

# DIN 10523:2016-09 (D)

## Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>4</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>5</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>5</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>5</b>
<b>4 Allgemeine Anforderungen</b> .....	<b>7</b>
<b>4.1 Schädlingsbekämpfung</b> .....	<b>7</b>
<b>4.2 Bekämpfungsmaßnahmen bei chemischen Verfahren</b> .....	<b>14</b>
<b>5 Abstimmung von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen mit Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen</b> .....	<b>15</b>
<b>6 Zusätzliche Anforderungen</b> .....	<b>15</b>
<b>6.1 Handhabung und Lagerung von Mitteln zur Schädlingsbekämpfung</b> .....	<b>15</b>
<b>6.2 Reinigung nach Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen</b> .....	<b>16</b>
<b>7 Erstellen von Plänen für die Schädlingsbekämpfung</b> .....	<b>16</b>
<b>Anhang A (informativ) Beispiel für einen Schädlingsbekämpfungsplan</b> .....	<b>17</b>
<b>Anhang B (informativ) Beispiele für Schadnager- und Schabenbekämpfung</b> .....	<b>18</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>20</b>