



## A.V.C Austrian Vision Company

Schädlings,- Luftverbesserung- und Hygieneprodukte  
Werthenustraße 18a, 9500 Villach  
[www.avc-ungeziefer-experte.at](http://www.avc-ungeziefer-experte.at)

### HACCP Monitoring – Infoblatt zur Schädlingsbefallskontrolle



Alle Betriebe, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, vertreiben, lagern oder transportieren sind gemäß der Bundes-Hygieneverordnung verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem einzuführen und aufrecht zu erhalten, das sicher stellt, dass Lebensmittel nicht durch Schädlinge wie z.B. Mäuse, Ratten, Flug-Kriechinsekten negativ beeinflusst werden.

So ein betriebliches Eigenkontrollsystem ist z.B. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Schädlingsrelevante Befunde/Zustände werden im Rahmen eines Eigenkontroll-Systems überwacht und dokumentiert (HACCP-Monitoringplan)

#### Was kontrolliert der Lebensmittelinspektor?

- ✓ Reinigung und Desinfektion
- ✓ **Schädlingsmonitoring (HACCP)**
- ✓ Personalhygiene
- ✓ Trennung in reine und unreine Bereiche
- ✓ Überwachung von Temperaturen & Feuchtigkeit

#### Häufig auftretende Mängel

- ✓ Verschmutzte, oft schadhafte Reinigungsgeräte und –Utensilien
  - ✓ Falsche Lagerung der Reinigungsgeräte
  - ✓ Fehlende Schulungsmaßnahmen und kleine Nachschulungen bei Fehlverhalten
  - ✓ Keine Schädlingsvorsorgemaßnahmen
- Schädlingsbefall (**z.B. Motten**) wird ignoriert

#### Pflichten

- ✓ Schulungen
- ✓ Wareneingang und Temperatur
- ✓ **Durchführung und Doku der Schädlingsvorsorge**
- ✓ Reinigungs- und Desinfektionsplan



...keine Wespen,  
Fliegen,  
Gelsen  
mehr!