

Bericht der 25. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 26. November 1992 : Schädlingsbekämpfung in der Lebensmittelindustrie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **83 (1992)**

Heft 6

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**Bericht der 25. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft
für Lebensmittelhygiene, Zürich, 26. November 1992**

Schädlingsbekämpfung in der Lebensmittelindustrie

Die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene hat 1974 ihre 7. Arbeitstagung unter das Thema «Ungezieferbekämpfung – ein wichtiges Problem der Lebensmittelhygiene» gestellt. Die Diskussion unter Lebensmittelfachleuten zeigt, dass die Schädlingsbekämpfung seither nichts an Aktualität eingebüsst hat. Noch heute sind die jährlichen Verluste an lagernden Lebensmitteln durch Schädlinge nicht nur in Entwicklungsländern, sondern selbst in hochindustrialisierten Gebieten enorm. Auch das hygienische Risiko, das diese Organismen mit sich bringen, ist gleich hoch geblieben. Grundlegende Änderungen und Fortschritte haben sich während der letzten siebzehn Jahre in erster Linie aus den Erkenntnissen auf dem Gebiet der Bekämpfung der Schadorganismen ergeben. Sie basieren im wesentlichen auf neuen Erkenntnissen der Verhaltensforschung und der Entwicklung moderner Generationen von Behandlungstoffen, die, auf völlig neuartigen Bekämpfungsstrategien basierend, wirksamer sind und gleichzeitig den klar verschärften Forderungen der Giftgesetzgebung genügen müssen.

Die Schädlingsbekämpfung ist trotz verbesserter Methoden im Laufe der letzten zwanzig Jahre nicht einfacher, sondern in ihren Anforderungen sogar komplexer geworden. Durch die vermehrte Einführung der Qualitätssicherung nach ISO-Normen und der Zertifizierung vieler Lebensmittelbetriebe hat die Schädlingsbekämpfung einen neuen Stellenwert erhalten. Sie muss mit klaren Kompetenzzuteilungen offen dargelegt und kann nicht mehr als Randproblem beiseitegeschoben werden. Es zeigt sich heute immer deutlicher, dass die wirksame Bekämpfung von Schädlingen im Lebensmittelbetrieb nur durch den Beizug geschulter Fachleute mit jahrelanger Erfahrung zu bewältigen ist. Dabei hängt der Erfolg wesentlich von der engen Zusammenarbeit zwischen Lebensmittelbetrieb und professionellem Schädlingsbekämpfer ab.

Die SGLH will mit der 25. Arbeitstagung einen Beitrag zu diesem ständig aktuellen Problem leisten. Es kann unmöglich das Ziel der Tagung sein, aus interessierten und in die Thematik involvierten Fachleuten der Lebensmittelhygiene Spezialisten in Frage der Schädlingsbekämpfung zu machen. Die Vorträge sollen

vielmehr ein ständig präsent Problem neu in Erinnerung rufen, es mit aktuellen Vorträgen ausgewählter und ausgewiesener Fachleute aktualisieren und in geraffter Form einige wichtige Aspekte der Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb vorstellen.