

SCHÄDLINGE / SCHÄDLINGSVORSORGE

In jedem Betrieb sind vorbeugende Maßnahmen hinsichtlich Schädlingen einzurichten. (=Schädlingsmonitoring, Schädlingsprophylaxe) dies kann durch den Betreiber selbst oder ein Schädlingsbekämpfungsunternehmen erfolgen.

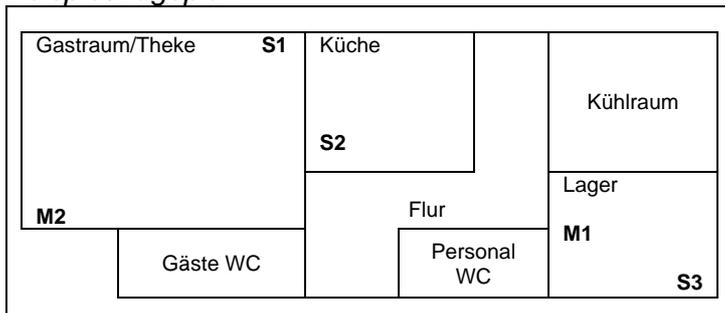
SCHÄDLINGE

Schaben	Aufstellen von Klebefallen mit Lockstoffen betrifft alle Betriebe
Motten	Mottenfallen (Klebefallen mit Lockstoffen) bei größeren Mehlmengen/Trockenwaren
Mäuse/Ratten	Visuelle Kontrolle der Räume und von ausgelegten Fraßködern
Ameisen/Insekten	Visuelle Kontrolle der Räume auf Ameisenstraßen und Insekten (Fliegen, Wespen etc.)

LAGEPLAN

Ein Lageplan der einzelnen Fallen ist zu erstellen.

Beispiel/Lageplan



S = Schabenfalle

M = Mottenfalle

Regelmäßige Schädlingskontrolle (mind. Monatlich) sind durchzuführen und anschließend in einer Checkliste zu dokumentieren. Bei Nagetieren (Ratten, Mäuse) ist an den Wänden auf Kots Spuren und an den Lebensmittel auf Fraßspuren zu achten.

Bei Befall von Schädlingen (Schaben, Ratten, Mäuse etc.), ist umgehend ein Schädlingsbekämpfungsunternehmen zur Beseitigung des Befalles zu beauftragen!

CHECKLISTE

Die Schädlingskontrollen sind in einer Checkliste zu dokumentieren

Beispiel einer ausgefüllten Checkliste:

Raum >		Gastraum S1 + M2				Küche S2				Lager S3 + M1				Bemerkungen
Kontrolliert		Schaben	Ratten/Mäuse	Motten	Sonstiges	Schaben	Ratten/Mäuse	Motten	Sonstiges	Schaben	Ratten/Mäuse	Motten	Sonstiges	
Wann	Wer													
01.01.13	Schw,	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
02.02.13	Schw	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
01.03.13	Schw.	/	/	/	/	X	/	/	/	/	/	/	/	