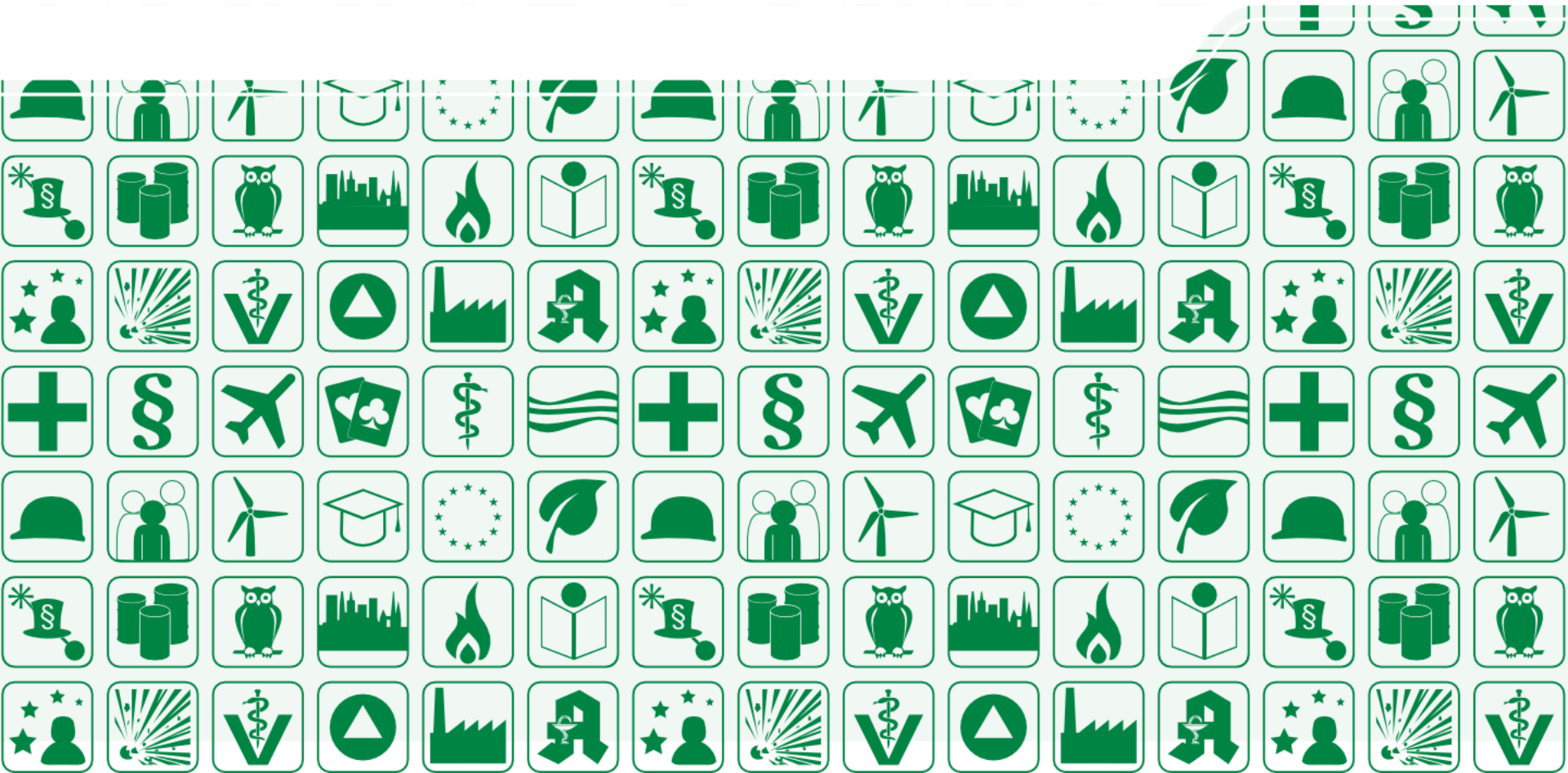
LANDESDIREKTION SACHSEN

Freistaat SACHSEN

Schädlingsprävention, -monitoring und Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

Aus Sicht der Amtlichen Lebensmittelüberwachung



Beispielbilder

Verunreinigungen
Fraßschäden
Gesundheitsschäden

Überblick

I. Vorstellung Amtliche Lebensmittelüberwachung und Landesdirektion Sachsen

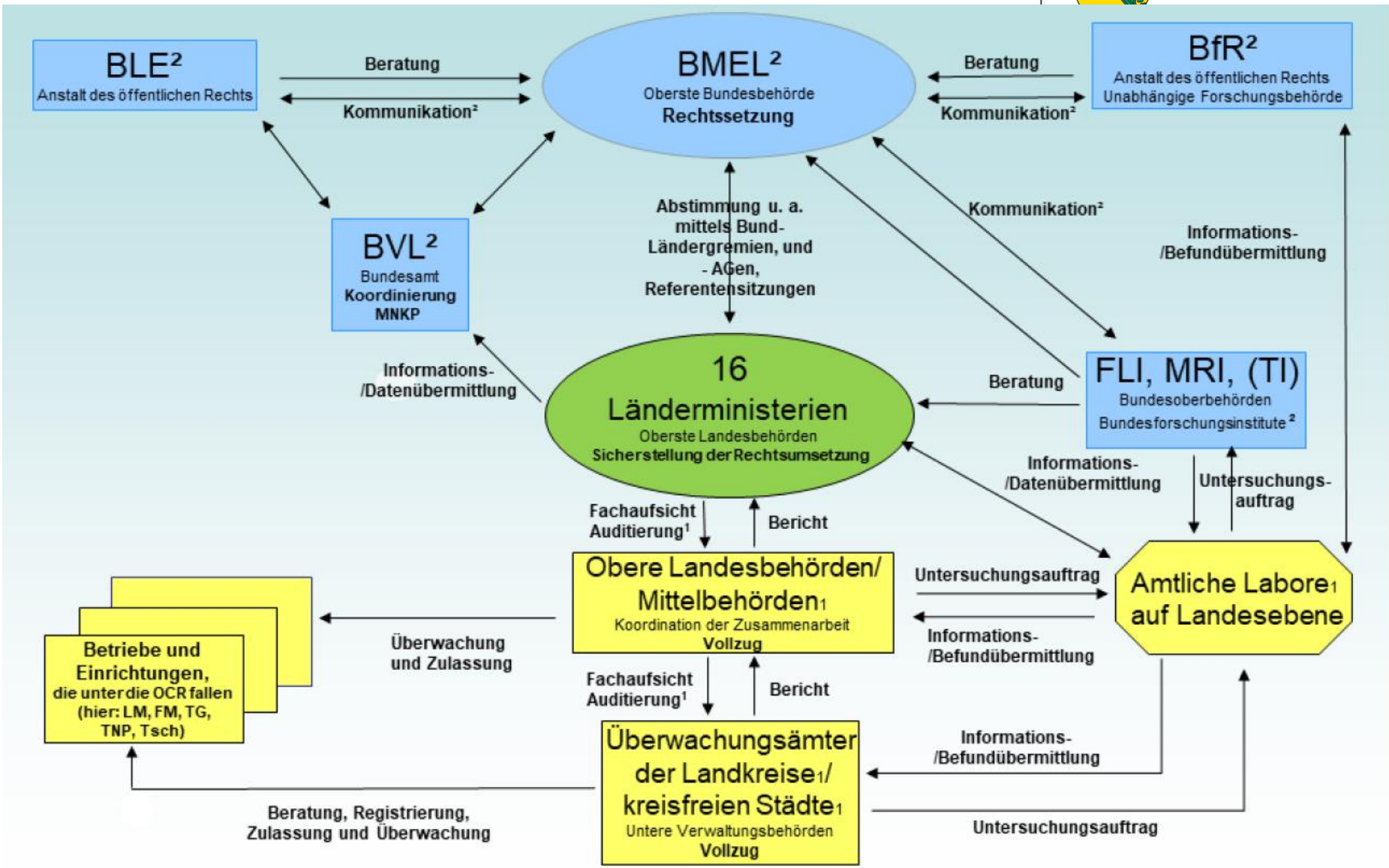
II. Lebensmittelrechtliche Grundlagen

III. Weiterführende Vorgaben

IV. Erkenntnisse aus dem Kontrollalltag – „Kontrollprogramm Großbäckerei“

V. „Gemeinsam sind wir stark!“

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärbehörden



¹länderspezifische Abweichungen möglich

² Kommunikation erfolgt zwischen den Institutionen und Behörden

Quelle: Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan des Bundes

LANDESDIREKTION SACHSEN | Freistaat SACHSEN

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärbehörden

Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt [SMS]

Landesdirektion Sachsen [LDS]

Landesuntersuchungsanstalt Sachsen [LUA]

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der 10 Landkreise und 3 kreisfreien Städte

Schutz der Gesundheit des Verbrauchers

Schutz vor Irreführung und Täuschung

Überwachung von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Lebensmittelkontaktmaterialien, Tabakerzeugnissen

Tiergesundheit/Tierschutz/Tierarzneimittel

LDS – „Wer wir sind. Was wir tun.“

- Mittelbehörde - verortet zwischen Staatsministerien und kommunaler Ebene
- Koordination und Bündelung der Fachaufgaben von **A=A**rbeitsschutz bis **Z=Z**uverlässigkeitsprüfungen im Luftverkehr
- 6 Abteilungen
  - Abteilung 1: Aus- und Fortbildung, Recht, Informations- und Kommunikationstechnologie,….
  - Abteilung 2: Öffentliches Gesundheitswesen, Lebensmittelüberwachung, Tiergesundheit/Tierschutz, Öffentliche Sicherheit, Glücksspiel, Geldwäsche, Pharmazie, Katastrophenschutz,….
  - Abteilung 3: Baurecht, Denkmalschutz, Gewerbe- und Handwerksrecht, Wirtschaftsförderung, Luftverkehr, Binnenschifffahrt,…
  - Abteilung 4: Oberflächenwasser, Hochwasserschutz, Abfall, Bodenschutz, Immissionsschutz, Naturschutz, Bergbau,….
  - Abteilung 5: Arbeitsschutz, Arbeitsmedizin, Gefahr-/Biostoffe, Strahlenschutz, Baustellen, Sprengstoff, Marktüberwachung,….
  - Abteilung 6: Asyl und Ausländerrecht
- Eigene Zuständigkeiten (z. B. bestimmte Zulassungen, Genehmigungen, Erteilung von Erlaubnissen, Kontrollaufgaben), Fachaufsicht über kommunale Ebene

- Weitere Informationen zur Behörde: www.lds.sachsen.de

Allgemeine Rechtsgrundlagen der Lebensmittelüberwachung

- EU-Verordnung zu Grundsätzen und Anforderungen des Lebensmittelrechts, Verfahren der Lebensmittelsicherheit – Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- EU-Verordnung über amtliche Kontrollen – Verordnung (EU) Nr. 2017/625
- EU-Marktüberwachungsverordnung – Verordnung (EU) Nr. 2019/1020

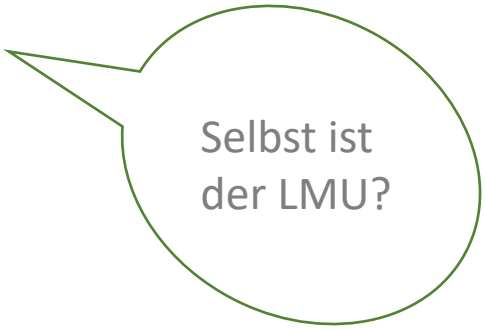
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Tabakerzeugnisgesetz / Weingesetz
- Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV RÜb)

- Gesetz über den öffentlichen Gesundheitsdienst im Freistaat Sachsen (SächsGDG)
- Sächsisches Ausführungsgesetz zu Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch sowie Tabakerzeugnisgesetz (SächsAGLFGB)
- Verordnung zur Übertragung von Zuständigkeiten auf die oberen Lebensmittelüberwachungsbehörden (SächsLMÜZuVO)

Verantwortung des Lebensmittelunternehmers

- **Hauptverantwortung liegt beim Lebensmittelunternehmer** [1, 2] – für:
  - Befolgung des Lebensmittelrechts
  - Überprüfung der Anforderungen – Kontrolle, Probenahme, Untersuchungen, ……
  - Sorgfaltspflicht - Vermeidung von unnötigen Risiken und Schäden für andere
  - Lebensmittelsicherheit – Betrachtung Fremdkörper, Kontaminanten, Rückstände, ….
  - Lebensmittelhygiene – Treffen von Hygienemaßnahmen, Vermeidung „nachteilige Beeinflussung“, Aufrechterhalten der Kühlkette, ….
  - Haftung bei Verstößen – zivil- oder strafrechtlich

Freiheit zur Herstellung, Bewerbung oder Vermarktung von Lebensmitteln OHNE besondere Anmeldung oder Erlaubnis (Art. 12 GG)



1: Art. 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002
2: Art. 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Rechtsgrundlagen Schädlingsmonitoring /-bekämpfung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

„Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass […] gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist […]“ [1]

„Fenster und andere Öffnungen müssen […] soweit sie nach außen öffnen können […] erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein“ [2]

„Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.“ [3]

„Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.“ [4]

Artikel 3 und Artikel 4 in Verbindung mit Anhang II

1 Kapitel I Nr. 2c
2 Kapitel II Nr. 1d
3 Kapitel IX Nr. 4
4 Kapitel VI Nr. 3

Rechtsgrundlagen Schädlingsmonitoring /-bekämpfung

- **Bekanntmachung 2022/C 355/01** zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren

3.3 **Schädlingskontrolle und -bekämpfung: Schwerpunkt auf Präventionsmaßnahmen**

a) Die Außenwände sollten keine Risse oder Spalten aufweisen, die Umgebung sollte ordentlich und frei von Schmutz sein, in dem sich Schädlinge ansiedeln könnten, und die Bereiche sollten für die Reinigung zugänglich sein. Der Zugang von Haus- oder Wildtieren ist zu untersagen/verhindern.

b) An den Fenstern sollte ein Insektenschutzgitter angebracht werden. Werden elektronische Geräte für die Insektenbekämpfung verwendet, ist das Gerät gemäß seinen technischen Besonderheiten zu verwenden.

c) Die Türen sollten außer beim Ein- und Ausladen geschlossen gehalten werden. Spalten zwischen Türen und Boden sollten schädlingssicher sein.

d) Nicht genutzte Ausrüstung und Räume sollten sauber gehalten werden.

e) Eine Wasseransammlung im Innenbereich sollte schnellstmöglich beseitigt werden. Die Bildung von Wasserlachen oder Wasseransammlungen muss verhindert oder vermieden werden.

Rechtsgrundlagen Schädlingsmonitoring /-bekämpfung

- **Bekanntmachung 2022/C 355/01** zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren

f) Es sollte ein Programm zur Schädlingskontrolle und -bekämpfung vorhanden sein:

i) Es sind Köder und Fallen (Innen- und Außenbereich) in ausreichender Zahl und an strategischen Stellen in Betracht zu ziehen;

ii) das Programm sollte Nagetiere, Kriech-, Lauf- und Fluginsekten umfassen;

iii) tote Schädlinge und Insekten sollten in regelmäßigen Abständen beseitigt werden, wobei sicherzustellen ist, dass sie nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen können;

iv) bei wiederkehrenden Problemen sollte die Ursache ermittelt werden.

v) Die zur Bekämpfung von Schadorganismen verwendeten Chemikalien müssen nach der Verordnung über Biozidprodukte ([3]) zugelassen sein. Pestizide sollten sicher gelagert und so eingesetzt werden, dass sie unter anderem nicht mit Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Ausrüstung in Berührung kommen können. Fliegenfallen (einschließlich elektrischer Fliegenvernichter) sollten nicht direkt über Bereichen angebracht werden, in denen Lebensmittel verarbeitet oder gelagert werden.

vi) Chemische Substanzen (z. B. Biozidprodukte für die Bekämpfung von Nagetieren) sollten nicht für die Überwachung des Auftretens von Schädlingen, sondern ausschließlich für die Schädlingsbekämpfung verwendet werden.

vii) BEISPIELE FÜR FLEXIBILITÄT: Professionelle Schädlingsbekämpfung ist die bevorzugte Lösung, aber in den meisten Fällen nicht zwingend erforderlich, sofern die Mitarbeiter entsprechende Kompetenz nachweisen können. Insbesondere können kleine Betriebe von dieser Flexibilität Gebrauch machen.

Rechtsgrundlagen Schädlingsmonitoring /-bekämpfung

- **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)**

„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 Beeinflussung: eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch […] Gerüche, tierische Schädlinge, […] tierische Ausscheidungen, […] Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.“

Rechtsgrundlagen Schädlingsmonitoring /-bekämpfung

Infektionsschutzgesetz

„Gesundheitsschädling: ein Tier, durch das Krankheitserreger auf Menschen übertragen werden können“

„Wenn Gesundheitsschädlinge festgestellt werden und die Gefahr begründet ist, dass durch sie Krankheitserreger verbreitet werden, so hat die zuständige Behörde die zu ihrer Bekämpfung erforderlichen Maßnahmen anzuordnen. Die Bekämpfung umfasst Maßnahmen gegen das Auftreten, die Vermehrung und Verbreitung sowie zur Vernichtung von Gesundheitsschädlingen.“

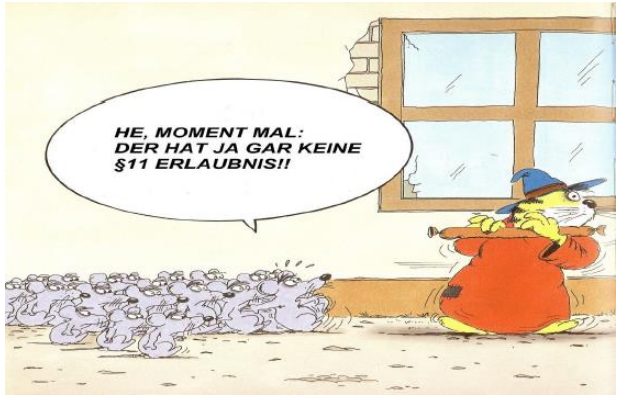
„Zum Schutz des Menschen vor übertragbaren Krankheiten dürfen bei behördlich angeordneten Maßnahmen zur

- Desinfektion und
- Bekämpfung von Gesundheitsschädlingen, Krätzmilben oder Kopfläusen

nur Mittel und Verfahren verwendet werden, die von der zuständigen Bundesoberbehörde (RKI) anerkannt worden sind.“

Weiterführende Vorgaben

- DIN 10523 „Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“
- DIN EN 16636 „Schädlingsbekämpfungsdienstleistungen - Anforderungen und Kompetenzen“
- Zertifizierungen: IFS, BRC, GlobalGAP, Bio, QS, ISO 22000, FSSC 22000, …..
- Leitlinien für eine gute Hygiene-/Verfahrenspraxis der einzelnen Lebensmittelbranchen
- Technische Regeln Gefahrstoffe (TRGS), Biozid-Recht, Gefahrstoffe, Tierschutz,….



Links:

Zertifizierungen: https://www.ifs-certification.com/de/ ; https://www.q-s.de/

Leitlinien – Übersicht: https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene

Ein funktionierendes Schädlingsmanagement gehört zum Basishygieneanforderungsprofil eines Lebensmittelunternehmers!

Schädlingsprävention

- ✓ Maßnahmen der Vorbeugung gegen Eindringen oder Einnisten (Wareneingang/ Bauhülle/ Öffnungen)
- ✓ Reinigung, Abfallbeseitigung – Entzug der Nahrungsgrundlagen
- ✓ Geschultes Betriebspersonal

Schädlingsmonitoring

- ✓ Gefährdungsbeurteilung
- ✓ Überwachung – Feststellung zum Vorhandensein und Ausmaß eines Schädlingsbefalls
- ✓ Dokumentation

Stellt ein Lebensmittelunternehmer Schädlingsbefall fest, so hat er

zu reagieren,

zu organisieren,

zu kontrollieren.

Schädlingsbekämpfung

- ✓ Befallsermittlung
- ✓ Maßnahmen zur Beseitigung / Tilgung
- ✓ Ermittlung der Ursachen – Korrektur und Anpassung von Präventions-/Monitoringmaßnahmen

Niedersachsen

Infoblatt

Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben: Wer darf was?
Betrachtung ausschließlich aus chemikalien- / biozidrechtlicher Sicht

LAVES, Fachbereich Schädlingsbekämpfung (Tierseuchenbekämpfung und Task-Force Veterinärwesen, Dez. 32) & Dez. 21
Version 1.5; 02.2023

Schädling	Maßnahme	Lebensmittelunternehmer ohne Sachkunde	Lebensmittelunternehmer mit Sachkunde [3]	Gepr. Schädlingsbekämpfer oder Sachkundiger gem. GefstoffV [4]
Schadnager	**Monitoring** (wirkstofffrei)	+	+	+
	• **Beköderung** (wirkstoffhaltig) bei aktivem Befall mit Biozidprodukten mit Antikoagulanzien der **1. Generation** [2, 6]; • Biozidprodukt **nicht** gekennzeichnet mit **„Repr. 1 A/B, H360D“**; • Biozidprodukt **nicht** gekennzeichnet mit **„STOT RE 1“** oder **„STOT RE 2“**	+ [1]	+	+
	• **Beköderung** (wirkstoffhaltig) bei aktivem Befall mit Biozidprodukten mit Antikoagulanzien der **1. Generation** [2, 6]; • Biozidprodukt **nicht** gekennzeichnet mit **„Repr. 1 A/B, H360D“**; • Biozidprodukt gekennzeichnet mit **„STOT RE 1“** oder **„STOT RE 2“**	- Ausnahme: Anwendung nur **gelegentlich** und **im geringen Umfang**[5]	- Ausnahme: Anwendung nur **gelegentlich** und **im geringen Umfang**[5]	+
	• **Beköderung** (wirkstoffhaltig) bei aktivem Befall mit Biozidprodukten mit Antikoagulanzien der **1. Generation** [2, 6]; • Biozidprodukt gekennzeichnet mit **„Repr. 1 A/B, H360D“**; • Biozidprodukt gekennzeichnet mit **„STOT RE 1“** oder **„STOT RE 2“**	- Ausnahme: fachkundig gem. §2(16) in Verb. mit §8(7) GefStoffV; Anwendung nur **gelegentlich** und **im geringen Umfang**[5]	- Ausnahme: fachkundig gem. §2(16) in Verb. mit §8(7) GefStoffV; Anwendung nur **gelegentlich** und **im geringen Umfang**[5]	+

Niedersächsisches Landesamt für
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
Postfach 92 62
26140 Oldenburg
www.laves.niedersachsen.de

Link:
https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/tiere/schadlingsbekampfung/futtermittel_und_lebensmitteluberwachung/schaedlingsbekaempfung-im-lebensmittelbereich-123954.html

Amtliche Kontrolle – Bewertung und Maßnahmen

Allgemeine Vorschrift Rahmen-Überwachung (AVVRüb)

„Betriebe sind in Risikokategorien einzustufen. Innerhalb jeder Risikokategorie kann für einen Lebensmittelbetrieb eine festgelegte minimale und maximale Risikoklasse ermittelt werden. Die Risikoklasse, in die ein Lebensmittelbetrieb eingestuft wird, ergibt sich aus seiner individuellen Beurteilung.“

„Die Einstufung ist von der zuständigen Behörde für jeden Betrieb zu dokumentieren und fortzuschreiben.“

„Die zuständige Behörde wendet ein risikobasiertes Beurteilungssystem an.“

„Für die Regelkontrollfrequenzen ist eine Spanne von mindestens wöchentlich bis längstens dreijährlich festzulegen. Hinzu kommen zusätzliche anlassbezogene Kontrollen.“

LANDESDIREKTION SACHSEN | Freistaat SACHSEN

Amtliche Kontrolle – Bewertung und Maßnahmen

Allgemeine Vorschrift Rahmen-Überwachung (AVVRüb)

Betrieb / Datum		Beurteiler/in					Kontrollhäufigkeit		
Hauptmerkmal	Beurteilungsmerkmale	Risiko					max. Punkte	Ergebnis	Begründung bei Abweichungen
		Beurteilungsstufe					1 = sehr gut; 2 = gut; 3 = zufrieden stellend; 4 = ausreichend; 5 = nicht ausreichend; pro Beurteilungsmerkmal eine Beurteilungsstufe markieren, vorgegebene Punktwerte verwenden, keine freie Punktvergabe		
		1	2	3	4	5			
Hauptmerkmal II: Verhalten des Unternehmers		**0**	**3**	**8**	**9**	**15**	15		
	1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen	0	1	2	3	5			
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3			
	3. Mitarbeiterschulung	0	2	4	6	7			
Hauptmerkmal III: Verlässlichkeit der Eigenkontrollen		**0**	**6**	**12**	**18**	**25**	25		
	1. HACCP-Verfahren	0	3	6	9	12			
	2. Untersuchung von Produkten	0	1	2	3	5			
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	6	8			
Hauptmerkmal IV: Hygienemanagement		**0**	**10**	**20**	**27**	**40**	40		
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5			
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8			
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11			
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13			
→	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3			
							Gesamtpunktzahl		

Die Bewertung mit der besten Beurteilungsstufe (0 Punkte) erfolgt dann, wenn die einschlägigen Rechtsgrundlagen vollumfänglich erfüllt sind. Bei nicht relevanten Beurteilungsmerkmalen erfolgt eine neutrale Einstufung (mit 0 Punkten).

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut") *Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut" bis „nicht ausreichend") einzustufen.*
5. Schädlingsbekämpfung	Beurteilung der: 1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall) 2. Dokumentation	1. regelmäßig, effektiv, Intervall angemessen, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen 2. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Erreichbarkeit der Risikoklassen für die Betriebs-Risikokategorien

Risikoklasse	Gesamtpunktzahl	Risikokategorie des Betriebes 1	2	3	4	5	6	Kontrollfrequenz
1	200-181	200-						mindestens wöchentlich
2	180-161		180-					monatlich
3	160-141			160-				¼-jährlich
4	140-121				140-			½-jährlich
5	120-101					120-		¾-jährlich
6	100-81	100					100-	jährlich
7	80-61		80					1,5- jährlich
8	60-41			60				zweijährlich
9	40-0				40	20	0	dreijährlich

Geflügelschlachtbetrieb: RK1

Molkerei: RK3

Fleischerei: RK3 ..mit Schlachthaus – RK2

Brauerei/ Gaststätte: RK4

Bäckerei: RK5

Amtliche Kontrolle – Bewertung und Maßnahmen

Sächsischer Leitfaden zur Risikobeurteilung

Hauptmerkmal IV	**Hygienemanagement**		
Schädlingsbekämpfung	**Sehr gut**	**Zufriedenstellend**	**Nicht ausreichend**
Beurteilung der:			
1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaß-nahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall)	regelmäßig, effektiv, Intervall angemessen, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen	wirksame Kontrollen durch Betriebsverantwortlichen, geeignete Maßnahmen bei Befall	kein wirksames „Konzept“, keine Kontrollen auf Befall
2. Dokumentation	regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar (auch für Monitoring)	regelmäßig, nachvollziehbar (auch mit Vorsorgemaßnahmen)	nicht vorhanden oder unzureichend
3. Prophylaxe	wirksame Schutzmaßnahmen zur Vermeidung von Schädlingsbefall (auch wirksames Monitoring)	wirksame Schutzmaßnahmen zur Vermeidung von Schädlingsbefall	fehlende Schutzmaßnahmen zur Vermeidung von Schädlingsbefall
4. Schädlingsbefall	kein Befall	kein Befall	Befall möglich / vorhanden

Kontrollinhalte – je nach Betriebsart und Betriebsgröße!

- Umfang – welche Schädlinge, Intervall
- Kontroll-/Lage-/Köder-/Fallenplan
- Eignung der Mittel – keine Kontaminationsgefahr
- eingesetzte Mittel – Produktinfos, Sicherheitsdatenblätter, Sachkunde
- Dokumentation – Trendanalyse bei Befall
- Berücksichtigung Betriebshygiene
- Berücksichtigung Verhalten Betrieb
- Berücksichtigung Maßnahmen Betrieb (Ausbringen eigener Fallen o.ä.)
- Auswertung mit Betrieb (mündl., elektr.)
- BuD – Gefahrenanalyse vorhanden und plausibel
- Schlagfalle – Sachkunde gemäß TierSchG

„privat versus gewerblich“

Amtliche Kontrolle – Bewertung und Maßnahmen

- **Einstufung Befall – Maßnahmen der Behörde**

„schwer / gravierend / massiv“

- Potential der Gesundheitsgefahr – Art. 14 Abs. 2 a) der Verordnung (EG) Nr. 178/2002

  ⟹ Schnellwarnung / Rücknahme / Rückruf / Information der Öffentlichkeit / ggf. Strafverfahren

- unsicher/zum Verzehr nicht geeignet – Art. 14 Abs. 2 b) der Verordnung (EG) Nr. 178/2002

  ⟹ Inverkehrbringungsverbot / Rücknahme / Bußgeldverfahren / Anordnungen R&D

„mittel / Ekelerregung“

- Täuschung, potentielle Ekelerregung/ Widerwillen - § 11 Abs. 2 Nr. 1 LFGB

  ⟹ Inverkehrbringungsverbot / Rücknahme / Bußgeldverfahren / Anordnungen R&D

- Hygienemängel und –verstöße bei Lagerung, Herstellung oder Vertrieb - § 3 LMHV

  ⟹ Information der Öffentlichkeit (§ 40 Abs. 1 a LFGB) / Bußgeldverfahren / Anordnung R&D

„leicht“

- Nachteilige Beeinflussung - § 3 LMHV ⟹ Auflagen Kontrollbericht / Anordnung R&D

Amtliche Kontrolle – Bewertung und Maßnahmen

Information der Öffentlichkeit - § 40 Abs. 1 a Nr. 3 LFGB

Verstoß in nicht nur unerheblichem Ausmaß und Bußgeld von mindestens 350€ erwartet

Verstoß	Mängel bei der Schädlingsbekämpfung
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	massiver Schadnagerbefall

Maßnahmen des Unternehmens

- Eine Grundreinigung wurde durchgeführt. Ein professioneller Schädlingsbekämpfer wurde hinzugezogen. (15.11.2024)

Zusätzliche Informationen oder Richtigstellungen

Auf Grund der oben genannten Mängel wurden am 11.11.2024 eine Betriebsschließung und eine Reinigung und Desinfektion jeweils mittels lebensmittelrechtlicher Ordnungsverfügung angeordnet. Die Betriebsschließung wurde am 15.11.2024 wieder aufgehoben.

Verstoß	Mängel bei der Schädlingsbekämpfung
Rechtsgrundlage	§ 3 LMHV (Nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Beschreibung	Während der Kontrolle wurden lebende und tote Schaben in verschiedenen Entwicklungsstadien im Thekenbereich, im Officebereich, in der Küche/Vorbereitungsbereich und im Trockenlager vorgefunden.

Maßnahmen des Unternehmens

- Das Restaurant wurde am 09.10.2024 bis 11.10.2024 geschlossen. Während dieser Zeit fand eine Grundreinigung statt. Außerdem wurde durch eine Fachfirma die Schädlingsbekämpfung begonnen. (-)
- Im Rahmen einer erneuten Kontrolle wurde festgestellt, dass der Betrieb weiterhin von einer Fachfirma betreut wird und über eine wirksame Schädlingsbekämpfung verfügt. (18.02.2025)

Links:
https://www.verbraucherschutz.sachsen.de/gesundheitlicher-verbraucherschutz-3990.html
https://apps.gesunde.sachsen.de/lebensmittel.php

Google

müller brot skandal

2012

Alle | Bilder | Videos | News | Kurze Videos | Maps | Bücher | Mehr | Suchfilter

www.br.de
Müller-Brot-Skandal: Der Niedergang e…

www.br.de
Müller-Brot-Skandal: Der Niedergang e…

Abendzeitung München
Müller-Brot: Ämter schwiegen wege…

www.merkur.de
Müller-Brot-Skandal: Bei kleinen Betrie…

Münchner Merkur
Nie mehr Müller-Brot aus Neufahrn?

Wikinews
Müller-Brot: Kontrollbehörde lehnt di…

www.br.de
Müller-Brot-Skandal: Der Niedergang einer…

TZ
Müller-Brot: Prozess-Beginn nach …

Abendzeitung München
Hygiene-Skandal schlimmer: Ung…

FAZ
Hygieneskandal bei Müller-Brot: Gute…

Münchner Merkur
Läden in Weilheim-Schongau: Ein Ja…

Main-Post
Ekel-Skandal: Mäusekot im Brot

Kontrollprogramm Großbäckereien

- 2017 - Gemeinsame Projektgruppe "Vernetzung Kontrolleinheiten" der Arbeitsgruppen der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz – Kontrollschwerpunkt „Großbäckereien“
- Sachsen übernimmt Federführung für Themenschwerpunkt Großbäckereien
- Betrachtung der Schwerpunkte: Hygienic design von Bäckereimaschinen, Schädlingsmonitoring und Schädlingsbekämpfung
- Teilnehmende Bundesländer: BW, BY, NI, NW, SN (mit Kontrollen und Auswertung); bei der Vorbereitung und den Workshops auch HB, HE, SH, ST
- 29 Kontrollen in Großbäckereien oder Bäckereien mit mind. 10 Filialen oder anderen Empfängern

Kontrollprogramm Großbäckereien

4. Managementsystem Schädlingsmonitoring / Schädlingsbekämpfung		
4.1. Schädlingsmonitoring (Prophylaxe)	Zustand Außenwände	☐ keine Risse / Spalten ☐ Risse/Spalten vorhanden
	Fenster - Insektenschutzgitter	☐ soweit geprüft - an allen Fenstern vorhanden ☐ fehlt vereinzelt/ defekt ☐ keine vorhanden
	Türen	☐ geschlossen gehalten/ keine Spalten ☐offene Türen / Spalten vorhanden
	ungenutzte Räume/Ausrüstung	☐ sauber/ ordentlich ☐ Mängel hinsichtlich Sauberkeit/Ordnung
	Durchführung von	☐ Verantwortliche Betrieb: ☐ mit Sachkunde TierSch ☐ ohne Sachkunde TierSch ☐ mit Sachkunde GefStoffV (TRGS) ☐ ohne Sachkunde GefStoffV (TRGS) ☐ Schädlingsbekämpfer / - unternehmen ☐ Erlaubnis der Behörde nach §11 TierSchG für Schädlingsbekämpfer vorhanden
	Monitoring für	☐ kein dokumentiertes Monitoringprogramm (keine Kontrollen) vorhanden ☐ Ratten ☐ Mäuse ☐ Schaben ☐ Motten ☐ Käfer ☐ Weitere: .....
	Intervall *(bei verschiedenen Intervallen pro Schädling angeben)*	☐ jährlich ☐ halbjährlich ☐ quartalsweise ☐ monatlich ☐ wöchentlich ☐ täglich
	Köder / Fallen	Anzahl: ☐ geeignet ☐ teilweise nicht geeignet ☐nicht geeignet Bemerkungen: ..... ☐ Lageplan vorhanden ☐ Lageplan nicht vorhanden Lage an strategische Stellen: ☐geeignet ☐ teilweise nicht geeignet ☐ nicht geeignet Bemerkungen: .....
	Dokumentation	☐ vorhanden und nachvollziehbar ☐ teilweise unvollständig ☐ nicht vorhanden ☐ Kenntnisnahme des Verantwortlichen im Betrieb ist gewährleistet
	Informationen über eingesetzte Mittel (*Anwendungsgebiet, Wirkstoff, Zubereitung, Menge und Dosierung; Sicherheitsdatenblätter*)	☐ vorhanden und nachvollziehbar ☐ teilweise unvollständig ☐ nicht vorhanden
	Grenzwerte der Monitoringmaßnahmen (*ab wann erfolgen Maßnahmen zur Bekämpfung*)	☐ vorhanden und nachvollziehbar ☐ nicht sinnvoll ☐ nicht vorhanden

Kontrollprogramm Großbäckereien

- Ergebnisse Schädlingsmonitoring

„Alle Betriebe haben zur Prävention ein Schädlingsmonitoring, aber Käfer zu selten überprüft."

„ungeeignete, zu wenige oder zu viele Köderstandorte wurde selten festgestellt"

„Potential gibt es bei den fehlenden Bewertungsgrenzen"

„Kenntnisnahme der Monitoringverfahren durch Betriebsverantwortliche nicht immer gewährleistet"

- Ergebnisse Schädlingsbefall

„Bei mehr als 73 % kein Schädlingsbefall festzustellen."

„Etwa 26 % mit Feststellung mehrerer Schädlinge – Potential zur Verbesserung der GHP-Maßnahmen."

	Bewertung Befall (relative Häufigkeit)		
	kein Befall	geringer Befall	hoher Befall
Rattenbefall	96,0%	0,0%	4,0%
Mäusebefall	80,8%	7,7%	11,5%
Schabenbefall	80,8%	3,8%	15,4%
Mottenbefall	73,1%	19,2%	7,7%
Käferbefall	91,3%	4,3%	4,3%
Befall mit anderen Schädlingen	82,6%	8,7%	8,7%

LANDESDIREKTION SACHSEN | Freistaat SACHSEN

Kontrollprogramm Großbäckereien

- Ergebnisse Schädlingsbekämpfung

„Potential bei den Unterlagen bzw. der Dokumentation, der Risikobewertung“

„Maßnahmen durch Betrieb (Hygiene, Personalschulung)“

„zu häufig Bedarfsunabhängige Dauerbeköderung ohne Begründung“

„Einhaltung Normvorgaben dringend notwendig“

Bekämpfungsziel:

- vollumfänglich erreicht: 5 = 36 %
- teilweise erreicht: 3 = 21 %
- nur zeitweise erreicht: 2 = 14 %

} 71 %

- nicht erreicht: 4 = 29 %
- mit Nachprüfung: 4 = 29 %
- ohne Nachprüfung: 0

FAZIT:

Zugänglichkeit – Reinigungsfähigkeit – Sauberkeit – Schädlingsbefall bedingen einander

	Risikobewertung Maßnahmen/ Warnhinweise			Ursachen-ermittlung		Begleitende Maßnahmen / Auswertung Betrieb						Informationen über eingesetzte Mittel			Unzulässige Verfahren		Mitarbeiter schulung		
Antwortauswahl Kontrollhilfe	vorhanden	unvollständig	nicht vorhanden	erfolgt	nein	Auswertung ausführlich	nur Protokollübergabe	keine	Präventivmaßnahmen mitgeteilt	Präventivmaßnahmen mündlich	keine Präventivmaßn.	vorhanden	unvollständig	nicht vorhanden	nein	ja	ja	ja, aber unklar	nein
Summe	8	4	3	9	6	10	2	1	8	1	3	18	2	1	17	4	10	3	5
keine Angabe erfolgt bzw. nicht geprüft	14	14	14	14	14	16	16	16	17	17	17	8	8	8	8	8	11	11	11

Beispiele

LANDESDIREKTION SACHSEN | Freistaat SACHSEN

„Gemeinsam sind wir stark.“

Schädlingsbekämpfer oder Dosenöffner?

Aufträge von Privatkunden erhalten Schädlingsbekämpfer in der Regel erst dann, wenn ein Problem, also Befall, offensichtlich wird. In sensiblen Industriezweigen jedoch sind Früherkennung und Schädlingsprävention zwingend notwendig. Das Monitoring stellt dann einen wichtigen Baustein des Schädlingsmanagements dar. Aber wird er nicht vernachlässigt?

Foto: Fotolia, Thomas Söllner

Kein Anfraß = kein Befall? Wirklich?

Wir sind der Überzeugung, dass mehr Stationen nicht unbedingt mehr Informationen über die aktuelle Befallssituation liefern. Vielmehr provozieren sie das Risiko, eine Scheinsicherheit zu bewirken und können damit sogar kontraproduktiv für ein wirklich effektives Schädlingsmanagement sein. Stattdessen erschaffen sie womöglich Papierwahrheiten, die gar nichts über die tatsächliche Situation aussagen.

ZLR 4/2020

Was ist ein „geeignetes Verfahren“ zum Schädlingsmanagement?

Wie man eine rechtliche Anforderung mit praktischem Wissen erfüllen kann[1]

Dr. Gerhard Karg, *Bianca Mitmeier*, Kaiserslautern und Rechtsanwalt *Rochus Wallau*, Ingolstadt

Testlauf zum Einsatz alternativer Köderstellen gegen Schadnager – Eine Folgebetrachtung

Dipl.-Wirt.-Ing. durch die IHK Chemnitz öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung *Marcus Kanjar*, Crimmitschau

Erkenntnisse:

- Werkzeugkoffer verschiedener Methoden
- Qualifikation (Biologie der Schädlinge, Nahrungsspezifika)
- Visuelle (sensorische) Kontrollpunkte im Betrieb ergänzen
- Randbedingungen des Betriebs berücksichtigen

LANDESDIREKTION SACHSEN | Freistaat SACHSEN

„Gemeinsam sind wir stark.“

Lebensmittel-unternehmer

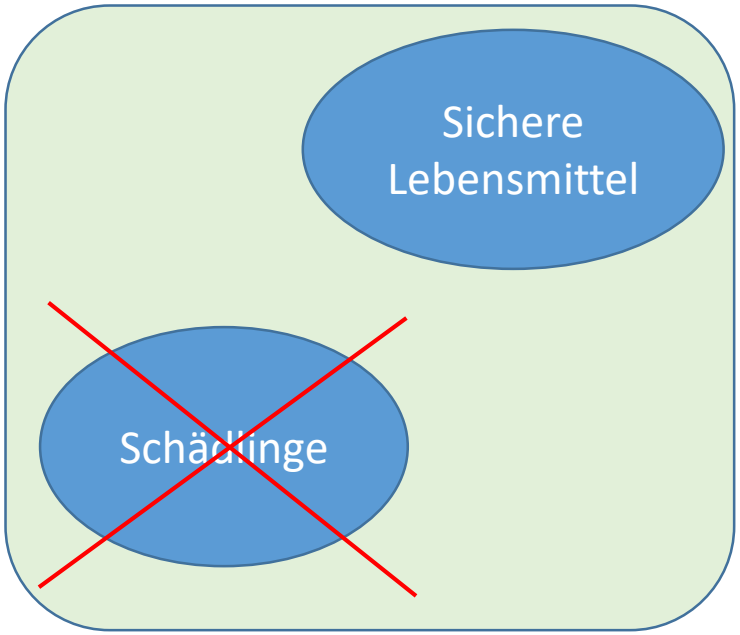
Lebensmittel-überwachung

Schädlings-bekämpfer

Whistleblower
(EU-Verordnung (EU) 2017/625,
Hinweisgeberschutzgesetz)

Wie?
Verantwortung
Kommunikation
Zusammenarbeit / Miteinander
Kompetenz
Lösungen

Ziel & Ergebnis



Hinweisgebermeldestellen:
SN: https://www.sms.sachsen.de/hinweisgeberschutzgesetz-9305.html
Bund: https://www.bundesjustizamt.de/DE/MeldestelledesBundes/MeldestelledesBundes_node.html

„Wenn man alle Gesetze studieren sollte,
so hätte man gar keine Zeit, sie zu übertreten.“

J.W. von Goethe

FRAGEN