

Myrer eller insekter i køkkenet

Hvis der opstår problemer med myrer eller andre insekter i køkkenet, er det vigtigt at følge Fødevarestyrelsens retningslinjer. Hvis et insektangreb gør det nødvendigt midlertidigt at lukke køkkenet, kan institutionen bestille cateringmad fra leverandøren Foodsource.

En konkret sag om håndtering af myrer i et produktionskøkken har vist, at der kan opstå tvivl om korrekt fremgangsmåde. I skal altid tage udgangspunkt i Fødevarestyrelsens retningslinjer om "[Hygiejnevejledning](#)" (afsnit 18 om skadedyr i fødevarevirksomheder).

Fødevarestyrelsen har præciseret over for forvaltningen, at der ikke må placeres myregift eller andre bekæmpelsesmidler (myrelokkedåser) i køkkener. Ved mindre angreb kan man forsøge med fx kanel eller kogende vand. Ved større eller vedvarende angreb bør bekæmpelsen ske i samarbejde med et professionelt bekæmpelsesfirma. Institutionen har ansvaret for, at fødevarer ikke kontamineres af bekæmpelsesmidler. Derudover skal der udarbejdes en afvigerapport i egenkontrolprogrammet med plan for bekæmpelse, evt. lukning, tømning af lagre, kassation af varer og efterfølgende rengøring.

Hvem kan hjælpe ved insektangreb?

Københavns Ejendomme (KEID) og Skadedyrsenheden i Teknik- og Miljøforvaltningen (TMF) hjælper som udgangspunkt ikke med myrer eller andre insekter. Skadedyrsenheden bistår primært med rotter, mus og bier. Institutionen skal derfor selv håndtere insektangreb – evt. i samarbejde med gårdmand eller et professionelt bekæmpelsesfirma.

Indkøb i forbindelse med insektangreb

Hvis der opdages myrer eller andre insekter i køkkenet, bør der handles hurtigt for at begrænse angrebet. Det kan derfor være nødvendigt hurtigt at købe bekæmpelsesmidler til brug uden for køkkenet. Husk at sikre, at børn ikke kan komme i kontakt med midlerne.

Situationer med insektangreb kan betragtes som akutte, og det kan derfor være relevant at foretage indkøb uden om Kvantum. Der er indgået en indkøbsaftale med et skadedyrsbekæmpelsesfirma. Information om aftalen findes i Kvantum, og efter bestilling direkte hos firmaet registreres indkøbet som en fritekstbestilling i systemet.

Bestilling af cateringmad ved køkkenlukning

Hvis et produktionskøkken i en daginstitution må lukkes midlertidigt i forbindelse med rengøring efter skadedyrsangreb, kan der bestilles cateringmad fra Foodsource. Aftalen gælder både kommunale og selvejende institutioner. Mad kan bestilles samme dag mellem kl. 6.00 og 8.00.

Yderligere information findes på Opgaveportalen under "[Cateringmad i 0-5 års daginstitutioner](#)".