

18. Skadedyr i fødevarevirksomheder

Virksomheden skal sikre sig mod skadedyr som fx rotter, mus, måger, duer, kakerlakker, insekter m.m.

Skadedyr er dyr, som ved tilstedeværelse på virksomheden kan have betydning for fødevaresikkerheden. Derfor skal virksomheden forebygge mod og bekæmpe skadedyr, i givet fald i samarbejde med skadedyrsbekæmpere.

Forebyggelse mod og bekæmpelse af skadedyr er dækket af regler i både fødevarelovgivningen og i miljølovgivningen.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IX, punkt 4

Rottebekendtgørelsen

Rottevejledningen

Vejledning om rotter og mus i fødevarevirksomheder

18.1 Sikring af bygninger og lokaler mod skadedyr

18.2 Reaktion ved fund af skadedyr

18.3 Rengøring efter skadedyrangreb

18.4 Anmeldelse af fund af rotter

18.5 Kemiske bekæmpelsesmidler

18.1 Sikring af bygninger og lokaler mod skadedyr

Fødevarevirksomheden skal være effektivt sikret, så skadedyr ikke kommer ind. Det gælder både bygningen udvendigt og lokalerne. Virksomheden skal sikre de nærmeste omgivelser mod skadedyr og fx holde områder udenfor fødevarelokaler ryddelige, så skadedyrene ikke kan gemme sig eller bygge rede.

I skadedyrssikringen er det fx vigtigt, at:

- Der er net for ventilationsåbninger og åbne vinduer.
- Vinduer og døre slutter tæt.
- Kloakdæksler og afløbsriste sikrer mod skadedyr.
- Bevoksninger langs ydermure holdes nede.
- Området langs ydermure ikke bruges som lagerplads for fx paller, som kan være skjulested eller rede for skadedyr.
- Der fx er døre eller lignende mellem varemottagelse og andre lokaler.
- Der fx er selvlukkere på døre til det fri fra produktionslokaler.
- Ikke sikrede døre og vinduer så vidt muligt holdes lukket.
- Rørgennemføringer/blottet faldstamme ikke er årsag til skadedyrs indtrængen.

Der bør også være en port eller lignende mellem lokaler, hvor varer modtages, og produktions-, lager- og salgslokaler. Skadedyr kan let komme ind i virksomheden gennem åbne porte, døre og vinduer. Fx kan mus og kakerlakker også blive transporteret ind i varemottagelsen på paller med varer.

Hvis vinduer holdes åbne ud til det fri, bør de være sikret mod insekter eller andre skadedyr, fx med insektnet, der slutter tæt til vinduesåbningerne.

18.2 Reaktion ved fund af skadedyr

Hvis der er kommet skadedyr ind i virksomheden, er det virksomhedens ansvar, at skadedyrene bekæmpes. Bekæmpelsen må ikke gå ud over fødevarernes sikkerhed. Det kan være nødvendigt at lukke virksomheden i en periode for at sikre/sandsynliggøre, at der ikke længere er skadedyr til stede. Om og hvor længe virksomheden i givet fald skal holde lukket, afhænger bl.a. af,

- om skadedyrene er i produktionslokaler eller i lagerlokaler
- om der er observeret skadedyr eller bare skadedyrsspor, som fx gnavemærker, urin/ekskremitter, hår, løbespor, lugt, spind, larver
- om sporene er af ældre eller af nyere dato
- det formodede antal skadedyr m.v./omfanget af angrebet, herunder forekomsten af løbestier, reder og andre indikatorer på etableringsgrad
- virksomhedens indretning og de deraf følgende muligheder for bekæmpelse, herunder for opdeling af virksomheden i sektioner
- erfaringer med skadedyr på stedet.

Ved forekomst af fx mus og/eller rotter (gnavere) vil anbefalingen som udgangspunkt være, at der efter udlægning af mel-/ talkumbælter gives absolut ro i lokalerne i op til 48 timer, da gnaverne kan skjule sig i nogen tid. Hvis det efter kortere tid kan sandsynliggøres, at der ikke længere er gnavere til stede, kan virksomheden genåbnes, såfremt kontaminerede fødevarer er fjernet fra salgsområdet, og nødvendig rengøring og desinfektion er iværksat. Dette vil typisk forudsætte en skriftlig erklæring fra en skadedyrsbekæmper. Det vil i alle tilfælde være en konkret vurdering i den enkelte sag.

Som udgangspunkt skal synligt kontaminerede fødevarer kasseres, med mindre det er muligt at rengøre og desinficere dem tilstrækkeligt. Ved synligt kontaminerede fødevarer forstås fx fødevarer med gnavemærker, urin/ ekskrementer, hår, løbespor, lugt, spind, larver m.m. Fx kan papirposer normalt ikke rengøres/desinficeres tilstrækkeligt. Hvis færdigpakkede varer står på et lager i en intakt yderemballage, kan man normalt nøjes med at fjerne yderemballagen.

- Virksomheden skal kassere uemballerede, spiseklare fødevarer, fx visse frugter, salat og andre grøntsager.
- Virksomheden kan som udgangspunkt bruge intakt konserves og uåbnede flasker, hvis de vaskes grundigt i rent vand med desinfektionsmiddel, fx 2 dl klorin pr. 5 liter vand eller Rodalon, og efterskylles med rent vand.

For ikke synligt kontaminerede fødevarer skal det vurderes, om disse må anses for at være fødevareressikkerhedsmæssigt belastet af skadedyrene. Det skal i denne forbindelse vurderes, om

- skadedyrene må formodes at have været i direkte kontakt med fødevarerne, og om denne kontakt er sket efter en eventuel varmebehandling
- om skadedyrene må formodes at have befundet sig på overflader, hvorpå de pågældende fødevarer er fremstillet
- om karakteren af fødevaren gør den særligt følsom m.m.

En grundig inspektion af en fødevare kan i en vurdering, som omfatter fødevarens placering og risikoen for kontaminering, føre til, at der ikke foretages yderligere, eller at fødevareemballagen blot skal rengøres ved aftørring, og vurderingen kan føre til, at fødevaren skal desinficeres, før den igen kan markedsføres. Det beror således på en konkret vurdering.

Følgende kan fx inddrages i vurderingen:

- Graden af kontaminering - få eller mange skadedyr.
- Hvor udbredt er kontamineringen - begrænset til en del af virksomheden, fx lager, hvor der kun opbevares emballerede fødevarer, eller af salgslokalet
- Fødevarens karakter.
- Fødevarens indpakning.
- Skal fødevaren videresælges eller benyttes på virksomheden.

18.3 Rengøring efter skadedyrsangreb

Virksomheden skal have en relevant/dækkende plan for rengøring og desinfektion af lokaler, alt udstyr, alt inventar og alle fødevarekontaktmaterialer, da der ikke må ske efterfølgende kontaminering af fødevarer. I hvert tilfælde skal virksomheden nøje vurdere, hvor skadedyrene har/kan have afsat smitte, og hvor stor risikoen er for, at denne smitte kan overføres med de fødevarer, der befinder sig i virksomheden eller som vil passere gennem virksomheden. Der skal om nødvendigt desinficeres, og da det kan være svært at vurdere / påvise, at der ikke er risiko for overførsel af smitte mellem overflader/udstyr og fødevarerne, og det således kan være svært at dokumentere eller blot sandsynliggøre, at en mindre omhyggelig rengøring end desinficering er nødvendig, anbefales det at desinficere. Desinfektionsmidlet skal være godkendt til anvendelse i fødevarevirksomheder. En liste over godkendte desinfektionsmidler kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hygiejneforordningen bilag II, kapitel II, punkt 1 og kapitel V, punkt 1 og kapitel IX, punkt 3.

18.4 Anmeldelse af fund af rotter

Hvis virksomheden konstaterer rotter, skal den straks anmelde det til kommunen. Rottebekæmpelse er kommunalbestyrelsens ansvar og må kun udføres af autoriserede personer. Kommunalbestyrelsen underretter Fødevarestyrelsen om rotteforekomst i fødevarevirksomheder. Sikring af lokaler og fødevarer mod skadedyr er virksomhedens ansvar.

Virksomheden skal straks underrette Fødevarestyrelsen, hvis virksomhedslederen antager eller har grund til at antage, at en fødevare, den har bragt i omsætning eller opbevaret på sit lager, kan være sundhedsskadelig. Fx hvis virksomheden opdager, at den har sendt fødevarer, der kan være kontamineret af rotter eller mus, på markedet.

Hvis fødevaren må antages at være farlig, uden dog at være sundhedsskadelig, skal virksomheden kun underrette Fødevarestyrelsen om en eventuel tilbagetrækning/tilbagekaldelse, jf. tilbagetrækningsvejledningen. Der er ikke krav om, at underretningen i disse situationer sker straks.

Virksomheden har således ikke pligt til at underrette Fødevarestyrelsen ved alle forekomster af skadedyr.

Rottebekendtgørelsen

Rottevejledningen

Fødevareforordningen, artikel 19, stk. 3

Tilbagetrækningsvejledningen

18.5 Kemiske bekæmpelsesmidler

Man bør som udgangspunkt ikke bruge kemiske bekæmpelsesmidler i produktions-, lager- eller salgslokaler. Det kan dog være nødvendigt i særlige tilfælde, fx ved massive angreb af skadedyr.

Rottebekæmpelse må kun udføres af autoriserede personer, uanset om der bruges gift, rottehund eller andre metoder.

Bekæmpelse af fx mus og insekter bør normalt ske i samarbejde med et bekæmpelsesfirma. Det er dog altid virksomhedens ansvar at sikre, at fødevarerne ikke bliver kontamineret af bekæmpelsesmidler. Planen for bekæmpelse, lukning af virksomheden, tømning af lagre, kassation af varer og efterfølgende rengøring skal fremgå af en afvigerapport.

Hygiejneforordningen, artikel 5