

EU-Gesetzgebung zum Lebensmittelhygienerecht

Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben.

Was schreibt die EU-Gesetzgebung zum Thema Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben vor?

- ! Der Gesetzgeber bezeichnet mit Schädlingen befallene und/ oder Exkrementen von Schädlingen verunreinigte Lebensmittel als „nachteilig beeinflusst“. Diese dürfen gemäß **Artikel 14 der EU-Verordnung 178/2002** nicht in Verkehr gebracht werden, da sie zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind. **Gesetzlich vorgeschrieben sind daher die Verhütung des Eindringens von Schädlingen** in die Betriebsräume (Schädlingsvorbeugung) **sowie die Bekämpfung von Schädlingen**, die bereits in die Betriebsräume eingedrungen sind (Schädlingsbekämpfung).

Warum ist die vorbeugende und akute Schädlingsbekämpfung für den Gesetzgeber so wichtig?

- ! Ein Befall durch Schädlinge verursacht nicht nur einen beträchtlichen wirtschaftlichen Schaden durch den **Verderb von Lebensmitteln**, sondern stellt insbesondere durch eine mögliche **Kontamination der Lebensmittel mit Krankheitserregern** ein hohes **Infektionsrisiko für den Menschen** dar. Die Kontamination kann direkt über Urin, Kot, Körpersekrete, Haare, Häutungsreste oder Bisse sowie indirekt über die z. B. auf den Nagetieren lebenden **Ektoparasiten** (u.a. Flöhe, Rattenmilben etc.) auf Nahrungsmitteln, deren Verpackungen sowie Arbeitsflächen und -geräte erfolgen. Um diese Risiken zu minimieren, bedarf es daher präventiver und akuter Schädlingsbekämpfung.

Welche die Schädlingsbekämpfung betreffenden Gesetzespassagen betreffen mich als Lebensmittelunternehmer?

- ! • Sie müssen Maßnahmen treffen, um der Kontamination durch Tiere und Schädlinge vorzubeugen und/oder diese verhindern (**EU 852/2004, Anhang 1, Teil A**)
- Sie müssen eine gründliche Schädlingsbekämpfung durchführen (**EU 852/2004, Anhang 1, Teil B**)
- Sie müssen geeignete Verfahren zur Schädlingsbekämpfung vorsehen (**EU 852/2004, Anhang 2**). Im Falle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs muss ein Schädlingsbekämpfungsplan mit Beschreibung der Bekämpfungsstellen, Angabe der Bekämpfungsmittel sowie Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungsmaßnahmen vorliegen (**Allgemeine Verwaltungsvorschriften Lebensmittelhygiene von 2007**)
- Sie dürfen nicht Lebensmittel einer nachteiligen Beeinflussung aussetzen (**Durchführungsverordnung Artikel 1, § 3, Satz 1**). Zur nachteiligen Beeinflussung gehören u.a. **tierische Schädlinge und deren Ausscheidungen**, Biozidprodukte, Pflanzenschutzmittel etc. (**Durchführungsverordnung Artikel 1, § 2, Satz 1**)



An wen richten sich die EU-Verordnungen und Richtlinien zur Lebensmittelhygiene?

! An alle „**Lebensmittelunternehmer**“, d.h. Unternehmen, die eine mit der **Produktion, der Verarbeitung** und dem **Vertrieb von Lebensmitteln** zusammenhängende Tätigkeit ausführen. Betroffen sind sowohl klein- und mittelständische Betriebe als auch Großbetriebe des Handwerks, der Industrie, des Handels und der Gastronomie. Dazu zählen:

- Bäcker-, Konditoren und Fleischerhandwerk
- Gastronomiebetriebe (vom Imbiss bis zur Gemeinschaftsverpflegung)
- Lebensmittelindustrie
- Handel und Transport (vom Kiosk bis zum Großhandel)
- Verpackungshersteller

Kann mir die Rentokil Schädlingsbekämpfung dabei helfen, alle gesetzlichen Forderungen zu erfüllen?

! Ja! Professionelle Schädlingsbekämpfung setzt u.a. eine Ausbildung in „**Tierschutzsachkunde**“ für Akutbekämpfungen und zusätzlich Sachkunde im Teilbereich „**Gesundheits- und Vorratsschutz nach Gefahrstoffverordnung**“ bzw. eine **Ausbildung zum Schädlingsbekämpfer** voraus. Derart umfangreiche Spezialkenntnisse einschließlich notwendiger Aus- und Weiterbildungen werden nur sehr selten durch das Lebensmittelunternehmen selber sichergestellt.

Rentokil bietet über die reine Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung hinaus **wertvolle Zusatzleistungen**:

- **Expertenwissen** zu allen relevanten Gesetzen der Lebensmittelbranche sowie den entsprechenden Auditstandards (IFS, BRC, AIB, etc.)
- **Ganzheitliches Schädlingshygiene-Konzept**, professionelle Köderstellenplanung, Umsetzung des HACCP-Konzeptes
- Exzellente **Dokumentations- und Vertragslösungen** zur Erfüllung aller behördlichen Anforderungen
- Dokumentation auf Wunsch papierlos durch **webgestütztes System PestNet-Online**
- Einsatz modernster, **umweltverträglicher Präparate**, die auf die Sensibilität des Einsatzbereichs **optimal angepasst** sind. Breite Palette giftfreier Detektionslösungen
- Auf Wunsch qualifizierte **Mitarbeiterschulungen zur Lebensmittelhygiene** entsprechend DIN/Anhang II, Kapitel XII der EU-Verordnung 852/2004



Kontakt gebührenfrei unter:

Tel. 0800 1718000 (0 ct./min.)

Fax 0800 1718001 (0 ct./min.)

info-pc@rentokil.de

www.rentokil.de

Die Angaben stellen den aktuellen Stand der Gesetzgebung dar. Wir erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Zur Erlangung einer größtmöglichen Rechtssicherheit bedarf es einer ganzheitlichen Analyse der individuellen Situation und einer entsprechenden Umsetzung. Stand der Informationen: 07-2009.