Для размещения на сайте, в раздел Пресс-служба

Как защитить дом от пищевой моли

«Пищевая моль» или южная амбарная огнёвка - один из наиболее распространенных и опасных вредителей продуктовых запасов, обитающий там, где есть свободный доступ к еде: крупам, хлебу, сухофруктам и т. д. Пищевая моль – это летающее насекомое длиной до 1 см, внешне похожее на мотылька серовато-коричневого цвета. Неприметный цвет туловища и крыльев помогает вредителю оставаться незамеченным среди продуктов. Живет моль преимущественно в кладовых с бакалейными запасами и на кухне, поэтому в народе ее называют по-разному – пищевая, кухонная, мучная, плодовая, крупяная.

Насекомое откладывает яйца непосредственно в крупах или на упаковках с ними. Самка пищевой моли за весь жизненный цикл производит от 50 до 400 яиц. Яйца настолько малы, что их невозможно различить невооруженным глазом. Из яиц вылупляются личинки – небольшие гусеницы, которые и наносят основной вред пищевым запасам. Личинки моли в процессе жизнедеятельности ткут паутину для образования кокона, из которого затем выходит бабочка.

Чаще всего на кухне городской квартиры встречаются: мучная огневка, мельничная огневка, какаовая огневка, южная амбарная огневка. Появляется продуктовая моль в доме вместе с зараженными крупами, сахаром или сухофруктами, принесенными из магазина. Внутри пакетов уже находятся яйца или гусеницы моли, которые затем распространяются по квартире. Попадают они туда через порезы, надрывы, проколы в упаковке или во время фасовки товара на складе, фабрике, магазине. Комфортными условиями для размножения пищевой моли являются температура +22…25°С и влажность воздуха выше 60%. При комфортных климатических условиях до превращения гусеницы в бабочку проходит не более 45 дней. Продолжительность жизни взрослых особей составляет 2-4 недели. Взрослые летающие особи не питаются вовсе: у них отсутствуют ротовые органы и пищеварительная система. Угрозу представляют личинки пищевой моли, которым для окукливания требуется много еды.

В группе риска стоят следующие продукты: крупы (рис, манка, гречка, пшено и др.), макаронные изделия, злаковые культуры (овсяные хлопья, семечки, отруби), сухофрукты (чернослив, курага, изюм), мука, хлебобулочные изделия (печенье, сухари), какао, неострые специи, орехи, сахар.

Не переносит пищевая моль запаха цитрусовых, лаванды, пижмы, полыни, розмарина, укропа, гвоздики. Поэтому в целях профилактики в кухне можно развесить высушенные букетики трав или использовать эфирные масла – ароматизировать воздух, протирать шкафчики, добавлять в воду при влажной уборке.

Для человека насекомое не представляет опасности. Оно не кусается и не переносит на лапках инфекции, угрожающие людям. Серые мотыльки наносят вред только продуктам: большое количество личинок пищевой моли, питающихся бакалейными изделиями, портит продукты безвозвратно. Припасы становятся непригодными для употребления в пищу или дальнейшей их переработки. Все, что можно сделать, – это скорее избавиться от испорченных круп или сухофруктов, чтобы не допустить заражения других пищевых припасов.

Узнать о том, что в доме завелась моль, несложно: на кухне или в пищевых кладовых появляются порхающие бабочки сероватого окраса. На дверцах шкафов, на стенах, на потолке можно заметить белых гусениц. Откладывают яйца вредители непосредственно в пищевых продуктах. Вылупившиеся личинки моли нуждаются в питании. Паутинки в крупе, муке или в других продуктах также являются признаком заражения: взрослая гусеница плетет нити для кокона.

Для того чтобы избавиться от пищевой моли, необходимо предпринять следующие действия:

- внимательно осмотреть все возможные места обитания насекомых;

- найти кладку яиц, избавиться от личинок;

- обработать зараженные поверхности инсектицидами.

В домашних условиях для борьбы с насекомыми можно использовать народные методы или магазинные средства: пахучие травы, эфирные масла, ловушки, пластины, спреи и фумигаторы.

Чтобы найти места, где живут гусеницы, необходимо перебрать все пакеты с бакалейными товарами и провести ревизию домашних заготовок: сушеных трав, грибов, яблок и т. Чаще всего пищевая моль делает кладку в манной крупе и сухофруктах, поэтому в первую очередь стоит осмотреть эти продукты. Зараженные свертки и пакеты с пищевыми припасами следует выбросить.

Нужно места обитания моли продезинфицировать, а затем применить механические средства для отлова бабочек: ловушки, липкую ленту, мухобойку.

Лучшая профилактика повторного возникновения пищевой моли в доме – это внимательный подход к покупке бакалейных товаров. Приобретать крупы лучше в прозрачных упаковках, чтобы можно было визуально оценить их качество. Посторонние вкрапления, небольшие комочки, тонкие паутинки являются признаками заражения пищевой молью. Купленную с большой скидкой муку или крупу лучше прогреть в духовом шкафу при температуре +80…120°С в течение 30 минут или поместить на ночь в морозилку.

Все сыпучие продукты желательно упаковать в герметично закрывающиеся емкости, чтобы пищевая моль не смогла до них добраться. В шкафчиках необходимо делать регулярную уборку, чтобы вовремя избавляться от простроченных или зараженных насекомыми круп. Полки кухонной мебели следует время от времени протирать крепким раствором уксуса, который отпугивает пищевую моль.

Врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в Чувашской Республике-Чувашии в г. Новочебоксарске» Смирнова М.А.