

# 绍兴餐馆饭菜里面为什么会出现蛆虫

产品名称	绍兴餐馆饭菜里面为什么会出现蛆虫
公司名称	杭州蚂零鼠环保科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	浙江省杭州市萧山区北干街道兴议家园13幢泰岳数字港1503室
联系电话	18867540091 13605817015

## 产品详情

近，有一家餐馆遭到顾客投诉，餐馆里的食物里面居然有活的蛆虫。这些蠕动的白色虫子极大地损害了用餐者的用餐体验。无论食物有多美味，顾客都会开始质疑餐馆的卫生水平，引起投诉和赔偿，危及餐馆的经营和社会声誉。那么现在重要的问题是为什么食物里面会有蛆呢？我们怎样才能预防和应对呢？蛆是从哪里来的？蛆虫是毛毛虫般白色的小昆虫，其实它们是苍蝇的幼虫。苍蝇喜欢在有湿度和含有蛋白质的环境中产卵。卵通常在6小时后会变成蛆。酱料或腐烂物质的气味也会吸引苍蝇前来产卵，所以餐馆里的蛆通常生活在垃圾桶和厨房里。蛆除了骚扰人和污染食物外，还会传播各种疾病，例如禽流感、口蹄疫。饭菜中的蛆主要来自于成蝇产的卵。食物里的蛆虫如何摆脱蛆虫困扰？1.预防工作蛆是由苍蝇产卵产生的。苍蝇只会在腐烂的食物中产卵。所以如果要防止蛆从卵中孵化出来，就必须迅速清除吸引苍蝇产卵的物质，决不给蛆虫提供生长环境。因此，消灭蛆虫根本的方法是保持厨房高度的卫生。以下几个小细节，你都注意了吗？扔掉肉之前，把骨头、鳞片、脂肪、剩肉紧紧用纸裹起来，再扔到垃圾桶。如果苍蝇接触不到这些地方，就很难找到地方产卵。厨房垃圾中可能会有腐烂的果皮、当天的蔬菜和荤食，极易招惹苍蝇，因此厨房垃圾好每天倒一次。如果垃圾桶隔热不好，经常有一些食物残渣长期留在里面，就会提供蛆虫生长的温床。我们需要定期清理垃圾桶，保证垃圾袋没有漏洞。因为蛆虫特别喜欢湿润的地方，也要保证进入垃圾桶底部的水分尽早清除掉。就食物而言，必须定期查看餐厅中的食材，及时处理掉过期的食物。2.化学措施因为蛆是苍蝇的幼虫，一旦我们发现厨房有蛆，可以请的虫害防治师人员使用安全有效的化学药剂杀虫水乳剂对苍蝇进行消杀，减少苍蝇的数量，从根本上消除虫卵，降低虫卵孵化为蛆的机率。虫害防治公司一般采用的化学防控是滞留喷洒：喷洒在室内外苍蝇常逗留的墙面、门窗等区域，可起到长久的防护作用。