

Schädlingsbekämpfung Basiswissen

27. März 2026 | Online Nr. 3996

Früh erkennen, aktiv vorbeugen, effektiv bekämpfen

Die Basis auf den Punkt gebracht: Im Lebensmittelbetrieb ist ein wirksames Schädlingskontrollsystem Pflicht – ob intern oder in der Zusammenarbeit mit Ihrem externen Dienstleister. Dieses Online-Seminar vermittelt Ihnen kompakt und interaktiv die Grundlagen der integrierten Schädlingsbekämpfung – von rechtlichen Vorgaben über die wichtigsten Schädlinge bis zu Standards wie IFS & Co. Erhalten Sie praktische Tipps für Ihre Auditvorbereitung, lernen Sie typische Stolpersteine kennen und entwickeln Sie praxisnahe Lösungen! Profitieren Sie von kompaktem Grundwissen, anschaulichen Beispielen und lebendigem Austausch – stärken Sie Ihre Rolle als Schädlingsbeauftragter und sorgen Sie für Sicherheit im Audit!

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Rechtslage, Normen und Anforderungen diverser Standards
- ✓ verstehen Sie Ihre Rolle als „Schädlingsbeauftragter“ und können diese ausfüllen
- ✓ wissen Sie, wie Ihnen die integrierte Schädlingsbekämpfung gelingt

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus QS/QM sowie Verantwortliche für Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb, die sich mit den Grundlagen der integrierten Schädlingsbekämpfung vertraut machen wollen.

Mit der Expertise von:

Steffen Gerhard ist seit vielen Jahren als Auditor, Sachverständiger, Berater und Trainer im Bereich der Schädlingsbekämpfung tätig. Dabei schöpft er nicht nur aus über 15 Jahren Erfahrung in der professionellen Schädlingsbekämpfung, sondern ebenso aus seiner technischen Ausbildung und einem Jahrzehnt Berufserfahrung als QM-/QS-Mitarbeiter in der Lebensmittelindustrie. Darüber hinaus ist er Zertifizierungsauditor in der Lebensmittelindustrie (ISO 22000 und HACCP).

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 14:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Integrierte Schädlingsbekämpfung – Was ist das?

Rechtlicher Rahmen der Schädlingsbekämpfung

- z. B. Gefahrstoffverordnung, Biozid-Gesetzgebung

Kleine Schädlingskunde

- Einführung in Biologie und Schadwirkung der wichtigsten Schädlinge

Anforderungen der Standards und Ihre Audit-„Stolpersteine“

- Was fordern die gängigen Food Standards IFS & Co.?
- Ein Ausblick auf Gefahren- und Trendanalysen

Ihre Rolle als „Schädlingsbeauftragter“

- Welchen Aufgaben muss ich mich stellen?

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

