



Schädlingsbekämpfung
Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung
Was Lebens- und Futtermittelbetriebe hier
wissen und beachten müssen

unter Leitung von Thomas F. Voigt

10. September 2026
in Detmold



Zur Anmeldung

Donnerstag, 10. September 2026

- 9⁰⁰ Uhr **Begrüßung**
Vorstellung des Referenten und der Seminarteilnehmenden
- 9¹⁵ Uhr **Teil 1 – Einführung**
- Was sind Schädlinge?
 - Für Schädlinge lebenswichtige Faktoren
 - Was macht das menschliche Umfeld für Schädlinge so attraktiv?
- 09⁴⁵ Uhr **Teil 2 – Schädlinge und Qualitätsmanagement**
- Warum ist es notwendig, das Thema Schädlingsbekämpfung in das Qualitätsmanagement einzubinden?
 - Wie wird das Thema Schädlingsbekämpfung in das Qualitätsmanagement eingebunden?
 - Dokumentation
- 10¹⁵ Uhr **Teil 3 – Schädlinge und Lebensmittelstandards**
- Welche Standards beinhalten das Thema Schädlingsbekämpfung?
 - Welches sind die Grundanforderungen beim Thema Schädlingsbekämpfung aller Standards?
 - Was wird von den Standards darüber hinaus verlangt?
- 11⁰⁰ Uhr **Teil 4 – Schädlinge – Relevante Gesetzgebung und Normen**
- Verordnung EG 852/2004 Lebensmittelhygiene
 - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch
 - Tierschutzgesetz
 - Gefahrstoffverordnung
 - Risikominderungsmaßnahmen – Neue Anwendungsvorschriften für die Verwendung von Ratten- und Mäuseködern
 - Was hat sich seit 01.07.2026 verändert?
- 11³⁰ Uhr **Teil 5 – Die Gefahrenanalyse**
- Welche Schädlinge gefährden Lebensmittelbetriebe?
 - Welches Gefährdungspotential haben Schädlinge?
 - Wie sind die umgesetzten Maßnahmen zu bewerten?
 - Gefährdungspotential durch mangelnde Hygiene und bauliche Mängel
 - Gefährdungspotential durch Fehler, Mängel und Versäumnisse in der Schädlingsprophylaxe
 - Gefährdungspotential durch Fehler, Mängel und Versäumnisse in der Schädlingsbekämpfung
- 12¹⁵ Uhr **Mittagspause**
- 13⁰⁰ Uhr **Teil 6 – Schädlinge und die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung**
- Wie finden Schädlinge immer einen Weg in den Lebensmittelbetrieb?
 - Welche Schwachstellen hat mein Betrieb?
 - Wie finde ich einen Fachbetrieb für die Schädlingsbekämpfung?
 - Der Vertrag mit dem Schädlingsbekämpfer

Seminar Schädlingsbekämpfung – 10.09.2026

- 13⁴⁵ Uhr **Teil 7 – Schädlingsprophylaxe – Schädlinge frühzeitig erkannt**
- Was ist Prophylaxe?
 - Voraussetzungen für eine funktionierende Prophylaxe
 - Pheromone im Monitoring
 - Welche Maßnahmen sind im Monitoring möglich und zeitgemäß?
 - Sichtinspektionen – bei vielen Schädlingen unerlässlich.
- 14⁴⁵ Uhr **Teil 8 – Schädlingsbekämpfung – Zeitgemäße Mittel und Verfahren**
- Chemische Maßnahmen in der Schädlingsbekämpfung
 - Physikalische Maßnahmen in der Schädlingsbekämpfung
 - Biotechnische Maßnahmen in der Schädlingsbekämpfung
 - Biologische Maßnahmen in der Schädlingsbekämpfung
 - Alternative Mittel und Verfahren
- 15⁴⁵ Uhr **Teil 9 – Die Fragen für das Management**
- Die Dokumentation der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung
 - Die Personalschulung
 - Die Kosten-Nutzen-Analyse
 - Externer Dienstleister oder Lösung in Eigenregie?
- 16¹⁵ Uhr **Teil 10 – Fragen und Diskussion**
- 16³⁰ Uhr **Ende**

Ziel des Seminars

Mit diesem Seminar gehen Sie beim Thema Schädlingsüberwachung und Schädlingsbekämpfung sicher gerüstet in das nächste IFS Audit! Das Ziel ist es, Ihnen das Gebiet Schädlinge, Prophylaxe und zeitgemäße Bekämpfung so nahe zu bringen, dass Sie es ohne Schwierigkeiten und nennenswerten Aufwand in die Qualitätssicherung Ihres Hauses integrieren können. Ferner werden Sie nach diesem Seminar in der Lage sein, die in Ihrem Hause getroffenen bzw. zu treffenden Maßnahmen zum Thema Schädlinge kompetent zu beurteilen.

Zertifikat

Die Teilnehmenden erhalten ein Zertifikat, das die erfolgreiche Teilnahme am Seminar "Schädlingsbekämpfung" bestätigt.

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen beschränkt. Wir behalten uns vor, bei einer zu geringen Teilnehmer-Anzahl das Seminar mit einer Frist von 14 Tagen vor Beginn des Seminars abzusagen.

Die Teilnahmegebühr beträgt für AGF-Mitglieder 780 €.

Für Nicht-Mitglieder erheben wir eine Teilnahmegebühr von 880 €.

Bei Anmeldung mehrerer Personen desselben Unternehmens **5 % Rabatt** für alle weiteren Teilnehmenden.

Lernumgebung

Roemer-Haus der AGF e.V., Schützenberg 10, 32756 Detmold

Digitale Unterstützung

Während des Seminars steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie den **Gastzugang** mit folgendem Passwort: **agfdt32756**

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

**Wir sorgen dafür, dass
Getreide in aller Munde bleibt!**



**Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft
Getreide- und Mehlanalytik**



Backversuche



@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de