



I livsmedelslagstiftningen nämns skadedjur och hur viktigt det är med det förebyggande arbetet.

”Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning.”

Om jag upptäcker skadedjur

Om du har sett många råttor på allmän plats, till exempel i en park ska du anmäla det till samhällsbyggnadskontoret.

Skicka felanmälan till kontaktcenter/samhällsbyggnadskontoret

Fastighetsägaren, förvaltaren eller bostadsrättsföreningens styrelse är ansvarig för råttosanerering. Om du som fastighetsägare har råttor i din fastighet ska du kontakta ditt försäkringsbolag och kontrollera att du har en skadedjursförsäkring. Därefter ska du kontakta det saneringsföretag som försäkringsbolaget rekommenderar.

Om fastighetsägaren, förvaltaren eller bostadsrättsföreningens styrelse inte jobbar på att åtgärda problemet med skadedjur, kan du kontakta miljökontoret.



Södertälje
kommun

Miljökontoret, Södertälje kommun
Adress: Nyköpingsvägen 26, Södertälje
Tel: 08-523 010 00 (Kontaktcenter)
www.sodertalje.se



Skadedjur

Här är information om hur du kan minska risken för att din livsmedelslokal får råttor och skadedjur.



Södertälje
kommun



Det byggs mycket i Södertälje nu, och det stör rättorna. Därför rör de sig mer ovan mark, och syns mer. Rättor finns där det finns mat, och därför finns de i våra städer. Rättor är ett skadedjur som kan skapa stora problem. De smutsar ner och kan förstöra livsmedel, textilier, avloppsledningar i plast, träslog med mera. Djuren kan också sprida sjukdomar, som till exempel salmonella.

För att undvika att skadedjur kommer in i din livsmedelslokal finns det några enkla saker du som livsmedelsföretagare kan göra regelbundet.



Städa golv

1. Städa och håll golv fria från skräp, lädor och matrester.

Kontrollera hörn och mörka utrymmen

2. Kontrollera regelbundet i hörn och andra mörka platser, där skadedjur trivs och kan vara ostörda, exempelvis bakom och under kylar, hyllor och ugnar.

Kontrollera närmljö och uteservering

3. Kontrollera regelbundet närmljön vid entrén, varumottagning och uteservering så att det inte blir en plats för skadedjur.

Rengör sopkärl

4. Rengör sopkärl och förvara avfall på avsedd plats. Det underlättar för dig och det företag som hämtar avfallet.



Täta dörrar och väggar

5. Kontrollera så att dörrar och portar sluter tätt och kontrollera även att det finns täta gallar på ventilationsanordningar och brunnar.

Rutiner

6. Se över rutinerna, dels för förebyggande åtgärder, dels för vad du gör om skadedjur kommit in i lokalen.