

Schädlingsbefall bei Lebensmitteln

Vorratsschädlinge, wie zum Beispiel Milben, Brotkäfer, Mehl- oder Dörrobstmotte, schrecken vor nichts zurück: Sie fressen – wenn sie irgend können – alles, was gut riecht und schmeckt. Dabei brauchen Schädlinge für ihre Entwicklung ideale Nährstoffe, die auch der Mensch benötigt. Es ist also kein Wunder, dass sie praktisch alle Lebensmittel befallen, die der Mensch vorrätig hält.

Die Schädlinge werden zumeist durch den guten Geruch von Lebensmitteln, zum Beispiel von Schokolade oder Getreideprodukten, angelockt. Diese Probleme sind der Lebensmittelindustrie seit langem bekannt. Deshalb entwickelten die Unternehmen Verpackungen, die den Schädlingen den Zugang zu den Lebensmitteln erschweren. Dennoch kann auch eine gute Verpackung, zum Beispiel bei Schokoladenprodukten, nicht hundertprozentig verhindern, dass bei warmen Witterungsverhältnissen und bei unzureichenden Gegenmaßnahmen während der Lagerung im Lebensmittelhandel, aber auch im Haushalt, Schädlinge das Produkt befallen.

Während der Schokoladenherstellung ist ein Befall praktisch ausgeschlossen. Zum einen werden nur schädlingsfreie Waren eingekauft bzw. verwendet und zum anderen erfolgt die Herstellung unter strengen Hygienemaßnahmen in abgeschlossenen Räumen.

Sind Lebensmittel, die gerade erst im Handel gekauft wurden, dennoch nicht in einwandfreiem Zustand, können Verbraucher diese an den Handel bzw. die Hersteller zurückgeben und erhalten Ersatz. Der Befall von Lebensmitteln mit Schädlingen ist zwar abstoßend, aber ungefährlich für den Verbraucher, zumal ein Befall leicht zu erkennen ist, zum Beispiel bei Schoko-Produkten durch eine krümelige Oberfläche der Produkte. Stets sollte der Verbraucher daran denken, dass Lebensmittel auch im Haushalt von Schädlingen befallen werden können, insbesondere dann, wenn die Packungen nicht mehr original verschlossen sind. Die beste Vorsichtsmaßnahme ist eine hygienisch einwandfreie Vorratshaltung der Produkte.