

Potravinoví moli jako nezvaní hosté. Jak se jich zbavit?



Potravinoví moli se nazývají latinsky *Ephestia kuehniella*, neboli Zavíječi mouční. Země jejich původu je Asie, odtud se dostali postupně do celého...

Řada domácností se potýká s téměř nekonečným bojem s hmyzem, který dokáže napáchat obzvláště v kuchyni velké škody, jsou jimi potravinoví moli. Potravinoví moli jsou nezvaní hosté a pokud se u vás zabydlí, horko těžko se jich budete zbavovat. Sami o sobě se v domácnostech nezačnou vyskytovat, obvykle si je rodina přinese z obchodu v mouce, cukru, či jiných potravinách. Posléze si je nic netušíc může roznést po celé kuchyni a do skoro všech potravin.

Nejraději mají potravinoví moli především **mouku**, **čokoládu** a vlastně **všechno sypké**. Pokud suroviny napadnou, jsou prakticky na vyhození. Domů se je nemusíte **donést** pouze **s nákupem**, mohou se k vám přestěhovat například **od sousedů**, nebo jen tak vlétnou oknem, neznámo odkud. Je to **hmyz vlezlý** a houževnatý.

Potravinoví moli - co jsou vlastně zač?

Potravinoví moli se nazývají latinsky **Ephestia kuehniella**, neboli **Zavíječi mouční**. Země jejich původu je Asie, odtud se dostali **postupně do celého světa**. První případy výskytu potravinových molů v Evropě byly zaznamenány někdy kolem 19. století, kdesi v Německu. Potravinoví moli jsou v podstatě takoví **malí motýli**, světlé šedohnědé barvy. Měří něco málo přes dva centimetry.

Vyvíjejí se z bíle zbarvených larev, velkých asi jeden centimetr. Ty samičky kladou nejraději právě do již zmíněných potravin - **čokolády, kaka, mouky, cukru**. Těžkou hlavu z nich mají především **výrobci mouky**, dříve také mlynáři.

Samička potravinového mola je schopná za svůj život **naklást neuvěřitelné množství larev**, někdy až **300**. Vývoj larvy v dospělého jedince **trvá** v běžné pokojové teplotě **asi 3 měsíce**. Potravinoví moli si **hoví v teplém prostředí**. Neaktivní jsou v zimních měsících.

Potravinoví moli - jak si doma počínat, aby se neobjevili

Pokud chcete **předcházet** tomu, aby se potravinoví moli zabydleli ve vašich dobrotách, je potřeba se **zaměřit na tyto kroky**:

- **Pravidelně kontrolujte nádoby a obaly** s moukou, cukrem, v podstatě vším, do čeho by mohli potravinoví moli proniknout. Důkladně tyto obaly zavírejte, nesmíte ponechat sebemenší otvor, který potravinoví moli rádi využijí.
- **Dbejte na hygienu a čisté prostory** ve špajzu, kuchyňské lince, zkrátka všude, kde máte potraviny uskladněné. Pravidelně je omývejte, dezinfikujte.
- **Pokud je to možné, neskladujte doma více potravin, než je nutné**. Čím více toho budete mít, tím je větší riziko, že by se potravinoví moli mohli vyskytnout.



Potravinoví moli - co dělat, když už se zabydlí v našem obydlí?

- Veškeré [potravinny](#), kde potravinoví moli přebývají, nebo máte snad podezření, že by zde mohli přebývat preventivně **vyhodte**.
- Vyklidte špajz, kuchyňskou linku, všechna místa, kde se potravinoví moli vyskytli a **řádně omyjte dezinfekcí**, vysajte, můžete také použít **běžné insekticidy na lezoucí hmyz**.
- Pro případný monitoring přítomnosti a množství potravinových molů si **pořídte mololapky**. Pomohou vám detekovat to, zda jste je opravdu vyhubili, nebo se ve vaší domácnosti nadále zdržují.
- Všechny nové potraviny **pečlivě zavírejte**, aby se nedostali potravinoví moli dovnitř.
- Pro jistotu **velký úklid** a dezinfekci skříněk můžete i **několikrát opakovat**.

Potravinoví moli se neradi vzdávají. Počítejte tedy s tím, že **boj** s nimi ve vaší domácnosti **bude náročný** a může trvat dlouho, než se jich úplně zbavíte. Pokud nejste příznivcem chemického zneškodnění hmyzu, můžete využít i **čistě přírodní prostředky**, které míváte běžně v domácnosti. Jsou jimi například: **kůra z citronu**, **sušený hřebíček**, **pepř**, nebo klasické **mýdlo**. Kdo má zahrádku a pěstuje **levanduli**, může ji proti potravinovým molům také použít.

Autor článku: [Iveta Berezkinová](#)