vorratsmotten	sehr bedeutend
- Fruchtliegen	bedeutend
- Große Stubenfliege	bedeutend
- Wespen	weniger bedeutend
- Wirbeltiere ohne expliziten Schädlingscharakter	bedeutend (abhängig von der Art)
- Athropoden, ohne expliziten Schädlingscharakter	weniger bedeutend

2.3. Die Wahrscheinlichkeit der Entdeckung des Befalls wird in 3 Kategorien eingeteilt.

Sehr wahrscheinlich (1), wahrscheinlich (2), weniger wahrscheinlich (3). Dafür wird bewertet, wie wahrscheinlich ein Befall mit dem spezifischen Schädling ohne diagnostische Verfahren festgestellt wird, ohne daß bereits ein Schaden (s. 2.1.) eingetreten ist.

- Wanderratten	weniger wahrscheinlich
- Hausmäuse	weniger wahrscheinlich
- Schaben	weniger wahrscheinlich
- Vorratsmotten	weniger wahrscheinlich
- Fruchtfliegen	sehr wahrscheinlich
- Große Stubenfliege	wahrscheinlich
- Wespen sehr	wahrscheinlich
- Wirbeltiere ohne expliziten Schädlingscharakter	sehr wahrscheinlich
- Athropoden, ohne expliziten Schädlingscharakter	sehr wahrscheinlich

3. Vorbeugende Maßnahmen gegen kritische Schädlingsrisiken auf der Basis der Risikobewertung

Ziel von vorbeugenden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung ist die Reduktion der Häufigkeit des Vorkommens von spezifischen Schädlingen, die Reduktion der zu erwartenden Schäden, sowie die schnellere Erkennung eines Befalls. Entsprechend der oben genannten Kriterien kann durch vorbeugende Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung ein spezifisches Schädlingsrisiko soweit reduziert werden, daß es nicht mehr als kritisch bewertet werden muß.

Schädlingsbekämpfungsplan nach DIN EN 16636:

Vorbeugende Maßnahmen sind in SB-Lebensmittelmärkten gegen folgende Schädlinge vorgesehen:

- Ratten
- Mäuse
- Schaben
- Vorratsmotten
- Fliegen/Fluginsekten

Es werden Wareneingangskontrollen auf Befallsspuren von Schädlingen bei der Warenanlieferung durchgeführt. Defekte an Türen, Toren und Fenstern, sowie am Rammschutz, den Regalen und Verkaufsmöbeln werden umgehend repariert. Hier soll verhindert werden, daß sich Schädlinge in die Hohlräume einnisten können. Lagerbereiche mit sehr lange lagernden Gütern werden aufgeräumt und zugänglich gemacht. Alle Böden und Oberflächen werden von Schmutz und Produktresten durch regelmäßige Reinigung befreit. Durch die Beachtung der Regel „first in /first out“ wird verhindert, daß sich sehr alte Ware im Markt befindet. Es wird eine befallsunabhängige Dauerbeköderung als Präventivmaßnahme gegen Wanderratten im Außenbereich durchgeführt, mit einem Kontrollintervall von 4 Wochen (gesetzlich vorgegeben). Gegen das Auftreten von Stubenfliegen und anderen Fluginsekten werden UV-Licht Fanggeräte in den Bereichen mit offenen Lebensmitteln als Präventivmaßnahme eingesetzt. Es wird ein Schädlingsmonitoring für Mäuse, Schaben und Vorratsmotten durchgeführt. Dazu werden Mauseköderstationen mit giftfreien Ködern an relevanten Stellen im Markt aufgestellt. In relevanten Bereichen werden Vorratsmottenpheromonfallen eingerichtet, sowie Schabenklebefallen mit Lockstoffen. Die Monitoringfallen werden in geeigneten Abständen kontrolliert. Dabei darf der zeitliche Abstand zwischen zwei Kontrollen nicht länger sein, als die durchschnittliche Generationszeit der Schädlinge. Werden die Kontrollen in längeren Abständen durchgeführt, muß u.U. schon mit einer zweiten Generation von Schädlingen gerechnet werden. In diesem Fall können die oben dargestellten Risiken nicht reduziert werden, das spezifische Schädlingsrisiko bleibt kritisch.

Die Generationszeiten für Hausmäuse, Deutsche Schabe und Vorratsmotten können unter günstigen Bedingungen bei ca. 8 Wochen liegen. Um das Monitoringsystem als wirksames Frühwarnsystem für Schädlinge zu nutzen, darf der Kontrollintervall nicht länger als 8 Wochen betragen. Das Schädlingsmonitoring umfasst auch die visuelle Inspektion von besonders gefährdeten Bereichen, wie, z.B. das Eierregal. Bei Feststellung eines akuten Befalls mit Schädlingen im Rahmen des Monitorings oder nach Schädlingsrichtung durch den Markt, werden geeignete Bekämpfungsmaßnahmen durchgeführt. Die zu verwendenden Mittel und Präparate werden dem Kunden vor der Maßnahme benannt, mit Namen und Wirkungsweise, sowie Sicherheitsmaßnahmen und Mitwirkungspflichten.

Bewertung von Gefährdungen bei der Herstellung von Lebensmittel

Produkt	Mögliche Gefahren durch Schädlingsbekämpfung	Bereits vorhandene Präventivmaßnahmen	RK	Risikobewertung kritisch/unkritisch
Fertigpizza	Tiere als Fremdkörper Mikroorganismen durch Ausscheidungsprodukte Schädlingsbekämpfungsmittel Geräte zur SBK als Fremdkörper	Schädlingsmonitoring mit ausreichender Dokumentation und statistischer Auswertung, Verwendung von zugelassenen Mitteln, Befestigung der Monitoringfallen, Einsatz von sachkundigem Personal für erfolgreiche Schädlingsfreihaltung, Verwendung von giftfreien Ködern, Checklisten für Sicherheitsmaßnahmen bei Bekämpfungsmaßnahmen usw.		

Gefahrenanalyse durch Risikoklassifizierung

Risikoklasse (RK)	Wahrscheinlichkeit		
Auswirkungen	klein	mittel	groß
klein	RK 1	RK 2	RK 3
mittel	RK 2	RK 3	RK 4
groß	RK 3	RK 4	RK 4

FMEA = Fehlermöglichkeits- und -einfluss-Analyse

Bestimmung der Risikoprioritätszahl RPZ



A = Wahrscheinlichkeit des Auftretens (max. 10)
 B = Bedeutung des Fehlers (max. 10)
 E = Wahrscheinlichkeit der Nichtentdeckung (max. 10)

Die Festlegung, ab wann ein Risiko kritisch, im Sinne von „nicht annehmbar“, ist, legt der Lebensmittelunternehmer fest.

Risiken mit einer RPZ von unter 100 scheinen üblicherweise annehmbar zu sein.

Bewertung von Gefährdungen durch den Komplex „Schädlingsbekämpfung“

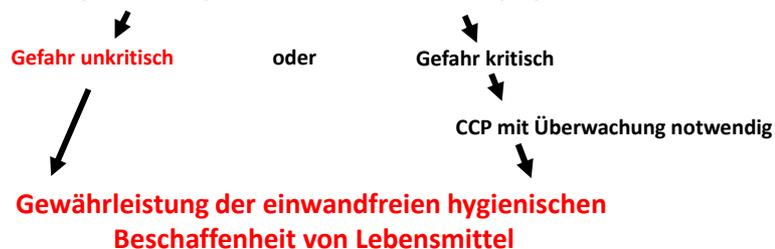
Produkt	Mögliche Gefahren durch Schädlingsbekämpfung	Bereits vorhandene Präventivmaßnahmen	RK	Risikobewertung kritisch/unkritisch
Fertigpizza	Tiere als Fremdkörper	Schädlingsmonitoring mit ausreichender Dokumentation und statistischer Auswertung, Verwendung von zugelassenen Mitteln, Befestigung der Monitoringfallen, Einsatz von sachkundigem Personal für erfolgreiche Schädlingsfreihaltung, Verwendung von giftfreien Ködern, Checklisten für Sicherheitsmaßnahmen bei Bekämpfungsmaßnahmen usw.	RK2	Unkritisch
	Mikroorganismen durch Ausscheidungsprodukte		RK2	Unkritisch
	Schädlingsbekämpfungsmittel		RK1	Unkritisch
	Geräte zur SBK als Fremdkörper		RK1	Unkritisch

Gefahrenanalyse und Risikobeherrschung für den Komplex „Schädlingsbekämpfung“ im Lebensmittelbereich

Sammeln aller Gesundheitsgefahren, die bei
der Herstellung von Lebensmittel auftreten

Bewertung der Gefahren nach Schwere der Folgen, Häufigkeit des
Vorkommens und Wahrscheinlichkeit der Entdeckung

Bewertung von vorbeugenden Maßnahmen (Präventivprogramme)



Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

2. Rechtliche Grundlagen und Regelwerke der Schädlingsbekämpfung
 - 2.1. Abgrenzung der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben von anderen Rechtsbereichen, wie Pflanzenschutzgesetz und Tiergesundheit.
 - 2.2. Rechtliche Grundlagen der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.2.1. Relevante Vorschriften zur Schädlingsbekämpfung aus dem europäischen Lebensmittelhygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, 853/2004, AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH 2009)
 - 2.2.2. Bedeutung der Lebensmittelhygieneverordnung (2007) für die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.2.3. Allgemein anerkannte Regeln der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben (DIN EN 16636:2015, DIN 10523:2016)
 - 2.3. HACCP, Gefahrenanalyse u. Risikobeurteilung in der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.4. Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben unter privatwirtschaftlichen Qualitätsstandards (FSSC 2200, IFS, BRC)
 - 2.5. Gefahrstoffrechtliche Aspekte der Schädlingsbekämpfung, notwendige Sachkundenachweise und Qualifikationen (Anhang I Nr. 3 GefStoffV 2017)

Dozent: Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung, holzerstörende Pilze und Schimmelpilze in Innenräumen
Öffentlich bestellt und vereidigt von der IHK . www.ahrens-ex.de . Email: ahrens.ex@t-online.de . Tel. 06443 810930

Gesetzliche Anforderungen

Lebensmittelhygiene-Verordnung
(LMHV) 2007-2010

Verordnung (EG) Nr. 852/2004
über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004
für Lebensmittel tierischen Ursprungs

AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH 2009 zur Umsetzung der VO 853/2004

Regelwerk–Stand der Technik

Codex alimentarius mit HACCP
(Hazard Analysis Critical Control Points)

DIN 10523
(Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich)

PAS 220 - ISO/TS 22002-1
(publicly available specification 220)

Auditierbare Standards (QM)

GFSI
(Global Food Safety Initiative)



ernational
red
standards



AIB International

Global Standard for
Food Safety International Food Standard

DIN EN ISO 22000

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit –
Anforderungen an die Organisation in der Lebensmittelkette

FSSC 22000
(Food Safety System Certification)

DIN EN ISO 9000ff
(ISO 9001, ISO 9004)

GMP
(Good Manufacturing Practice)



GFSI (Global Food Safety Initiative)

Dieses Forum, bestehend aus mehr als 200 Großverteilern aus 50 Ländern, hat im Jahr 2001 die Global Food Safety Initiative gestartet. Das Ziel dieser Initiative ist die Förderung der Umsetzung eines einheitlich anerkannten Lebensmittelsicherheits-Managementsystems. Damit soll das Ziel verfolgt werden, daß ein Lieferant nur einmal zertifiziert wird und das Zertifikat von allen Abnehmern akzeptiert wird.

GFSI - anerkannte Standard für die Herstellung von Lebensmitteln

BRC Global Standard Version 5
 Dutch HACCP Option B
 FSSC 22000
 Global Aquaculture Alliance BAP Issue 2 (GAA Seafood Processing Standard)
 Global Red Meat Standard Version 3
 International Food Standard Version 5
 SQF 2000 Level 2
 Synergy 22000

EN ISO 9000

Diese Norm definiert *Grundlagen und Begriffe* zu Qualitätsmanagementsystemen. Erläutert werden die Grundlagen für Qualitätsmanagementsysteme und die in der Normenreihe EN ISO 9000 ff. verwendeten Begriffe. Die europäische Norm ISO 9000:2000 wurde in drei offiziellen Fassungen in englischer, deutscher und französischer Sprache veröffentlicht. Auch der prozessorientierte Ansatz des Qualitätsmanagements wird erklärt, basierend auf dem nach William Edwards Deming benannten Demingkreis (engl. auch *Deming Cycle* oder *PDCA*).

<u>DIN</u>	DIN EN ISO 9000
Bereich	Qualitätsmanagement
Titel	Qualitätsmanagementsysteme - Grundlagen und Begriffe (ISO 9000:2005)
Kurzbeschreibung:	Begriffe zu Qualitätsmanagementsystemen in englischer, deutscher und französischer Sprache
Letzte Ausgabe	2005-12
ISO	9000

Die ISO 9000:2000 wurde im Jahr 2005 überarbeitet, um einheitliche Begriffsdefinitionen für die Normen ISO 9001:2000 und ISO 19011:2002 erweitert und als ISO 9000:2005 im Dezember 2005 veröffentlicht.

EN ISO 9001

EN ISO 9001 legt die Mindestanforderungen an ein Qualitätsmanagementsystem (QM-System) fest, denen eine Organisation zu genügen hat, um Produkte und Dienstleistungen bereitstellen zu können, welche die Kundenerwartungen sowie allfällige behördliche Anforderungen erfüllen. Zugleich soll das Managementsystem einem stetigen Verbesserungsprozess unterliegen.

Die acht Grundsätze des Qualitätsmanagements sind

1. Kundenorientierung
2. Verantwortlichkeit der Führung
3. Einbeziehung der beteiligten Personen
4. Prozessorientierter Ansatz
5. Systemorientierter Managementansatz
6. Kontinuierliche Verbesserung
7. Sachbezogener Entscheidungsfindungsansatz
8. Lieferantenbeziehungen zum gegenseitigen Nutzen

Die Einführung eines Qualitätsmanagementsystems ist eine strategische Entscheidung für eine Organisation. Wenn sich eine Organisation stärker an ihren Kunden orientieren will, um Wettbewerbsvorteile zu erlangen, hat sie mit dieser Norm einen Mantel, mit dem sie sich kleiden kann. Die Norm gibt nur einen bestimmten Rahmen vor, der viel weiter gefasst ist als die Vorgängernormen.

Der prozessorientierte Ansatz basiert auf den vier Hauptprozessen einer Organisation, welche einen Input in einen Output umwandelt. Die Norm betrachtet diese Prozesse (Vorgänge) und vergleicht die Sollvorgaben (Planungen) mit den Istwerten. Bei Abweichungen werden Verbesserungen und Veränderungen definiert und geplant. Somit schließt sich der Kreis Plan – Do – Check – Act, auch PDCA-Zyklus genannt.

DIN	DIN EN ISO 9001
Bereich	Qualitätsmanagement
Titel	Qualitätsmanagementsysteme - Anforderungen (ISO 9001:2008)
Kurzbeschreibung:	Anforderungen an ein Qualitätsmanagementsystem (QM-System)
Letzte Ausgabe	2008-12
ISO	9001



IFS
International
Featured Standards

IFS Standardeigner: HDE – Hauptverband des Einzelhandels e.V.
FCD – Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution

Der 'International Food Standard for Auditing Food Organisations' wurde durch repräsentative Vertreter des Handels entwickelt, um die Anforderungen einzelner Handelsunternehmen an ihre Lieferanten zu vereinheitlichen. Durch den Standard soll die Lebensmittelsicherheit und Qualität der Produkte verbessert, der Schutz und das Vertrauen der Verbraucher gestärkt sowie die Kosteneffizienz in der Lebensmittelkette erhöht werden. Der Internationale Standard richtet sich an alle produzierenden Unternehmen der Lebensmittelbranche, die Eigenmarken im Auftrag des Lebensmittelhandels herstellen und stellt ein lebensmittelspezifisches QM-System für alle anderen Hersteller dar.

Die Anforderungen des Standards setzen sich zusammen aus den Modulen Qualitätsmanagement, HACCP und Gute Herstellpraxis (GHP), so dass sich ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem ergibt, durch das die rechtlich geforderten Hygienemaßnahmen im Betrieb umgesetzt werden können.





Das Bewertungssystem umfasst zur Zeit folgende weitere Bereiche:

- *IFS Cash & Carry / Wholesale Version 1*
Standard für Handhabungsaktivitäten von losen und verpackten Lebensmitteln.
- *IFS HPC Version 1*
Standard zur Gewährung der [Produktsicherheit](#) und zur Transparenz hinsichtlich der gesamten [Produktionskette](#).
- *IFS Logistics Version 2*
Standard für [logistische](#) Aktivitäten wie Be- und Entladen, Lagerung sowie Transport.
- *IFS Broker Version 1*
Standard bezüglich der [Zulieferer](#) und Handelsaktivitäten untereinander.
- *IFS Pacsecure Version 1*
Standard für Auditierung der Verpackungsmittelhersteller.^[6]

BRC, Global Standard for Food Safety



Das British Retail Consortium (BRC) ist eine Vereinigung von britischen Einzelhandelsunternehmen. Das Konsortium vertritt die Interessen seiner Mitglieder gegenüber Regierungen, Behörden und Institutionen. Die Vertreter des British Retail Consortium nehmen Einfluss auf die Gesetzgebung, Arbeitsbedingungen u.a., um Kosten von seinen Mitgliedern abzuwenden.

Das British Retail Consortium definiert die von mehreren Handelsketten als verbindlich festgelegten Regelwerke für Lieferanten in der Lebensmittelindustrie wie den BRC Global Standard for Food Safety und die Regelwerke BRC-IOP (für Hersteller von Verpackungsmittel zur primären Lebensmittelverpackung) sowie BRC Consumer Products (Konsumprodukte aus den non-food Bereich).

In- und ausländische Lebensmittelproduzenten, die für britische Einzelhandelsketten wie z.B. Tesco oder Marks&Spencer Eigenmarken herstellen, sind zu einer BRC-Zertifizierung gezwungen.

AIB International

Geschichte



AIB arbeitet als gemeinnütziges Unternehmen und wurde 1919 als Technologietransfer-Center für Lebensmittel verarbeitende Betriebe und Bäcker gegründet. Obwohl AIB International historisch mit dem nordamerikanischen Großhandel und Backwaren-Einzelhandel verbunden ist, bedient das Institut derzeit alle Segmente der Lebensmittelverarbeitung, des Vertriebs, der Gastronomie und des Nahrungsmittel-Einzelhandels weltweit.

AIB International verpflichtet sich, die Sicherheit der Lebensmittellieferkette zu schützen und hochwertige technische und bildende Programme bereitzustellen.

Anhand von strengen, unabhängigen Inspektionen, erstklassigen Audits und Schulungen sowie gemeinsamen Erfahrungen befähigen wir unsere Kunden, ihre Geschäftsrisiken zu senken und ihren Ruf zu verbessern.

Die Urkunde von AIB International

- bestätigt, dass für die Einrichtung am Tag der Kontrolle eine gewisse Punktzahl gemäß der unternehmensweiten Kontrollstandards von AIB International vergeben wurde.
- stellt keine Zertifizierung dar (wie die ISO-Zertifizierung).
- ist nicht nur einen bestimmten Zeitraum lang gültig.
- enthält einen Hinweis, ob die Kontrolle angekündigt oder unangekündigt war.
- listet auf, welche Bereiche der Einrichtung kontrolliert wurden.

AIB International

Konsolidierte Standards für die Inspektion

1. Betriebsmethoden und Personalpraktiken

Der Wareneingang, die Lagerung, Überwachung, Handhabung und Verarbeitung von Rohmaterialien zum Herstellen und Verteilen eines sicheren Endprodukts.

2. Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit

Die Auslegung, Aufrechterhaltung und Verwaltung von Einrichtungen, Gebäuden und Anlagen zur Sicherstellung einer hygienischen, effizienten und zuverlässigen Herstellungsumgebung.

3. Reinigungspraktiken

Das Reinigen und Desinfizieren von Einrichtungen, Utensilien und Gebäuden zum Sicherstellen einer gesunden und sicheren Verarbeitungsumgebung.

4. Integrierte Schädlingsbekämpfung

Die Beurteilung, Überwachung und Verwaltung von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen zum Erkennen, Verhindern und Beseitigen von Bedingungen, die das Auftreten von Schädlingsbefall fördern oder unterstützen.

5. Eignung der Voraussetzungs- und Lebensmittelsicherheitsprogramme

Die Koordination der Management-Unterstützung, von funktionsübergreifenden Teams, Dokumentation, Schulung, Training und Überwachungssystemen, um sicherzustellen, dass alle Abteilungen des Betriebs zusammen auf ein gesundes und sicheres Endprodukt hin arbeiten.

DIN EN ISO 22000



DIN Deutsches Institut für Normung e.V.

Die ISO 22000 soll als weltweit gültiges Managementsystem für Lebensmittelsicherheit die Flut von privatwirtschaftliche Standards wie z. B. IFS oder BRC minimieren.

Alle Standards bzw. Normen fordern neben dem gesetzlich vorgeschriebenen HACCP-Konzept zusätzlich ein Qualitätsmanagementsystem ähnlich der ISO 9001:2000.

Die ISO 22000:2005 baut auf der ISO 9001:2000 auf und ergänzt diese im Hinblick auf HACCP und Lebensmittelsicherheit.

Die Norm stellt jedoch keine konkreten Forderungen an die Produktions- und Betriebshygiene, wie es die Standards der Handelsverbände fordern, sondern fordert die Umsetzung von Präventivprogrammen (PRP), wie GMP oder DIN Normen zur Lebensmittelproduktion.

Im Gegenzug ist die DIN EN ISO 22000 auch auf Unternehmen anwendbar, die an der Lebensmittelkette nur sekundär beteiligt sind, wie z.B. Schädlingsbekämpfer, Hersteller von Zusatzstoffen u. a..

Die DIN EN ISO 22000 ist nicht von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt, weil konkrete Anforderungen an die Präventivprogramme fehlen.

Im Rahmen der FSSC 22000 (Food Safety System Certification) werden die Forderungen der DIN EN ISO 22000 mit den konkreten Forderungen der PAS 220 (Publicly Available Specification 220) verbunden und von der GFSI anerkannt.

Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in qualitätsgesicherten Lebensmittelbetrieben

- Gesetzliche Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
- Die DIN 16636 (Entwurf) und die DIN 10 523, allgemein anerkannte Regeln für die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
- HACCP und Schädlingsbekämpfung
- Gefährdungsbeurteilungen als Grundlage der Lebensmittelsicherheit
- Wie wird die Schädlingsbekämpfung in das Konzept der Gefährdungsbeurteilung integriert.
- Qualitätsmanagementsysteme in der Lebensmittelkette
- Konkrete Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung durch den BRC, IFS, AIB, PAS 220 und DIN EN ISO 22000 im Vergleich.
- Was erwartet der Auditor von einem Schädlingsbekämpferunternehmen in einem qualitätsgesicherten Lebensmittelbetrieb?

Dozent: Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung, holzerstörende Pilze und Schimmelpilze in Innenräumen
Öffentlich bestellt und vereidigt von der IHK . www.ahrens-ex.de . Email: ahrens.ex@t-online.de . Tel. 06443 810930

Konkrete Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung durch verschiedene Standards und gesetzliche Vorschriften:

VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene

LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung)

AVV Lebensmittelhygiene 2009

ISF – International Food Standard

BRC – Global Standard of Food Safety

AIB- Konsolidierte Standards

DIN EN ISO 22000

Gesetzliche Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben:

- **VO 852/2004 Artikel 5 u. Anhang II, Kapitel IX Nr. 4:**
Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Es sind geeignete Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung vorzusehen, Fenster sind mit Fliegengittern auszurüsten.
- **LMHV 2007, § 3 Allgemeine Hygieneanforderung:**
Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Nachteilige Beeinflussungen sind u.a. Fremdkörper, Schädlinge, deren Ausscheidungsprodukte sowie Biozide aus der Schädlingsbekämpfung.
- **AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH 2009 zur Umsetzung der VO 853/2004, Anlage 1.1.**
Ein geeignetes Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen beinhaltet auch die Prüfung, ob Befall vorliegt. Ein festgestellter Befall ist nach dem Stand der Technik zu bekämpfen. Lebensmittel dürfen durch Schädlingsbekämpfungsmittel weder mittelbar noch unmittelbar kontaminiert werden.

Konkrete Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung durch DIN EN ISO 22000

In der DIN EN ISO 22000 werden keine konkreten Forderungen zur Betriebs- bzw. Produktionshygiene gestellt. Es wird die allgemeine Forderung nach Preventivprogrammen (PRP) gestellt, die sich aus dem aktuellen Regelwerk ergeben, bei der Schädlingsbekämpfung die DIN 10523.

DIN 10523

Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

Schädlingsbekämpfung:

Gesamtheit der Maßnahmen, durch die eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Schädlinge vermieden wird, bestehend aus:

- **Prävention**
- **Befallsermittlung**
- **Bekämpfung**
- **Dokumentation**

Fazit und Forderung der DIN 10 523 für Lebensmittelbetriebe:

Erstellung eines Schädlingsbekämpfungsplans

Der Schädlingsbekämpfungsplan soll als *Vorgabedokument* enthalten:

- zu überwachende Schädlingsarten
- die zu überwachenden Bereiche
- die Häufigkeit der Kontrollen
- die anzuwendenden Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen u. -verfahren
- die Zuständigkeit für die Durchführung

Durchgeführte Monitoringkontrollen werden dokumentiert mit:

- Nummer und Position der Falle, Befallsstatus, ggf. ungezieferfördernde Umstände

Bekämpfungsmaßnahmen werden dokumentiert mit:

- Art der bekämpften Schädlinge
- Ergebnis der Befallsaufnahme
- Eingesetzte Mittel und Verfahren (mit Name des Präparates und Menge)
- Behandelte Bereiche in der Betriebsstätte
- Zuständigkeiten (z.B. Dekontamination)

FSSC 22000

(Food Safety System Certification)

Die ISO 22000:2005 baut auf der ISO 9001:2000 auf und ergänzt diese im Hinblick auf HACCP und Lebensmittelsicherheit

ISO/TS 22002-1

ISO/TS 22002-1 ist ein Lebensmittelstandard, der die Anforderungen für die Zertifizierung von Produktionsprozessen innerhalb der Lebensmittelkette definiert. ISO/TS 22002-1 hat Mitte 2013 den bisher gültigen Standard PAS 220 ersetzt. Beide Standards waren praktisch identisch.

Die Standards wurden entwickelt, um grundlegende Anforderungen für die Zertifizierung von Produktionsprozessen innerhalb der Lebensmittelkette (supply chain) zu definieren.

ISO/TS 22002-1 dient dazu, die Einhaltung von Standards zur Lebensmittelsicherheit sicherzustellen und ist auf die gemeinsame Anwendung mit ISO 22000 abgestimmt. ISO/TS 22002-1 ergänzt ISO 22000, beide Standards zusammen sind allgemein als FSSC 22000 bekannt.

PAS 220:2008 (ISO22002-1) Auditorcheckliste**12.1 Allgemeine Anforderungen**

Um zu vermeiden, dass ein für Schädlingsaktivitäten förderliches Umfeld entsteht, müssen Prozesse zur Hygiene, Reinigung, Wareneingangskontrolle und Überwachung implementiert sein.

12.2 Schädlingsbekämpfungsprogramme

Das Unternehmen muss über einen Mitarbeiter verfügen, der speziell für das Management von Schädlingsbekämpfungsprogrammen und/oder die Verhandlung mit ausgewählten externen Experten zuständig ist.

Schädlingsbekämpfungsprogramme müssen dokumentiert werden, in ihnen müssen die zu bekämpfenden Schädlinge bestimmt sowie Pläne, Methoden, Kontrollfrequenzen und wo notwendig Trainingsanforderungen festgelegt werden.

Die Programme müssen eine Liste der Chemikalien enthalten, welche zur Verwendung in bestimmten Bereichen des Unternehmens zugelassen wurden.

12.3 Verhinderung des Schädlingseintritts

Gebäude müssen in gutem Zustand gehalten werden. Löcher, Abflüsse und andere Orte, an welchen Schädlingseintritt möglich ist, müssen abgedichtet werden.

Nach aussen öffnende Türen, Fenster oder Lüftungsschächte müssen so konzipiert sein, dass die Möglichkeit von Schädlingseintritt minimiert wird.

12.4 Einnistung und Befall

Die Lagerhaltung muss so gestaltet sein, dass Nahrungsmittel und Wasser für Schädlinge möglichst unerreichbar sind.

Von Schädlingen befallene Materialien müssen auf eine Weise gehandhabt werden, die eine Kontaminierung anderer Materialien, Produkten oder des Betriebes verhindert.

PAS 220:2008 (ISO22002-1) Auditorcheckliste

Mögliche Schädlingnester (z.B. Erdhöhlen, Unterholz, gelagerte Güter) müssen entfernt werden.

Wo Lagerung im Freien stattfindet, müssen die gelagerten Güter vor Schäden durch Wetter oder Schädlinge geschützt werden (z.B. Vogelkot).

12.5 Überwachung und Nachweis

Zu Schädlingsüberwachungsprogrammen gehört die Installation von Detektoren und Fallen an den Schlüsselstellen, damit Schädlingsaktivitäten festgestellt werden können. Installierte Detektoren und Fallen müssen in einem aktuellen Plan kartiert werden. Sie müssen so gestaltet und platziert sein, dass eine mögliche Kontaminierung von Materialien, Produkten oder Anlagen vermieden wird.

Detektoren und Fallen müssen robust und manipulationssicher konstruiert sein. Sie müssen zur Bekämpfung der jeweiligen Schädlinge geeignet sein.

Detektoren und Fallen müssen in einer Häufigkeit kontrolliert werden, welche es ermöglicht, neue Schädlingsaktivitäten zu entdecken. Die Ergebnisse müssen analysiert werden, um allfällige Trends festzustellen.

12.6 Ausrottung

Wenn Schädlingsbefall festgestellt wird, müssen umgehend Massnahmen zur Ausrottung der Schädlinge festgelegt und implementiert werden.

Der Einsatz von Pestiziden muss auf geschulte Mitarbeiter beschränkt und kontrolliert werden, um Sicherheitsrisiken für die Produkte zu vermeiden.

Die Pestizidverwendung muss so dokumentiert werden, dass der verwendete Typ, die Menge und die Konzentration ersichtlich sind. Ebenso muss ersichtlich sein, wo, wann, wie und gegen welche Schädlinge das Mittel verwendet wurde.

Konkrete Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung durch den IFS**Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung**

- Gestaltung und Aufbau der Infrastruktur und Produktionsbereiche/-abläufe verhindern Schädlingsbefall
- Das Unternehmen hat angemessene Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung, welche die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllen. Diese berücksichtigen mindestens:
 - Arten der Rohmaterialien / Endprodukte,
 - Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan)
 - für Schädlingsbefall anfällige Konstruktionen wie Decken, Keller, Rohre und / Oder Ecken,
 - Köderidentifizierung vor Ort,
 - Verantwortlichkeiten, Intern / extern,
 - Verwendete Mittel und ihre Anwendungsvorschriften / Sicherheitsvorschriften,
 - Inspektionsintervalle, falls zutreffend,
 - gemietete Lagerräume, falls zutreffend
- Die Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung basieren auf einer Gefahrenanalyse mit Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.
- Wird vom Unternehmen ein externer Dienstleister zur Schädlingsbekämpfung beauftragt, sind alle hierauf bezogenen und zuvor genannten Anforderungen im entsprechenden Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben. Eine Person des Unternehmens ist zur Überwachung der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen benannt und geschult. Auch wenn die Leistungen zur Schädlingsbekämpfung ausgelagert werden, verbleibt die Verantwortung für die erforderlichen Maßnahmen (einschließlich der laufenden Aufsicht aller Schädlingsbekämpfungsaktivitäten) im Unternehmen.

Konkrete Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung durch den IFS

- Die Inspektionen und die daraus resultierenden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden dokumentiert. Die Umsetzung der Maßnahmen wird überwacht und aufgezeichnet. Jeglicher Befall wird dokumentiert und Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden ergriffen.
- Köder, Fallen, Monitore und Insektenvernichter sind voll funktionsfähig, in ausreichender Anzahl vorhanden, für den Verwendungszweck geeignet, an geeigneter Stelle korrekt angebracht und in der Art verwendet, dass sie kein Kontaminationsrisiko darstellen.
- Eingehende Lieferungen werden im Wareneingang auf die Anwesenheit von Schädlingen inspiziert. Jeder Fund wird aufgezeichnet.
- Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen ist überwacht. Dies schließt aktuelle Trendanalysen zur rechtzeitigen Einleitung geeigneter Maßnahmen ein. Aufzeichnungen zur Überwachung sind vorhanden.



Konkrete Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung durch den BRC

4.13 Pest control

Die gesamte Stätte soll ein effektives, vorbeugendes Schädlingsbekämpfungsprogramm haben, um das Risiko eines Befalls zu minimieren und es sollen Möglichkeiten verfügbar sein, um schnell auf alle Probleme zu antworten, um das Produkt vor dem Risiko zu bewahren.

4.13.1 Der Lebensmittelunternehmer soll entweder einen Vertrag über die Betreuung mit einer kompetenten Schädlingsbekämpfungsorganisation abschließen, oder er soll geeignete und ausgebildete Mitarbeiter haben, für die regelmäßigen Inspektionen und die Behandlungen der Stätte zum Abhalten und Tilgen eines Befalls. Die Häufigkeit der Inspektionen sollte aufgrund einer Risikoanalyse festgelegt und dokumentiert werden. Wenn ein Schädlingsbekämpfungsunternehmen beauftragt wird, ist der Service durch einen Vertrag klar zu definieren und stellt Art und Umfang der Maßnahmen in der Stätte dar.

4.13.2 Wenn ein Unternehmen seine eigene Schädlingsbekämpfung betreibt, sollte es in der Lage sein, dieses effektiv darzustellen. Maßnahmen im Rahmen der Schädlingsbekämpfung dürfen nur von kompetenten und ausgebildeten Mitarbeitern ausgeführt werden, mit ausreichend Wissen um geeignete Schädlingsbekämpfungsmittel und geprüfte Verfahren zu wählen, und die die Grenzen der Wirksamkeit in Beziehung auf die Biologie der Schädlinge in dem Objekt verstehen. Ausreichende Ressourcen müssen vorhanden sein, um auf jeden Befall antworten zu können. Es muß ein bestehender Zugang zu technischen Expertenwissen vorhanden sein, wenn er benötigt wird. Gesetzliche Vorschriften über den Gebrauch von Schädlingsbekämpfungsmitteln sind verstanden. Für diesen Zweck bestimmte und verschleißbare Einrichtungen zur Lagerung von Pestiziden sind vorhanden.

Konkrete Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung durch den BRC

4.13.3 Aufzeichnungen Dokumentationen zur Schädlingsbekämpfung sind aufzubewahren. Die Unterlagen beinhaltet mindestens: Einen aktuellen Plan von der gesamten Stätte, auf dem die nummerierten Schädlingsbekämpfungsvorrichtungen identifiziert werden können. Identifikation der Köder- und Monitoringvorrichtungen in der Stätte muss möglich sein. Klar definierte Verantwortlichkeiten im Objekt zwischen Dienstleister und Lebensmittelunternehmen müssen gewährleistet sein. Detaillierte Informationen über den effektiven Einsatz der Schädlingsbekämpfungsmittel und Maßnahmen bei Unfällen müssen im Objekt vorhanden sein. Jede Schädlingsbeobachtung im Objekt muß dokumentiert werden. Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen müssen detailliert dokumentiert werden.

4.13.4 Köderstationen sollen robust sein und gegen Manipulation resistent sein und am Platz befestigt sollen die Stationen in Bereichen angeordnet sein, die geeignet sind einen Befall zu verhindern. Verschwundene Boxen sollen aufgezeichnet werden und das Verschwinden soll untersucht werden. Giftköder sollen nicht in Produktionsbereichen oder Lager verwendet werden, wenn offene Ware vorhanden ist, außer wenn eine Behandlung gegen einen aktiven Befall durchgeführt wird.

4.13.5 Fluginsektenfängergeräte und Pheromonfallen sollen korrekt platziert und funktionstüchtig sein. Wenn die Gefahr besteht, daß bei Töten der Insekten durch die Fluginsektenvernichter Produkte kontaminiert werden können, sind alternative Systeme einzusetzen.

4.13.6 Im Befallsfall oder wenn es Hinweise auf Schädlingsaktivität gibt, sind umgehend Maßnahmen zur Beseitigung der Gefahr durchzuführen. Betroffene Produkte sind aus dem Prozeß zu entnehmen und so zu behandeln, wie Produkte die nicht den Anforderungen entsprechen.

4.13.7 Aufzeichnungen von Schädlingsinspektionen, Befallsprüfungen, Hygieneempfehlungen und Maßnahmen sind aufzubewahren. Es liegt in der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers, daß relevante Empfehlungen durch den Dienstleister oder eigenen Experten zeitnahe umgesetzt werden.

Konkrete Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung durch den BRC

4.13.8 Ein, in die tiefe gehendes dokumentiertes Gutachten über die Schädlingsbekämpfung soll regelmäßig durchgeführt werden, in Abhängigkeit von dem Schädlingsrisiko aber typischerweise alle 3 Monate, von einem Schädlingsbekämpfungsexperten, der das Maß der Schädlingskontrolle prüft. Das Gutachten soll in Betrieben mit Risiko für Vorratschädlinge zeitlich so gelegt werden, daß eine Inspektion der Ausrüstung möglich ist.

4.13.9 Die Ergebnisse der Schädlingsbekämpfungsinspektionen sollen regelmäßig bewertet und analysiert werden aber mindestens wenn Schädlingsbefall festgestellt wird und immer jährlich. Dabei soll der Fang mit Falleneinrichtungen analysiert werden, um Problemzonen zu identifizieren. Die Analysen sollen als Basis zur Verbesserung der Schädlingsbekämpfungsprozedur dienen.

Konsolidierte Standards für die Inspektion



- Schriftliche Fixierung der Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung von geschultem sachkundigem Personal mit Festlegung der Verantwortlichkeiten.
- Jährliche Beurteilung des Schädlingsbekämpfungsplans von geschultem internen o. externen Personal und Durchführung von Korrekturmaßnahmen.
- Vorhandensein eines detaillierten schriftlichen Vertrages über die Schädlingsbekämpfung.
- Haftpflichtversicherungsnachweis und Sachbescheinigung des Schädlingsbekämpfers
- Präparatekataster, aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Gebrauchsanweisungen im Betrieb vorhanden
- ausführliche Dokumentation der Anwendung von Schädlingsbekämpfungsmitteln
- Schädlingsbekämpfungsmittel werden zugriffs- und gegen Auslaufen geschützt und entsprechend der Gebrauchsanweisung aufbewahrt und ausgebracht mit gekennzeichneten Geräten von sachkundigen Personen unter Verwendung von Warnschildern.
- Serviceaufzeichnungen und Schädlingsbeobachtungen sind archivieren und vierteljährlich in der Tendenz auszuwerten, sowie ergriffene Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen zu dokumentieren.
- Schädlingsmonitore sind nach Befallsrisikoerhebung betriebsspezifisch einzurichten und in einen Köderstellenplan zu übertragen. Der Service wird durch Systeme wie Lochkarten oder Barcodes dokumentiert und stimmt mit den tatsächlichen Verhältnissen überein.
- Im Außenbereich werden eine Nagerabwehr am Fundament in verschlossenen und örtlich gesicherten Köderstationen mit entsprechend zugelassenen Ködern in 10 – 30 m Abstand eingerichtet und monatlich kontrolliert.
- Keine toxischen oder nicht toxischen Schadnagerköder in Innenräumen.
- Es sollen Schlagfallen, Gasfallen oder Lebendfallen mit erweitertem Auslöser an den Außenwänden (6 – 12 m) und an befallspezifischen Punkten aufgestellt und wöchentlich überprüft und gereinigt werden.
- UV-Lichtfallen mit Abstand von 3 m zu offenen Lebensmitteln mit splitterfreien Röhren, wöchentlichem bis monatlichem Service und Dokumentation in Menge und Art der Tiere, jährlich Austausch der Röhren.
- Implementiertes Pheromon-Monitoringprogramm, Vogel- und Haustierabwehr, sowie Bearbeitung des Umfeldes zur Beseitigung von Lebensräumen für Schädlinge.

Übersicht der Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung durch unterschiedliche Standards:					
Anforderungen	LMHV 2007	AVV LmH 2009	ISO 22000	IFS	BRC
Präventive Maßnahmen/Monitoring	X	X	X	X	X
Gefahrenanalyse/Risikobewertung (RMM)	X	X	X	X	X
Köderstellenplan mit nummerierten Monitoren		X	X	X	X
Dokumentation von Monitoring und Maßnahmen		X	X	X	X
Qualifiziertes Personal		X	X	X	X
Festlegung der Verantwortlichkeiten		X	X	X	X
Präparateverzeichnis und Havarieplan		X	X	X	X
Vertrag über SBK			X	X	X
Umsetzung von Empfehlungen zu SBK u. Hygiene				X	X
Markierung der Monitoringstellen vor Ort				X	X
Einsatz von elektrischen Fliegenvernichtern				X	X
Befallsmeldebogen				X	X
Auswertung u. Analyse der Dokumentation				X	X
Wirksamkeitsbewertung durch Trendanalyse				X	X
Verantwortliche Person im Unternehmen, geschult				X	
Fixierung der Monitoringfallen					X
Einsatz von ausschließlich stabilen Kunststofffallen					X
Einsatz von giftfreien Ködern					X
Sachverständigengutachten regelmäßig					X

Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

2. Rechtliche Grundlagen und Regelwerke der Schädlingsbekämpfung
 - 2.1. Abgrenzung der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben von anderen Rechtsbereichen, wie Pflanzenschutzgesetz und Tiergesundheit.
 - 2.2. Rechtliche Grundlagen der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.2.1. Relevante Vorschriften zur Schädlingsbekämpfung aus dem europäischen Lebensmittelhygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, 853/2004, AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH 2009)
 - 2.2.2. Bedeutung der Lebensmittelhygieneverordnung (2007) für die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.2.3. Allgemein anerkannte Regeln der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben (DIN EN 16636:2015, DIN 10523:2016)
 - 2.3. HACCP, Gefahrenanalyse u. Risikobeurteilung in der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.4. Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben unter privatwirtschaftlichen Qualitätsstandards (FSSC 2200, IFS, BRC)
 - 2.5. Gefahrstoffrechtliche Aspekte der Schädlingsbekämpfung, notwendige Sachkundenachweise und Qualifikationen (Anhang I Nr. 3 GefStoffV 2017)

Dozent: Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung, holzerstörende Pilze und Schimmelpilze in Innenräumen
Öffentlich bestellt und vereidigt von der IHK . www.ahrens-ex.de . Email: ahrens.ex@t-online.de . Tel. 06443 810930

Gefahrstoffverordnung**Anhang I
Nummer 3
Schädlingsbekämpfung****3.1 Anwendungsbereich**

Nummer 3 gilt für die Schädlingsbekämpfung mit als akut toxisch Kategorie 1 bis 4 oder spezifisch zielorgantoxisch Kategorie 1 oder 2 eingestuften Stoffen und Gemischen sowie Gemischen, bei denen die genannten Stoffe freigesetzt werden, soweit die Bekämpfung nicht bereits durch andere Rechtsvorschriften geregelt ist. Nummer 3 gilt für jeden, der Schädlingsbekämpfung

1. berufsmäßig bei anderen durchführt oder
2. nicht nur gelegentlich und nicht nur in geringem Umfang im eigenen Betrieb, in dem Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, oder in einer Einrichtung durchführt, die in § 23 Absatz 5 oder § 36 des Infektionsschutzgesetzes genannt ist.

Von einer Freisetzung ist auch auszugehen, wenn Wirkstoffe nach Satz 1 erst beim bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen. Nummer 3 gilt nicht, wenn eine Schädlingsbekämpfung in deutschen Flugzeugen oder auf deutschen Schiffen außerhalb des Staatsgebiets der Bundesrepublik Deutschland auf der Grundlage internationaler Gesundheitsvorschriften durchgeführt wird.

Im Rahmen der Biozidverordnung (EU) 528/2012 hat der Ausschuß für Biozidprodukte in Brüssel eine Anpassung an den technischen Fortschritt (ATP, Adaption to Technical Progress) veröffentlicht.

VERORDNUNG (EU) 2016/1179 DER KOMMISSION vom 19. Juli 2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen zwecks Anpassung an den technischen und wissenschaftlichen Fortschritt

Alle Formulierungen die auf Antikoagulanzen beruhen und mehr als 0,003 % Wirkstoff enthalten, werden als reproduktionstoxisch der Kategorie 1A oder 1B eingestuft.

Rodentizide Präparate, die als Wirkstoff Cumarinderivate der 2. Generation enthalten, werden ab einer Konzentrationen von 0,0005% (Bromadiolon), 0,002% (Difenacoum und Difethialone) bis 0,005% (Flocoumafen) als spezifisch zielorgantoxisch eingestuft (STOT RE 2)

2. Diese Verordnung gilt ab dem 1. März 2018.

Nach Paragraph 1 Absatz 1 der Chemikalien-Verbotsverordnung besteht ein absolutes Abgabeverbot krebserzeugender, erbgutverändernder und fortpflanzungsgefährdender Stoffe an private Endverbraucher

4.2 Begriffsbestimmung

Schädlingsbekämpfungsmittel sind Stoffe und Zubereitungen, die dazu bestimmt sind, Schädlinge und Schadorganismen oder lästige Organismen unschädlich zu machen oder zu vernichten.

4.3 Allgemeine Anforderungen

Schädlingsbekämpfung ist so durchzuführen, dass Mensch und Umwelt nicht gefährdet werden.

4.4 Mitteilungspflicht

(1) Wer Schädlingsbekämpfungen nach Nummer 4.1 durchführen oder nach mehr als einjähriger Unterbrechung wieder aufnehmen will, hat dies mindestens sechs Wochen vor Aufnahme der ersten Tätigkeit der zuständigen Behörde mitzuteilen.

(2) Die Mitteilung muss insbesondere folgende Angaben enthalten:

1. den Nachweis, dass die personelle, räumliche und sicherheitstechnische Ausstattung des Unternehmens für diese Arbeiten ausreichend geeignet ist,
2. die Zahl der Beschäftigten, die mit den Schädlingsbekämpfungsmitteln umgehen,
3. a) Bezeichnungen,
b) Eigenschaften,
c) Wirkungsmechanismen,
d) Anwendungsverfahren und
e) Dekontaminationsverfahren
der zur Schädlingsbekämpfung vorgesehenen Schädlingsbekämpfungsmittel,
4. die Bereiche der vorgesehenen Schädlingsbekämpfung sowie Zielorganismen, gegen die die Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden soll, und
5. Ergebnis der Prüfung nach § 9 Abs. 1.

(3) Änderungen bezüglich der Angaben in der Mitteilung nach Absatz 2 Nr. 1 bis 5 sind vom Arbeitgeber der zuständigen Behörde mitzuteilen.

(4) Eine ausreichende personelle Ausstattung liegt vor, wenn geeignete sachkundige Personen beschäftigt werden. Geeignet ist, wer

1. mindestens 18 Jahre alt ist,
2. die für den Umgang mit Schädlingsbekämpfungsmitteln erforderliche Zuverlässigkeit besitzt und
3. durch das Zeugnis eines Arztes im Sinne von § 15 Abs. 4 nachweist, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, die ihn körperlich oder geistig ungeeignet erscheinen lassen, mit Schädlingsbekämpfungsmitteln umzugehen. Das Zeugnis darf nicht älter als 5 Jahre sein.

(5) Sachkundig im Sinne der Nummer 4.4 Abs. 4 ist, wer

1. die Prüfung gemäß der Verordnung über die Berufsausbildung zum Schädlingsbekämpfer / zur Schädlingsbekämpferin vom 15. Juli 2004 (BGBl. I S. 1638) in der jeweils gültigen Fassung abgelegt hat oder
2. die Prüfung gemäß der Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss "Geprüfter Schädlingsbekämpfer/Geprüfte Schädlingsbekämpferin" vom 19. März 1984 (BGBl. I S. 468) in der jeweils gültigen Fassung abgelegt hat oder
3. die Prüfung zum Gehilfen oder Meister für Schädlingsbekämpfung nach nicht mehr geltendem Recht in den alten Bundesländern oder nach dem Recht der ehemaligen DDR abgelegt hat oder
4. in einem Mitgliedstaat der Europäischen Gemeinschaften nachweislich eine vergleichbare Sachkunde erworben hat und
5. sich regelmäßig fortbildet.

Sachkundig ist auch, wer eine Prüfung abgelegt oder eine Ausbildung erfolgreich abgeschlossen hat, die von der zuständigen Behörde als den Prüfungen nach Satz 1 gleichwertig anerkannt worden ist. Beschränkt sich die vorgesehene Schädlingsbekämpfung auf bestimmte Anwendungsbereiche, ist sachkundig auch, wer eine Prüfung abgelegt oder eine Ausbildung erfolgreich abgeschlossen hat, die von der zuständigen Behörde für diese Tätigkeiten als geeignet anerkannt worden ist.

3.5 Einsatz von Hilfskräften

Schädlingsbekämpfungen nach Nummer 3.1 dürfen nur solche Personen durchführen, die die Anforderungen nach Nummer 3.4 Absatz 5 und 6 erfüllen. Hilfskräfte dürfen nur unter Gefahrstoffverordnung Seite - 44 -

Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) – www.baua.de der unmittelbaren und ständigen Aufsicht einer sachkundigen Person eingesetzt werden und müssen entsprechend ihrer Tätigkeit nachweislich regelmäßig unterwiesen werden.

3.6 Schädlingsbekämpfung in Gemeinschaftseinrichtungen

Die Anwendung von Schädlingsbekämpfungsmitteln in Gemeinschaftseinrichtungen, insbesondere in Schulen, Kindertagesstätten und Krankenhäusern, ist der zuständigen Behörde schriftlich oder elektronisch, in der Regel mindestens 14 Tage im Voraus, anzuzeigen. Erfolgt die Anzeige elektronisch, kann die zuständige Behörde Mehrfertigungen sowie die Übermittlung der der Anzeige beizufügenden Unterlagen auch in schriftlicher Form verlangen. Dabei sind der Umfang, die Anwendung, die verwendeten Mittel, das Ausbringungsverfahren und die vorgesehenen Schutzmaßnahmen anzugeben.

Sachkundeforderungen nach GefStoffV Anhang 1 Nr. 3 für die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

- IHK-geprüfter Schädlingsbekämpfer
- Ausgebildete Schädlingsbekämpfer nach Ausbildungsverordnung
- Sachkundiger in Teilgebieten nach Anhang I Nr. 3 GefStoffV, Gesundheits- und Vorratsschutz
- Sachkundiger in Teilgebieten nach Anhang I Nr. 3 GefStoffV, Nagetiere als Schädlinge (seit 2018)

Zulassung von Biozid-Produkten

Richtlinie 98/8/EG (Biozidrichtlinie) vom 16.2.1998:

Durch die Biozidgesetzgebung werden Biozid-Produkte einer Vorvermarktungskontrolle unterzogen. Es dürfen nur noch Biozidprodukte in der EU vermarktet werden, die zuvor in dem jeweiligen Mitgliedstaat der EU zugelassen oder registriert sind.

Das Zulassungsverfahren für Biozid-Produkte baut auf dem Wirkstoffverfahren auf. Eine Voraussetzung für die erfolgreiche Zulassung ist, daß die enthaltenden Biozid-Wirkstoffe in die Anhänge der Richtlinie aufgenommen wurden.

Die Biozidrichtlinie wurde am 22.5.2012 von der Biozidverordnung abgelöst:

Bis zum 31.1.2014 müssen alle Produkte aus der Produktart 14 (Rodentizide) nach Biozidverordnung zugelassen sein. Voraussetzung ist die Aufnahme der Wirkstoffe. Für Produkte, die keine Zulassung erhalten haben gilt eine Aufbrauchfrist von 365 Tagen ab dem Datum der Entscheidung.

Datenbank der nach Biozidverordnung zugelassenen Präparate findet man bei der Zulassungsbehörde, Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA)

Tabelle 1: Die Produktarten, wie sie im Anhang V der Biozid-Richtlinie definiert sind

Hauptgruppe	Produktart	Beschreibung
Desinfektionsmittel und allgemeine Biozid-Produkte	1	Biozid-Produkte für die menschliche Hygiene
	2	Desinfektionsmittel für den Privatbereich und den Bereich des öffentlichen Gesundheitswesens sowie andere Biozid-Produkte
	3	Biozid-Produkte für die Hygiene im Veterinärbereich
	4	Desinfektionsmittel für den Lebens- und Futtermittelbereich
	5	Trinkwasserdesinfektionsmittel
Schutzmittel	6	Topf-Konservierungsmittel
	7	Beschichtungsschutzmittel
	8	Holzschutzmittel
	9	Schutzmittel für Fasern, Leder, Gummi und polymerisierte Materialien
	10	Schutzmittel für Mauerwerk
	11	Schutzmittel für Flüssigkeiten in Kühl- und Verfahrssystemen
	12	Schleimbekämpfungsmittel
	13	Schutzmittel für Metallbearbeitungsflüssigkeiten
Schädlingsbekämpfungsmittel	14	Rodentizide
	15	Avizide
	16	Molluskizide
	17	Fischbekämpfungsmittel
Sonstige Biozid-Produkte	18	Insektizide, Akarizide und Produkte gegen andere Arthropoden
	19	Repellentien und Lockmittel
	20	Schutzmittel für Lebens- und Futtermittel
	21	Antifouling-Produkte
	22	Flüssigkeiten für Einbalsamierung und Taxidermie
	23	Produkte gegen sonstige Wirbeltiere

Stand der Zulassung von Bioziden in der Produktart 14 und 18

- In der Produktart 14 (Rodentizide) ist das Wirkstoffverfahren abgeschlossen; im Rahmen des Zulassungsverfahrens von Rodentiziden mit blutgerinnungshemmender Wirkung wurden neben der akuten Toxizität zusätzliche Gefährdungen festgestellt, wie PBT-Eigenschaften, Reproduktionstoxizität und spezifische Zielorgantoxizität. Diese Wirkstoffe wurden nur für 5 Jahre zugelassen und sind 2017 mit zusätzlichen Anwendungseinschränkungen wiederzugelassenen worden. Alle Produkte aus der Produktart 14 müssen entsprechend dieser Vorgaben neu zugelassen werden.
- In der Produktart 18 (Insektizide und Akarizide) ist das Wirkstoffverfahren für Altwirkstoffe noch nicht abgeschlossen. Für einige Wirkstoffe fehlt noch die Genehmigung nach Biozidverordnung. Viele Produkte aus der Produktart 18 sind noch nicht zugelassen worden.

Auflagen bei der Zulassung von Biozidprodukten

Was sind Risikominderungsmaßnahmen?

Wird im Rahmen der EU-weiten Bewertung für Biozid-Wirkstoffe oder bei der Zulassung von Biozid-Produkten ein unannehmbares Risiko für Menschen und/oder die Umwelt ermittelt, so darf dieser Wirkstoff oder das Produkt eigentlich nicht eingesetzt werden. Der Einsatz ist dann trotzdem möglich, wenn dieses Risiko mit geeigneten Maßnahmen (Risikominderungsmaßnahmen) ausreichend reduziert werden kann. Dies geschieht z.B. durch die Beschränkung von Verwendungen, den Ausschluss bestimmter Gruppen von Verwendern, z.B. Laien, oder durch Auflagen in Form technischer Anwendungsbestimmungen, die einen Eintrag des Stoffes in die Umwelt ausreichend verringern.

Notwendige Sachkundenachweise für das Bekämpfen von Wirbeltieren im Rahmen seines Berufes

§ 4 Tierschutzgesetz, Töten von Wirbeltieren

(1) Ein Wirbeltier darf nur unter wirksamer Schmerzausschaltung (Betäubung) in einem Zustand der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit oder sonst, soweit nach den gegebenen Umständen zumutbar, nur unter Vermeidung von Schmerzen getötet werden. Ist die Tötung eines Wirbeltieres ohne Betäubung im Rahmen weidgerechter Ausübung der Jagd oder auf Grund anderer Rechtsvorschriften zulässig oder erfolgt sie **im Rahmen zulässiger Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen, so darf die Tötung nur vorgenommen werden, wenn hierbei nicht mehr als unvermeidbare Schmerzen entstehen**. Ein Wirbeltier töten darf nur, wer die dazu notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten hat.

(1a) Personen, die berufs- oder gewerbsmäßig regelmäßig Wirbeltiere zum Zweck des Tötens betäuben oder töten, haben gegenüber der zuständigen Behörde einen Sachkundenachweis zu erbringen.

Gilt auch für Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben, die als Verantwortliche für die Schädlingsbekämpfung die tägliche Kontrolle von dauerhaft aufgestellten Mause Schlagfallen durchführen, tote Mäuse aus den Fallen entnehmen und die Fallen neu spannen!

Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

2. Rechtliche Grundlagen und Regelwerke der Schädlingsbekämpfung
 - 2.1. Abgrenzung der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben von anderen Rechtsbereichen, wie Pflanzenschutzgesetz und Tiergesundheit.
 - 2.2. Rechtliche Grundlagen der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.2.1. Relevante Vorschriften zur Schädlingsbekämpfung aus dem europäischen Lebensmittelhygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, 853/2004, AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH 2009)
 - 2.2.2. Bedeutung der Lebensmittelhygieneverordnung (2007) für die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.2.3. Allgemein anerkannte Regeln der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben (DIN EN 16636:2015, DIN 10523:2016)
 - 2.3. HACCP, Gefahrenanalyse u. Risikobeurteilung in der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.4. Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben unter privatwirtschaftlichen Qualitätsstandards (FSSC 2200, IFS, BRC)
 - 2.5. Gefahrstoffrechtliche Aspekte der Schädlingsbekämpfung, notwendige Sachkundenachweise und Qualifikationen (Anhang I Nr. 3 GefStoffV 2017)

Dozent: Dr. Ulrich Ahrens . Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung, holzerstörende Pilze und Schimmelpilze in Innenräumen
Öffentlich bestellt und vereidigt von der IHK . www.ahrens-ex.de . Email: ahrens.ex@t-online.de . Tel. 06443 810930