

De Hygiëncode voor de horeca

Ongedierte

Algemene technieken voor het bestrijden van ongedierte

Ongediertebestrijding

Ongedierte komt af op plaatsen waar eet- en drinkwaren aanwezig zijn. Ongedierte is zeer ongewenst. Het is niet alleen vies, maar ongedierte vormt ook een risico voor de voedselveiligheid. Ongedierte draagt vaak ziekten of ziekteverwekkende micro-organismen met zich mee, bijvoorbeeld in uitwerpselen.

Welke soorten ongedierte kunt u tegenkomen

Soort ongedierte	Kenmerken
Ratten en muizen	Ze vertonen zich niet en zijn erg schuw. Kenmerkend is: <ul style="list-style-type: none">• een scherpe urinegeur• uitwerpselen• vernieling aan materialen en grondstoffen
Vorraadinsecten: torren, kevers, motten	Deze insecten komen met de grondstoffen mee. Ze kunnen in meel, cacao, maar ook tussen vlees en kaas zitten.
Vliegende insecten: 'Gewone' vliegen, fruitvliegjes, blauwe vleesvliegen	Overal waar voedsel, afval of rottend voedsel is, vindt u deze vliegen.
Kruipende insecten: Mieren en kakkerlakken	Kakkerlakken komen soms via de grondstoffen binnen.
Parasieten	Onvoldoende verhit rundvlees kan larven in leven laten, die bij de mens tot een lintworm kunnen uitgroeien. Rauw vlees kan een parasiet bevatten die bij zwangere vrouwen een gevaar is voor het ongeboren kind (toxoplasmose).

Wat kunt u er aan doen

Belangrijk is dat iedereen binnen het bedrijf alert is op het signaleren van ongedierte, zodat de bestrijding ervan in een zo vroeg mogelijk stadium in te zetten. Als de overlast grotere vormen begint aan te nemen (plaag) is het raadzaam een professionele ongediertebestrijder het probleem te laten oplossen. De parasieten in rauw vlees zijn nauwelijks te voorkomen. Dit maakt het des te belangrijker om (rund)vlees zorgvuldig te verhitten om zo deze parasieten toe doden.

Tips voor het weren van ongedierte:

- Zet vuilcontainers buiten en sluit ze goed af.
- Maak de containers regelmatig schoon.
- Laat geen afval op het buitenterrein liggen.
- Sla afval goed op en verwijder afval zo snel mogelijk.
- Houd alle ruimten, apparatuur en materialen zo schoon mogelijk.
- Controleer inkomende goederen op de aanwezigheid van ongedierte.
- Sla grondstoffen gescheiden op van bereide producten.
- Sla producten minimaal 15 cm boven de vloer op.
- Zorg voor voldoende koeling, een lage temperatuur houdt ongedierte weg.
- Zorg voor goede ventilatie, dit houdt ongedierte weg.
- Plaats horren voor deuren en ramen of houd deze gesloten.

Houdt u er rekening mee dat naast deze maatregelen ook de hygiëncode geldt.