

Het gevaar van plaagdieren voor de voedselveiligheid

Voedselveiligheid en plaagdierpreventie zijn belangrijke begrippen voor alle bedrijven en instellingen waar met voedsel wordt gewerkt. Plaagdieren, zoals muizen en ratten, mogen niet aanwezig zijn op plaatsen waar eet- en drinkwaren worden bereid, behandeld of bewaard. Daarnaast mogen ze ook niet in andere bedrijfs- en verblijfruimten aanwezig zijn.

Knaagdieren zoals muizen en ratten kunnen etenswaar behoorlijk aantasten en besmetten. Apparatuur en gereedschap waarmee wordt gewerkt kan heel gemakkelijk door deze dieren worden besmet. Ratten en muizen verliezen bij elke stap een beetje urine. Doordat deze is besmet met bacteriën en virussen is waakzaamheid geboden. Wanneer de aanwezigheid van plaagdieren niet tijdig wordt waargenomen en bestreden, komt de voedselveiligheid en daarmee de volksgezondheid in gevaar.

Wat kunt u doen om plaagdieren te voorkomen?

Plaagdierpreventie begint bij een goed hygiëneplan, waarbij zowel bouwkundige als huishoudelijke maatregelen moeten worden genomen. Muizen en ratten komen daar waar voedsel te vinden is en komen binnen door de kleinst mogelijke openingen. Zorg ervoor dat plaagdieren geen kans krijgen door bijvoorbeeld het afdichten van gaten en kieren en het zetten van drangers op deuren. Zorg dat knaagdieren niet (gemakkelijk) bij etenswaren kunnen door het op te bergen in goed afsluitbare trommels en door voorraden op te slaan op pallets en/of stellingen

Tekst: Wieke Netten, Houwers Groep
Foto's: Peter Staes, Houwers Groep



en dus niet los op de grond te zetten. Let ook op het goed afdichten van vuilniszakken en het opslaan van afval in afgesloten containers.

Door het inhuren van een onafhankelijk inspectiebedrijf op het gebied van voedselveiligheid kunt u ervoor zorgen dat uw voedselveiligheid geborgd is en u de juiste wijze van plaagdierpreventie en -bestrijding toepast. Toos Houwers, directeur van de Houwers Groep, licht toe: "Wering van plaagdieren is een belangrijk punt uit de hygiëncode. Dit is tijdens een inspectie dan ook een onderwerp dat de nodige aandacht krijgt van onze inspecteurs. Zij kijken daarbij naar de kennis van de medewerkers omtrent het weren van plaagdieren en de maatregelen die worden genomen om plaagdieren te voorkomen. We kunnen daarbij tips en handvatten aanreiken om in elke individuele situatie de preventie en bestrijding van plaagdieren op het hoogste niveau te krijgen. Zo is het bijvoorbeeld belangrijk dat medewerkers bewust zijn van de algemene huishoudelijke hygiëne en geen etensresten en kruimels laten liggen. Ook regelmatige controle op uitwerpselen is van groot belang, zodat u eventuele plaagdieren tijdig signaleert en direct de juiste maatregelen kunt nemen."

Waar moet u op letten bij het bestrijden van plaagdieren?

Mochten er toch plaagdieren zijn in de ruimtes waar voedsel wordt bereid, behandeld of bewaard, schakel dan een plaagdierbestrijdingsbedrijf in met gediplomeerd personeel. Ga niet zelf proberen het probleem op te lossen. Het plaagdierbestrijdingsbedrijf kan de plaagdieren met toegelaten bestrijdingsmiddelen of andere methoden bestrijden. Uitsluitend gediplomeerde ongediertebestrijders mogen deze middelen gebruiken. Voor de voedselverwerkende organisatie is het verboden dergelijke bestrijdingsmiddelen te gebruiken. Vroegtijdig signaleren en het nemen van

preventieve maatregelen heeft uiteraard de voorkeur boven bestrijding.

Zelfcontrole

Op het gebied van voedselveiligheid geldt in het algemeen dat voorkomen beter is dan genezen. Zelfcontrole is een manier van horizontaal toezicht: een organisatie neemt zelf de verantwoordelijkheid om de voedselveiligheid op orde te hebben en laat dit op eigen initiatief controleren door een onafhankelijk, door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) goedgekeurd, inspectiebedrijf. "Door zelf bewust bezig te zijn met voedselveilig-



heid en te zorgen voor de juiste kennis en werkwijze worden voedselincidenten voorkomen", benadrukt Toos Houwers. "Het principe van het Houwers Groep zelfcontrolesysteem berust op onaangekondigde inspecties waarbij de implementatie en naleving van voorschriften uit een goedgekeurde hygiëncode worden gecontroleerd. Daarnaast is de opvolging van de verbeterplannen een onderdeel van het zelfcontrolesysteem. Hierdoor wordt het continue verbeterproces in de voedselveiligheid geborgd."

Wanneer een bedrijf middels het zelfcontrolesysteem twee keer achter elkaar tachtig punten of meer behaalt, wordt een bedrijf 'groen'. Dit resultaat wordt dan doorgegeven aan de NVWA, die het toezicht daarna sterk zal verminderen.

Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en defensie 2014:

Wering van plaagdieren bestaat uit:

- Het nemen van preventieve maatregelen door bijvoorbeeld:
 - ervoor te zorgen dat er geen toegangswegen als loze, holle ruimtes zijn,
 - het plaatsen van horren voor ramen die kunnen worden geopend,
 - bij ontvangst van grondstoffen te controleren dat er zich geen ongedierte in bevindt (onder andere gave verpakking),
 - bij opslag ervoor te zorgen dat er voldoende omloop van de grondstoffen is, first in, first out, houdbaarheidsdatum in acht nemen,
 - bij schoonmaakonderhoud te zorgen voor goede reiniging; geen resten laten liggen van gemorste etenswaren,
 - afval op te slaan in gesloten containers en/of afvalzakken en het regelmatig te laten afvoeren.
- Regelmatig (bijvoorbeeld tweemaal per jaar) het keukencomplex op ongedierte te inspecteren. In gebieden waar kans op ongedierte groot is, moet vaker worden geïnspecteerd.

PestControl news

Pest Control News is het blad voor de plaagdierbestrijder!

40 pagina's achtergrondverhalen, commentaren, berichten en wetenswaardigheden, niet alleen uit de Benelux maar ook uit andere delen van de wereld, bestemd voor de plaagdierbestrijdingsbranche in Nederland, België en Luxemburg.

Verschijnt twee keer per jaar.

Gratis, onafhankelijk en niet verbonden aan een brancheorganisatie.

Neem contact op met:

NT Services | J. Nijboer | Struisvaren 21 | 2661 PW Bergschenhoek | Nederland
Tel. +31(0)105290420 | e-mail pcn@ntservices.nl

