

Begründung des Antragstellers

Die [REDACTED] und alle am Standort in Wengerohr produzierenden Unternehmen sind nach verschiedenen Standards zertifiziert und werden neben den Rezertifizierungsintervallen unserer eigenen Zertifizierer auch regelmäßig von Kunden überprüft und auditiert (Lieferantenaudits, third party). Sowohl unsere eigenen Standards als auch die unserer Kunden sind GFSI anerkannt. (Global Food Safety Initiative) In allen GFSI-anerkannten Lebensmittelsicherheitsstandards gibt es ganz konkrete Anforderungen an das Schädlingsmanagement. Dieses Thema zählt zu den Präventivprogrammen, die ein Unternehmen umsetzen muss. Auch in der Bekanntmachung der EU-Kommission zu Hygiene und HACCP vom 30.07.2016 wird im Punkt 2.3 des Anhangs I das Präventivprogramm (PRP) "Schädlingskontrolle und -bekämpfung: Schwerpunktsetzung auf Prävention" beschrieben. Die EU-Kommission setzt dort ihren Schwerpunkt auf die Prävention und fordert damit, dass die Unternehmen zunächst einmal selbst verantwortlich sind, Schädlingsbefall vorzubeugen und wo möglich zu eliminieren. Die geforderten Maßnahmen aus der EU-Verordnung zur Basis-Hygiene und der Lebensmittelsicherheit sind unter anderem:

- Außenwände ohne Risse oder Spalten
- Ordentliche und saubere Umgebung
- Frei zugängliche Bereiche für Reinigung
- Insektenschutzgitter an Fenstern und Gebäudeöffnungen
- Türen und Tore geschlossen halten
- Sauber halten von nicht genutzten Ausrüstungen oder Räumen
- Beseitigung von Wassersammlungen
- Einwandfreie Gestaltung der Außenflächen

Darüber hinaus wird ein Präventiv-Programm zur Schädlingskontrolle und -bekämpfung gefordert:

- Ausreichende Menge an Ködern an strategischen Stellen
- Berücksichtigung von Nagetieren, Kriech-, Lauf- und Fluginsekten
- Beseitigung toter Schädlinge und Insekten
- Ursachenermittlung bei wiederkehrenden Problemen
- Lagerung von Pestiziden ohne Kontaminationsgefahr für die Lebensmittel.

Es ist in diesen Verordnungen nicht explizit genannt, aber natürlich unbedingt notwendig, dass immer dann, wenn Probleme erkannt wurden, die Ursachen durch geeignete Maßnahmen beseitigt werden müssen. In Anlehnung an die Norm DIN EN 16636:2015-05 „Schädlingsbekämpfungsdienstleistungen – Anforderungen und Kompetenzen“ sieht ein Verfahrensablauf wie in Tabelle 1 dargestellt aus. Das heißt das Lebensmittelunternehmen kann die Verantwortung nicht vollständig an den externen Dienstleister abgeben. Letztlich trägt das Unternehmen aber nicht nur die Verantwortung dafür, Präventivmaßnahmen umzusetzen, sondern auch für die Leistung des von ihm beauftragten Dienstleisters. Dessen Leistungen müssen von verantwortlichen internen Personen durch ein geeignetes Monitoring überwacht und gegebenenfalls korrigiert werden.

Maßnahmen / Ablauf	Verantwortlichkeiten
1. Umsetzung notwendiger Basis-Hygienemaßnahmen ↓	Mitarbeiter Lebensmittelunternehmen
2. Auswahl eines (externen) Dienstleisters für Schädlingsbekämpfung ↓	Verantwortlicher Betreuer des Unternehmens
3. Bestandsaufnahme, Erstinspektion ↓	Schädlingsbekämpfer und Verantwortlicher Betreuer des Unternehmens
4. Gefahrenanalyse unter Berücksichtigung der Befalls- und Hygienesituation	Schädlingsbekämpfer und Verantwortlicher Betreuer des Unternehmens

↓	
5. Erstellung eines Schädlingsbekämpfungsplans ↓	Schädlingsbekämpfer
6. Dienstleistungsvertrag ↓	Verantwortliche/r des Lebensmittelunternehmens mit Schädlingsbekämpfer
7. Erarbeiten von Köderstellenplänen, Ausbringung von Ködern ↓	Schädlingsbekämpfer
8. Regelmäßiges Monitorings / Überprüfung des Befalls ↓	Schädlingsbekämpfer
9. Bei Bedarf Bekämpfungsmaßnahmen umsetzen ↓	Schädlingsbekämpfer
10. Monitoring und daraus resultierende Maßnahmen dokumentieren ↓	Schädlingsbekämpfer
11. Prüfen und akzeptieren der Dokumentation ↓	Verantwortlicher Betreuer des Unternehmens
12. Durchführen von Wirksamkeitsprüfungen / Trendanalysen → 8.	Schädlingsbekämpfer

Der Gesetzgeber und allem Voran unsere Standarts, FSSC22000 und der IFS Food, beides GFSI-Standarts, fordern darüber hinaus die Implementierung einer Risikoanalyse und einer Einbettung in das betriebliche HACCP und daraus abgeleiteten Präventionsmaßnahmen. Die entsprechenden Punkte die in einem Second oder Third party audit überprüft werden sind:

Anforderungen IFS Food und FSSC22000 [3]	Was prüft der Auditor?
System zur Schädlingsbekämpfung	Wie sieht da System aus? Gibt es Vorgaben dafür, z.B. Verfahrensanweisung?
Erfüllung der rechtlichen Bestimmungen	Welche rechtlichen Vorgaben gibt es? Wer ist verantwortlich, diese zu erfassen und einzuhalten?
Mögliche Schädlinge	Wird aus dem System deutlich, gegen welche Arten von Schädlingen vorgegangen werden muss?
Lageplan mit Anwendungsarten	Liegt ein aktueller Köderstellenplan vor? Entspricht der auch den im Betrieb angetroffenen Köderstellen? Sind die Köderstellen so angeordnet, dass sie effektiv wirken und keine Kontamination der Lebensmittel darstellen?
Köderidentifizierung vor Ort	Kann man die im Köderplan vorgesehenen Köder vor Ort identifizieren? Sind sie eindeutig gekennzeichnet?
Verantwortlichkeiten intern / extern	Wer ist für Schädlingsbekämpfung zuständig? Ist ein interner Verantwortlicher benannt?
Verwendete Mittel	Welche Köderarten werden eingesetzt? Sind die verwendeten Mittel eindeutig benannt?
Anwendungsvorschriften /	Sind für alle verwendeten Mittel Sicherheitsdatenblätter vorhanden?

Sicherheitsvorschriften	Beinhalten diese die notwendigen Anwendungsvorschriften? Werden diese eingehalten?
Gefahrenanalyse / Risikobewertung	Liegt eine schriftliche Gefahrenanalyse vor, auf deren Basis das System und der Köderstellenplan aufgebaut sind? Beinhaltet die Gefahrenanalyse für das Unternehmen spezifische Betrachtungen, z.B. welche Arten von Schädlingen sind relevant? Bietet das Unternehmen Unterschlupfmöglichkeiten? Wie ist der hygienische Zustand des Betriebes? Welche Nahrungsgrundlage bieten die hergestellten Produkte?
Qualifiziertes, ausgebildetes Personal	Wird ein interner oder externer Schädlingsbekämpfer eingesetzt? Ist eine ausreichende Ausbildung nachweisbar?
Schriftlicher Vertrag	Liegt mit einem externen Schädlingsbekämpfer ein gültiger schriftlicher Vertrag über die geforderten Leistungen vor? Regelt der Vertrag die Häufigkeit der Monitoring-Besuche und anderer Leistungen?
Dokumentation der Inspektion	Werden alle Inspektionen nachvollziehbar dokumentiert? Werden die einzelnen Köderstellen detailliert dokumentiert? Sind Inspektionsberichte beidseitig unterzeichnet? Werden auch Hinweise des Schädlingsbekämpfers zu allgemeinen Hygieneproblemen dokumentiert?
Umsetzung und Dokumentation von Maßnahmen	Wird in jeden Fall deutlich, welche Maßnahmen (welche eingesetzten Mittel) bei der Inspektion durchgeführt wurden?
Ausreichende Anzahl von Ködern, Fallen oder Insektenvernichtern	Wie viele Köderstellen sind vorgesehen? Lässt sich deren Anzahl aus der Gefahrenanalyse logisch herleiten?
Geeignete Stellen der Köder, Fallen oder Insektenvernichtern	Sind Insektenfallen so angebracht, dass eine Kontamination durch Herunterfallende Insekten ausgeschlossen ist? Sind alle Vorrichtungen funktionsfähig?
Kein Kontaminationsrisiko durch Köder, Fallen	Befinden sich alle Köder an den vorgesehenen Stellen? Sind Köder unversehrt?
Überprüfung von Lieferungen im Wareneingang	Wird bei der Wareneingangsprüfung auch berücksichtigt, ob Waren bzw. deren Verpackung oder Paletten mit Schädlingen kontaminiert sind? Werden die Ergebnisse der Prüfung dokumentiert?
Dokumentation von Befall im Wareneingang	Wird dokumentiert, wenn Befall oder Verdacht auf Befall festgestellt wurde?
Dokumentierte Maßnahmen in Bezug auf kontaminierte Wareneingänge	Welche Maßnahmen wurden nach festgestelltem Befall im Wareneingang durchgeführt? Sind die Maßnahmen dokumentiert nachweisbar? Waren die Maßnahmen geeignet?
Prüfung der Wirksamkeit durch Trendanalyse	Liegt eine Trendanalyse vor? Wird ein ausreichender Zeitraum aufgeführt? Ist die Trendanalyse detailliert dargestellt (z.B. einzelne Schädlingsarten)? Wird durch die Trendanalyse die Wirksamkeit einzelner Maßnahmen belegt?

Aus den oben aufgeführten Aspekten ist geht klar hervor dass eine Dachbegrünung auf den Produktionsgebäuden unseres Betriebs nicht machbar ist. Diese Art der Dachgestaltung stellt ein Hygienierisiko dar und würde in entsprechenden Audits ganz klar zu erheblichem Erklärungsbedarf und zu nachteiligen Bewertungen oder größeren Problemen führen.