

Betriebs-Nr.: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Verantwortliche(r)  
bzw. anwesende Person: \_\_\_\_\_

### Maßnahmen Schädlingsbefall

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei der heutigen Überprüfung im Rahmen der amtlichen Überwachung wurden in Ihren Betriebsräumen Spuren von Schädlingen festgestellt.

Festgestellt wurden folgende Schädlinge bzw. deren Spuren:

- Schadnager (Maus / Ratte)
- Schabe (Deutsche / Orientalische)
- sonstige Schädlinge (hier:)

**Diesbezüglich sind durch den Gewerbetreibenden bzw. dessen Vertreter folgende Maßnahmen unverzüglich einzuleiten:**

- Fachgerechte Bekämpfung nach dem Stand der Technik durch einen Schädlingsbekämpfer.
- Bauliche Mängel, die ein Eindringen von Schädlingen ermöglichen sind zu beheben.
- Durch Schädlinge verdorbene bzw. verunreinigte oder beschädigte Lebensmittel sind zu entsorgen.
- Produktions-, Lager- und Sozialräume sowie Gerätschaften und Gegenstände müssen regelmäßig gereinigt werden.  
Arbeitsbereiche in denen unverpackte Lebensmittel gelagert bzw. verarbeitet werden sind vor Arbeitsbeginn zu reinigen und zu desinfizieren!  
**Dokumentation erforderlich!**
- Die Lagerung von Rohstoffen und Lebensmittel muss in verschließbaren und fraß sicheren Kisten oder Behältnissen erfolgen.
- Die Lagerung von Bedarfsgegenständen muss in verschließbaren und fraß sicheren Kisten oder Behältnissen erfolgen.
- Die Betriebsräume samt der eingelagerten Ware, Gerätschaften und Gegenstände sind täglich auf Schädlingsbefall zu kontrollieren.  
**Dokumentation erforderlich** bei Vorfinden von Schädlingen, Kotspuren, Anfraß etc.
- Das Personal ist bezüglich der einzuleitenden Maßnahmen zu belehren.  
**Dokumentation erforderlich!**

Die Beanstandung und die Aufforderung habe ich zur Kenntnis genommen.

**Rückseite beachten!**

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_  
Datum/Unterschrift des/der Verantwortlichen      Unterschrift Kontrollpersonal      Unterschrift Kontrollpersonal



**Hinweis:**

Ein sachgerechtes Schädlings Monitoring in einem Lebensmittelbetrieb beinhaltet, nicht nur existierende Schädlinge zu bekämpfen und einen erneuten Befall durch geeignete Maßnahmen vorzubeugen, sondern durch solide Dokumentation den lebensmittelhygienischen Vorschriften zu entsprechen und so dem gesundheitlichen Verbraucherschutz Rechnung zu tragen.