

HERBST-CHECK GEWERBE

Präventions- & Schädlingsaudit für Betriebsräume

Betriebliche Schädlingsprophylaxe im Herbst: Sinkende Temperaturen locken Nager & Schadinsekten verstärkt in warme Betriebsgebäude.

GASTRO

FOOD

LOGISTIK

Betrieb/Filiale:	_____	Datum des Audits:	_____._____.20____
Prüfer / Visum:	_____	Bereich:	☐ Küche ☐ Lager ☐ Produktion ☐ Anlieferung

1. Gebäudehülle, Sektionaltore & Aussenbereich

UNIVERSELL

OK	NR.	PRÜFPUNKT / MASSNAHME	FOKUS & BRANCHENRELEVANZ	HANDLUNGSBEDARF / NOTIZ
☐	1.1	Sektionaltore & Laderampen: Gummi- und Bürstendichtungen auf Bodenabschluss und Beschädigungen prüfen.	Logistik & Food: Lichte Spaltmaße > 6 mm vermeiden (Eintritt Mäuse/Ratten).	
☐	1.2	Türen & Notausgänge: Automatische Schließung und dichtendes Schließen am Rahmen kontrollieren.	Gastro & Produktion: Offenstehende Türen sind Hauptursache für Nagerbefall.	
☐	1.3	Fassadendurchbrüche: Kabel-, Rohr- und Lüftungsdurchführungen auf Risse oder Lücken prüfen.	Alle Betriebe: Abdichten mit Edeldstahlgewebe oder Spezialdichtstoff.	
☐	1.4	Aussen-Müllbereich: Müllgroßbehälter (MGB), Presscontainer & Fettabscheider geschlossen halten.	Gastro & Food: Organische Rückstände ziehen Schädlinge magisch an.	
☐	1.5	Fassadennahe Anpflanzungen: Rückschnitt von Gebüsch und Beseitigung von Laubhaufen an Wänden.	Logistik & Gewerbeparks: Vermeidung von Nist- und Versteckmöglichkeiten.	

2. Lager-, Logistik- & Wareneingangsbereiche

LOGISTIK & FOOD

OK	NR.	PRÜFPUNKT / MASSNAHME	FOKUS & BRANCHENRELEVANZ	HANDLUNGSBEDARF / NOTIZ
☐	2.1	Wareneingangskontrolle: Eingehende Holzpaletten und Kartonagen systematisch auf Schäden/Kot prüfen.	Logistik & Handel: Vorbeugung gegen Einschleppung (z.B. Schaben, Nager).	
☐	2.2	Wandabstand bei Palettenlagerung: Mindestens 30–50 cm Inspektionsstreifen an Außenwänden einhalten.	IFS / BRC Standard: Ermöglicht Sichtkontrolle und Monitoringsysteme.	
☐	2.3	Beschädigte Ware & Bruch: Sofortige Reinigung und Entsorgung beschädigter Lebensmittelpackungen.	Lebensmittellager: Anlocken von Motten, Käfern und Mäusen verhindern.	
☐	2.4	Verpackungsmaterial-Lager: Kartons und Folien trocken, erhöht und geschlossen lagern.	Produktion: Nistmaterialressourcen für Nagetiere entziehen.	

Wichtiger Audit-Hinweis (HACCP / IFS Food): Die Dichtigkeit der Gebäudehülle („Pest Proofing“) ist ein zentrales Prüfkriterium bei Behörden- und Kunden-Audits. Dokumentieren Sie festgestellte Mängel und veranlassen Sie unverzüglich eine fachgerechte Instandsetzung.

3. Gastronomie, Großküchen & Verarbeitungsräume**GASTRO & FOOD**

OK	NR.	PRÜFPUNKT / MASSNAHME	FOKUS & BRANCHENRELEVANZ	HANDLUNGSBEDARF / NOTIZ
☐	3.1	Nassbereich & Abläufe: Bodenabläufe, Fettabscheider und Gullys reinigen und Abdeckungen sichern.	Gastro & Verflechtung: Prävention gegen Schaben und Schmettermotten.	
☐	3.2	Sockelleisten & Küchenmöbel: Hohlräume hinter Kühlgeräten und unter Spülen auf Befall prüfen.	Hygiene-Audit: Wärme- und Feuchtebrücken sind bevorzugte Nistplätze.	
☐	3.3	Trockenlager-Kontrolle: Mehle, Gewürze und Teigwaren auf Vorratsschädlinge (Käfer/Motten) prüfen.	Lebensmittelrecht: Befallene Chargen sofort sperren und entsorgen.	
☐	3.4	Insektenvernichter (UV-Licht): Röhren prüfen, Klebeflächen wechseln, Betriebsbereitschaft sichern.	Qualitätssicherung: Effektive Fliegenkontrolle auch im Spätherbst.	

4. Kanalisation, Entwässerung & Technikräume**KRITISCHE ZUGÄNGE**

OK	NR.	PRÜFPUNKT / MASSNAHME	FOKUS & BRANCHENRELEVANZ	HANDLUNGSBEDARF / NOTIZ
☐	4.1	Kanalisation & Rückstauklappen: Funktion von Rückstausicherungen und Schachtabdeckungen prüfen.	Haupteintrittsweg: Wanderratten nutzen die Kanalisation als Schnellstraße.	
☐	4.2	Heizungs- & Technikräume: Warme Rohrdurchführungen, Kabelschächte und Deckenbereiche prüfen.	Gebäudetechnik: Nager suchen im Herbst gezielt Wärmequellen auf.	
☐	4.3	Digitales Monitoring prüfen: Prüffrequenz des Schädlingsbekämpfungssystems einhalten.	Pest Audit Standard: Auswertung von Fallen/Sensoren im System.	
☐	4.4	Befallsdokumentation: Alle Feststellungen im HACCP-Ordner bzw. Digitalportal eintragen.	Rechtssicherheit: Lückenloser Nachweis für Lebensmittelkontrolleure.	

Achtung bei akutem Befallsverdacht: Sollten Sie Kotspuren, Nagespuren, Geruchsbelästigungen oder lebende Schädlinge feststellen, greifen Sie im gewerblichen Umfeld nicht zu freiverkäuflichen Ködern. Unfachmännische Maßnahmen führen häufig zu Wirkstoffresistenzen oder Verschleppung.

Abschluss des Herbst-Audits & Freigabe durch den Verantwortlichen:

Gesamtergebnis / Status:

Datum & Ort:

Unterschrift Qualitätsbeauftragter:

☐ Mängelfrei ☐ Nacharbeit nötig**Benötigen Sie Unterstützung beim professionellen Audit?**

Pest Audit Nord übernimmt die fachgerechte Dichtigkeitsprüfung & Schädlingsprophylaxe für Ihren Betrieb.

www.pest-audit-nord.de

