

杭州厨房餐饮怎么预防四害虫鼠的

产品名称	杭州厨房餐饮怎么预防四害虫鼠的
公司名称	杭州百灵鸟环保科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	浙江省杭州市滨江区滨安路1197号7幢2953室(自主申报)
联系电话	19550154098 19550163922

产品详情

对于餐厅来说，开业之前的虫害预防工作尤为关键。如果能够做好开业前的预防工作，就能防患于未然，在后期省去很多处理频繁发生的虫害问题，同时也避免了可能的顾客投诉，为您免去很多不必要的麻烦。就给大家详细讲讲餐厅开业之前一定要注意的四条细节。

1、墙体

墙体是餐厅预防虫害的重要屏障。餐厅的墙体一旦出现漏洞，就可能成为导致虫害的巨大隐患。在开业前，我们要检查好餐厅的墙体和伸缩缝是否有漏洞，防止害虫趁虚而入。

2、管道

管道极易成为[小飞虫](#)

潜入的隐蔽通道，很多餐厅经营者只注意到门窗等显眼地方的防护，却忽略了管道，这样小飞虫就能轻易通过管道“[暗渡陈仓](#)

”了。在这里建议大家在餐厅开业前必须把管道检查好，提早安装U型或者S型存水弯，防止小飞虫飞入，同时阻止管道中的各种污染气体进入室内。

此外，我们还要注意天花板上的管道。餐厅装修好以后，天花板上的管道就很难进行修缮了，所以我们要提前对餐厅天花板进行仔细检查，比如管道与管道、管道与墙体之间是否有孔洞。

3、门

基于餐厅需要门户常开的特点，餐厅大门极易成为[蚊子](#)、[苍蝇](#)

和老鼠进入的入口。因此，大家一定要注意做好餐厅大门的防虫害措施。对此，有两点建议：

直通户外的门与地面之间的高度不能超过0.6厘米，防止老鼠钻入。

大门安装风幕机或者门帘等设施，防止[蚊虫](#)随着客人的进出进入。

4、餐厅外部环境

餐厅的外部环境直接决定着餐厅面临虫害威胁的大小。所以，在开业之前，建议大家调查清楚周围的环境情况，主要分为三部分：

餐厅周边200米有无火车站、码头等人流密集处，有无居民区、食品厂、大面积绿化植被等易给老鼠提供大量食源的场所。

餐厅周边50米是否有花台、绿化带或喷水池等易孳生虫害的地方，是否有排污设备、垃圾回收站等易吸引虫害的设施。

餐厅周边店铺的经营类别，看看是否有餐饮业或菜市场、流动排挡等容易产生虫害问题的商家。

根据调查情况我们可以增加防鼠隔断，室内增加[捕蝇灯](#)等防虫害措施，防止被意料之外的虫害打乱了阵脚。