

Schutz von Fleisch- und Wurstwaren

Ganzheitliche Schädlingsabwehr im
Metzger- und Fleischerhandwerk

 **Rentokil**
Die Schädlingsexperten



Schutz Ihrer Fleisch- erzeugnisse vor Schädlingen

Qualität sichern – Gesundheit erhalten

Schädlinge verursachen innerhalb des Fleischerhandwerks jährlich enorme wirtschaftliche Schäden. Durch Verschmutzungen von Fleisch- und Wurstwaren, Speck oder Gewürzen mit lebenden und toten Tieren, Exkrementen, Gespinst- und Häutungsresten, Larven oder Puppen werden nicht nur die betroffenen Waren zerstört und kostenträchtige Produktionsausfälle verursacht. Schädlingsbefall bedeutet einen tief greifenden Vertrauensverlust auf Seiten der Kunden. Die Folgen sind meist fatal: Umsatzrückgänge, abnehmende Kundenzahl, Schädigung des guten Rufes bis hin zu Geschäftsschließungen durch Lebensmittelkontrollbehörden wie Ordnungs-, Gesundheits- und/oder Veterinärämter.

Gefährliche Schädlinge

- 1 Mäuse und Ratten
- 2 Fluginsekten wie Stuben-, Fleisch-, Schmeißfliegen, Wespen etc.
- 3 Deutsche und Orientalische Schaben
- 4 Käfer wie Speckkäfer etc.
- 5 Lebensmittelmotten wie Mehl- und Dörrobstmotten
- 6 Ameisen wie z. B. Schwarze Wegeameisen, zunehmend Pharaoameisen

Gesundheitliche Schäden

- 1 Alle Schädlinge kontaminieren Lebensmittel durch Mikroorganismen
- 2 Kot und Urin von Ratten und Mäusen übertragen eine Vielzahl von Krankheits-erregern
- 3 Allergien der Atmungsorgane durch Abschilferung der Insekten
- 4 Allergien durch Schaben
- 5 Verdacht auf krebserzeugende bzw. benzochinone Wirkung durch Chinin des Reismehlkäfers



Gesetz & Dokumentation

§

Gesetzlich auf der sicheren Seite!

Der Gesetzgeber verlangt, dass Lebensmittel sicher sind. Das bedeutet, dass diese die Gesundheit der Verbraucher nicht schädigen dürfen und dass sie genusstauglich, das heißt weder verdorben noch ekelerregend sind. Für den Metzgerei- und Fleischereibetrieb gilt es daher, geeignete Maßnahmen zur Vermeidung, Früherkennung und Bekämpfung von Schädlingen in Lebensmitteln und Lebensmittelvorräten zu ergreifen und diese vor der behördlichen Lebensmittelkontrolle zu dokumentieren.

Die Rentokil Schädlingsbekämpfung ist Ihr Partner, wenn es gilt, sämtliche relevanten gesetzlichen Hygienevorschriften zu beherrschen:

- EU-Verordnungen 852/2004, 853/2004, 854/2004 (EU-Hygienepaket), 2073/2005 (mikrobiologische Kriterien für LM)
- EU 882/2004 (amtl. Kontrollen der Einhaltung des LM/FM-Rechts sowie Tiergesundheit und Tierschutz)
- DIN-Norm 10523: Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
- Fleisch- und Geflügelhygiene-gesetz, Fleisch- und Geflügelhygieneverordnung
- HACCP
- Verordnung über Lebensmittelrecht und -sicherheit EU 178/2002
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- DFV-Leitlinie für „Gute Hygienepaxis – Eigenkontrollen – Dokumentation“
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-gesetzbuch (LFGB)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Technische Regeln für Gefahrstoffe (TRGS)



Optimale Dokumentation!

Die Dokumentation aller Vorgänge der betrieblichen Schädlingsbekämpfung ist für Sie und Ihren Metzgerei- und Fleischereibetrieb gesetzlich verpflichtend. Rentokil bietet Ihnen daher exzellente Dokumentations- und Vertragslösungen, mit denen Sie alle behördlichen Anforderungen umfassend und lückenlos erfüllen.

Dabei haben Sie die Wahl zwischen dem klassischen Dokumentationssystem Rentokil Vario Service (RVS) oder PestNetOnline – dem bahnbrechenden, internetgestützten Dokumentationssystem von Rentokil, bei dem Sie sich per Mausklick in Sekundenschnelle einen Überblick über die Schädlingshygiene in Ihrem Betrieb verschaffen – standortunabhängig, filialübergreifend und rund um die Uhr.

Top-Qualität im Fleischerhandwerk – auch bei der Schädlingshygiene!



Abwehr von Fluginsekten.

Von der kleinsten Fruchtfliege bis zur ausgewachsenen Wespe kann jedes Fluginsekt eine hygienische Gefahr für die Metzgerei werden. Befallene Waren in Verkaufstheken wirken zudem unästhetisch auf Kunden. Rentokil bietet Ihnen mit den „Luminos“-Fluginsektenabwehrsystemen eine giffreie Klebefolientechnologie, die Fluginsekten durch UVA-Licht anlockt und absolut geräuschlos und geruchlos einkapselt. Das Modell Luminos Economy wurde speziell für die Ansprüche des Metzgerhandwerks entwickelt und ist sowohl in Verkaufs- als auch in Produktionsräumen

einsetzbar. Luminos Economy ist diskret, absolut pestizidfrei, sicher und dabei deutlich effektiver und hygienischer als herkömmliche Elektrogeräte, da es kein Zerplatzen von Insekten oder unästhetische Auffangschalen mehr gibt. Eine Rastermarkierung der Spezial-Haftfolien ermöglicht zudem eine leichtere Auszählung von Fluginsekten im Rahmen des Monitorings nach HACCP.

Zur Absicherung von Fenstern z. B. in Wurstküche sowie Zerlege- und Maschinenraum empfiehlt Rentokil den Einsatz geeigneter Fliegengitter.



Luminos Economy:
Effizienz und Wirtschaftlichkeit



Abwehr von Schadnagern.

Ratten und Mäuse sind als Träger diverser bakterieller und viraler Krankheitserreger und durch ihre Eigenschaft als Schadnager eine erhebliche Gefahr für das Fleischerhandwerk. Egal, ob es sich um Außenbereich, Zerlege- und Maschinenraum, Wurstküche, Laden- oder Lagerbereich handelt: Rentokil bietet Ihnen eine breite Palette professioneller Schadnagersysteme, die der Sensibilität des jeweiligen Gebäudebereichs optimal angepasst sind und insbesondere für Feuchträume

geeignet sind. So erhalten Sie maßgeschneiderte Einsatzkombinationen von Köder- und Detektionsboxen sowie von Präparaten und Wirkstoffen.

Bauliche Schwachstellen wie Fugen, Risse oder Löcher in Mauerwerk, Decken und Türen bieten Schadnagern ideale Einwanderungsmöglichkeiten, die sich durch geeignete Maßnahmen wie z. B. die Anbringung von Türbürsten verhindern lassen.



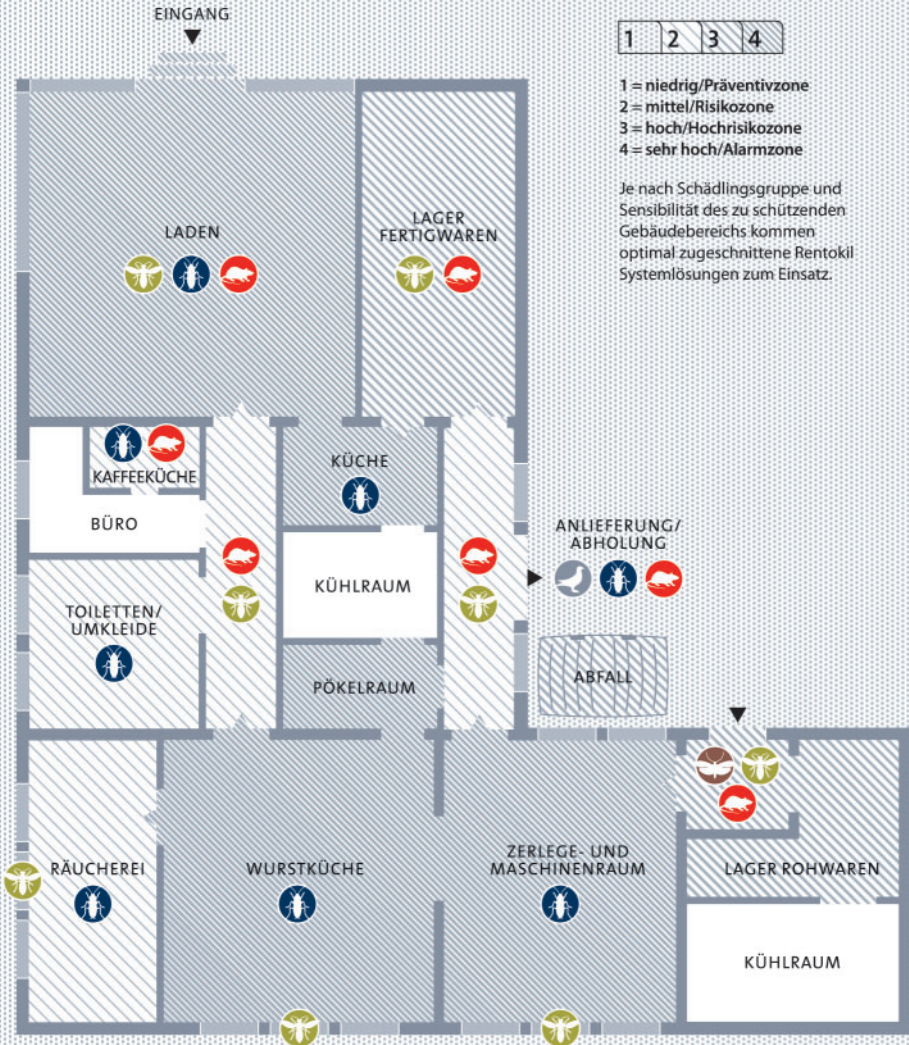
Köderboxen:
Abwehr von Schadnagern

Gefährdungsgrad/ Sicherungszone

1	2	3	4
---	---	---	---

- 1 = niedrig/Präventivzone
- 2 = mittel/Risikozone
- 3 = hoch/Hochrisikozone
- 4 = sehr hoch/Alarmzone

Je nach Schädlingsgruppe und Sensibilität des zu schützenden Gebäudebereichs kommen optimal zugeschnittene Rentokil Systemlösungen zum Einsatz.





Abwehr von kriechenden Insekten.

Schaben, Speckkäfer oder Ameisen gehören zu den bedrohlichsten Feinden innerhalb der Fleischerbranche. Wasser, Nahrung und Verstecke bieten günstige Voraussetzungen für ihre Vermehrung. Zur Früherkennung eines Befalls und zur Abschätzung der Befallsstärke dienen kombinierte, feuchtraumgeeignete Rentokil Lockstoff- und Klebefallen. Neben der vollständigen Palette klassischer „Attract-and-kill“-Anwendungsverfahren wie z. B.

dem Einsatz von Fraßködergelern bietet Rentokil seinen Kunden zudem innovative Sonderbehandlungen wie die Wärmeentwesung, bei der giftfrei und mittels gezielter Temperaturerhöhung Hygieneschädlinge abgetötet werden. Auch bei der immer häufiger vorkommenden, hoch infektiösen Pharaoameise halten wir hervorragend bewährte Köderverfahren bereit, um die bernsteingelben Eiweißfresser professionell zu beseitigen.



Spritzwasserdichte Fallen:
Stopp für Schabe & Co.



Abwehr von Vorratsschädlingen.

Vor allem Lebensmittelmotten und diverse Käferarten verursachen in Vorräten von fleischverarbeitenden Betrieben Verunreinigungen und Fraßschäden. Rentokil schützt Ihre Vorräte wirkungsvoll durch optimale Systeme zur Überwachung und Bekämpfung: Klebefallen mit artspezifischen Pheromonködern sowie Pheromonfallen ermöglichen ein effizientes Monitoring im Sinne des HACCP, um Populationsentwicklungen zu kontrol-

lieren und Bekämpfungsmaßnahmen rechtzeitig einzuleiten.

In schwierigen Fällen bieten wir Ihnen professionelle Sonderlösungen wie das Wärme- oder Kombiverfahren.



Pheromonfallen:
Sexuallockstoff gegen Motten



Abwehr von Schadvögeln.

Viele Kunden und Mitarbeiter von Metzgerei- und Fleischereibetrieben fühlen sich durch den übel riechenden Kot auf Gebäudefassaden und Gehwegen und das ständige An- und Abfliegen von Tauben gefährdet. Zu Recht: Schadvögel übertragen humanpathogene bakterielle und virale Krankheitserreger wie z. B. Salmonellose und Paratyphus, aber auch diverse Parasitenarten wie Zecken, Milben oder Wanzen. Wir helfen mit kostengünstigen und seit Jahren in der Praxis bewährten Abwehrsystemen weiter. Rufen Sie uns an!



Jetzt kostenlos anfordern
0800 1718000 (0 ct./min.)

Substanz schützen.
Rentokil-Tauberenabwehr
Bietet effektiven Schutz.





Vorteile. Auf einen Blick.

-  **Kompetenz im Fleischerhandwerk** – Rentokil betreut seit Jahrzehnten weltweit tausende Metzgereien und Schlachtereien. Als Branchenexperten wissen wir genau, worauf es ankommt und wie wir Ihren Betrieb und damit Ihr Geschäft wirkungsvoll vor Schädlingen schützen.
-  **Perfekter Rundumschutz** – Rentokil bietet Ihnen ganzheitliche Lösungen zum Schutz Ihrer Räumlichkeiten vor Schädlingen aller Art, maßgeschneidert und alles aus einer Hand.
-  **Diskretion & Flexibilität** – Wir wissen um die Sensibilität des Themas sowie die Dringlichkeit einer sofortigen Problemlösung und verrichten unseren Service daher diskret und reaktions-schnell.
-  **Bestens versorgt** – Durch unser bundesweit flächendeckendes Filialnetz von 14 Niederlassungen und hunderten Servicegebieten sind unsere Experten immer in Ihrer Nähe.
-  **Mehr Rechtssicherheit** – Rentokil bietet Ihnen ein umfassendes Wissen zu allen wichtigen Gesetzesbestimmungen und Dokumentationsanforderungen. Wir kennen die Anforderungen von Lebensmittelkontrolleuren und anderen Kontrollinstanzen.
-  **Neuester Wissensstand** – Durch eigene wissenschaftliche Labors und weltweite Forschungseinrichtungen sind wir den Schädlingen stets einen Schritt voraus. Damit profitieren Sie stets von modernsten Präparaten und Verfahren.
-  **Webgestützte Dokumentation** – Neben der klassischen Papierdokumentation bieten wir Ihnen mit PestNetOnline das führende internetgestützte Dokumentationssystem – auch bei mehreren Standorten.

Hygiene-Check – kostenlos und unverbindlich.

Fordern Sie jetzt eine kostenlose Hygiene-Inspektion durch Mitarbeiter der Rentokil Schädlingsbekämpfung an. Vor Ort zeigen wir Ihnen maßgeschneiderte Problemlösungen auf und geben konkrete Handlungsempfehlungen.

**Terminvereinbarung unter
Tel. 0800 1718000** (0 ct./min.)



Faxantwort an:

0800 1718001 (0 ct./min.)

- Ich wünsche einen unverbindlichen und kostenlosen Beratungstermin. Bitte rufen Sie mich an.
- Ich wünsche eine kostenlose Hygieneinspektion, die mir mögliche Schwachstellen meines Betriebes aufzeigt.
- Ich wünsche weitere Informationen zu dem/den Themengebiet/en:
 - UV-Fluginsektenfanggeräte
 - Systeme zur Schadnagerabwehr
 - Abwehr von Vorratsschädlingen
 - Schutz vor Schadvögeln
 - Nontox-Systeme
 - Online-Dokumentation PestNetOnline
 - EU-Gesetzgebung zum Lebensmittelhygienerecht

Rentokil – Die Schädlingsexperten

Als Marktführer in den Bereichen Schädlingsbekämpfung und Taubenabwehr ist Rentokil allein in Deutschland seit über 45 Jahren aktiv.

Unternehmen, Institutionen und Privathaushalte profitieren vom flächendeckenden Filialnetz der bundesweiten Nr. 1 der Schädlingsbekämpfung. Bei 14 Niederlassungen und hunderten Servicegebieten können Sie sicher sein: Ein Rentokil Experte ist schnell vor Ort.

**Kostenlose Beratung unter:
Tel. 0800 1718000** (0 ct./min.)

**info-pc@rentokil.de
www.rentokil.de**

Absender:

Firma

Abteilung

Ansprechpartner

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Telefax

E-Mail

Datum, Unterschrift

