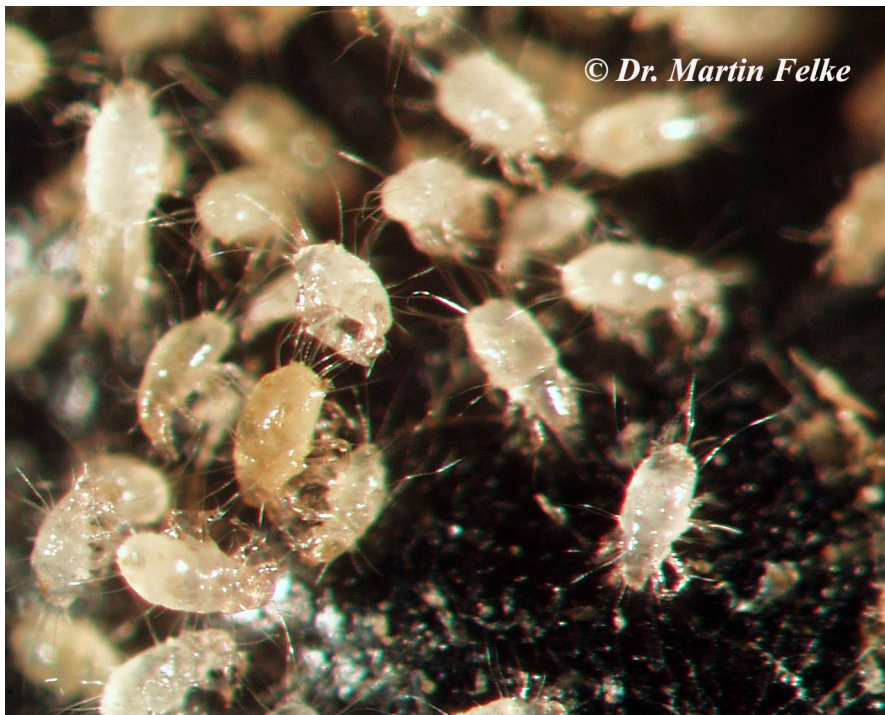


## Mehlmilbe

### Aussehen

Die Mehlmilbe (*Acarus siro*) gehört wie alle Milben in die Gruppe der Spinnentiere. Im Gegensatz zu Insekten, die nur 6 Beine besitzen, haben Mehlmilben und andere Arten aus der Gruppe der Spinnentiere 8 Beine. Diese winzigen Milben sind mit bloßem Auge kaum zu erkennen und werden nur rund einen halben Millimeter lang. Der Körper der Tiere ist fast durchsichtig. Am Hinterende besitzen sie 2 Paar recht lange Schwanzhaare. Dieses Merkmal ist allerdings nur unter dem Mikroskop zu sehen.



**Abbildung 1:** Vorratsschädliche Milben sind mit bloßem Auge kaum zu sehen

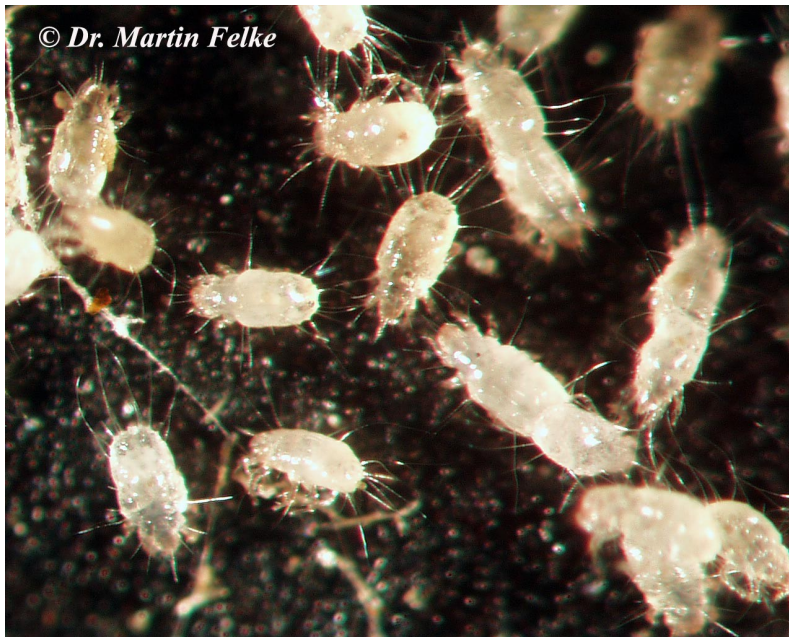
### Lebensweise

Mehlmilben können sich bei Temperaturen von 10 bis 35°C entwickeln. Bei 10 bis 15°C dauert die Entwicklung vom Ei bis zur erwachsenen Milbe fast einen ganzen Monat. Bei 20 bis 22°C ist die Entwicklung bereits nach 14 bis 20 Tagen abgeschlossen. Da die Tiere eine sehr dünne Körperoberfläche haben, trocknen sie bei trockenen Bedingungen sehr schnell aus und sterben ab. Um zu überleben und sich fortzupflanzen sind Mehlmilben auf eine Luftfeuchtigkeit von mehr als 60 % angewiesen. Noch wichtiger für diese Vorratsschädlinge ist aber, dass die Feuchtigkeit der befallenen Vorräte bei mindestens 14 % liegen muss.

### Vorkommen

Mehlmilben sind weltweit verbreitet und treten vor allem in Mitteleuropa und Nordamerika als Vorratsschädlinge auf. Häufig kommen diese vorratsschädlichen Milben in Getreidelagern, Getreidesilos, Mühlen und Bäckereien vor. Von hier aus gelangen die Milben mit befallenen Nahrungsmitteln auch in Privathaushalte.

## Eine Kundeninformation der Berufsverbände



**Abbildung 2:** Vorratsschädliche Milben können sich explosionsartig vermehren

### **Wie kann man sich vor Befall schützen?**

Vor einem Befall mit diesen Milben kann man sich nicht schützen, da die Tiere zu klein sind um sie mit bloßem Auge zu erkennen. Man schleppt sich die Tiere daher stets unbemerkt beim Kauf von bereits befallenen Produkten wie Mehl oder Gries ein. Meist fällt der Befall erst auf wenn die Zahl der Tiere explosionsartig zunimmt. Werden Mehl oder Getreide trocken gelagert (das heißt bei einer Luftfeuchtigkeit von unter 60 %) können sich die Schädlinge nicht mehr vermehren. Generell sollte man Vorräte regelmäßig begutachten um einen Befall Vorratsschädlingen frühzeitig zu entdecken.

### **Welche Probleme verursachen diese Schädlinge?**

Mehl, das mit Milben befallen ist, sollte auf gar keinen Fall mehr zum Backen verwendet werden. Beim Menschen können beim Verzehr von befallenen Lebensmitteln Darmerkrankungen, Hautausschlag oder Asthma auftreten.

### **Wie kann man diese Schädlinge am besten bekämpfen?**

Treten diese Vorratsschädlinge im Privathaushalt auf, so sollte man die befallenen Vorräte komplett entsorgen. In Mühlen, Getreidelagern oder Bäckereien werden entweder Acarizide (spezielle Wirkstoffe zur Bekämpfung von Milben) oder hohe Temperaturen zur Bekämpfung eingesetzt. Diese Bekämpfungsverfahren sollten grundsätzlich nur von Personen mit Sachkundenachweis durchgeführt werden. Schädlingsbekämpfungsunternehmen, die einem Berufsverband angehören, verfügen über die notwendige Sachkunde und wissen wie man vorratsschädliche Milben nachhaltig bekämpfen kann.