



# Newsletter



## **Achtung: Betriebe werden wegen Hygienemängel geschlossen Laissez-faire – Stil wird bestraft.**

Neufahrn: Bäckerei Müller-Brot wurde aufgrund Hygieneprobleme vor einigen Wochen geschlossen. Das Umweltministerium unter Marcel Huber verteidigte das Vorgehen der Behörden: „es gibt keine Kontrolldefizite, es gibt verantwortungsloses Handeln eines Einzelunternehmens.“ Müller-Brot wurde aufgrund verschiedener Mängel geschlossen. Die vorgefundenen Mängel waren Schädlinge beziehungsweise deren Hinterlassenschaften.

Auch nach eingeleiteten Reinigungsmaßnahmen nahmen die Discounter Lidl und ALDI SÜD keine Geschäftsbeziehungen mehr zu Müllerbrot auf.\*

Ein weiterer Fall in Bayern: im Landkreis Regensburg wurde ein Backbetrieb geschlossen. In dem betroffenen Betrieb wurde Schimmelbefall, Spinnweben und Verkrustungen an Geräten und Öfen festgestellt, im Keller tote Mäuse vorgefunden.\*

(\* Zitat identisch oder sinngemäß aus der Schwäbischen Zeitung vom 17.02.2012)

Sehr verehrte Kunden,

wir bitten Sie aufgrund der bislang intensivierten Kontrollen der Lebensmittelbehörden ein größeres Augenmerk auf die interne Hygiene zu richten.

Der von uns entwickelte Maßnahmenkatalog sollte Sie im Bereich der Hygiene unterstützen. Die genannten Maßnahmen sollten zeitnahe umgesetzt werden. Das schnelle Abstellen der Mängel schützt Sie als Unternehmer und Ihren Betrieb vor einer eventuellen Schließung.

Dort wo Lebensmittel verarbeitet werden, wird man immer Schädlinge antreffen. Durch Einleitung intensiver und regelmäßiger Bekämpfungsmaßnahmen ist es möglich den Schädlingsbefall zu minimieren.

**Ausgabe: 2  
Datum: 17.02.2012  
Seite 1**

### **Portfolio:**

- HACCP- Erstellungen
- Schädlingsbekämpfung und Monitoring
- Desinfektionen nach Bundesseuchengesetz
- Toxikologische Untersuchungen
- Mikrobiologische Untersuchungen
- Vertrieb von Schädlingsbekämpfungsmittel und Desinfektionsmittel
- Vertrieb von Hygienzubehör und Arbeitsschutzmitteln
- Hygieneschulungen
- Schimmelpilzschutz/-sanierung
- Zertifizierung (IFS/BRC/ISO)



Eine Befallsfreiheit kann nur durch intensive Maßnahmen erreicht werden.

# Ingenieurbüro Stöckler

Qualitätssicherung – Laboruntersuchungen  
Schulungen – Auditvorbereitung – Schädlingsmonitoring

Werner-von-Siemens-Str. 7, 88521 Ertingen

Diese Maßnahmen müssen vom Betreiber des Betriebes in Zusammenarbeit mit dem zuständigen Schädlingsbekämpfer erfolgen. Nur die Kombination verschiedener reinigungstechnischer und bekämpfungstechnischer Maßnahmen bringt den gewünschten Erfolg. Eine genaue Dokumentation der bis dato durchgeführten Maßnahmen ergibt den Nachweis für die Kontrollbehörde, dass das Unternehmen seiner gesetzlichen Verpflichtung nachgekommen ist.

Um Schädlingsbefall zu reduzieren sind folgende Punkte unbedingt einzuhalten:

- 1) regelmäßige Kontrolle des Betriebes durch den Schädlingsbekämpfer und Unternehmen bzw. Qualitätsbeauftragten
- 2) Einhaltung der Kontrollintervalle
- 3) Kontrollintervalle müssen sich nach den Populationszyklen der Schädlinge richten
- 4) regelmäßige Reinigungsmaßnahmen durch den Betrieb
- 5) Dokumentation von Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene
- 6) Umsetzung dieser Maßnahmen durch den verantwortlichen Betrieb und zuständige Personen

Mit freundlichen Grüßen

**Ihr Team vom Ingenieurbüro Stöckler**

**Ausgabe: 2**  
**Datum: 17.02.2012**  
**Seite 2**

## **Portfolio:**

- HACCP- Erstellungen
- Schädlingsbekämpfung und Monitoring
- Desinfektionen nach Bundesseuchengesetz
- Toxikologische Untersuchungen
- Mikrobiologische Untersuchungen
- Vertrieb von Schädlingsbekämpfungsmittel und Desinfektionsmittel
- Vertrieb von Hygieneschutzmittel und Arbeitsschutzmittel
- Hygieneschulungen
- Schimmelpilzschutz/-sanierung
- Zertifizierung (IFS/BRC/ISO)