

DIN 10523

ICS 67.020

Ersatz für
DIN 10523:2012-10**Lebensmittelhygiene –
Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich**Food hygiene –
Pest control in the food areaHygiène alimentaire –
Lutte antiparasitaire dans le secteur alimentaire

Gesamtumfang 21 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

Seite

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

Vorwort

Diese Norm wurde vom Arbeitskreis NA 057-02-01-14 AK „Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“ des Arbeitsausschusses NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“ im DIN-Normenausschuss „Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte“ (NAL) erarbeitet.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Texte dieses Dokuments Patentrechte berühren können. DIN [und/oder DKE] sind nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Änderungen:

Gegenüber DIN 10523:2012-10 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die normativen Verweisungen wurden aktualisiert und die zitierten Rechtsvorschriften dem neuesten Stand angepasst;
- b) in Abschnitt 3.2, 3.5 und Abschnitt 4.1.4.3 wurden Rechtszitate ergänzt bzw. aktualisiert;
- c) in Abschnitt 3.3 „Betriebsstätte“ wurde die Definition des Begriffes um die Lagerung erweitert;
- d) in Abschnitt 4.1.1 „Allgemeines“ wurden Anforderungen zur Gebrauchsanweisung der eingesetzten Biozidprodukte ergänzt, die Teil der Zulassung ist;
- e) in Abschnitt 4.1.2.2 und 4.1.2.3.2 wurden Anforderungen zu Nagetierbekämpfungsmaßnahmen als Prävention ergänzt;
- f) in Abschnitt 6.1.1 „Handhabung“ wurden Anforderungen hinsichtlich der Gebrauchsanleitungen der eingesetzten Schädlingsbekämpfungsmittel ergänzt;
- g) in Anhang B wurden Hinweise auf die Dokumentation und die einzuhaltenden Bestimmungen der Gebrauchsanweisung der Biozidprodukte aufgenommen;
- h) die Norm wurde den derzeit geltenden Gestaltungsregeln für Normen angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10523: 2005-07, 2012-10

Einleitung

Die vorliegende Norm steht im Zusammenhang mit den rechtlichen Regelungen auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene, so der VO (EG) Nr. 853/2004, dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und der Lebensmittelhygiene-Verordnung. Auch in produktspezifischen Regelungen werden Hinweise zur Schädlingsbekämpfung gegeben. Die Norm dient zur Orientierung und hat zum Ziel, die Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen beim Umgang mit Lebensmitteln zu erleichtern. Für die Schädlingsbekämpfung in der Betriebsstätte ist der jeweilige Lebensmittelunternehmer verantwortlich.

In diesem Sinne ist die Norm zur Thematik „Schädlingsbekämpfung“ als Handlungsanleitung zu verstehen, der Verpflichtung zur Schädlingsbekämpfung nachzukommen. Sie dient dazu, den Umfang und die Inhalte angemessener Maßnahmen zur Kontrolle und Bekämpfung zu erkennen, einzuleiten und zu vollziehen. Die Norm ist allgemein für alle Branchen der Lebensmittelwirtschaft formuliert. Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen sind jedoch ganz auf die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten und die jeweiligen Schädlinge sowie die Art der Produkte und Prozesse abzustellen. Diese Norm kann dabei Hilfestellung geben.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für die Schädlingsbekämpfung in Betriebsstätten des Lebensmittelbereiches und soll als eine Hilfestellung bei der Auswahl und Durchführung geeigneter und angemessener Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung dienen. Sie gibt eine Anleitung für die Prophylaxe, Einführung geeigneter Kontrollsysteme und Durchführung der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen beim Herstellen, Behandeln und In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*

Verordnung (EU) Nr. 528/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2012 über die Bereitstellung auf dem Markt und die Verwendung von Biozidprodukten, ABl EU, 2012, Nr. L 167, S. 1-123 (in der jeweils gültigen Fassung)¹⁾

Tierschutzgesetz (TierSchG) vom 18. Mai 2006 BGBl I, 2006, Nr. 25, S. 1206-1222 (in der jeweils gültigen Fassung)¹⁾

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) vom 8. August 2007, BGBl I, 2007, Nr. 39, S. 1817-1827 (in der jeweils gültigen Fassung)¹⁾

Verordnung zur Neufassung der Gefahrstoffverordnung und zur Änderung sprengstoffrechtlicher Verordnungen (Artikel 1 Verordnung zum Schutz vor Gefahrstoffen (Gefahrstoffverordnung - GefStoffV); Artikel 2 Änderung der Zweiten Verordnung zum Sprengstoffgesetz; Artikel 3 Änderung der Ersten Verordnung zum Sprengstoffgesetz; Artikel 4 Änderung der Beschlussverordnung; Artikel 5 Folgeänderungen) vom 26. November 2010, BGBl I, 2010, Nr. 59, S. 1643-1692 (in der jeweils gültigen Fassung)¹⁾

TRGS 523, Schädlingsbekämpfung mit sehr giftigen, giftigen und gesundheitsschädlichen Stoffen und Zubereitungen vom März 1996, BArbBl, 1996, Nr. 3, S. 79-83 (in der jeweils gültigen Fassung)¹⁾

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die Begriffe nach DIN 10503 unter Berücksichtigung des Anforderungsprofils dieser Norm und die folgenden Begriffe.

3.1

Schädlingsbekämpfung

Gesamtheit der Maßnahmen, durch die eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Schädlinge vermieden wird

¹⁾ Nachgewiesen in der DITR-Datenbank der DIN-Software GmbH, zu beziehen bei: Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin.

Anmerkung 1 zum Begriff: Dieses schließt ein geeignetes Konzept mit ein. Die Schädlingsbekämpfung im Sinne dieser Norm umfasst die Prävention, Befallsermittlung, Bekämpfung und Dokumentation.

- Die Prävention umfasst geeignete Maßnahmen, um Schädlinge fernzuhalten, abzuwehren, ihnen Lebensgrundlagen zu entziehen oder um die Befallserkennung zu erleichtern.
- Die Befallsermittlung dient zur Feststellung der möglichen Befallsorte, der Befallsausbreitung, der Befallsstärke, gegebenenfalls der Befallsart oder der Feststellung „Kein Befall“. Auch die Überprüfung auf Schädlingsbefall bei der Wareneingangskontrolle gehört zur Befallsermittlung.
- Die Bekämpfung umfasst alle geeigneten Maßnahmen, um die Ausbreitung und Vermehrung von Schädlingen in einer Betriebsstätte zu reduzieren bzw. einen Befall zu tilgen.
- Die Dokumentation besteht aus Durchführungsbestätigungen (Verantwortlichkeit, Buchhaltung), Mittel- und Maßnahmenhinweisen (Inhalt) und bei einem Befall eine lokalisierte Befallsfeststellung (Statistik, Kontrollüberwachung).

Anmerkung 2 zum Begriff: Maßnahmen zur Bekämpfung können chemischer, physikalischer und biologischer Art sein.

3.2

Schädlingsbekämpfungsmittel

Stoffe und Zubereitungen, die einen oder mehrere Wirkstoffe enthalten und in der Form, in der sie zum Verwender gelangen, dazu bestimmt sind, auf chemischem oder biologischem Wege Lebensmittel nachteilig beeinflussende Schadorganismen abzuschrecken, unschädlich zu machen, Schädigungen durch sie zu verhindern oder sie in anderer Weise zu bekämpfen oder zu kontrollieren

Anmerkung 1 zum Begriff: Schädlingsbekämpfungsmittel sind insbesondere Biozid-Produkte gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 528/2012.

3.3

Betriebsstätte

Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden, einschließlich ortsveränderlicher oder nichtständiger Einrichtungen wie Verkaufszelten, Marktständen, mobiler Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeugen sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden

Anmerkung 1 zum Begriff: Im Sinne dieser Norm kann unter Betriebsstätte ergänzend verstanden werden: gesamte betriebliche Anlage, bestehend aus dem Gelände, dem umbauten Raum mit Ausrüstung und Einrichtung, innerbetrieblichen Transportmitteln, gegebenenfalls Verkehrsflächen und sonstigen Freiflächen, soweit sie zum Verantwortungsbereich des Betriebes gehören und eine nachteilige Beeinflussung von dort ausgehen kann.

3.4

Umfeld

das die Betriebsstätte umgebende Gebiet, von dem Einflüsse oder Auswirkungen auf die Betriebsstätte ausgehen können, die nicht zum Verantwortungsbereich des Betriebes gehören

3.5

Schädling

jedes lebende oder tote Tier, das durch seine Anwesenheit, durch Teile seines Körpers, durch seine Ausscheidungen oder von ihm übertragene Organismen und Agenzien (z. B. Prionen, Viren, Bakterien, Hefen, Schimmelpilze, tierische Einzeller, Würmer und ihre Dauerformen, Algen) Lebensmittel nachteilig beeinflussen kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Zu den Schädlingen gehören insbesondere kriechende Gliedertiere, fliegende Gliedertiere, Wirbeltiere.

Anmerkung 2 zum Begriff: Schädlinge sind auch Schadorganismen im Sinne der VO (EU) Nr. 528/2012.

3.6**Monitoring**

kontinuierliche, geeignete und dem Betrieb angepasste Verfahren, die in der Lage sind, das Auftreten von Schädlingen und die jeweilige Befallssituation zu erkennen

3.7**Monitoring-System**

nach Art des Systems und des Zielorganismus differenzierte, durchnummerierte und in einem Lageplan gekennzeichnete Platzierung von Köder-, Klebe-, Licht-, Pheromon-, Tötungs- oder Lebendfallen an befallsrelevanten Stellen und deren regelmäßige Kontrolle und Erneuerung

BEISPIEL **NK 1** = Nagerköderstelle 1;

MPH 1 = Mottenpheromonfalle 1;

IKL 1 = Insektenklebefalle 1;

FL 1 = Fluginsektenlichtfalle 1.

3.8**Mittelausbringung**

sachgerechte Anwendung des Mittels am Zielort

3.9**Einwirkzeit**

Zeit, die im Anschluss an die Mittelausbringung erforderlich ist, um eine wirksame Schädlingsbekämpfung zu erzielen

3.10**Dekontamination**

weitgehende Beseitigung versehentlich oder in falscher Dosierung verwendeter Schädlingsbekämpfungsmittel

4 Allgemeine Anforderungen**4.1 Schädlingsbekämpfung****4.1.1 Allgemeines**

Die Schädlingsbekämpfungsverfahren sind so durchzuführen, dass Lebensmittel der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt werden. Die Art der Schädlingsbekämpfung ist fachkundig und sachgerecht auszuwählen und durchzuführen und auf die Art der betrieblichen Gegebenheiten, der Schädlinge sowie die Art der Produkte und Prozesse abzustellen.

Die einschlägigen Vorgaben und Empfehlungen zum Arbeitsschutz und zum Lebensmittelrecht sind zu beachten (z. B. LFGB, ChemG, LMHV, GefStoffV und TRGS 523, siehe Abschnitt 2 bzw. Literaturhinweise). Hierzu kann im Einzelfall eine fachkundige Beratung sinnvoll sein. Einen Hinweis zum Umgang mit chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln gibt beispielsweise die TRGS 523. Die mit dem eingesetzten Biozidprodukt ausgelieferte Gebrauchsanweisung ist Teil der Zulassung und daher einzuhalten.

ANMERKUNG Weitere Hinweise enthalten z. B.: die TRNS vom Deutschen Schädlingsbekämpferverband e. V.

Bei der Durchführung der Schädlingsbekämpfungsverfahren sind die einschlägigen tierschutzrechtlichen Vorschriften zu beachten. Insbesondere dürfen Vorrichtungen oder Stoffe nicht zum Fangen, Fernhalten oder Verscheuchen von Wirbeltieren angewendet werden, wenn damit die Gefahr vermeidbarer Schmerzen, Leiden oder Schäden für Wirbeltiere verbunden ist.