

Rensa ut och få bukt med baggarna

Nytt år och nya tag! Ett utmärkt sätt att starta det nya året är att rensa sitt torrförråd med specerivaror. I varor som bröd, mjöl, nudlar och kryddor som blivit för gamla trivs nämligen olika baggar. De vanligaste arterna är mjölbagge, plattbagge och brödbagge. Dessa baggar kan orsaka stora problem. Därför vill Food Safety informera om dessa baggar och ge konkreta tips på hur man som livsmedelsproducent kan arbeta förebyggande för att baggarna ska hålla sig borta.

Först in först ut

Det är viktigt att hålla ordning på sina specerivaror, lättast görs detta genom att använda sig av principen FIFU (först in först ut). FIFU innebär att man sorterar sina varor efter bäst-före-datum. De varorna med utgångsdatum närmast i tiden ska stå längst fram och användas först. En ny förpackning ska alltså inte ställas längst fram i hyllan utan bör istället placeras längst bak.

Baggar

Gemensamt för alla baggar och är att de behöver tre saker för att kunna leva. Det första som behövs är föda och vatten, det andra är ett gömsle att bo i och det tredje är en lagom temperatur. Ges rätt förutsättningar för baggar att trivas kan de orsaka stora problem genom att till exempel orsaka spridning av olika bakterier, göra råvaror oanvändbara och i värsta fall orsaka stopp i verksamheten. För att förhindra att detta sker är det viktigt att kontrollera sina varor efter spår av baggar. Ett tips är att kolla i veck på mjölpåsar där baggar trivs. Om baggar letat sig in i verksamheten gäller det att hitta källan där grundproblemet finns för att kunna bli av med inkräktarna.

Mjölbagge (*Tribolium destructor*)

Som hörs på namnet trivs mjölbaggen främst i mjölprodukter. Det finns flera arter mjölbaggar men den vanligaste är ca 4 mm lång och har en svart-brun färg. Karakteristiskt för den är att den avger en skarp doft. Mjölbaggen sprids genom att varor innehållande ägg, larver eller baggar tas in i verksamheten och ges rätt förutsättningar för att kunna föröka sig.

Plattbagge (*Oryzophilus surinamensis*)

Plattbaggen är mindre än mjölbaggen i storlek och är känd för att föröka sig snabbt. Plattbaggen trivs som bäst om temperaturen är mellan 27-28 grader.

Brödbagge (*Stegobium paniceum*)

Brödbaggen trivs i torra specerivaror både fasta (typ knäckebröd) och lösa (typ mjöl). Ett tecken på brödbagge kan exempelvis vara hål i knäckebröd. Den fullutvecklade baggen är en god flygare som söker sig till ljusa ytor och fönster.

Tips

- Använd principen FIFU- sortera efter bäst-före-datum
- Rengöring är a och o- håll rent!
- Kontrollera varor efter spår av baggar
- Förebygg problem med hjälp av insekts- och ljusfällor
- Skaffa kunskap om de olika baggarna, var trivs de, hur ser de ut med mera

Vid funderingar eller frågor kontakta gärna oss på Food Safety på info@foodsafety.se eller 08-57020105

Följ oss på linkedin, twitter och instagram!

@FoodSafetyAB info@foodsafety.se

Källor: Food Safety Handbok för säkrare livsmedel