

Der Begriff Schädlingsbekämpfung¹ ist ein Sammelbegriff für Aktionen gegen unerwünschte Organismen. Diese Organismen werden Schädlinge genannt, da wirtschaftliche Schäden mit ihnen verbunden sind. Zur Schädlingsbekämpfung im Hygienebereich gehört die Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich. Im Bereich Lebensmittel ist die Schädlingsbekämpfung Bestandteil der guten Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP) und gehört somit zu den grundlegenden Hygienemassnahmen. Auf Grund der Vorgaben im Codex Alimentarius (Grundlagendokument für HACCP) kann die Schädlingsbekämpfung nicht im Rahmen eines HACCP-Konzeptes umgesetzt werden, denn Grundhygiene ist Basisvoraussetzung für ein HACCP-Konzept.

Normen und Standards (BRC, IFS, ISO 22000) enthalten weitere, teilweise weitergehende Anforderungen hinsichtlich der Beherrschung von Schädlingen. Gefordert wird die integrierte Schädlingsmanagement² (IPM). IPM beschreibt eine Kombination aus guter Hygienepraxis, Schädlingsbeobachtung, Aufklärung, Gebäudewartung, angemessener Abfallwirtschaft, Einbezug von physikalischen, mechanischen und biologischen Behandlungen und als letzte Möglichkeit den Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln.

Im IPM beschränkt sich die Anwendung eines HACCP damit alleine auf die Verfahrensschritte im Produktionsprozess. Die Fallen und Kontrollpunkte des Schädlingmonitorings gehören nicht ins HACCP sondern wie bereits oben erwähnt in die GHP³. Obwohl das Integrierte Schädlingsmanagement nicht in das HACCP-System gehört, werden die Auswirkungen oder Fehlerfolgen daraus entnommen.

Heutzutage stehen Insekten als Fleischersatz auf Speisekarten. Es kann daher keine grossen Gesundheitsschäden oder gar den Tod des Konsumenten bedeuten, wenn sich Insekten z. B. in Back- oder Teigwaren befinden. Auch in Broten eingebackene Mäuse werden wohl kaum konsumiert. Gewiss müssen in jedem Fall gesundheitliche Risiken von Schädlingen immer sorgfältig analysiert werden (Bsp. Fliegenkontamination mit dem Fäkalindikator *Escheria coli commune*). Im Alltag treten jedoch andere Kategorien von Schäden auf. Es geht dabei weitgehend um die finanziellen Aufwendungen, die durch derartige Vorkommen entstehen können. Dazu zählen Kosten für die Bekämpfungs- und Verbesserungsmaßnahmen im Betrieb, Rückrufaktionen, Entsorgung der kontaminierten Ware, Verlust von Kunden und Umsatz und Rufschädigung.

Obwohl in die meisten Herstellungsprozessen der Lebensmittelindustrie einer oder gar mehrere Verfahrensschritte integriert sind, welche Schädlinge eliminieren, kann die Frage gestellt werden, weshalb nach wie vor Schädlinge im Endprodukt auftreten. Diese Frage kann auf der Basis vieler Gutachten aber auch logischer Ableitungen eindeutig beantwortet werden: Es handelt sich ausnahmslos um sekundäre Kontaminationen, d. h. nach dem letzten CCP-Verfahrensschritt und vor der Primärverpackung wird das Fertigprodukt befallen (in wenigen Ausnahmen wird das bereits verpackte Produkt nachträglich befallen).

Wir bei der Ratex kennen nicht nur die Gefahren auf den letzten Schritten des Herstellungsprozesses. Methodisch und risikobasiert erarbeiten wir sinnvolle Monitorings- bzw. Schädlingsmanagementkonzepte von Rohstoff bis Endprodukt.

1 Schädlingsbekämpfung In den deutschen Sprachfassungen wird üblicherweise der Begriff „Schädlingsbekämpfung“ verwendet. Es ist darauf hinzuweisen, dass das damit Gemeinte besser mit „Schädlingsmanagement“ zu übersetzen ist. Im deutschen Sprachgebrauch meint „Schädlingsbekämpfung“ regelmässig nur einen Teilaspekt des mit dem umfassenderen Begriff „Schädlingsmanagement“ verbundenen Aufgabenprogramms

1 Schädlingsmanagement Das Schädlingsmanagement ist in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) im Artikel 76 unter der „Guten Hygienepraxis“ aufgeführt

3 GHP Die „Gute Hygiene – Praxis“ GHP (GHP) (Good Hygiene Practice) ist eine Kombination von Beherrschungsmassnahmen über Prozesse, Personen oder Dienstleistungen mit dem Ziel, dass Produkte oder Dienstleistungen ein konsequent gleichbleibendes Hygieneniveau erreichen.

GMP:

Die „Gute Herstellungs-Praxis“ GMP (Good Manufacturing Practice) ist eine Kombination von Beherrschungsmassnahmen für Herstellungs- und Qualitätssicherungsverfahren mit dem Ziel, dass Produkte grundsätzlich und konsequent den vorgegebenen Spezifikationen entsprechen.

GMP – Richtlinien sind immer branchen- oder sogar betriebsspezifisch