

# Inhaltsverzeichnis

<b>I</b>	<b>Schädlinge in Lebensmittelbetrieben .....</b>	<b>1</b>
1	Welche Tiere werden als Schädlinge bezeichnet? .....	1
2	Wie werden Schädlinge von der Systematik her unterteilt? .....	1
3	Was ist unter diesen Schädlingsarten zu verstehen? .....	1
4	Welche dieser Schädlingsarten stellen für Lebensmittelbetriebe ein Risiko sowie eine Gefahr dar? .....	1
5	Welche einzelnen Schädlingsarten aus diesen Gruppen stellen für Lebensmittelbetriebe ein Risiko und eine Gefahr dar? .....	2
6	Welches sind aus obiger Tabelle die wichtigsten in Lebensmittelbetrieben auftretenden Schädlinge? .....	2
7	Was macht Lebensmittelbetriebe für Schädlinge so attraktiv? .....	3
8	Welche Rolle spielt der Faktor Nahrung für Schädlinge in Lebensmittelbetrieben? .....	3
9	Welche Rolle spielt der Faktor Temperatur für Schädlinge in Lebensmittelbetrieben? .....	4
10	Welche Rolle spielt der Faktor Feuchtigkeit für Schädlinge in Lebensmittelbetrieben? .....	4
11	Welche Rolle spielt der Faktor Licht für Schädlinge in Lebensmittelbetrieben? .....	5
12	Ist es möglich, durch die Beeinflussung von den Faktoren Nahrung, Temperatur, Feuchtigkeit und Licht auch das Leben von Schädlingen in Lebensmittelbetrieben zu beeinflussen? .....	5
13	Für welche Lebensmittelbetriebe stellen Schädlinge eine Gefahr dar? .....	5
14	Welche Schädlinge gefährden welche Lebensmittelbetriebe? .....	6
15	Welche Gefahren gehen allgemein von Schädlingen aus? .....	6
16	Was ist unter Fraßschäden zu verstehen und welche Folge haben diese für einen Lebensmittelbetrieb? .....	6
17	Warum ist der wirtschaftliche Verlust bei 1 t Haferflocken größer als bei 1 t unbehandeltem Getreide? .....	7
18	Welche Arten durch Schädlinge verursachte Verschmutzungen gibt es und welches sind die Folgen? .....	7
19	Können durch Schädlinge Krankheitskeime übertragen werden und damit die Lebensmittelsicherheit gefährden? .....	8

20	Welches sind die am häufigsten in Lebensmittelbetrieben auftretenden Schädlinge, die Krankheitskeime übertragen können? .....	9
21	Was ist im Zusammenhang mit Schädlingen unter Folgeschäden zu verstehen? .....	9
22	Wie hoch ist für einen Lebensmittelbetrieb die Gefahr, von Schädlingen befallen zu werden? .....	9
23	Welche Auswirkungen kann ein Schädlingsbefall für einen Lebensmittelbetrieb haben? .....	9
24	Wie gelangen Schädlinge in einen Lebensmittelbetrieb? .....	10
25	Was muss beachtet werden, wenn sich Lebensmittelmittelbetriebe in einem ländlichen Umfeld befinden? .....	11
26	Was muss beachtet werden, wenn sich Lebensmittelbetriebe in unmittelbarer Nähe von Gewässern befinden? .....	11
27	Was muss beachtet werden, wenn sich Lebensmittelbetriebe in einem Gewerbegebiet befinden, im dem eine Vielzahl von Lebensmittelbetrieben angesiedelt sind? .....	11
28	Kann auch der Frachtweg von Roh- und/oder Fertigware Verursacher für einen Schädlingsbefall in einem Lebensmittelbetrieb sein? .....	12
29	Kann man die Zuwanderungsmöglichkeiten von Schädlingen in einen Lebensmittelbetrieb auf irgendeine Art und Weise gänzlich unterbinden? .....	12
30	Welche Möglichkeiten haben Schädlinge, sich innerhalb eines Lebensmittelbetriebes auszubreiten? .....	12
31	Können die Aktivitäten von Schädlingen an bestimmte Jahreszeiten gekoppelt werden? .....	13
32	Welche Eigenschaften befähigen Schädlinge, selbst unter extrem schlechten Voraussetzungen zu überleben? .....	13
33	Kann der Klimawandel das Auftreten von Schädlingen in Lebensmittelbetrieben begünstigen? .....	14
II	<b>Schädlingsprophylaxe in Lebensmittelbetrieben</b> .....	15
34	Was ist generell und im weitesten Sinne unter Schädlingsprophylaxe in Lebensmittelbetrieben zu verstehen? ...	15
35	Aus welchen Komponenten besteht die Schädlingsprophylaxe in Lebensmittelbetrieben? .....	15
36	Was ist im engeren Sinne unter Schädlingsprophylaxe in Lebensmittelbetrieben zu verstehen? .....	15

37	Welchen Stellenwert hat und/oder sollte die Schädlingsprophylaxe in Lebensmittelbetrieben haben? .....	15
38	Warum kann man im weitesten Sinne mit der Schädlingsprophylaxe auch Kosten sparen? .....	16
39	Inwiefern muss die Reinigung zu den flankierenden Maßnahmen in der Schädlingsprophylaxe gezählt werden? .....	16
40	Warum ist Sauberkeit und Ordnung gerade im Abfallbereich für die Schädlingsprophylaxe sehr wichtig? .....	16
41	Warum sind bauliche Mängel und Unordnung der Schädlingsprophylaxe nicht zweckdienlich? .....	17
42	Warum ist offene Ware in Lagerräumen der Schädlingsprophylaxe nicht zweckdienlich? .....	17
43	Inwiefern kann die Temperatur und die Temperaturüberwachung zur Schädlingsprophylaxe bei Schadinsekten eingesetzt werden? .....	17
44	Warum sind Wareneingangskontrollen in Lebensmittelbetrieben als ein wichtiger Aspekt der Schädlingsprophylaxe zu bewerten, andererseits aber mit vielen Unsicherheitsfaktoren verbunden? .....	18
45	Warum sind geschulte Mitarbeiter ein sehr wichtiger Faktor in der Schädlingsprophylaxe? .....	18
46	Wie kann man über Rückstellmuster von Rohwaren einen Schädlingsbefall erkennen und dieses zur Schädlingsprophylaxe nutzen? .....	18
47	Gibt es eine Möglichkeit zur Schädlingsprophylaxe in Lebensmittelbetrieben, die es ermöglicht, Schadinsekten und deren Entwicklungsstadien in eingehender Rohware zu 100 % zu eliminieren? .....	19
48	Warum sind Verpackungsmaterialien in Lebensmittelbetrieben stets getrennt von Roh-, Halbfertig- und Fertigware zu lagern und warum gehört diese Art der Lagerung zur Schädlingsprophylaxe? .....	19
49	Wie ist es möglich, Schadinsekten frühzeitig zu erkennen und dieses zur Schädlingsprophylaxe zu nutzen? .....	19
50	Ist es möglich, in der Schädlingsprophylaxe auch Schadinsekten frühzeitig zu erkennen? .....	20
51	Was ist im Zusammenhang mit der Schädlingsprophylaxe unter Monitoring zu verstehen? .....	20

52	Ist es möglich, in der Schädlingsprophylaxe alle in Lebensmittelbetrieben möglichen Schädlinge über Monitoringsysteme frühzeitig zu erkennen? .....	20
53	Was ist unter begleitenden Maßnahmen in der Schädlingsprophylaxe gegen Schadnager zu verstehen? .....	20
54	Wie erfolgt die Schädlingsprophylaxe gegen Schadnager? .....	21
55	Ist ein Monitoringsystem gegen Schadnager auch mit nicht toxischen Ködern möglich und sinnvoll? .....	21
56	Ist ein fehlendes Monitoringsystem gegen Schadnager im Produktionsbereich von Lebensmittelbetrieben sinnvoll? .....	22
57	Was ist unter begleitenden Maßnahmen in der Schädlingsprophylaxe gegen fliegende Insekten zu verstehen? .....	22
58	Wie erfolgt die Schädlingsprophylaxe gegen fliegende Insekten? .....	22
59	Worauf beruht die Wirkung von den gegen die fliegenden Insekten eingesetzten UV-Insektenfanglampen? .....	23
60	Warum sind die neuen UV-Insektenfanglampen mit Klebefolien sinnvoller als die älteren Geräte mit Spannungsgittern? ....	23
61	Was ist unter der Wartung von UV-Insektenfanglampen zu verstehen? .....	23
62	Was ist unter den begleitenden Maßnahmen in der Schädlingsprophylaxe gegen Motten zu verstehen? .....	24
63	Wie erfolgt die Schädlingsprophylaxe gegen Motten? .....	24
64	Welche Fallensysteme werden in der Prophylaxe gegen Motten eingesetzt und in welchen Bereichen eines Lebensmittelbetriebes finden sie ihren Einsatz? .....	24
65	Was ist unter einem Pheromonaustausch zu verstehen und warum ist dieser notwendig? .....	25
66	Was ist unter den begleitenden Maßnahmen in der Schädlingsprophylaxe gegen Schaben zu verstehen? .....	25
67	Wie erfolgt die Schädlingsprophylaxe gegen Schaben? .....	25
68	Welche Fallensysteme gibt es bei Schabenfallen und in welchen Bereichen eines Lebensmittelbetriebes finden sie ihren Einsatz? .....	26
69	Welche Maßnahmen in der Schädlingsprophylaxe gibt es gegen vorratsschädigende Käfer und wie sind diese zu bewerten? .....	26

70	Welche Maßnahmen in der Schädlingsprophylaxe gibt es gegen Milben in Lebensmittelbetrieben? .....	28
71	Kann es zu Fehlern und Versäumnissen in der Schädlingsprophylaxe kommen und wodurch sind diese bedingt? .....	28
72	Welches sind solche Fehler und Versäumnisse in der Schädlingsprophylaxe in Lebensmittelbetrieben? .....	28
73	Welches sind die Folgen solcher Fehler und Versäumnisse? .....	29
74	Werden Fehler und Versäumnisse in der Schädlingsprophylaxe von den Verantwortlichen in den Lebensmittelbetrieben erkannt? .....	29
75	Wie kann erreicht werden, dass Fehler und Versäumnisse in der Schädlingsprophylaxe in den Lebensmittelbetrieben erkannt werden? .....	30
76	Wie kann erreicht werden, dass Fehler und Versäumnisse seitens der eigenen Mitarbeiter, die die Maßnahmen der Schädlingsprophylaxe negativ beeinträchtigen, verhindert werden? .....	30
77	Können die Maßnahmen zur Schädlingsprophylaxe in den Lebensmittelbetrieben auch ohne Schädlingsbekämpfer in eigener Regie umgesetzt werden? .....	30
78	Wie kann der Lebensmittelbetrieb selbst mit technischen und baulichen Maßnahmen die Schädlingsprophylaxe unterstützen? .....	31
79	Gibt es für die Schädlingsprophylaxe in Lebensmittelbetrieben eine allgemeine Richtschnur oder Standardvorgaben? .....	31
80	Können die Maßnahmen zur Schädlingsprophylaxe einen Schädlingsbefall gänzlich verhindern? .....	31
81	Haben die Verantwortlichen in den Lebensmittelbetrieben beim Thema Schädlingsprophylaxe noch Verbesserungspotenzial? .....	31
III	<b>Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben .....</b>	<b>33</b>
82	Was versteht man generell unter dem Begriff Schädlingsbekämpfung? .....	33
83	Wie haben sich die Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben in den letzten Jahren verändert? .....	33

84	Von welchen Faktoren hängt die Auswahl zu einer bestimmten Bekämpfungsmethode ab? .....	33
85	Was ist zwingende Voraussetzung für eine erfolgreiche Schädlingsbekämpfung? .....	34
86	Warum ist die exakte Bestimmung des Schädlings ein wichtiger Faktor für die Auswahl der verschiedenen Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung? .....	34
87	Welchen Zweck hat die Befallsermittlung? .....	34
88	Was ist unter dem Begriff der Integrierten Schädlingsbekämpfung zu verstehen? .....	34
89	Was ist unter dem Begriff „Chemische Maßnahmen“ in der Schädlingsbekämpfung zu verstehen? .....	35
90	Kann man bei den heutigen, zeitgemäßen Möglichkeiten in der Schädlingsbekämpfung auf chemische Mittel und/oder Verfahren verzichten? .....	35
91	Was sind Insektizide und Akarizide? .....	35
92	Seit wann gibt es die chemischen Insektizide/Akarizide und wie haben sich diese in den letzten Jahren entwickelt? .....	36
93	Welche chemisch-synthetischen Insektizide/Akarizide gibt es und wie wirken diese? .....	36
94	Sind die Wirkungsweisen bei allen in der Tabelle aufgeführten Wirkstoffgruppen identisch? .....	37
95	Warum führt der Einsatz einer einzelnen Wirkstoffgruppe über einen längeren Zeitraum oft zu Problemen bei der Wirksamkeit gegenüber Insekten und/oder Milben? .....	37
96	Gibt es außer den neurotoxischen Substanzen noch weitere chemisch-synthetische Wirkstoffe? .....	37
97	Gibt es neben den chemisch-synthetischen Substanzen auch biologische Insektizide und Akarizide, welches sind die Wirkstoffe und wie wirken diese? .....	38
98	Wie werden Insektizide und Akarizide angewendet? .....	38
99	Warum sind bei Insekten und Milben Begasungsverfahren in der Regel effizienter als andere Anwendungsmöglichkeiten? ...	39
100	Was versteht man unter Schiffsbegasungen und warum sind diese nicht immer so effizient wie am Land durchgeführte Begasungen? .....	39
101	Gibt es alternative Verfahren in der Insektenbekämpfung, die mindestens genau so effizient sind wie Begasungen? .....	39

102	Was sind Rodentizide? .....	40
103	Welche Ausbringungsform gibt es bei Rodentiziden? .....	40
104	Welches sind die am häufigsten eingesetzten Wirkstoffe bei den Rodentiziden und wie ist es zu dieser Entwicklung gekommen? .....	40
105	Wie wirken die antikoagulantien Wirkstoffe? .....	41
106	Welche Köderarten kennt man bei den Rodentiziden und welches sind die Gründe für die verschiedenen Arten? .....	41
107	Warum werden bei der Mäuse- und Rattenbekämpfung Köderboxen eingesetzt? .....	42
108	Welche Form der Mäuse- und Rattenbekämpfung ist in Deutschland per Gesetzgebung verboten? .....	42
109	Welche Probleme kennt man im Zusammenhang mit Rodentiziden? .....	42
110	Gibt es neben den Antikoagulantien weitere Möglichkeiten der Schädnerbekämpfung? .....	44
111	Was versteht man allgemein unter physikalischen Maßnahmen im Rahmen der integrierten Schädlingsbekämpfung? .....	44
112	Wo kommen physikalische Maßnahmen in der zeitgemäßen Schädlingsbekämpfung vor? .....	44
113	Welche Form der physikalischen Maßnahmen hat in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen und wie funktioniert dieses Verfahren? .....	44
114	Welche Probleme bringt die Druckentwesung mit sich? .....	45
115	Was versteht man allgemein unter biotechnischen Maßnahmen im Rahmen der integrierten Schädlingsbekämpfung? .....	45
116	Wo kommen biotechnische Maßnahmen in Form einer Beeinflussung von der Nahrung zum Einsatz? .....	45
117	Welche Probleme treten bei Köderverfahren mitunter auf? .....	46
118	Bei welchen Insektenarten ist das Köderverfahren der einzig gangbare Weg, um eine Befallstilgung herbei zu führen und welches ist der Grund dafür? .....	46
119	Wie funktioniert das Köderverfahren bei Schaben und welchen Vorteil hat es? .....	47
120	Wann führt das Köderverfahren bei Schaben zu Problemen und wie kann diese Beeinträchtigung bewältigt werden? .....	47

121	Unter welchen Voraussetzungen ist das Schabengel selbst bei massivem Schabenbefall eine zuverlässige Lösung? .....	47
122	Wo kommen biotechnische Maßnahmen in Form einer Beeinflussung der Temperatur zum Einsatz? .....	48
123	Wo liegen biologisch bedingte Schwierigkeiten bei diesen temperaturgeführten Verfahren? .....	48
124	Sind temperaturgeführte Verfahren grundsätzlich bei allen Schadinsekten einsetzbar? .....	48
125	Sind temperaturgeführte Verfahren auch gegenüber Mäusen und Ratten wirksam? .....	49
126	Können Heißluftverfahren in allen Lebensmittelbetrieben generell zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt werden? .....	49
127	Kann das Kaltentwesungsverfahren in allen Lebensmittelbetrieben generell zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt werden? .....	49
128	Wo kommen biotechnische Maßnahmen in Form einer Beeinflussung des Lichts zum Einsatz und wie ist dieses technisch möglich? .....	50
129	Welche Lampentypen gibt es, wie funktionieren diese und worauf ist in einem Lebensmittelbetrieb bei dem Einsatz solcher UV-Insektenfänglampen zu achten? .....	50
130	Wo kommen biotechnische Maßnahmen in Form einer Beeinflussung des Wachstums zum Einsatz? .....	51
131	Welche Mechanismen löst die externe Zufuhr von künstlich hergestellten Häutungs- und Juvenilhormonen aus und bei welchen Insekten können diese so genannten Wachstumsregulatoren (IGR, Insect Growth Regulator) eingesetzt werden? .....	51
132	Welchen Vorteil hat der Einsatz von Wachstumsregulatoren, welchen Nachteil und was ist die Konsequenz daraus? .....	52
133	Wo kommen biotechnische Maßnahmen in Form einer Beeinflussung des Sexualverhaltens zum Einsatz und wie funktionieren diese Verfahren? .....	52
134	Welche sonstigen biotechnischen Maßnahmen werden im Rahmen einer integrierten Schädlingsbekämpfung praktiziert? .....	53
135	Haben biotechnische Maßnahmen eine Zukunft? .....	53



136	Was versteht man allgemein unter biologischen Maßnahmen im Rahmen der integrierten Schädlingsbekämpfung? .....	54
137	Welche Möglichkeiten gibt es bei den biologischen Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung? .....	54
138	Warum sind biologische Maßnahmen bei der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben als problematisch zu bewerten? .....	54
139	Können die Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung in den Lebensmittelbetrieben auch ohne externen Dienstleister in eigener Regie umgesetzt werden? .....	55
140	Welche Voraussetzungen sollten aber mindestens erfüllt sein, damit ein Lebensmittelbetrieb die Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung in eigener Regie erfolgreich umsetzen kann? .....	55
141	Welche Fehler und Versäumnisse treten durch unprofessionell arbeitende Schädlingsbekämpfer bei der Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben mitunter sehr häufig auf? .....	56
142	Gibt es für die Schädlingsbekämpfung in den Lebensmittelbetrieben eine allgemeine Richtschnur oder Standardvorgaben? .....	56
143	Was ist beim Thema Schädlingsbekämpfung in biologisch und ökologisch orientierten Betrieben sowie bei der Schädlingsbekämpfung im Zusammenhang mit Biowaren generell zu beachten? .....	56
<b>IV</b>	<b>Die Dokumentation .....</b>	<b>57</b>
144	Warum ist die Dokumentation insbesondere beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung von großer Bedeutung? .....	57
145	Wie sollte die Dokumentation beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung allgemein aufgebaut sein? .....	57
146	Gibt es seitens des Gesetzgebers Vorgaben, was beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung zu dokumentieren ist? .....	57
147	Was ist bei der Dokumentation zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung in Bioland-Betrieben zu beachten? .....	58
148	Wer sollte die Dokumentation erstellen? .....	58

149	Was sollte unbedingt in einer Dokumentation zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung enthalten sein? .....	58
150	Was ist unter der Dokumentation der Zuständigkeit zu verstehen? .....	58
151	Welche Informationen enthält ein Belegungsplan und worauf ist zu achten? .....	59
152	Welche Informationen enthält ein Arbeitsprotokoll? .....	59
153	Warum sollte jede Schädlingsbekämpfung neben den Ausführungen im Arbeitsprotokoll separat dokumentiert werden und wie kann ein solches Formular aussehen? .....	59
154	Welche Informationen enthalten Sicherheitsdatenblätter, worauf ist zu achten und warum sollten sie unbedingt Bestandteil einer Dokumentation sein? .....	60
155	Warum ist es ratsam, in der Dokumentation die Sachkundenachweise aller im Lebensmittelbetrieb eingesetzten Schädlingsbekämpfer zu führen? .....	61
156	Welchen Sinn haben Notrufnummern und die Angaben von Giftzentralen und Betriebsarzt in einer Dokumentation zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung? .....	61
157	Was ist unter einem Verlaufsprotokoll zu verstehen? .....	61
158	Warum sollte der Schädlingsbekämpfer auch einen schlechten Reinigungszustand sowie bauliche Mängel dokumentieren? .....	61
159	Worauf sollten die Verantwortlichen im Lebensmittelbetrieb nach Erhalt der Dokumentation achten? .....	62
160	Kann eine Dokumentation beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung auch elektronisch geführt werden? .....	62
<b>V</b>	<b>Gesetze, Normen und Regelwerke .....</b>	<b>63</b>
161	Gibt es ein einzelnes Regelwerk das alle Belange beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung in Lebensmittelbetrieben abhandelt? .....	63
162	Welche Gesetze bzw. Verordnungen sollten die Verantwortlichen in einem Lebensmittelbetrieb im Zusammenhang mit dem Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung kennen? .....	63
163	Welches ist warum sicherlich das wichtigste Regelwerk in diesem Zusammenhang und welches ist das Hauptziel dieser Verordnung? .....	63

164	Welches sind für einen Lebensmittelbetrieb die wichtigsten Vorgaben zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung in der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene? .....	64
165	Sind diese Vorgaben der Verordnung über Lebensmittelhygiene in allen Lebensmittelbetrieben immer zu 100 % umgesetzt? .....	64
166	Welches sind für einen Lebensmittelbetrieb die wichtigsten Vorgaben zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung im Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)? .....	65
167	Warum kann aus dem LFGB gefolgert werden, dass hinsichtlich der Kontamination mit Biozid-Produkten die Lebensmittel selbst und deren Verpackungen gleich zu setzen sind? .....	65
168	Inwiefern hat das Tierschutzgesetz (TSchG) auch Bedeutung für die Schädlingsbekämpfung? .....	65
169	Ist das Tierschutzgesetz bei der Bekämpfung von Mäusen und Ratten auch für Lebensmittelbetriebe relevant? .....	65
170	Im Zusammenhang mit der Schädlingsbekämpfung fordert das Tierschutzgesetz ferner einen Sachkundenachweis zum Töten von Wirbeltieren sowie die Erlaubnis von der zuständigen Behörde, Wirbeltiere töten zu dürfen. Sind diese gesetzlichen Forderungen auch für einen Lebensmittelbetrieb, der die Mäuse- und Rattenbekämpfung in eigener Regie umsetzt, von Bedeutung? ...	66
171	Warum hat auch die Gefahrstoffverordnung für Lebensmittelbetriebe eine gewisse Bedeutung? .....	66
172	Warum sollten auch bei den Verantwortlichen in den Lebensmittelbetrieben zumindest bestimmte Passagen aus der Gefahrstoffverordnung bekannt sein, obwohl diese Verordnung für Lebensmittelbetriebe, sofern sie die Maßnahmen zur Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung nicht in eigener Regie umsetzen, überhaupt nicht relevant ist? .....	66
173	Was sind für den Lebensmittelbetrieb wissenswerte Inhalte aus der Gefahrstoffverordnung im Zusammenhang mit der Schädlingsbekämpfung? .....	67
174	Werden die Vorgaben aus der Gefahrstoffverordnung von den in den Lebensmittelbetrieben tätigen Schädlingsbekämpfern immer generell korrekt umgesetzt bzw. eingehalten? .....	67

175	Ein wesentlicher Teil der Anforderungen an die Schädlingsbekämpfungsbetriebe beim Einsatz bzw. bei der Verwendung von Schädlingsbekämpfungsmitteln, die als Gefahrstoffe klassifiziert sind, findet man in einem Anhang der Gefahrstoffverordnung. Welche Passagen aus diesem Anhang sollten den Lebensmittelbetrieben bekannt sein und warum? .....	68
176	Verhält sich ein Schädlingsbekämpfer juristisch korrekt, wenn er ohne eine Sachkunde zu haben und ohne seine Tätigkeit bei der zuständigen Behörde angezeigt zu haben, nicht toxische oder gering toxische Schädlingsbekämpfungsmittel in einem Lebensmittelbetrieb einsetzt, die nicht der Gefahrstoffverordnung unterliegen? .....	68
177	Warum ist es in einem Lebensmittelbetrieb sinnvoll, vom Schädlingsbekämpfer generell, auch ohne den Einsatz von Gefahrstoffen, die Vorgaben aus der Gefahrstoffverordnung zu fordern? .....	69
178	Welche Varianten der Sachkunde Schädlingsbekämpfung gibt die Gefahrstoffverordnung vor und worauf sollte ein Lebensmittelbetrieb in diesem Zusammenhang achten? .....	69
179	Kann die Gefahrstoffverordnung ausschließlich nur als arbeitsrechtliche Bestimmung bewertet bzw. gesehen werden? .....	70
180	Gibt es neben den Vorgaben des Gesetzgebers weitere nicht auf Gesetzen basierende Vorgaben, die das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung betreffen? .....	70
181	Was verbirgt sich hinter der DIN 10523 Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben und welche Bedeutung hat diese DIN für einen Lebensmittelbetrieb? .....	71
182	Gibt es für die Lebensmittelbetriebe eine Möglichkeit, von Schädlingsbekämpfungsunternehmen, neben der Sachkunde, weitere fachliche Kompetenzen zu fordern? .....	71
183	Welchen Sinn hat das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung beim IFS-Audit und was sind hier die hauptsächlichsten Forderungen? .....	71
184	Wie sind die Forderungen aus dem IFS zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung zu bewerten? .....	72

185	Gibt es zur Umsetzung der IFS Anforderungen beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung in irgendeiner Form eine Hilfestellung, die dazu beiträgt, dass diese Anforderungen nach einheitlichen Richtlinien umgesetzt werden, da es in der Vergangenheit zu verschiedenen Punkten der IFS Anforderungen Diskussionen gab sowie unterschiedliche Auslegungen? .....	72
186	Gibt es weitere Standards zur Lebensmittelsicherheit, in denen Forderungen zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung enthalten sind? .....	73
187	Wer hat die „Hygienischen Grundsätze für den Umgang mit Getreide“ initiiert und welche Vorgaben sind hier zur Thematik Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung enthalten? .....	73
188	Was ist unter den „Bioland-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen“ zu verstehen und welche Vorgaben sind hier enthalten? .....	73
189	Was ist unter den Risikominderungsmaßnahmen (RMM) zu verstehen? .....	74
190	Sind diese Risikominderungsmaßnahmen rechtsverbindlich und für Lebensmittelbetriebe relevant? .....	74
191	Warum ist es sinnvoll und zweckmäßig, beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung auch die Vorgaben außerhalb der gesetzlichen Normen zu beachten? .....	74
192	Kann das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung auch im Rahmen eines HACCP-Konzeptes umgesetzt werden? .....	75
<b>VI</b>	<b>Themen für das Management .....</b>	<b>77</b>
193	Wodurch hat das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung für das Management in Lebensmittelbetrieben mehr an Bedeutung gewonnen und wodurch wird diese Bedeutung auch weiter intensiviert? .....	77
194	Warum sollte und muss diese Thematik im Management von Lebensmittelbetrieben unbedingt ernst genommen werden und warum sollten diesbezügliche Probleme keineswegs herunter gespielt werden? .....	77
195	In welcher Abteilung ist in den Lebensmittelbetrieben das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung vornehmlich angesiedelt und warum? .....	78

196	Welche Abteilungen in einem Lebensmittelbetrieb sollten unbedingt bei diesbezüglichen Maßnahmen und/oder Entscheidungen zumindest informativ involviert sein und warum?.....	78
197	Inwiefern hat das Qualitätsmanagement in den Lebensmittelbetrieben bei dieser Thematik noch enormes Verbesserungspotential?.....	78
198	Welche Fragen müssen im Lebensmittelbetrieb, um das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung in das Qualitätsmanagement einzubinden, unbedingt beantwortet werden können? .....	79
199	Können diese Fragen von den Verantwortlichen in den Lebensmittelbetrieben beantwortet werden? .....	79
200	Welche Folgen hat dieses Wissensdefizit für einen Lebensmittelbetrieb insbesondere in Bezug auf die ersten beiden Fragen? .....	79
201	Warum ist es für den Lebensmittelbetrieb wichtig, zu wissen, welcher Leistungsumfang bei der Schädlingsprophylaxe im eigenem Betrieb notwendig ist .....	80
202	Warum ist es für einen Lebensmittelbetrieb wichtig, beurteilen zu können, ob die vom Schädlingsbekämpfer getroffenen Maßnahmen in Prophylaxe und Bekämpfung korrekt sind? .....	80
203	Warum ist es für einen Lebensmittelbetrieb wichtig, beurteilen zu können, was der Schädlingsbekämpfer kosten darf?.....	80
204	Warum ist es für einen Lebensmittelbetrieb wichtig, zu wissen, worauf bei Auftrags- und Vertragsgestaltung mit dem Schädlingsbekämpfer zu achten ist? .....	80
205	Warum ist es für den Lebensmittelbetrieb wichtig, zu wissen, welche gesetzlichen Mindestvoraussetzungen von einem Schädlingsbekämpfungsbetrieb verlangt werden können? .....	81
206	Wie kann bewerkstelligt werden, dass die Verantwortlichen in den Lebensmittelbetrieben die in Frage 193 aufgeworfenen Fragen schlüssig beantworten können?.....	81
207	Wie kann das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung problemlos in das Qualitätsmanagement eines Lebensmittelbetriebes eingebunden werden? .....	81

208	Welche Antworten sollte der Lebensmittelbetrieb nach einem Audit zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung erwarten können? .....	82
209	Sind sporadische Audits beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung ausreichend, um diese Thematik kontinuierlich in das Qualitätsmanagement zu integrieren? .....	82
210	Welche Vorteile bringen regelmäßige Audits ferner? .....	82
211	Was ist unter einem Lieferantenaudit zu verstehen, in welchen Fällen wird dieses in der Lebensmittelbranche vornehmlich praktiziert und welches sind die Vorteile eines solchen Audits? .....	83
212	Warum kann es durchaus sinnvoll sein, auch die Lebensmittellogistik in ein solches Lieferantenaudit einzubeziehen? .....	83
213	Worauf sollte der Lebensmittelbetrieb bei der Auswahl von einem Gutachter/Sachverständigen für alle Audits zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung achten? .....	84
214	Wie beginnt in den Lebensmittelbetrieben in der Regel die Suche nach einem Schädlingsbekämpfungsbetrieb und warum bereitet dieses vielfach Probleme? .....	84
215	Wie erfolgt in den Lebensmittelbetrieben in der Regel die Ausschreibung für die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung und warum ist diese Vorgehensweise völlig falsch? .....	84
216	Wie sollte die Ausschreibung für einen neuen Schädlingsbekämpfer sinnvoller Weise erfolgen und warum ist diese Vorgehensweise mehr oder weniger zwingend? .....	85
217	Wie kann dem Lebensmittelbetrieb die Suche nach und die Ausschreibung für einen neuen Schädlingsbekämpfer ganz wesentlich vereinfacht und erleichtert werden, wie kann darüber hinaus erreicht werden, dass die zuvor erwähnten Fehler bei der Suche und Ausschreibung unterbleiben? .....	85
218	Ist es sinnvoll, auch wenn ein Lebensmittelbetrieb bereits seit längerer Zeit mit einem Schädlingsbekämpfer zusammen arbeitet und zufrieden ist, von Zeit zu Zeit Angeboten von Mitbewerbern einzuholen? .....	86

## Inhaltsverzeichnis

---

219	Auf was ist bei der Vertragsgestaltung mit dem Schädlingsbekämpfer generell zu achten? .....	86
220	Auf was ist bei der Vertragsgestaltung mit einem neuen Schädlingsbekämpfer unbedingt zu beachten? .....	86
221	Warum sind langfristige Vertragslaufzeiten bei dieser Thematik eher weniger sinnvoll und wie sollte die Vertragslaufzeit mit dem Schädlingsbekämpfer gehandhabt werden? .....	86
222	Warum ist es für Lebensmittelbetriebe sinnvoll, auch die Vertragsgestaltung bei dieser Thematik einem externen Sachverständigen zu übertragen? .....	87
223	Warum sind Personalschulungen beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung wichtig und sinnvoll? .....	87
224	Wie kann das Personal in die Schädlingsprophylaxe eingebunden werden? .....	87
225	Wie kann auch das technische Management einen Beitrag zur Schädlingsprophylaxe leisten? .....	88
226	Welche technischen Möglichkeiten kann ein Lebensmittelbetrieb zur Schädlingsprophylaxe ergreifen? .....	88
227	Wie lassen sich technische Möglichkeiten zur schädlingsfeindlichen Gestaltung des eigenen Betriebes finden? .....	89
228	Was ist unter einem Pestmanagement zu verstehen und welche Vorteile hat dieses für einen Lebensmittelbetrieb? .....	90
229	Welche Zukunftsperspektiven sollte das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung in den Lebensmittelbetrieben haben? .....	90
<b>Literatur .....</b>		<b>91</b>
<b>Stichwortverzeichnis .....</b>		<b>93</b>