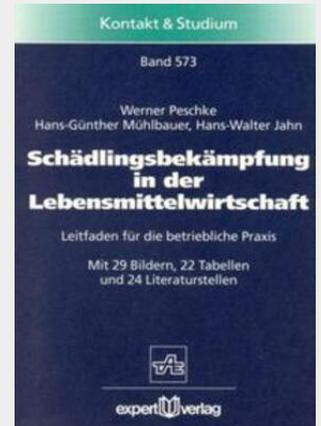


## Schädlingsbekämpfung in der Lebensmittelwirtschaft

Leitfaden für die betriebliche Praxis

Schädlinge in der Lebensmittelwirtschaft bedeuten ein Hygienrisiko und damit ein Qualitätsproblem erster Ordnung. Das Buch gibt Praktikern in Lebensmittelbetrieben einen Überblick über den aktuellen Stand der Schädlingsbekämpfung und -prophylaxe. Es bietet eine anwendungsbezogene Hilfestellung für die Zusammenarbeit mit dem professionellen Dienstleister und vermittelt Kenntnisse über Schaben, Pharaogmeisen, Schadnager als wichtige Hygieneschädlinge, aber auch über Reismehlkäfer und Motten als Vorratsschädlinge, über Mittel, Verfahren und Arbeitstechniken zur Schädlingsbekämpfung im Rahmen der betrieblichen Qualitätssicherung, über Schädlingsmonitoring und Schädlingsfreihaltung mit dem Ziel, den Mitteleinsatz zu minimieren, sowie über Kriterien zur Beurteilung des Dienstleistungsangebots 'Schädlingsbekämpfung'. Damit werden die Leser in die Lage versetzt, durch Früherkennung und prophylaktische Maßnahmen Bekämpfungen auf das absolut notwendige Maß zu reduzieren.



**18,00 €**

16,82 € (zzgl. MwSt.)

Lieferfrist: bis zu 10 Tage

**Artikelnummer:** 9783816916598

**Medium:** Buch

**ISBN:** 978-3-8169-1659-8

**Verlag:** Expert-Verlag GmbH

**Erscheinungstermin:** 01.01.1999

**Sprache(n):** Deutsch

**Auflage:** 1. Auflage 1999

**Serie:** Kontakt & Studium

**Produktform:** Kartoniert

**Gewicht:** 139 g

**Seiten:** 73

**Format (B x H):** 149 x 211 mm

