

Massnahmen gegen Schädlinge

Schädlinge verunreinigen Lebensmittel, richten an Produkten und Einrichtungen Schäden an, verursachen mikrobielle Kontamination und können Krankheiten übertragen. Die wirksamsten Mittel der Schädlingsbekämpfung sind Ordnung, Sauberkeit und hygienischer Zustand. Damit lässt sich ein Schädlingsbefall weitgehend verhindern.

Lagerräume: Die Räume sollen trocken, kühl und dicht geschlossen sein. Eindringmöglichkeiten versperren, z.B. mit Fliegengittern an den Fenstern oder Mäusegittern bei Wanddurchführungen.

Wareneingang: Bei der Anlieferung von Waren sind diese genau zu kontrollieren. Heikel sind z.B. Produkte auf Getreidebasis (Mehl, Trockenmüesli, Trockengetreide).

Aufbewahrung: Angebrochene Packungen möglichst sofort aus dem Warenlager entfernen oder in dicht schliessende Glasbehälter umfüllen. Regelmässige Kontrolle auf Schädlingsbefall. Auf Gespinste von Motten und Milben achten.

Produktionsräume: Schränke und Schubladen, die noch geringe Nahrungsreste evtl. nur ein paar Zuckerkrümel oder Brosamen enthalten, werden immer peinlichst sauber gehalten und regelmässig feucht gereinigt.

Lebensmittelreste: Reste nicht länger als unbedingt nötig liegen lassen, regelmässig wegräumen und ordentlich lagern. Befallene Lebensmittel nicht verwenden, sondern fachgerecht entsorgen oder verbrennen.



Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirtverbandes Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

- Ich kenne Massnahmen und Hilfsmittel gegen Schädlinge.
- Ich entsorge befallene Lebensmittel fachgerecht.
- Ich halte Lager- und Produktionsräume sauber.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum

