



SKADEDYR I FØDEVARER I KØKKENET

Opdager man dyr i sit køkken og specielt i sine madvarer, er det først og fremmest vigtigt at finde ud af, hvor de stammer fra. I de fleste tilfælde kommer de fra en pose mel, gryn, krydderier, tørrede frugter, nødder, mandler eller lignende, der igennem længere tid har stået uberørt i skabet eller i skuffen. Dyrene kan være kommet i fødevarerne i butikken, på lageret og hos producenten, eller de kan stamme fra ens eget hjem. Nogle af dyrene lever i omgivelserne, mens andre kan have spredt sig fra nærliggende lejligheder f.eks. via rørgennemføringer. Selvom man finder dyr i sine madvarer i køkkenet, behøver de ikke at have udviklet sig heri. Der kan være andre årsager til deres tilstedeværelse f.eks. en høj fugtighed. I disse tilfælde skal man bruge andre metoder til bekæmpelse af dyrene end den nedenfor beskrevne.

Fremgangsmåde til bekæmpelse af skadedyr i fødevarer i køkkenet

1) Alle fødevarer undersøges, og de angrebne kasseres. Er varen kun under mistanke for at være angrebet, kan den reddes ved en gennemvarmning til 80°C i nogle minutter eller ved 60°C i en time. Samme virkning kan opnås ved, at varerne sættes et par døgn i dybfryseren ved ±18°C. Begge metoder vil dræbe alle stadier af insekter i fødevarer.

2) Skuffer, skabe og hylder rengøres omhyggeligt med en støvsuger i alle revner og sprækker. Eventuelt hyldepapir fjernes inden rengøringen. Afvaskning med samiakspiritus eller sæbevand er uden virkning på dyrene, og fugt gavner i mange tilfælde skadedyrene. I de fleste tilfælde er en oprydning i madvarerne og en grundig rengøring med støvsugeren nok til at slippe af med skadedyrene. Dyrene kan have spredt sig langt omkring, og man kan derfor støde på dem af og til i en periode efter en behandling. Det er derfor vigtigt at følge de anvisninger, der er angivet under forebyggelse.

3) I nogle tilfælde kan det være nødvendigt at bruge et middel, der indeholder insektgift, for hurtigere at få reduceret antallet af skadedyr. Anvend kun midler, der er godkendt til formålet, og følg altid brugsanvisningen nøje. Vær opmærksom på, at nogle insektmidler ikke må anvendes på steder, hvor der opbevares eller forarbejdes fødevarer. På produkternes etikette kan man læse, hvor midlerne må bruges. Insektmidlerne kan fås som enten

aerosoler, sprøjtemidler, pudder eller lak. De anvendes i revner i skabe og skuffer, efter at madvarerne er fjernet. De kan også bruges i sprækker mellem skab og væg, ved panelerne, ved rørgennemføringer og lignende steder, hvor det ikke er muligt at støvsuge.

Forebyggelse

Fødevarer bør opbevares så tørt og køligt som muligt og i beholdere med tætsluttende låg eller lukkede plasticposer. Varer, der ikke bruges så ofte, bør jævnligt undersøges for eventuel begyndende udvikling af skadedyr. Har man haft skadedyr i køkkenet, er det fornuftigt at købe ind i mindre portioner i den første tid og eventuelt opbevare de mest udsatte varer i køleskabet, indtil man er helt sikker på, at skadedyrene er væk. Ekstra grundig støvsugning ved paneler og i revner og sprækker vil også fjerne nogle af de omstregende dyr. Vil man undgå at indføre nye skadedyr med sine fødevarer (mel, gryn, nødder, mandler og lignende), kan de placeres to døgn i fryseren ved ±18°C, inden de stilles på hylden eller i skuffen.

Eksempler på de mest almindelige skadedyr i fødevarer

Brødbille
Flæskekuller (oftest i tørkost til hund og kat)
Jordnødderbille
Melmide
Rismelbille
Savtakkornbille
Tobaksbille
Tofarvet frømol