## **DIN 10523:2016-09 (D)**

## Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

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