

HYGIENE



Zur erfolgreichen Qualitätssicherung in Lebensmittelbetrieben gehört die Vermeidung von Schädlingsbefall

Schädlingsfreihaltung Nagern keine Nischen bieten

Bei Seeberger in Ulm gilt das Schädlingsmonitoring als wichtiges Element der Qualitätssicherung. Das Unternehmen ist im Premiumsegment Spezialist für Trockenfrüchte und Nüsse. Die Lieferanten der Rohwaren werden sorgfältig ausgewählt, desgleichen die im Hause tätigen Dienstleister. Für die Schädlingsfreihaltung ist Gemex zuständig. Im LT-Interview berichtet Heidi Wöhrlin, Leiterin Qualitätsmanagement bei Seeberger, wie sich die Zusammenarbeit im Einzelnen darstellt.

LT: Wie geht Seeberger vor, um Schädlingsbefall im Betrieb zu vermeiden?

Wöhrlin: Wir exportieren unsere Trockenfrüchte und Nüsse weltweit und erfüllen die hohen Anforderungen der Qualitätsstandards IFS und BRC. Deshalb arbeiten wir mit einem Profi in Sachen Schädlingsfreihaltung zusammen. Gemex hat in seinem Online-Kundenportal sogar die Qualifikationen des Servicepersonals, das zu uns kommt, hinterlegt. Regelmäßig lassen sich Auditoren die Fachkompetenzen der tätigen Mitarbeiter nachweisen und ziehen Rückschlüsse auf die Qualität der Dienstleistung.

LT: Worauf kommt es dabei vor allem an?

Wöhrlin: Entscheidend ist, dass alle Hygienemaßnahmen auch wirklich so wie vereinbart und im Leistungsprogramm beschrieben nach dem Stand der Technik und gesetzeskonform ausgeführt werden. Uns sind darüber hinaus Trendanalysen wichtig, um Tendenzen zu erkennen. Wir bekommen präzise Dokumentationen und zielführende Empfehlungen geliefert, aus

denen sich jederzeit der Gesamtstatus ablesen lässt.

LT: Wie lange arbeiten Sie bereits mit dem Dienstleister zusammen?

Wöhrlin: Mittlerweile 15 Jahre.

LT: Inwieweit ist Flexibilität für die erfolgreiche Erfüllung der anstehenden Aufgaben gefragt?

Wöhrlin: Unsere Zusammenarbeit entwickelt sich ständig weiter. Allein gesetzliche Änderungen erfordern immer wieder Anpassungen, beispielsweise die komplexe Biozid-Verordnung mit ihren weitreichenden Konsequenzen. Es braucht demzufolge verlässliche Partner, die sich in den aktuellen Fragestellungen auskennen. Was Gemex von Anfang an praktiziert, nämlich eine genaue Befallsanalyse, ist Voraussetzung, um der Verordnung gerecht zu werden. Seit 2013 ist es verboten, toxische Köder dauerhaft auszulegen. Nur noch bei akutem Befall und in begründeten Ausnahmesituationen sind diese unter strenger Einhaltung von Risikominderungsmaßnahmen zulässig. Gemex

hat uns hier kompetent beraten und eine rechtssichere, anforderungsgenaue und wirtschaftliche Lösung realisiert.

LT: Wie müssen Gebäude gestaltet sein, um Schädlingsbefall zu minimieren?

Wöhrlin: Ein gutes Beispiel ist unser neues Hochregallager für Rohstoffe. Es wurde 2013 fertiggestellt. Bereits in der Planungsphase für das rund 100 Meter lange, 30 Meter breite und 40 Meter hohe Lager haben wir den Schädlingsbekämpfer einbezogen. Gemex hat die Architekten in punkto effiziente Schädlingsabwehr beraten. Denn in der Planungsphase eines Neubaus sind elementare Kriterien zu beachten, um Schädlinge fernzuhalten.

LT: Welche Aspekte wären da zu nennen?

Wöhrlin: Hierzu gehört, Hohlräume und Nischen als Rückzugsorte für Schädlinge von vornherein zu vermeiden. Dachkonstruktion, Fassade und die eingesetzten Materialien haben Einfluss auf das Schädlingsvorkommen. Augenmerk haben wir auch auf die Gestaltung der Andockstationen für die Lkw gelegt, um Vögel abzuwehren. Beleuchtung und Außenanlagen sind so konzipiert, dass kein Anlockpotenzial für Schadnager und Fluginsekten besteht.

LT: Sie setzen demnach voll auf Prophylaxe?

Wöhrlin: Trockenfrüchte und Nüsse sind nicht nur für Menschen ein Genuss, sondern für eine Vielzahl an Insekten und Nagetieren hoch attraktiv. Richtige Vorsorge ist in diesem Fall das Gebot der Stunde. Das 23.000 Palettenplätze umfassende Hochregallager beherbergt Rohwaren im Wert von mehreren Millionen Euro. Eine Kontamination durch Schädlinge würde die Produktion gefährden. Vier Jahre nach Inbetriebnahme des neuen automatischen Lagers gibt uns die Praxis Recht: Wir können Schädlingsfreiheit vorweisen. Es ist

ABBILDUNGEN: GEMEX



„Richtige Vorsorge ist das Gebot der Stunde“, Heidi Wöhrlin



Gesa Hygiene-Gruppe

Gubener Straße 32, 86156 Augsburg
Telefon 0821 79015-0, Telefax 0821 79015-399
E-Mail: info@gesa.de, www.gesa.de



HYGIENE

das Ergebnis, das zählt! Lebensmittelsicherheit und Kundenzufriedenheit werden von unserem Partner für Schäd-

lingsfreihaltung erfolgreich unterstützt. Bo/St. www.seeberger.de www.gesa.de

Insektenfanggeräte Automatische Auswertung und Archivierung

Wer bisher über den Hygienezustand seiner Produktion in Bezug auf Insektenbefall Wert auf eine saubere und lückenlose Dokumentation legte, konnte dies nur über sehr aufwändige Maßnahmen

Ort in Betrieb genommen werden können.

Die erfassten Bilder werden mit Tagesdatum, Uhrzeit, belegter Fläche und Anzahl der Insekten im Internet zur aktuellen Einsicht gespeichert



Die erfassten Bilder werden mit Tagesdatum, Uhrzeit, belegter Fläche und Anzahl der Insekten im Internet zur aktuellen Einsicht gespeichert

sicherstellen. Die Fangfolien mussten aus den Geräten entnommen und ab fotografiert werden, erst dann konnten die Daten einem Archiv zugeführt werden. Die neue Generation Insektenfanggeräte von Berger, Berlin, wird per Software automatisch ausgewertet. Hierzu senden die Geräte tagsüber alle zwei Stunden über das Internet ein Bild an einen USB-Stick, der an einem Computer angeschlossen ist. Dieser USB-Stick kann von jedem Computer mit Internetzugang weltweit auf die zugeordneten Fanggeräte zugreifen. Es ist keine weitere Software erforderlich. Die Fanggeräte werden so konfiguriert, dass diese jederzeit an jedem beliebigen

und auf dem USB-Stick nach Stunden, Tagen und Wochen archiviert. Darüber hinaus kann der Anwender diverse Parameter der Geräte einstellen, sodass bei übermäßigem Befall oder vollen Fangfolien alarmierende E-Mails an gewünschte Empfänger versendet werden. Der mitgelieferte USB-Stick speichert täglich einen Bericht pro Gerät und sendet schließlich einen Wochenbericht an beliebig eingestellte E-Mail-Empfänger. Für Lebensmittelunternehmen ist das System eine echte Alternative zu bisherigen Fanggeräten, um stets den Nachweis über das Insektenaufkommen in ihrer Produktionsstätte gemäß HACCP führen zu können. St. www.berger-berlin.de

ABBILDUNG: BERGER

WWW.LEBENSMITTELTECHNIK-ONLINE.DE



Gesa Hygiene-Gruppe

Gubener Straße 32, 86156 Augsburg
Telefon 0821 79015-0, Telefax 0821 79015-399
E-Mail: info@gesa.de, www.gesa.de

