

Schadnagerbekämpfung: Geplante Verbote gefährden die Lebensmittelsicherheit

Auf EU-Ebene werden Einschränkungen für den Einsatz von Rodentiziden diskutiert. Aus Sicht unserer Autoren vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und dem BVLH würde dadurch das Risiko für die Lebensmittelsicherheit steigen.

BI RE Björn Fromm, Roland Ermer
23. Juni 2026



*Björn Fromm vom BVLH und Roland Ermer vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks.
(Björn Fromm; Zentralverband des dt. Bäckerhandwerks)*

Lebensmittelsicherheit beginnt nicht erst an der Ladentheke. Sie beginnt in Bäckereien, Supermärkten und Warenlagern – also überall dort, wo täglich mit großer Sorgfalt gearbeitet wird, damit Verbraucherinnen und Verbraucher sichere und einwandfreie Lebensmittel erhalten.

Deshalb betrachten Lebensmittelhandel und Bäckerhandwerk aktuelle Beschränkungen bei der Bekämpfung von Schadnagern mit großer Sorge. Deutsche Behörden haben bereits neue, restriktivere Zulassungsregeln erlassen für antikoagulante Rodentizide, blutgerinnungshemmende Wirkstoffe zur Bekämpfung von Nagetieren wie Ratten und Mäu-

sen. Gleichzeitig wird auf EU-Ebene noch diskutiert, den Verwendungszweck der Dauerbeköderung mit solchen Substanzen, das sogenannte „permanent baiting“, grundsätzlich zu verbieten. Was zunächst wie eine technische Detailfrage wirkt, berührt in Wirklichkeit einen zentralen Aspekt des Verbraucherschutzes.

Schadnager sind ein ernstzunehmendes Hygienierisiko. Ratten und Mäuse sind keine Randerscheinung. Sie können Lebensmittel verunreinigen, Rohstoffe zerstören, eine Vielzahl von Krankheiten übertragen und stellen ein ernsthaftes Hygienierisiko dar. Fachleute und Praktiker sind sich einig: Wenn ein erhöhtes Risiko für einen Befall besteht, müssen geeignete Maßnahmen zur Verfügung stehen. Wirkstoffhaltige Köder erfüllen dabei eine doppelte Funktion: Sie dienen sowohl der Verhinderung als auch bereits der Bekämpfung eines Befalls. Werden solche Möglichkeiten eingeschränkt, steigt das Risiko für die Lebensmittelsicherheit.

Mechanische Lösungen allein reichen nicht aus. Oft wird angenommen, mechanische Fallen könnten die Aufgabe der Prävention vollständig übernehmen. In der Praxis zeigt sich jedoch ein anderes Bild. Schlagfallen sind Einzellösungen – sie erfassen jeweils nur ein Tier. Gleichzeitig sind Schadnager äußerst anpassungsfähig. Mit der Zeit lernen sie, Gefahren zu vermeiden. Die Wirksamkeit von Fallen nimmt ab.

Deutschlands Lebensmittelversorgung gehört zur Weltspitze – doch genau dieses Erfolgsmodell wird derzeit ohne Not aufs Spiel gesetzt. Höchste Qualität, strenge Standards und verlässliche Sicherheit sind das Fundament unseres Systems. Insbesondere in Krisenzeiten, in denen es mehr denn je auf Leistungsfähigkeit und Resilienz ankommt, dürfen etablierte Systeme nicht gefährdet werden. Umso unverständlicher ist es, dass gegenwärtig bewährte Präventionsmaßnahmen Gefahr laufen, geschwächt zu werden. Denn klar ist: Wenn Prävention zurückgedrängt wird, wächst das Risiko – und damit wird ohne Not am höchsten Gut, der Lebensmittelsicherheit, Hand angelegt.

Verantwortung heißt: das richtige Maß finden. Bäckerhandwerk und Lebensmittelhandel bestreiten die Risiken antikoagulanter Substanzen keineswegs. Es steht außer Frage: Der Einsatz solcher Rodentizide muss verantwortungsvoll erfolgen. Schon lange sind die Wirkstoffe streng reguliert, und ihre Anwendung setzt Fachkenntnis voraus. Genau hierin liegt der entscheidende Punkt: Es geht nicht um ein „Entweder-oder“, sondern um das richtige Zusammenspiel verschiedener Maßnahmen. Professionelles Schädlingsmanagement basiert auf einer Kombination aus Prävention, Kontrolle und Bekämpfung – mit mechanischen und chemischen Mitteln als Teil einer vollständigen Werkzeugkiste.

Praxis braucht wirksame, verlässliche Instrumente und ausgewogene Regulierung.

Wird diese Werkzeugkiste verkleinert, hat das direkte Auswirkungen auf die Praxis. Unternehmen benötigen verlässliche und wirksame Instrumente, um Risiken frühzeitig effektiv zu begrenzen. Gleichzeitig steigen die Anforderungen: Schon kleinste Hinweise auf einen Schädlingsbefall gelten nach Bewertung durch den Europäischen Gerichtshof als Hygienemangel. Daraus folgt, dass die Verantwortlichen auch die notwendigen Mittel zur Verfügung haben müssen, um dieser Verantwortung gerecht werden zu können.

In der politischen Abwägung geht es daher um mehr als um einzelne Stoffe oder Anwendungen. Es geht um die Frage, wie sich die aus gutem Grund hohen Hygienestandards in der täglichen Praxis gewährleisten lassen. Eine differenzierte Regulierung, die wissenschaftliche Erkenntnisse berücksichtigt und zugleich die realen Bedingungen vor Ort einbezieht, kann dazu beitragen, dieses Ziel zu erreichen.

Es braucht gezielte Lösungen für unterschiedliche Risikolagen. Ein solcher Ansatz ist bereits in der Diskussion: Mit dem Konzept des „qualifizierten Befallsrisikos“ liegt der EU-Kommission ein Vorschlag vor, der den Einsatz von Rodentiziden auch in Situationen vorsieht, in denen ein erhöhtes Risiko für einen Befall besteht. Nun braucht es den politischen Willen der Mitgliedstaaten, diesen Vorschlag umzusetzen. Lebensmittelsicherheit ist kein abstraktes Ziel, sondern tägliche Praxis – sie braucht verlässliche, wirksame Instrumente. Wer die Nutzung dieser Instrumente leichtfertig eingeschränkt, schwächt die Prävention und erhöht Risiken für Hygiene, Versorgungssicherheit und Verbraucherschutz.

Roland Ermer ist gelernter Bäckermeister und seit 2023 Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, der die Interessen der knapp 8.700 Handwerksbäckereien vertritt. Björn Fromm, selbstständiger Kaufmann aus Berlin, ist seit 2023 Präsident des Bundesverbands des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH).

Dieser Standpunkt spiegelt nicht zwingend die Meinung der Redaktion wider.

Letzte Aktualisierung: 23. Juni 2026

Lebensmittel

Lebensmittelsicherheit