



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

unter Leitung von Thomas F. Voigt

**11. März 2024
in Detmold**



Seminar Schädlingsbekämpfung – 11.03.2024

Montag, 11. März 2024

9 ⁰⁰ Uhr	Begrüßung Vorstellung des Referenten und der Seminarteilnehmenden
9 ¹⁵ Uhr	Teil 1 – Einführung <ul style="list-style-type: none">Was sind Schädlinge?Für Schädlinge lebenswichtige FaktorenWas macht das menschliche Umfeld für Schädlinge so attraktiv?
09 ⁴⁵ Uhr	Teil 2 – Schädlinge und Qualitätsmanagement <ul style="list-style-type: none">Warum ist es notwendig, das Thema Schädlingsbekämpfung in das Qualitätsmanagement einzubinden?Wie wird das Thema Schädlingsbekämpfung in das Qualitätsmanagement eingebunden?Dokumentation
10 ¹⁵ Uhr	Teil 3 – Schädlinge und Lebensmittelstandards <ul style="list-style-type: none">Welche Standards beinhalten das Thema Schädlingsbekämpfung?Welches sind die Grundanforderungen beim Thema Schädlingsbekämpfung aller Standards?Was wird von den Standards darüber hinaus verlangt?
11 ⁰⁰ Uhr	Teil 4 – Schädlinge – Relevante Gesetzgebung und Normen <ul style="list-style-type: none">Verordnung EG 852/2004 LebensmittelhygieneLebensmittel-, Bedarfsgegenstände und FuttermittelgesetzbuchTierschutzgesetzGefahrstoffverordnungRisikominderungsmaßnahmen – Neue Anwendungsvorschriften für die Verwendung von Ratten- und Mäuseködern
11 ³⁰ Uhr	Teil 5 – Die Gefahrenanalyse <ul style="list-style-type: none">Welche Schädlinge gefährden Lebensmittelbetriebe?Welches Gefährdungspotential haben Schädlinge?Wie sind die umgesetzten Maßnahmen zu bewerten?Gefährdungspotential durch mangelnde Hygiene und bauliche MängelGefährdungspotential durch Fehler, Mängel und Versäumnisse in der SchädlingsprophylaxeGefährdungspotential durch Fehler, Mängel und Versäumnisse in der Schädlingsbekämpfung
12 ¹⁵ Uhr	Mittagspause
13 ⁰⁰ Uhr	Teil 6 – Schädlinge und die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung <ul style="list-style-type: none">Wie finden Schädlinge immer einen Weg in den Lebensmittelbetrieb?Welche Schwachstellen hat mein Betrieb?Wie finde ich einen Fachbetrieb für die Schädlingsbekämpfung?

Seminar Schädlingsbekämpfung – 11.03.2024

13 ⁴⁵ Uhr	Teil 7 – Schädlingsprophylaxe – Schädlinge frühzeitig erkannt <ul style="list-style-type: none">• Was ist Prophylaxe?• Voraussetzungen für eine funktionierende Prophylaxe• Pheromone im Monitoring• Welche Maßnahmen sind im Monitoring möglich und zeitgemäß?• Sichtinspektionen – bei vielen Schädlingen unerlässlich.
14 ⁴⁵ Uhr	Teil 8 – Schädlingsbekämpfung – Zeitgemäße Mittel und Verfahren <ul style="list-style-type: none">• Chemische Maßnahmen in der Schädlingsbekämpfung• Physikalische Maßnahmen in der Schädlingsbekämpfung• Biotechnische Maßnahmen in der Schädlingsbekämpfung• Biologische Maßnahmen in der Schädlingsbekämpfung• Alternative Mittel und Verfahren
15 ⁴⁵ Uhr	Teil 9 – Die Fragen für das Management <ul style="list-style-type: none">• Die Dokumentation der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung• Die Personalschulung• Die Kosten-Nutzen-Analyse• Externer Dienstleister oder Lösung in Eigenregie?
16 ¹⁵ Uhr	Teil 10 – Fragen und Diskussion
16 ³⁰ Uhr	Ende

Seminar Schädlingsbekämpfung – 11.03.2024

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 wird auf **maximal 20 Personen** begrenzt. Die Teilnehmergebühr beträgt 880,00 Euro.

AGF-Mitglieder erhalten einen **Rabatt von 20%**. Eine Anmeldung bis **spätestens 23. März 2024** ist erforderlich.

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.

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft
Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de