

Undvik problem med småflugor i din verksamhet



Nästan alla verksamheter som hanterar livsmedel drabbas någon gång av småflugor. Flugorna är helt ofarliga men kan skapa irritation och obehag, både för gäster och personal. Vi vill därför ge dig några tips och råd om vad du kan göra för att förebygga problem i din verksamhet.

Problem med småflugor i köksmiljöer är mycket vanligt och det finns ett stort antal arter som söker sig in till oss människor. De vanligaste arterna är fruktflugor, (kallas ofta banan- eller ättiksflugor), puckelfflugor samt fjärilsmygg. Gemensamt för dem är att de lever av förmultnande organiskt material, såsom ruttnande frukt och avloppsrester.

Har du problem med småflugor i ditt hem eller på ditt företag?

Vi på Anticimex hjälper dig att bli av med skadedjuren. Vi förstår den miljö som skadedjuren lever i och kan därför hitta orsaken till varför ett skadedjursproblem uppstår. Under alla våra år i skadedjursbranschen har vi byggt upp en enorm erfarenhetsbank. Läs mer på www.anticimex.se.

Gör miljön oattraktiv

Småflugor finns överallt i naturen, det kan därför vara svårt att förhindra att de söker sig inomhus. Fokusera i stället på att inte skapa några attraktiva platser för flugorna att lägga sina ägg och föda upp sina larver. Småflugor har en otrolig förmåga att föröka sig. Utvecklingen från ägg till färdig fluga sker på cirka åtta dagar. Eftersom varje hona lägger cirka 500 ägg kan problemet snabbt växa sig mycket stort.

De svårupptäckta larverna

De små vita larverna kan vara svåra att upptäcka, men återfinns ofta i flytande livsmedel, så som i öl- och vinrester. De går också att hitta dem i gammal frukt, osköljda konservburkar eller bland matrester i diskhon. Utveckling från larv till fluga kan också ske i fettavskiljare, golvbrunnar eller i smutsig städutrustning.

Flugor går att undvika

Genom att minska antalet attraktiva miljöer kan du hålla flugorna borta. På baksidan av detta blad får du konkreta tips och råd på hur du förebygger problem med småflugor.

Ovälkomna gäster i köket

I verksamheter som hanterar livsmedel finns det många potentiella miljöer för småflugor att frodas. Om du följer de här rekommendationerna har du goda möjligheter att slippa problem.

Tips och råd för att undvika problem med småflugor

- Var noga med den allmänna renhållningen och se till att det inte bildas vattensamlingar när du gjort rent golv och andra plana ytor.
- Låt inte burkar och flaskor med innehåll som kan surna stå öppna.
- Förvara returflaskor och burkar i slutna plastsäckar eller behållare.
- Rengör avfallskärl regelbundet. Byt ut kärl som är så pass slitna och trasiga att de inte går att göra rent.
- Skölj kärl och burkar innan de kastas, särskilt om det är långt mellan sophämtningstillfällena.
- Plocka regelbundet bort skadade eller ruttnade frukter och grönsaker från lådor och uppläggningsfat.
- Förvara gärna sopor och returförpackningar i kylida soputrymmen.
- Var noga med att inte spola iväg matrester och skräp till dolda utrymmen, så som in under kylar och bänkar, när du rengör lokalerna.
- Töm och rengör trågen som samlar upp kondensvatten från kylar och ventilationsaggregat.
- Förse fönster och dörrar som hålls öppna med insektsnät.
- Rengör golvbrunnarna ordentligt varje dag. Häll hett vatten i dem och glöm inte brunnar som är placerade under kylar eller liknande.
- Kom ihåg att rengöra läskpistoler och öltappar. Täck tapparna med en särskild plugg eller med plastfilm när de inte används.

