

TOUT SAVOIR SUR CES PETITS NUISIBLES

Pourquoi est-il important de connaître la différence entre les mouches et les moucherons ?

Les mouches et moucherons sont les nuisibles les plus courants dans la restauration. Si courants, qu'en restauration nous avons tendance à penser que "des mouches sont des mouches." Mais la réalité est telle qu'il existe 2 types de mouches: les mouches et les moucherons. Pour vous protéger contre tout risque sanitaire, pour éviter que vos clients soient importunés par leurs nuisances ou que votre image de marque soit impactée, il est important de connaître la différence entre ces deux petits nuisibles – pour adopter une approche proactive de prévention et de traitement.

2 DIFFERENTS TYPES

MOUCHES

ex: "Mouches domestiques"

Taille

Entre 4mm et 13mm

Type



Mouche domestique



Mouche bleue

Saisonnalité

Saisonnières

Température optimale >21°C
Température <15°C réduit l'activité des mouches

Reproduction

En règle générale
en extérieur

MOUCHERONS

ex: "Moucherons des fruits"

3mm



Moucheron des fruits



Moucheron du vinaigre

Toute l'année

Température optimale >21°F
Temps <15°C réduit l'activité des moucherons

En règle générale
en intérieur

MÊMES RISQUES



NUISANCES AUPRÈS DE VOS CLIENTS

IMPACTS SUR VOTRE IMAGE DE MARQUE ET NOTORIÉTÉ



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



ILS MENACENT LA SÉCURITÉ SANITAIRE

Les mouches et moucherons peuvent transmettre près de

200 GERMES PATHOGÈNES



Et pire que tout
pouvant être déposés sur
LES ALIMENTS ET SURFACES DE PRÉPARATION

PIÈCES BUCCALES TYPE "SUCEURS-LÉCHEURS"

Samonelle / Shigella

PATTES ADHÉSIVES

E. Coli / Listeria

ECOLAB®

2 DIFFÉRENTES APPROCHES DE PRÉVENTION

MOUCHES

Ex: "Mouche domestique"



1 À L'EXTÉRIEUR

- Couvrir les poubelles.
- Ranger les poubelles à l'écart des bâtiments ou ouvertures.
- Entretenir régulièrement les espaces verts, ramasser les tontes, les excréments d'animaux domestiques et toute autre matière organique.
- Réduire tout élément attractif (lumière extérieure et odeurs).

2 CRÉER UNE BARRIÈRE

- Maintenir les portes et fenêtres fermées.
- Utiliser des rideaux, des bandes de plastique souple... dans les zones de passages fréquents.
- Créer une pression positive de l'air au sein du bâtiment.

MOUCHERONS

Ex: "Moucheron des fruits"



1 ARRÊTER LES MOUCHERONS À LA PORTE

- Inspecter toutes les denrées réceptionnées et refuser toute marchandise ayant des mouchérons la survolant ou présentant un début d'altération.
- Ranger toutes les denrées alimentaires périssables dans des bacs en plastiques hermétiques.

2 CIBLER LES ZONES HUMIDES

- Nettoyer régulièrement les canalisations et le sol de la cuisine (particulièrement sous les équipements).
- Éliminer les eaux stagnantes et la condensation.
- Réparer les sols pour éliminer les failles ou fissures.
- Réparer immédiatement les problèmes de canalisations et joins abîmés.



EN SAVOIR PLUS:
www.ecolab.fr

pest.france@ecolab.com

0 800 310 410 Service & appel gratuits

25 avenue Aristide Briand
CS 70106
94112 ARCUEIL CEDEX

ECOLAB[®]

Everywhere It Matters.

©2018 Ecolab Pest France. Tous droits réservés
Réf.FR0085 - 05/2018