



## RISMELBILLE

Rismelbiller (*Tribolium confusum*) har en lang karriere bag sig som skadedyr. Den er blandt andet fundet i en melkrukke i en af Faraonernes grave fra ca. år 2500 før vor tidsregning. De voksne rismelbiller er ca. 3,5 mm lange, rødbrune og meget livlige. Larverne er trinde ”ormeagtige”, og farven er gulligbrun.

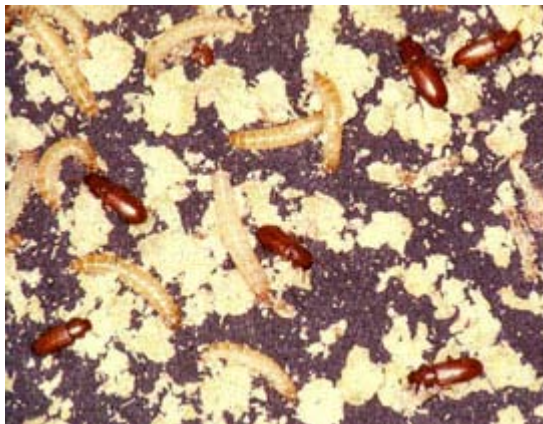


Foto: SSL

Voksne rismelbiller og -larver i havregryn

### Biologi og skade

En hun kan lægge op til 900 æg (i gennemsnit 300-500). Der kan udvikles 3-5 generationer pr. år afhængigt blandt andet af temperaturen. Den foretrukne temperatur er ca. 30°C, mens der ingen forplantning sker under 18°C. Dette betyder også, at rismelbiller ikke findes udendørs i Danmark, men kun har mulighed for, at etablere sig indendørs i opvarmede lokaler. Dens tilstedeværelse skyldes oftest, at den indføres med varer fra varmere egne.

Rismelbiller kan gøre skade på korn- og foderstoflagre, men de kan også findes på kolonialvarelagre og i private husholdninger.

Ud over korn, mel og gryn kan de angribe en lang række varer som bønner, tørret frugt, krydderier og chokolade. Angrebne madvarer kan få en grålig farve og en ubehagelig lugt og smag, er dermed uanvendelige som menneskeføde. Rismelbillerne kan trænge ind i selv meget tætsluttende pakninger, hvilket er medvirkende til, at de hurtigt kan sprede sig på f.eks. et kolonialvarelager.

### Forebyggelse og bekæmpelse

Den bedste forebyggelse mod, at eventuelle angreb udvikler sig, er at holde temperaturen så lav som mulig i de lokaler eller lagre, hvor fødevarer og korn opbevares.

Under 18°C kan rismelbiller som tidligere nævnt ikke formere sig. Hvor dette ikke er muligt - f.eks. i private husholdninger - bør fødevarer opbevares i tætsluttende beholdere. På virksomheder, hvor der er vedvarende angreb, eller hvor man har stor sandsynlighed for at få problemer med rismelbiller, er det nødvendigt, at der etableres overvågningsrutiner og faste rengøringsprocedurer.

Optræder rismelbiller i private husholdninger, bør man undersøge de madvarer, der kan være under mistanke. Findes der rismelbiller i madvarerne, eller har man mistanke om, at dette kan være tilfældet, kan de enten kasseres eller varme-/kuldebehandles. Et døgn i fryseren ved -18°C eller 1 times gennemvarmning til 55°C er nok til at slå æg, larver og biller ihjel. Herefter gøres skabe og skuffer grundigt rent med en støvsuger. Støvsuger også revner og sprækker langs med fodpanelerne i køkkenet og andre steder, hvor billerne er dukket op. Insektmidler til bekæmpelse af krybende og kravlende insekter kan eventuelt anvendes i revner og sprækker i skuffer og skabe, langs med fodpanelerne samt andre steder, hvor billerne er set. På steder, hvor der opbevares eller forarbejdes fødevarer, bør man kun anvende sprøjtemidler, som er godkendt til formålet. På produktets etikette kan man læse, hvor insektmidlerne må anvendes.

Fremover er det vigtigt, at de madvarer, som billerne kan optræde i, opbevares i beholdere med tætsluttende låg eller i en lukket plastikpose. Ekstra grundig rengøring med støvsugeren i en periode vil også mindske risikoen for, at omstørfjende biller starter et nyt angreb.

På foderstof- eller kolonialvarelagre vil det ofte være muligt at udnytte, at rismelbiller ikke kan tåle lave temperaturer. Alle udviklingsstadier dør i løbet af en måned ved 7°C og i løbet af et døgn ved -6°C. En gennemvarmning af de angrebne varer til 55°C i en time vil også være en effektiv løsning. Det er vigtigt

at alle angrebne varer lokaliseres og derefter kasseres eller behandles, som det er beskrevet ovenfor. Herefter skal der foretages en grundig rengøring af lokalet eller lageret med en støvsuger. Hvilke midler, der skal bruges til en eventuel kemisk bekæmpelse, vil afhænge af, hvor det er nødvendigt at behandle.