

OFFENE TÜREN FÜR "HEIMLICHE MITESSER"

27.02.2012, 15:55 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: APC AG



OFFENE TÜREN für HEIMLICHE MITESSER. Neue Infobroschüre der APC AG, anfordern unter www.apc-ag.de

„OFFENE TÜREN FÜR HEIMLICHE MITESSER“ Schädlinge im Lebensmittelgewerbe

Über Schädlinge und ihre „Lebensräume“ in Gastronomie, Lebensmittelproduktion und Handel informiert das neue Infoposter mit dem Titel „Offene Türen für Heimliche Mitesser“. Herausgeber ist die APC AG, ein bundesweiter Dienstleister für präventive und akute Schädlingsbekämpfung.

Der Ratgeber enthält viele wertvolle Informationen für Lebensmittelbetriebe: Die vereinfachten Illustrationen der „häufigsten Vertreter“ von Schädlingen, die sich gern in Lebensmittelbetrieben breit machen sind hilfreich, einen „Fund“ zu identifizieren. Ist der kleine Falter ein reizender Schmetterling von draußen oder die vielfach gefürchtete Mehlmotte? Eine übersichtliche Tabelle bietet weitere Antworten. Sie gibt Aufschluss über die bevorzugte Nahrung, die Lebensweise und vor allem die Schädwirkung der Eindringlinge.

Kernstück des Posters ist eine übersichtliche Schemazeichnung. Das Bild zeigt zum einen die gefährdeten Betriebsbereiche, die Gastronomie, Produktion und Handel häufig gemeinsam haben, wie Wareneingang, Haustechnik oder Abfallbereich. Die eingezeichneten Tiersymbole warnen, welche Gefahr hier droht. Den Bereich Haustechnik lieben zum Beispiel Hausmäuse und Orientalische Schaben. Dann geht die Graphik ins Detail und beleuchtet Gastronomie, Produktion und Handel jeweils einzeln. Hier bestehen sehr unterschiedliche Risiken. Den Nassbereich eines Produktionsbetriebes gefährden beispielsweise andere Schädlinge als das Trockenlager eines Gastronomen.

Was tun gegen „Heimliche Mitesser“?

Schädlinge hinterlassen Spuren. Die Broschüre erklärt die jeweiligen Erkennungsmerkmale und gibt hilfreiche Tipps zu Risiken und Vorsorge. „Offene Türen für Heimliche Mitesser“ dient in erster Linie der Förderung des Bewusstseins bei allen Mitarbeitern für die allgegenwärtige Gefahr „Schädlingsbefall“ im Umgang mit Lebensmitteln. Denn wer hier sensibilisiert ist, sieht mehr als der Ahnungslose.

Ein professionelles Konzept zur Prävention und Bekämpfung von Schädlingen ersetzt die Broschüre nicht. Anfordern ist die kostenfreie Broschüre unter: www.apc-ag.de

Hygiene ist „messbar“

Heutiger Standard in der Lebensmittelhygiene ist die so genannte Integrierte Schädlingsbekämpfung mit dem Schwerpunkt auf Vorsorge. Ziel ist die Vermeidung eines Schädlingsbefalls bzw. die frühzeitige Erkennung von Befall, der mit der Ware eingeschleppt wurde oder von außen kommt.

Die APC AG, ein bundesweiter Dienstleister für präventive und akute Schädlingsbekämpfung trägt den zeitgemäß hohen Anforderungen Rechnung. Das Konzept „APC Integral“ macht Hygiene messbar und damit kontrollierbar. Für jeden Betrieb braucht es eine individuelle Lösung, allen gemeinsam aber ist: Das 4-Bausteine-System orientiert sich am HACCP-Konzept und besteht aus Prävention, Monitoring (Nachweis) und Bekämpfung sowie einer rechtssicheren Dokumentation.

Es erfüllt die geltenden Verordnungen und Richtlinien zur Lebensmittelhygiene und bringt das Unternehmen auf die sichere Seite. Voraussetzung ist selbstverständlich die Einhaltung eines umfassenden Hygienekonzeptes. Bei Bedarf erfüllt APC Integral darüber hinaus bestehende Auditstandards (z.B. BRC, IFS, AIB u.a.) oder Bio-Richtlinien.

Portrait

APC steht für Allround Pest Control und definiert die ganzheitliche Schädlingsprävention und -bekämpfung. Das Unternehmen wurde 1995 gegründet und ist mit inzwischen mehr als 120 Mitarbeitern bundesweit tätig.

Weitere Informationen: www.apc-ag.de

News-ID: 611230 • Views: 172 (Stand: 06.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/611230/OFFENE-TUeREN-FUeR-HEIMLICHE-MITeSSER.html>