

HYGIENE

dard Safe Quality Food Code (SQF 2000) fällt im Gegensatz zu seinem nächsten Verwandten, dem AIB, beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung mit nur sieben Forderungen und 18 Unterpunkten eher wieder relativ knapp formuliert aus. Man hat sich bei dieser Thematik im gesonderten Kapitel 6.5 eigentlich nur,

wie beim IFS und BRC, auf das Nötigste beschränkt und keine außergewöhnlichen Forderungen gestellt.

Neben den zuvor skizzierten Lebensmittelstandards gibt es noch die DIN EN ISO 22000, in der auch Anforderungen zur Schädlingsbekämpfung enthalten sind und die als weltweit gültiges Managementsystem

für Lebensmittelsicherheit die drohende Standardflut minimieren sollte. Hier können zwar auch Unternehmen geprüft werden, die nur indirekt an der Lebensmittelkette beteiligt sind, zum Beispiel Schädlingsbekämpfungsbetriebe. Aber insgesamt lässt die Norm doch mehr Spielräume zu als alle anderen Standards.

Aus Autorensicht bringen eigentlich nur die Amerikaner mit ihrem AIB-Standard das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung wirklich auf den Punkt.

Autor des Artikels ist Thomas F. Voigt, Pest Control Consult, Laudenbach, www.mcpc.de

Schädlingsfreihaltung Mit Online-Unterstützung gelassen ins Audit

Mit dem Premium-Portal QPM online bringt Gemex, ein Unternehmen der Gesa-Hygiene-Gruppe in Augsburg, Schädlingsbekämpfung auf den Punkt: Jederzeit und von jedem Ort aus lässt sich damit der aktuelle Stand der Schädlingsfreihaltung in jedem Bereich eines Betriebes abrufen und darstellen – und somit jede Frage im Audit restlos beantworten.

Das letzte Anliegen des Auditors war die K.o.-Frage: Prüfpunkt 82 wollte er sich gerne noch einmal genauer ansehen. Es dauerte lange, bis der Qualitätsmanager des Lebensmittelherstellers das Blatt gefunden hatte, auf dem sämtliche Mäuse erfasst waren, die am Prüfpunkt 82 in den vergangenen Monaten registriert wurden. Noch dazu fehlte eine klare Angabe, welche Maßnahmen ergriffen worden waren, um die offenbar zunehmende Mäusepopulation in den Griff zu bekommen. Eine solche Situation stellt sich großen Unternehmen,

deren Produktion internationalen Standards unterliegt, mindestens einmal jährlich, zum Teil wesentlich häufiger bis zu wöchentlich. Im schlimmsten Fall ist der Auditor am Schluss ohne die richtige Antwort geblieben und der Betrieb hat nicht die nötige Bewertung für das Zertifikat erreicht. Die Ursache lag jedoch keineswegs in einem mangelhaften hygienischen Zustand, sondern in der unzureichenden Dokumentation des Monitorings und der ergriffenen Maßnahmen.

Das muss nicht sein. Mit QPM online ist der Qualitäts-



Experten analysieren vor Ort das Schädlingsaufkommen und legen angemessene Beseitigungsmaßnahmen fest

verantwortliche eines Unternehmens innerhalb weniger Minuten in der Lage, alle Prüfbereiche darzustellen. An kritischen Punkten kann er auf der Stelle erläutern, welche Maßnahmen getroffen wurden, um das Problem zu beheben. Gerade für übergreifend und überregional Verantwortliche ist das Portal ein Instrument der Außendarstellung, mit dessen Hilfe sie sofort Rede und Antwort stehen können. Zusätzlich ist es für interne Audits nutzbar.

Schädlinge wie Nager, Kriech- oder Fluginsekten können durch Einschleppen oder durch Warenlieferungen in jedem Unternehmen irgendwann einmal auftreten. Handelt es sich um Betriebe, die Lebensmittel verarbeiten, müssen die Verantwortlichen dies sofort erkennen und Gegenmaßnahmen ergreifen. Diese Firmen un-

terliegen nicht nur Vorschriften des Gesetzgebers, die die Hygiene der Herstellung betreffen, sondern zusätzlich international gültigen Standards wie IFS, BRC, AIB oder GMP, die sie erfüllen müssen, wenn sie in Geschäftsbeziehung treten möchten. Die Unternehmen werden also nicht nur von Behörden kontrolliert, sondern direkt von ihren Kunden beziehungsweise akkreditierten Zertifizierungsgesellschaften auditiert. Können sie keine präventive und nachhaltige Schädlingsbekämpfung nachweisen und erhalten deshalb kein Zertifikat, kann dies dazu führen, dass sie bei bestimmten Abnehmern nicht mehr als Zulieferer gelistet werden. Tritt tatsächlich nachhaltiger Schädlingsbefall auf, kann dies schlimmstenfalls zur Schließung des Betriebs führen.

Mit QPM online haben Un- ▶



Ein unerwünschter Gast in Lebensmittelbetrieben: die Ratte



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

ternehmen nun alles im Blick: Sie können ihre schädlingsrelevanten Daten nach individuell definierten Kriterien überwachen, auswerten und sich auf Überprüfungen vorbereiten. Dabei ist eine besondere Zugriffstechnik auf die Daten im Spiel. Es handelt sich um ein Data Warehouse, das alle Informationen bereitstellt. Der komplette Standort, ausgewählte Objekte und Prüfbereiche bis hin zu einzelnen Prüfpunkten lassen sich dabei abrufen. Gemex

integriert die Informationen über Monitoringstationen und deren Auswertung als Punkte in die Gebäudepläne. Aussagen über das installierte Monitoring-System, über die aktuelle Situation des Schädlingbefalls und dessen Verlauf in den vergangenen Monaten, über eingesetzte Produkte sowie Empfehlungen zur Prävention sind damit direkt einzusehen.

Die Anwendung ist denkbar einfach: Der verantwortliche Mitarbeiter kann sämtliche

Informationen nach Datum, Schädlingen oder Bereichen selektieren und individuell definierte Trendanalysen erzeugen. Dabei hat er die Wahl, sich die Daten als tabellarische Übersicht, in grafischer Form oder in Plänen mit Ampel-Technologie anzeigen zu lassen. Die Auswertungen können abgespeichert oder gedruckt und weiterverarbeitet werden. Die von den Gemex-Fachleuten protokollierten Handlungsempfehlungen lassen sich

zudem in Excel-Tabellen exportieren, um Termine zu verfolgen oder Aufgaben an Verantwortliche zu delegieren.

In Lebensmittelbetrieben ist die Schädlingsfreiheit integraler Bestandteil des Risiko- und Qualitätsmanagements. Da ein Auditor auch bei der Schädlingsbekämpfung gern nach Einzelheiten fragt, ist es für Unternehmen wichtig, Fragen schnell und umfassend beantworten zu können. MS/St. www.gesa.de

Um in großen Mengen gelagerte Vorräte effektiv und dabei umweltschonend vor Schadinsekten zu schützen, bietet Air Liquide gemeinsam mit spezialisierten Partnerunternehmen Verfahren zu deren Bekämpfung mit Frisin und Aligal 2 an. Beim Einsatz dieser Gase ist sichergestellt, dass keine giftigen Rückstände in den behandelten Vorräten zurückbleiben.

Früher eingesetzte Bekämpfungsmittel gegen Schadinsekten sind hochgiftig und dürfen aufgrund der Möglichkeit, dass Rückstände im Rohstoff verbleiben, beziehungsweise aus Umweltschutzgründen seit März 2010 in der EU nicht mehr verwendet werden. Als Alternative hat S&A, Scheeßel, Frisin als gebrauchsfertiges Gasgemisch von Phosphin (PH₃) in Stickstoff entwickelt. Aufgrund der inzwischen erneuerten EU-weiten Genehmigung des Wirkstoffs Phosphin steht einer künftigen Zulassung in weiteren europäischen Ländern nichts mehr im Wege. Frisin

Vorratsschutz Effizient und umweltschonend



Unter Verwendung von Kohlendioxid können Schädlinge in Druckautoklaven zuverlässig abgetötet werden

kommt als Insektizid für alle Getreidesorten einschließlich Mais und Reis, Rohkaffee, Tee, Kakaobohnen, Trockenfrüchten sowie Kräuter zum Einsatz. Da der Vorratsschutz unter das Pflanzenschutzgesetz fällt, ist für den Vertrieb von Stoffen zur

Schädlingsbekämpfung, die als Pflanzenschutzmittel gelten, eine Zulassung erforderlich. Frisin erfüllte in umfassenden Prüfungen alle Anforderungen. In Deutschland besitzt nur S&A die Zulassung für den Vertrieb und Einsatz des im Spezialgase-

werk Krefeld von Air Liquide produzierten Fertiggemischs.

Eine weitere Möglichkeit, Vorratsgüter besonders schonend zu behandeln und dabei gleichzeitig Schädlinge zuverlässig abzutöten, ist der Einsatz von Kohlendioxid. Neben der drucklosen Anwendung kommt immer häufiger das so genannte PEX-Verfahren zum Einsatz (PEX = Pressure Expansion), bei dem das zu behandelnde Produkt in einem Autoklaven mit CO₂ einem Druck von bis zu 30 bar ausgesetzt wird. Die Behandlung mit CO₂ erfolgt praktisch rückstandsfrei und ist insbesondere bei Bio-Rohstoffen von Bedeutung, da gemäß der EG-Öko-Verordnung VO (EU) 834/2007 nur wenige Schädlingsbekämpfungsmittel hierfür überhaupt verwendet werden dürfen. Der Vertrieb von CO₂ für den Vorratsschutz benötigt eine Zulassung, die Air Liquide in Deutschland für das Markengas Aligal 2 beantragt und erhalten hat. AR/St. www.airliquide.com www.s-und-a.de

Illustration: Air Liquide

INSERENTEN

Air Liquide GmbH	54	icotek GmbH	55	Sappi Europe	U2
Air Solution GmbH	Titel + 5	igus GmbH	Beilage	Schaaf Technologie GmbH	35
Aston Foods AG	3	Fr. Jacob Söhne GmbH & Co.	27	Schomaker Convenience Technik GmbH	47
Camfil KG	15	Kettling Verbindungselemente GmbH	22	Stäubli Tec-Systems GmbH	U4
CFF GmbH & Co.KG	35	Reepack Verpackungsmaschinen GmbH	25	Sterilsystems GmbH	Beilage
Denios AG	47	Rentschler Reven Lüftungssysteme GmbH	47	SternMaid GmbH & Co.KG	29
EFAFLEX GmbH & Co. KG	23			Westfalen AG	26
GNT International B.V.	9				



Gesa Hygiene-Gruppe

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

