

DIN 10523:2005-07 (D)

Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen	3
3 Begriffe	4
4 Allgemeine Anforderungen	6
4.1 Schädlingsbekämpfung	6
4.1.1 Allgemeines	6
4.1.2 Prävention	6
4.1.3 Befallsermittlung	8
4.1.4 Bekämpfung	9
4.1.5 Dokumentation	11
4.2 Bekämpfungsmaßnahmen bei chemischen Verfahren	11
5 Abstimmung von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen mit Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen	12
6 Zusätzliche Anforderungen	13
6.1 Handhabung und Lagerung von Mitteln zur Schädlingsbekämpfung	13
6.1.1 Handhabung	13
6.1.2 Anwendung und Dosierung	13
6.1.3 Lagerung	13
6.2 Reinigung nach Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen	13
7 Erstellen von Plänen für die Schädlingsbekämpfung	13
Anhang A (informativ) Beispiel für einen Schädlingsbekämpfungsplan	14
Anhang B (informativ) Beispiele für Schadnager- und Schabenbekämpfung	15
B.1 Schadnagerbekämpfung	15
B.1.1 Allgemeines	15
B.1.2 Schlussbemerkung	15
B.2 Schabenbekämpfung	15
B.2.1 Allgemeines	15
B.2.2 Schlussbemerkung	16
Literaturhinweise	17
Tabellen	
Tabelle 1 — Kriterien zur Auswahl chemischer Schädlingsbekämpfungsverfahren	10
Tabelle 2 — Bekämpfungsmaßnahmen bei chemischen Verfahren	11