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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 83 (1992)

Heft: 6

Artikel: Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb - Partnerschaft zwischen Betrieb und Bekämpfer = Pest control in food premises - a partnership between the industry and PCO's

Autor: Lachmuth, U.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-982281

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **83**, 666–676 (1992)

U. Lachmuth, Zürich

Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb – Partnerschaft zwischen Betrieb und Bekämpfer

Pest Control in Food Premises – A Partnership between the Industry and PCO's

Einleitung

Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb – dieser lapidare Terminus umreisst eine der anspruchsvollsten Tätigkeiten, die im Umfeld Produktion, Aufbereitung und Verteilung von Lebensmitteln zu finden ist. Die besondere Schwierigkeit in der Diskussion liegt darin verborgen, dass erstens das Thema ja «selbstverständlich» ist, dass zweitens wohl jeder Betrieb schon mehr oder weniger unmittelbare eigene Erfahrungen gesammelt hat, drittens weithin unbeachtete oder unbekannte gesetzliche Regelungen mit hineinspielen und schliesslich viertens zahlreiche Abläufe und Gegebenheiten ausserhalb der eigentlichen Lebensmittelbearbeitung teils entscheidende Bedeutung gewinnen können. Die vorliegende Arbeit soll dazu beitragen, eingefahrene Wege im Verhältnis Betrieb zu Bekämpfer zu verdeutlichen, zu ihrem Verlassen anzuregen und einer modernen, zeitgemässen Schädlingsbekämpfung das Wort zu reden.

Auf dem herkömmlichen und im privaten Bereich durchaus gangbare Weg kommen Auftraggeber und Bekämpfer immer dann zusammen, wenn nach zahlreichen, zeitaufwendigen und, notabene, erfolglosen eigenen Bemühungen ein externer Schädlingsbekämpfer eingeschaltet wird. Dieser sieht sich zunächst der Situation gegenüber, «bewertet» zu werden. Wieviel habe ich selbst für Bekämpfungsmittel ausgegeben, wie bewerte ich meine eigene Zeit und in welcher Relation steht dieser Aufwand zum offerierten Preis? Der Bekämpfer wiederum macht seine persönliche Gegenrechnung auf und wird versuchen, den nach Abzug des gewünschten Reingewinns verbleibenden Restbetrag möglichst sinnvoll und erfolgversprechend in Präparate, Geräte und Zeitaufwand zu investieren. Diese Geschäftsbasis ist prinzipiell dieselbe wie z. B. bei Fassadenanstrichen, Elektrogerätereparaturen und ähnlichen Aufträgen. Diese Basis ist jedoch für eine Schädlingsbekämpfung nicht angemessen: Es gibt keine einfachen Ursache-Wirkung-Beziehungen oder Gebrauchsanweisungen. Schädlingsbekämpfung beschäftigt sich mit

lebenden Organismen und ihren Verhaltensweisen in bestimmten Umgebungen. Je nach Organisationsgrad («Entwicklungshöhe») der Tiere verfügen sie über engere oder weitere Spielräume, Bandbreiten, innerhalb deren ihr jeweiliges Verhalten variieren kann und nicht vorhersagbar ist. Ausserdem sind nicht nur die einzelnen Schädlingsarten in verschiedenen Bereichen aktiv, sondern entfalten teilweise auch als Entwicklungsstadien ein und derselben Art völlig unterschiedliche Aktivitäten. Verschiedene Umgebungen erfordern oder erlauben, darüberhinaus, unterschiedliche Vorgehensweisen.

Ansprüche und Erwartungen

Auf allen Ebenen der Entscheidungsfindung zum Thema Schädlingsbekämpfung herrscht bei Auftraggebern wie auch bei Bekämpfern uneingeschränkte Einigkeit über das ultimative Ziel: hinterher sollen die Schädlinge weg sein. Bis dahin sind jedoch die gegenseitigen Ansprüche und Erwartungen nicht deckungsgleich. Der Kunde, als Interessenvertreter seines Betriebes, hofft, verkürzt formuliert, mit der Unterschrift unter den Auftrag bereits das Problem gelöst zu haben. Im täglichen Leben äussert sich diese, fast immer vorhandene, nie aber ausgesprochene Hoffnung dergestalt, dass der Betriebsablauf weder gestört noch verändert werden darf; dass jede Art von Belastung minimiert werde, am besten nichtexistent ist; dass Schädlinge innerhalb kürzester Zeit verschwinden und schliesslich, weil das ganze ja nicht im luftleeren Raum stattfindet, dass die Bekämpfungsaktion möglichst wenig kostet. In der Regel wird der Bekämpfer von vorneherein auf Randzeiten oder Freitermine (z. B. nachts) festgelegt. Die Schädlingsbekämpfung wird zumeist finanziell dem Reinigungsbudget «angehängt», damit regelt sich auch die interne Zuständigkeit: Ansprechpartner wird überwiegend ein Abwart, ein Haustechniker oder eine ähnliche Position ähnlicher Hierarchiestufe mit eingeschränkter oder nicht vorhandener Entscheidungskompetenz in produktionstechnischen Belangen.

Existierenden Vorschriften (vgl. u.) wird normalerweise äusserst sparsam, wenn überhaupt, entsprochen. Sollte der Bekämpfer die Möglichkeit einer externen Kontrolle, z. B. des Lebensmittelinspektorates auch nur gesprächsweise erwähnen, findet er sich schnell im Ruch des Denunziantentums. Der Person, die den Auftrag erteilte und unterschrieb, wird der «normale» Bekämpfer im «normalen» Lebensmittelbetrieb wahrscheinlich nie wieder begegnen.

Auf der anderen Seite der Bekämpfer: Er schätzt problemlose Arbeiten, also Betriebe, die weitgehend ungehinderten Zugang zu allen «interessanten» Bereichen gewähren, in denen ohne Einschränkungen alles notwendig erscheinende getan werden kann, in denen am besten weder Lebensmittel noch Arbeitsgeräte herumstehen und in denen, vor allem, nicht ständig lästige Fragen beantwortet werden müssen. Auch der Bekämpfer nimmt teil am wirtschaftlichen Geschehen, also möchte er für seine Tätigkeit lieber mehr als weniger Geld bekommen. Ein Stück weit kann sich ein Bekämpfer mit der oben angerissenen Situation abfinden. Die Arbeit in Randstunden oder betriebsfreier Zeit garantiert ein Minimum an Kon-

trolle seitens des Auftraggebers. Der durchschnittliche Bekämpfer kann unbehelligt seine gewohnte Routine entfalten.

In einem solchen Szenario, das ziemlich genau dem Ablauf und dem Umfeld der überwiegenden Mehrzahl von Schädlingsbehandlungen hier und heute entspricht, ist keine wesentliche Möglichkeit für einen überfälligen Wertewandel enthalten. Damit bleibt das Problembewusstsein den «üblichen» Kategorien verhaftet und schreibt eine Grundeinstellung fort, die eine offene Diskussion des Themas mehr behindert als fördert. Die Leistung des Schädlingsbekämpfers wird in diesem Szenario direkt aus der Zahl der toten Schädlinge nach Aktionen abgelesen («...bei der Firma XY war nach der Behandlung der Boden immer schwarz von toten Käfern...» – kein Wort davon, dass alle tags zuvor noch lebten!). Behandlungen finden «diskret» statt, d. h. der Bekämpfer muss sich im Schutz der Dunkelheit im unmarkierten Auto an Betriebe heranschleichen und trifft dort bestenfalls noch einen verspäteten Mitarbeiter der externen Putzkolonne an. Gespräche über Schädlingsbekämpfung beschränken sich auf die Aufzählung der neuesten «Wundermittel» und enden mit der Nennung der BAG-T-Nummer. Anwendungsstrategien müssen auf Raumbehandlungen hin optimiert werden, weil sonst die Arbeit am Morgen gar nicht fertig sein kann.

Solche Rahmenbedingungen führen unweigerlich zu immensen Aufwandmengen an Bekämpfungsmitteln. Die Strategie einer (heute nicht mehr existenten) Bekämpfungsfirma z. B. war noch vor wenigen Jahren, in einer Grossmolkerei innerhalb von 4 Einsätzen pro Jahr gesamthaft 2500 Liter Insektizide zu vernebeln (mit zweitaktgetriebenen Sprühmaschinen); in eine Konservenfabrik wurden mit derselben Vorgehensweise nahezu 7000 Liter Insektizide pro Jahr eingebracht.

Die weitgehenden und nahezu prohibitiven Vorschriften, die einige kantonale Laboratorien zur Regelung von Schädlingsbehandlungen erlassen haben und die immer noch gültig sind, stellen eine zwar verständliche, im Effekt aber hilflose Reaktion auf ebensolche Behandlungspraktiken dar (vgl. Anhang).

Solche Vorschriften ergeben einen auch nur annähernden Sinn einzig unter der Voraussetzung, dass eine Schädlingsbekämpfung ungerichtet, im Raum, mit Nebelgeräten unterschiedlicher Provenienz und ohne Kenntnis der einschlägigen Schädlingsbiologie erfolgt. In der Praxis übersteigt die konsequente Umsetzung dieser Vorschriften bei weitem die personellen und zeitlichen Spielräume eines durchschnittlichen Lebensmittelbetriebes, zum anderen ist eine vernünftige Schädlingsbekämpfung (Crack & Crevice-Behandlung) in einem derart «vorbereiteten» Betrieb schlicht nicht mehr möglich, weil ca. 80% aller Befälle entweder weggeräumt oder eingepackt wurden ... und nach der Behandlung einen frischen und, nach der vorgeschriebenen Reinigung, auch pestizidfreien Betrieb zu ihrer erneuten Ausbreitung vorfinden.

Klar ist das Ziel: Rückstände und Kontamination von Lebensmitteln sollen verhindert werden. Gleichwohl werden immer wieder Fälle bekannt, in denen Lebensmittelhersteller nach der Anwendung registrierter und zugelassener Produkte gravierende Rückstandsprobleme bewältigen müssen: Eine Molkerei musste einige Tonnen eigenes Milchpulver zurückkaufen, ein Schokoladenhersteller hatte schweren Herzens fast eine gesamte Tagesproduktion zu vernichten.

Partnerschaft in der Qualitätssicherung

Es ist unabdingbar, dass sich beide Parteien, Kunde und Bekämpfer, ein Stück weit in das jeweilige Gegenüber hineinversetzen und dessen Interessen zu den eigenen machen. Gefragt ist nicht länger ein unreflektiertes Auftragsverhältnis, sondern eine echte Partnerschaft im Sinne einer gegenseitigen Übernahme von Verantwortung.

Was bedeutet Partnerschaft in der Praxis? Ein Lebensmittelbetrieb hat, nach aussen, die Pflicht, seinen Kunden hygienisch einwandfreie Ware zur Verfügung zu stellen. Nach innen trägt er die Hygieneverantwortung gegenüber seinen Mitarbeitern. Es ist Bestandteil der Fürsorgepflicht eines Arbeitgebers, Angestellte vor möglicherweise schädlichen Auswirkungen im Zusammenhang mit ihrer Tätigkeit zu bewahren. Die Vielschichtigkeit dieser Pflichten hat letztlich zur Ausarbeitung internationaler Qualitätssicherungskriterien geführt, mit denen das notwendige «Handwerkszeug» bereitgestellt wird. Ein Schädlingsbekämpfer, der sich ernst nimmt, muss bereit sein, einen wesentlichen Teil der Produktverantwortung des Kunden mitzutragen. Darüberhinaus unterstützt er Betriebe darin, für die Betriebsangehörigen das Konfrontationsrisiko mit Pathogenen, die durch Schädlinge übertragen werden können, zu minimieren. Es versteht sich von selbst, dass eine derart weitreichende Verantwortung weit über die reine Anwendung von Pestiziden hinausgeht und eine Mitsprachekompetenz in der praktischen Führung eines Betriebes erfordert.

Die Verantwortung liegt beim Schädlingsbekämpfer (ob er es realisiert oder nicht) in dem Moment, in dem der Kunde einem Angebot entspricht. Die nötige Kompetenz ist nicht so einfach zu bekommen, sie muss erarbeitet werden. Das setzt voraus, dass der Bekämpfer sich mit dem Betriebsablauf auseinandersetzt. Dafür braucht er Kenntnisse nicht nur über Art und Organisation der jeweiligen Produktion, sondern ebenso über die Möglichkeiten und Limite der internen Reinigungsorganisation und des Gebäudeunterhalts, er soll Lieferanten beurteilen können, er muss über Lagersysteme Bescheid wissen. Er muss darüberhinaus über geeignete Dokumentationssysteme aus seinem eigenen Bereich verfügen und sie dem Kunden zugänglich machen, damit nachvollziehbar und kontrollierbar wird, warum er wo was getan bzw. empfohlen hat. In der Schweiz ist der Bekämpfer schliesslich de-facto-Kontrollinstanz, ob ein Lebensmittelbetrieb die behördlich geforderten Vorbereitungen von Behandlungen erfüllt hat: Ist ein Betrieb nicht entsprechend vorbereitet, ist die Behandlung untersagt. Das schlichte Faktum der Arbeitsaufnahme ist die Bestätigung für den Betrieb, den gestellten Anforderungen entsprochen zu haben!

Wie der Bekämpfer dem Kunden einen Teil seiner Verantwortung zu tragen hilft, so muss auch der Lebensmittelbetrieb einen Teil der Präparateverantwortung des Bekämpfers übernehmen.

Wie das?

Jeder Schädling muss, um zu überleben und sich fortzupflanzen, seine Grundbedürfnisse an Wasser, Wärme, Nahrung und Schutz befriedigen können. Die Umgebung, die ihm all dies gestattet, wird ihm vom Lebensmittelbetrieb zur

Verfügung gestellt. Jeder Befall, zu dessen Tilgung ein Bekämpfer aufgeboten wird, beweist durch seine pure Existenz ein Übermass an fördernden Faktoren. Er beweist unwiderlegbar ein erhebliches praktisches Hygienedefizit des befallenen Betriebes. Der geplante Einsatz von Pestiziden ändert daran nicht das geringste.

Es wurde schon gesagt, dass der Bekämpfer einen Teil der Produktverantwortung des Kunden mitträgt – er nimmt sie dem Kunden allerdings nicht ab! Ein Aspekt der Präparateverantwortung ist, natürlich, auch die Rückstandsproblematik. Das Risiko von Pestizidrückständen ist, völlig unabhängig von der Existenz zulässiger Toleranz- oder Grenzwerte, direkt abhängig von der Gesamtmenge in einer Produktion ausgebrachter Wirkstoffe. Diese Menge wird zwar vom Bekämpfer unmittelbar gesteuert, mittelbar jedoch von der Situation eines Betriebes präjudiziert. Hier setzt die Mitverantwortung seitens des Kunden ein: durch bauliche Massnahmen am Gebäude und in den Produktions- und Lagerräumen, durch Änderungen im Produktionsfluss, durch organisatorische Eingriffe in Reinigungspläne und Lagerkonzepte, durch Veränderungen im Raumklima usw. kann ein Betrieb aktiv bei der Schaffung schädlingsfeindlicher Umgebungen mitwirken und so dazu beitragen, den notwendigen Präparateeinsatz zu verringern. Dies sind auch genau die Bereiche, in denen die Beratung durch den Bekämpfer zum Tragen kommt, hier kann er Professionalität belegen und Profil gewinnen, hier können Wirkungen erzielt werden – wenn beide Seiten sich ernsthaft den Problemen stellen.

Schädlingsbekämpfung, das darf nicht aus den Augen verloren werden, hat nach wie vor das Ziel, Befälle zu tilgen. Und zwar schnell, sicher und wirtschaftlich. Damit ist die Maxime immer noch dieselbe wie zu Zeiten des Hamelner Rattenfängers – obgleich schon damals Differenzen über den genauen Inhalt des Terminus «wirtschaftlich» zu ernsthaften Konsequenzen führten. Gegen Ende des 20. Jahrhunderts haben sich allerdings die Rahmenbedingungen derart gewandelt, dass heute nicht mehr die Bekämpfung als solche (also die Präparateanwendung) im Mittelpunkt der Betrachtung steht. Neue Ansätze, erweitertes Verständnis der Zusammenhänge, Ansprüche der öffentlichen Meinung, Umweltaspekte und vieles mehr muss in die Planung einer Behandlung einfliessen. Eine zeitgemässe Schädlingsbekämpfung bedarf also umfangreicher Vorbereitungen auf vielen Ebenen. Die Vielfalt der Aspekte, die in eine Bekämpfungsplanung einfliessen und die oben skizziert wurden, macht es notwendig, dass sich seitens des Lebensmittelbetriebes Personal mit den Belangen der Schädlingsbekämpfung befasst, das zum einen den Überblick über alle tangierten Bereiche hat, das zum anderen auch mit den Kompetenzen ausgestattet ist, Wirkungen zu erzielen und das drittens in die Produktverantwortung eingebunden ist. Damit ist gesagt, dass Haustechniker oder Hauswarte sicherlich nicht die geeigneten Schädlingsverantwortlichen sind. Seriöse Schädlingsbekämpfer werden wo immer möglich darauf bestehen, neben der Geschäftsleitung ihre Ansprechpartner in der Produktionsleitung oder in der Qualitätssicherung zu finden. Hier ist in der Regel auch das Personal angesiedelt, das umgekehrt in der Lage ist, den Bekämpfer zu beurteilen.

An den Bekämpfer müssen heute (s.o.) erhebliche Anforderungen gestellt werden. Nicht alle einschlägigen Betriebe erfüllen sie aber. Leider liegt, zumindest in

der Schweiz, ein klares Berufsbild nicht vor: Jeder, der sich dazu berufen fühlt, kann Schädlingsbekämpfer «werden». Das notwendige Know-how lässt sich jedoch nicht aus Präparateetiketten oder Gebrauchsanweisungen herauslesen, auch wer 20 Jahre lang dasselbe tut, kann in diesem Licht kaum als erfahren gelten. Neben der objektiven Problemerfassung im Betrieb ist also die Qualifikation des Bekämpfers (bzw. deren Nachweis) eine zwingende Voraussetzung, die angestrebte Partnerschaft mit Leben und Effektivität zu erfüllen.

Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb

Das Konzept einer partnerschaftlichen Strategie setzt ein entwickeltes Problembewusstsein auf beiden Seiten voraus und führt zum Idealbild einer zeitgemässen und zukunftsorientierten Schädlingsbekämpfung.

Aus der betrieblichen Situation des Kunden erwächst der Bedarf für externe Schädlingsbekämpfung. Die Geschäftsleitung weist für diese Belange ein Budget aus, bestimmt die interne Zuständigkeit und stattet sie mit den entsprechenden Kompetenzen aus. Diesem Schädlingsverantwortlichen obliegt die Auswahl des Schädlingsbekämpfers, anhand vorliegender oder nachgefragter Informationen. Anhand der fixen Daten (Identität des Schädlings, Provenienz des Betriebes usw.) erfolgt sodann gemeinsam, partnerschaftlich, die Analyse der vorliegenden Situation: Risikopotentiale und -bereiche werden definiert, Schadschwellen werden festgelegt, generelle Bekämpfungsmethodiken werden abgestimmt. Diese Festlegungen bedürfen einer detaillierten Befallserhebung zu ihrer Verifikation, bevor die eigentliche Behandlungsplanung beginnen kann. In der Beratungsphase wird geprüft, welche Massnahmen im Betrieb umgesetzt werden können, die generell präventiven Charakter entfalten – also Entzug von Versteck- und Nistmöglichkeiten, Verringerung des Nahrungsangebots, Umgestaltung der Räume, um Schädlinge besser (= früher) «sichtbar» zu machen usw. Alle unter den so erarbeiteten Prämissen sinnvollen, notwendigen und einsetzbaren Bekämpfungs- und Schutzsysteme werden dann, bezogen auf die konkret vorliegende Situation, einer kleinen «Umweltverträglichkeitsprüfung» unterzogen, das verfügbare Zeitbudget wird verteilt, die betriebsseits nötigen Vorarbeiten werden organisiert. Diese aufwendige Vorbereitungsphase ist effektiv eine ständig voranschreitende Diskussion aller Gesichtspunkte und stellt die erforderliche Sensibilität beider Partner sicher. Sie führt zu optimalen Rahmenbedingungen sowohl für den Betrieb als auch für den Bekämpfer. In der Praxis bedeutet das, dass die reine Präparatediskussion an Bedeutung verliert, dass langzeitoptimierte Wirksubstanzen durch kurzzeitig aktive Stoffe ersetzt werden können, dass ein gezielter Einsatz wirksam die Gesamtmenge an Pestiziden verringert, dass teilweise Spotbehandlungen überhaupt obsolet werden (eben weil der «Spot» auf anderen Wegen entschärft werden kann).

Erst in diesem Stadium erfolgt dann die eigentliche Bekämpfung, also die Anwendung i.d.R. chemischer Bekämpfungsmittel. Nach den, für den Einzelfall festgelegten Wartezeiten beginnt der Betrieb mit den vorgegebenen Nacharbeiten

(= Reinigung, Reorganisation), parallel dazu nimmt der Bekämpfer ein Monitoringprogramm auf, um den Behandlungserfolg zu verifizieren, Restbefälle zu orten und um Neubefälle sicher nachweisen zu können. Jeder Schritt des gesamten Ablaufs, beginnend mit der Analyse, wird für die Journale der Qualitätssicherung in geeigneter Form dokumentiert. Inspektionsberichte werden z.B. in freier Prosa erstellt, Befallserhebung und Behandlungsplanung finden sich in Checklisten und Betriebsplänen; nötige Vorarbeiten werden als Aufträge niedergeschrieben. Die Präparatepalette findet sich in einer Produkteliste mit Nennung aller relevanten Daten, die Behandlung selbst wird in einer nach Befund und Aktion getrennten Aufstellung dokumentiert, Monitoringergebnisse in tabellarischer oder graphischer Übersicht.

Eine genaue Dokumentation ist essentiell. Als Kontrollinstrument erfüllt sie die Forderungen der ISO-Normen 9000–9004, sie erlaubt, jeden Teilbereich gezielt anzusprechen, einer Langzeitplanung liefert sie die kontinuierliche Sammlung von Fakten.

Nicht zuletzt trägt sie zu einer erheblichen Entlastung des eigenen Personals bei, wenn externe Inspektionen durch kantonale Kontrollinstanzen oder durch Sachverständige von Kunden oder Behörden aus dem EG-Ausland auf der Agenda stehen.

«Gesellschaftliche» Rahmenbedingungen

Idealvorstellungen bleiben meist Utopie, wenn sich nicht ein breit abgestützter Konsens entwickelt, der Inhalte des Ideals zu wünschenswerten Fakten erhebt. Für das hier behandelte Thema Schädlingsbekämpfung (speziell im Lebensmittelbetrieb) bedeutet das, dass alle interessierten Kreise – also Bekämpfer, Lebensmittelproduzenten bzw. deren Verband, die SGLH, und natürlich die kantonalen Kontrollinstanzen – die hier behandelten Probleme thematisieren. Entwicklungen auf der Präparate- und Anwendungsseite müssen bekanntgemacht werden, das Verständnis für Rechtfertigung, Vorgehen und Ziele der Schädlingsbekämpfung muss erklärend gefördert werden. Das ist die Aufgabe der chemischen Industrie und der Bekämpfer. Kundenansprüche müssen sich von der Position «Tiere weg, alles andere ist egal» fortentwickeln, dies leistet die Diskussion in der SGLH und ihre Publikation. Öffentliche Bedürfnisse, wie sie durch die nun schon Jahre dauernde Pyrethroiddiskussion in Deutschland belegt werden, sind ernstzunehmen und verlangen ernsthafte und seriöse Reaktionen. Die üblichen Mechanismen von mehr oder minder schrillen Anklagen und mehr oder minder entrüstet-hilflosen Zurückweisungen müssen überwunden werden.

Schliesslich muss auch von den Kontrollbehörden die Entwicklung begleitet werden. Bislang sind die Wirkstoff- und Präparateaspekte minutiös geregelt, eine wirksame Anwenderkontrolle fehlt dagegen fast völlig: Die Vorschriftensituation wurde bereits angerissen, kontrolliert (in Stichproben) werden jedoch nur die

tatsächlich gemeldeten Behandlungen. Bei einer Dunkelziffer von ca. 60% kein sonderlich wirksames Instrument.

Zu wünschen wäre eine Änderung in Richtung praxisorientierter, behandlungsbezogener Vorschriften: Eine Spotbehandlung nach C&C-Richtlinien muss anders beurteilt werden als eine Raumvernebelung. Auf lange Sicht erstrebenswert sind natürlich zentral kontrollierte Qualifikationsvorgaben für Schädlingsbekämpfer selbst, wie sie mit dem «geprüften Schädlingsbekämpfer» in Deutschland oder auch mit der neueren Fachbewilligung Holzschutz in der Schweiz bereits existieren und funktionieren.

Eine informierte Öffentlichkeit steht am vorläufigen Endpunkt all dieser Veränderungen zertifizierten und qualifizierten Bekämpfungsunternehmungen gegenüber. Weil natürlich auch Betriebsleiter, Kantonschemiker wie auch ganz normale Bandarbeiter Teile der Öffentlichkeit sind, wird aus diesem gegenüber schnell ein miteinander – zum Wohle aller.

Zusammenfassung

Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb ist eine schwierige und verantwortungsvolle Aufgabe. Die vorliegende Arbeit soll dazu beitragen, eingefahrene Wege im Verhältnis Betrieb zu Bekämpfer zu verdeutlichen und zu ihrem Verlassen anzuregen. Es wird aufgezeigt, dass Ansprüche und Erwartungen von Kunden, Bekämpfern und Kontrollbehörden auf der traditionellen Bewertung der Branche basieren. Vor allem Behörden stecken das derzeit akzeptierte Umfeld, als institutionalisierte öffentliche Meinung, dieser Tätigkeit ab. Aus der vorliegenden Situation werden grundsätzliche Überlegungen abgeleitet und ein anzustrebender Wertewandel in der Beurteilung entworfen. Der Begriff einer Partnerschaft als gegenseitige Übernahme von Verantwortung wird erarbeitet und in einem Konzept einer zukunftsorientierten Schädlingsbekämpfung erläutert. Die notwendigen Rahmenbedingungen, die eine solche Entwicklung erlauben, werden angesprochen und diskutiert.

Résumé

La lutte contre les parasites dans le domaine agro-alimentaire est une tâche difficile et d'une grande responsabilité. Cet article veut contribuer à éclaircir les relations entre l'entreprise qui demande ce service de lutte antiparasitaire et celle qui l'offre. L'auteur incite à quitter les schémas anciens, mais toujours pratiqués. Il démontre que les exigences et les attentes des clients et des autorités de contrôle se fondent sur l'appréciation traditionnelle de la branche.

Ce sont surtout les autorités publiques qui ont définis le champ d'activité, tel que l'opinion publique le conçoit aujourd'hui. Quelques réflexions fondamentales sont faites sur la situation actuelle et un changement des critères d'appréciation est proposé. Le terme de partenariat est élaboré dans le sens d'une reprise de responsabilité mutuelle et il est expliqué dans la conception d'une statégie moderne pour la prévention contre les parasites. Les conditions cadre nécessaires au développement de ce partenariat sont mises en évidence et discutées.

Summary

Pest control in food premises is a difficult and conscientious task. This paper points out worn-out paths in the relationship of food clients and pest control companies, subsequently indicating the necessity for change. It is shown how demands and expectations of clients, pest control operators and regulatory authorities are based on views traditionally assessed to pest control. Authorities, acting in their role as institutionalized public opinion, impose the accepted «environment» for pest control. Starting from the present situation thoughts of general importance are developed to achieve a different, revalued public assessment. The term partnership as a mutual exchange of responsibilities is elaborated and will be explained in the context of a concept for a future-orientated pest control scenario. The necessary change in background allowing for such a development is pointed out and discussed.

U. Lachmuth
Im Oberen Boden 5
CH-8049 Zürich

Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben

Die Bekämpfung von Schädlingen in Lebensmittelbetrieben ist immer mit einer Verunreinigung von Lebensmitteln und Geräten verbunden. Um eine Gefährdung des Menschen zu verhindern, schreibt die eidg. Lebensmittelverordnung in Artikel 7b vor:

Art. 7b LMV
Entwesung und Vorratsschutz

1. Unternehmen und Personen, die berufs- oder gewerbsmässig Schädlinge und Ungeziefer bekämpfen (Entwesung, Vorratsschutz), dürfen solche Behandlungen nur unter vorheriger Anzeige an das zuständige kantonale Laboratorium durchführen.
2. Für Behandlungen in Mühlen, Lager- oder Fabrikationsräumen ist eine Meldung notwendig, auch wenn das eigene Personal die Arbeit besorgt.
3. Die Kantone können die praktische Durchführung, Meldung und Überwachung solcher Behandlungen näher ordnen.

In diesem Sinne gilt:

Vorbeugende Massnahmen

Vorbeugende Massnahme gegen das Auftreten von Schädlingen (Mäuse, Ratten, Käfer, Ameisen usw.) sind:
- regelmässige, gründliche Reinigung des Betriebes
- zweckmässige Abfallbehälter und tägliche Entfernung der Abfälle aus den Lebensmittelräumen (Container)
- Instandhaltung der Räumlichkeiten: Abdichten von Spalten; Eliminierung von Schlupfwinkeln und Verbindungswegen für Ungeziefer usw.

Treten trotz der vorbeugenden Massnahmen Schadlinge auf, so sind diese so rasch als möglich zu bekämpfen.

Massnahmen bei der Bekämpfung

Meldung

Die Bekämpfungsaktionen mit chemischen Mitteln müssen beim kantonalen Laboratorium grundsätzlich mehrere Tage zum voraus schriftlich gemeldet werden.

Die Meldung hat folgende Angaben zu enthalten:
- Bezeichnung der für die Bekämpfung verantwortlichen Person oder Firma
- Adresse des zu behandelnden Betriebes (nähere Umschreibung der befallenen Örtlichkeiten)
- Gattung oder Art der zu bekämpfenden Schädlinge
- Datum und Stunde des Beginns der Behandlung

– genaue Bezeichnung der einzusetzenden Mittel, BAG-Nr. und Giftklasse.

In dringenden Fällen, bei denen die Bekämpfungsaktion infolge eines plötzlichen massiven Auftretens von Ungeziefer sofort erfolgen soll, kann dem kant. Laboratorium kurzfristig telefonisch Meldung erstattet werden, wobei die schriftliche Meldung nachträglich unmittelbar zu erfolgen hat.

Vor der Bekämpfungsaktion

Die Räume, in welchen eine Schädlingsbekämpfungsaktion stattfinden soll, sind vorgängig zu reinigen.

Offene oder ungenügend geschützte Rohstoffe bzw. Lebensmittel sind aus dem zu behandelnden Raum zu entfernen. Grössere Warenvorräte in Lagerräumen und Verkaufsräumen sind mit geeignetem Material abzudecken (z. B. Kunststoff-Folien). Um jede indirekte Übertragung chemischer Mittel auf Lebensmittel auszuschliessen, sind auch die Kochgeräte, Töpfe, Pfannen, Gefässe, Rührkellen, Schöpfer, Schneidebretter, Geschirr, Besteck, Gläser usw. aus den zu behandelnden Räumen zu entfernen. Nötigenfalls sind sie mit geeignetem Material (z. B. Kunststoff-Folien) abzudecken und nach der Behandlung gründlich zu waschen.

Einrichtungen, die fest montiert sind und nicht entfernt werden können, sind mit Kunststoff-Folien sorgfältig abzudecken. Dies betrifft vor allem Kaffeemaschinen, Kippkessel, Friteusen, Arbeitstische und Abstellflächen, Kutter (Blitz), Teigwalzen, Haustöcke, Bier- und Getränkehahnen, Verpflegungs- und Getränkeautomaten sowie Teile von Maschinen usw., die mit den Lebensmitteln direkt in Berührung kommen. Die Anwendungsvorschriften und Vorsichtsmassnahmen auf den Packungsetiketten der Bekämpfungsmittel sind zu beachten.

Nach der Bekämpfungsaktion

Bevor die Lebensmittel und Gerätschaften nach der Behandlung wieder eingeräumt werden, sind die Räumlichkeiten ausgiebig zu lüften.

Das bei der Behandlung verwendete Abdeckmaterial (Kunststoff-Folien usw.) ist zu vernichten, alle Gerätschaften und Einrichtungen sind nass zu reinigen.

Das Lebensmittelinspektorat Zürich, Januar 1992