

# RALENTIR LE BOURDONNEMENT: COMMENT ÉLOIGNER LES MOUCHES DES CUISINES

Les mouches sont une menace omniprésente dans l'industrie de la restauration. En tant que gestionnaire, vous avez probablement vécu l'expérience comment il peut être difficile d'empêcher que ces insectes nuisibles perturbent l'expérience du client. Mais, saviez-vous que les mouches peuvent également propager des agents pathogènes qui peuvent compromettre la salubrité de vos aliments? De plus, une infestation pourrait entraîner des responsabilités imprévues et vous coûter des points importants sur votre prochaine inspection de salubrité alimentaire.



C'est la raison pour laquelle il est important de prendre des mesures pour éloigner les mouches de votre établissement et à l'écart de vos aliments, en commençant par la plus grande source d'aliments : la cuisine. La meilleure chose que vous pouvez faire pour éloigner les mouches de l'aire de préparation des aliments consiste à mettre en œuvre un programme de gestion parasitaire éprouvé pour le contrôle des mouches qui comprend des techniques de surveillance, d'assainissement et d'exclusion. Voici quelques recommandations d'Orkin Canada :



**Inspectez régulièrement les endroits qui peuvent potentiellement attirer les mouches, comme les boîtes à graisse et les aires à déchets à l'extérieur de la cuisine.** Retirez tous les déchets humides le plus souvent possible et nettoyez les salles à ordures fréquemment. Les compacteurs à l'extérieur peuvent parfois avoir des fuites, et l'accumulation de liquide sous les compacteurs peut créer d'importantes sources de reproduction pour les mouches. De plus, les cannettes et les bouteilles recyclées peuvent être une source de reproduction pour les drosophiles, alors videz ces biens avant de les mettre dans les bacs de recyclage, et placez-les à l'envers afin de prévenir d'autres fuites. Vous devriez également nettoyer l'intérieur des bacs régulièrement (au moins chaque fois qu'ils sont vidés).



**Vérifiez attentivement pour la présence de larves et de pupes sur tous les aliments, les emballages et les matières connexes à mesure qu'ils sont déchargés des camions.** Les œufs de mouches sont souvent difficiles à observer, mais les larves, les pupes et les adultes devraient être plus facilement repérables.



**Faites une rotation régulière du stock de produits agricoles afin d'assurer que ceux-ci demeurent frais et n'accumulent pas d'humidité, ce dont les asticots ont besoin pour prospérer.**



**Formez vos employés afin qu'ils gardent les portes fermées dans la cuisine.** Cette pratique est particulièrement importante le soir, comme les lumières autour d'une porte peuvent attirer les insectes volants. Toute porte maintenue ouverte représente une invitation pour les mouches affamées.



**Inspectez les siphons de sol et les tuyaux de drainage pour les fuites étant donné que certaines espèces de mouches sont attirées par l'humidité.** Vous pouvez utiliser un appareil d'inspection de drain pour vérifier s'il y a des fuites dans les tuyaux. Le cas échéant, la réparation des tuyaux peut empêcher les mouches de vivre et de se reproduire à ces endroits.



**Installez des pièges lumineux avec glu pour surveiller l'activité des mouches.** L'espèce et la quantité de mouches capturées dans les pièges vous aideront à déterminer la façon par laquelle elles entrent dans l'installation et le meilleur moyen de les arrêter.

Suivre les conseils décrits ci-dessus vous fournira un bon départ pour garder la cuisine de votre restaurant à l'abri des mouches. Étant donné que les mouches sont une menace omniprésente, il est une bonne idée d'avoir en place une stratégie efficace pour maîtriser les mouches afin d'assurer que vous restiez libres de mouches à long terme. Vous devriez discuter avec votre fournisseur de gestion parasitaire pour élaborer un programme exhaustif, adapté à votre restaurant, qui comprend l'identification et l'élimination de sources d'attraction potentielles, la création d'un calendrier d'assainissement, la mise en œuvre de techniques d'exclusion et d'autres.