Skadedjursbekämpning

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Med skadedjur menas råttor, möss, fåglar, kackerlackor och andra djur som kan sprida smitta eller göra maten otjänlig genom sin närvaro i livsmedelslokalen. Här får du information om lagstiftningens krav när det gäller skadedjursbekämpning.

Skadedjur

Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska göra det möjligt att hålla god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning. Se kapitel I, punkt 2c i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004

Företagaren ska ha rutiner för att se till att skadedjur inte tar sig in i lokalen. Dörrar och fönster ska vara täta. Portar och dörrar ska vara stängda när de inte används. Lagerportar ska vara stängda när inte varumottagning sker.

Om dörrar eller fönster periodvis behöver hållas öppna av praktiska skäl ska företagaren när det är nödvändigt ha förfaranden för att undvika att skadedjur tar sig in. Det kan exempelvis vara att man sätter in insektsnät i öppna fönster. Se kapitel II, punkt 1d i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Avfall ska hanteras så att skadedjur inte kommer åt det. Skräp och annat som kan riskera att dra åt sig skadedjur bör inte förvaras utomhus runt verksamheten.

Avfall

Personalen bör vara uppmärksam på om det finns spår av skadedjur i lokalen. För att kunna kontrollera om det finns spår behöver det vara ordning i lokalen. Det kan vara svårt att upptäcka spår av till exempel råttor i överfyllda förråd där många saker är placerade på golvet. Även mer dolda utrymmen, som källar- och förrådsutrymmen, bör kontrolleras regelbundet. Ventilationsanläggningen kan innehålla bon för skadedjur.

I obemannade lager, till exempel hos grossister, kan det vara aktuellt med indikatorer, till exempel indikatorfällor för gnagare och krypande insekter. I bageributiker förekommer det relativt ofta att insekter kommer tillsammans med råvarorna. Det kan därför vara lämpligt med till exempel fällor för krypande insekter samt mott- och ljusfällor.

Hur och hur ofta företagaren bör kontrollera om det finns skadedjur kan bero på hur lokalerna är utformade. Finns det många skrymslen och vrår, där skadedjur kan trivas och gömma sig? Har verksamheten haft problem med skadedjur tidigare?

Företagaren ska ha förfaranden för hantering av eventuella fynd av skadedjur i lokalerna. Se kapitel IX, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Åtgärder kan exempelvis vara att kontakta ett skadedjursföretag och vid behov inte använda berörda delar av lokalen. Beroende på problemets art och omfattning kan det accepteras att man använder lokalen under förutsättning att extra noggrann rengöring av lokalen sker, före och efter användning, under den tid då bekämpningen pågår. Företagaren ska då vara uppmärksam på att livsmedlen inte får bli kontaminerade med bekämpningsmedel eller av kvarvarande skadedjur.

Tillfälliga/rörliga lokaler samt försäljningsautomater måste så långt det är praktiskt möjligt placeras, utformas, konstrueras, hållas rena och underhållas så att risken för kontaminering, särskilt genom djur och skadedjur, undviks. Se kapitel III, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Tips på kontroll:

- Har företaget någon rutin för att upptäcka spår av skadedjur?
- Hur förebyggs att livsmedel inte förorenas av skadedjur?
- Finns springor eller andra hål vid dörrar och ventiler som är tillräckligt stora för djur att ta sig in?

- Hanteras avfall så att eventuella skadedjur inte får tillgång till det? Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att hindra förekomsten av skadedjur?
- Hur åtgärdas förekomst av skadedjur?
- Finns resultat från kontroll av indikatorstationer och fällor?
- Finns skadedjur eller spår av sådana i anläggningen?

Senast uppdaterad 24 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH