

hygiene- & qualitätsmanagement



»bin ich verpflichtet, regelmäßige maßnahmen zur schädlingsprophylaxe durchführen zu lassen?«

Die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) verlangt von allen Betrieben, welche mit Lebensmitteln umgehen, dass die Betriebsumgebung regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert wird. Es besteht zwar keine Verpflichtung, einen Fachbetrieb zu beauftragen - aber dieser weiß, welche Maßnahmen effektiv und kostengünstig sind, um Befall sicher zu entdecken und gegebenenfalls zu vermeiden.



»wie oft sollten die kontrollen durchgeführt werden?«

Außer in den Richtlinien diverser Zertifizierungsstandards gibt es keine Vorgaben über die Häufigkeit der Kontrollen. Dieser Punkt ist im Rahmen einer Betriebsanalyse zu ermitteln und orientiert sich ebenso an den betrieblichen Bedingungen, wie an der Haltbarkeit und Attraktivität der eingesetzten Monitoringsysteme.



»woran erkenne ich, ob mein schädlingsbekämpfer gute arbeit leistet?«

Jede Maßnahme in Ihrem Betrieb ist zu dokumentieren und mit Ihnen oder dem Verantwortlichen Ihres Betriebes abzusprechen. Im Idealfall werden Gespräche vor und nach Durchführung von Kontrollmaßnahmen geführt, um Befallsmeldungen weiterzugeben und im Nachgang eventuell notwendige Maßnahmen zur Reinigung oder bauliche Veränderungen abzusprechen. Im Zweifelsfall gilt, dass jederzeit Informationen über den Stand aller Maßnahmen verfügbar sein müssen - damit im Falle einer Kontrolle durch die Behörden zur Lebensmittelüberwachung keine Fragen offen bleiben.



»darf ich selber etwas gegen schädlinge tun?«

Gemäß LMHV sind im Falle des Auftretens von Schädlingen fachgerechte Maßnahmen durchzuführen, wobei sichergestellt werden muss, dass keine Gefahr für die verarbeiteten oder in Verkehr zu bringenden Lebensmittel besteht. Die Benutzung einer Fliegenklatsche ist dabei kein Problem - insektizide Sprays und andere Mittel gehören dagegen in die Hände einer professionellen Fachfirma.



»gibt es formale vorgaben für die durchführung der dokumentation?«

Wie eine gute Dokumentation konkret auszusehen hat, ist an keiner Stelle definiert. Lediglich die Gefahrstoffverordnung (GefStoffV) schreibt bestimmte Parameter vor, welche beim Einsatz gefährlicher Stoffe dokumentiert werden müssen. Darüber hinaus sollten allerdings alle Maßnahmen transparent abgebildet werden, so dass sie auch einem Laien verständlich sind. Hierzu gehören zum Beispiel Pläne, Sicherheitsdatenblätter und die Dokumentation über die durchgeführten Maßnahmen. Jedes Dokumentationssystem sollte im Rahmen des Qualitätsmanagements auch an Ihre hausinternen Formulare angepasst werden können - und im Idealfall online zur Verfügung stehen, damit Sie jederzeit von überall auf die relevanten Daten zugreifen können.

»wo bekomme ich noch mehr antworten auf meine fragen rund um das hygiene- & qualitätsmanagement im rahmen der schädlingsbekämpfung?«

Selbstverständlich bei uns, der gsell & gsell gmbh. Und natürlich bieten wir Ihnen alle weiteren Leistungen rund um die Schädlingsbekämpfung - kompetent, professionell und fair.

service-line 0800 12 60 000 (kostenlos)

gsell & gsell

gesellschaft für schädlingsbekämpfung mbh

niederlassung essen
am zehnthof 171
45307 essen
tel: 0201 86 90 00
fax: 0201 60 57 10

niederlassung bremen
alter postweg 45
28207 bremen
tel: 0421 43 40 244
fax: 0421 44 39 57

niederlassung bochoft
siemensstr. 40
46395 bochoft
tel: 02871 21 93 721
fax: 02871 21 93 71 38

schädlingsbekämpfung • holz- und bautenschutz • schwammsanierung • taubenabwehr