

Vorratsschädlinge im Haushalt

Stand:
Mai 2010

Abteilung Gesundheit
Dezernat Infektionsschutz / Prävention

Seite 1 von 2

Ansprechpartner
Dipl. - Biol. G.Schöttler

Telefonnummer
0381/4955327 o. 325

E-Mail Adresse
gabriele.schoettler@lagus.mv-regierung.de

Was sind Vorratsschädlinge?

Es handelt sich hierbei um Schädlinge, welche Lebensmittel und Vorräte befallen (z. B. vorratsschädliche Käfer, Motten und Milben).



Wie gelangen Vorratsschädlinge in den Haushalt?

- Meist passiv durch Einschleppung mit Lebens- und Futtermitteln.
- Seltener aktiv durch Einwanderung oder Zuflug.

Welche Lebensmittel sind besonders gefährdet?

- Getreide und Getreideprodukte.
- Nüsse, Mandeln, Rosinen, Korinthen, Trockenobst.
- Schokoladenerzeugnisse, insbesondere mit Nuss- und Rosinenanteil.
- Gewürze.
- Außer Salz und reinen Fetten können praktisch alle Lebensmittel von Schädlingen befallen werden.

Welche Schäden können Vorratsschädlinge verursachen?

- Fraßschäden.
- Beschmutzung der Lebensmittel (Kot, Häutungsreste, Reste von Puppenkokons, Spinnfäden, tote Tiere).
- Evtl. Auslösen von Allergien der Atmungsorgane und Darmerkrankungen durch Reste solcher Schädlinge.
- Mögliche Hautreizungen durch Direktkontakt mit Milben und behaarten Larven.
- Lebensmittelverderb durch potentielle Übertragung von Mikroorganismen auf Lebensmittel.
- Mögliche Geruchs- und Geschmacksveränderungen der Lebensmittel durch Ausscheidungen der Schädlinge.
- Beeinträchtigung wichtiger Qualitätsmerkmale wie Inhaltsstoffe und Backeigenschaften bei Schädlingsbefall.

Schlussfolgerung:

Von Schädlingen befallene Lebensmittel dürfen nicht mehr für die menschliche Ernährung in Betracht kommen und müssen verworfen werden.

Wie lässt sich ein Befall mit Vorratsschädlingen erkennen?

Hinweise auf einen Befall liefern lebende und tote Tiere, Fraßspuren, Kot, Häutungsreste, versponnene Puppen und Gespinste:

- Vorratsschränke und -regale sowie die darin aufbewahrten Lebensmittel bzw. Vorräte regelmäßig in diese Richtung kontrollieren!
- Beim Einkauf Verpackungen besonders an Ecken, Kanten und Falten auf Fraßschäden und Beschädigungen untersuchen!
- Beim Öffnen von Verpackungen Ware genau begutachten! Das Ausschütten von Lebensmitteln auf helle Unterlagen erleichtert das Erkennen eines evtl. vorhandenen Schädlingsbefalls.
- Bei Verdacht auf Schädlingsbefall kann mit Hilfe eines Siebes Klarheit geschaffen werden.
- Gespinste in Lebensmitteln werden sichtbar, wenn das Lebensmittel mit einer Messerscheide durchzogen wird (Gespinste haften an der Messerscheide).

Bekämpfungsmöglichkeiten

- Die Bestimmung festgestellter Vorratsschädlinge ist die Voraussetzung für eine richtige Bekämpfung.
- Vorratsschränke bzw. -regale leeren und alle befallenen sowie alle nicht in fest verschlossenen Behältnissen befindlichen Lebensmittel und Vorräte sofort vernichten!
- Vorratsschränke /-regale und Küchenschränke gründlich reinigen, dabei Winkel und Ritzen mit Fugendüse des Staubsaugers absaugen.
- Anschließend Böden und Schubfächer feucht mit Essigwasser auswischen und danach die Schränke gut austrocknen lassen.
- In der Küche und in anderen Räumen umherlaufende Tiere durch gründliche Staubsaugerreinigung eliminieren, Staubsaugerbeutel anschließend mit kochendem Wasser übergießen!
- Bei Befall mit vorratsschädlichen Motten können zusätzlich Pheromonfallen eingesetzt werden (erhältlich z. B. in Drogerien).
- Eine chemische Bekämpfung mit Insektiziden sollte nur als Ausnahme bei starkem Auftreten der Schädlinge im gesamten Wohnbereich in Betracht gezogen werden.
- Eine chemische Bekämpfung ist grundsätzlich von einem sachkundigen Schädlingsbekämpfer durchzuführen!

Wie können Lebensmittel bzw. Vorräte vor Schädlingen geschützt werden?

- Vorräte möglichst kühl und trocken lagern.
- Vorratsschränke regelmäßig reinigen.
- Lebensmittel und Vorräte in dicht schließende Gefäße aus festem Material (Glas, Metall, lebensmittelgeeignete Kunststoffe) umfüllen.
- Neu eingekaufte Produkte genau auf Schädlingsbefall überprüfen, nach dem Umfüllen mit dem Mindesthaltbarkeits- oder Einkaufsdatum beschriften und hinten im Vorratsschrank einordnen.
- Lagerzeiten kurz halten!
- Vorratsschränke und darin eingelagerte Waren regelmäßig auf Befall kontrollieren.
- Tierfutternäpfe reinigen und nicht ständig gefüllt in der Wohnung belassen. Tierfutter (gute Nahrungsquelle für Schädlinge) in geschlossenen Behältnissen lagern.
- Obst und Fruchtsäfte nicht offen aufbewahren (Anlockung von Essigfliegen).
- Abfälle konsequent unter Verschluss halten und regelmäßig aus dem Haus entfernen!