

今回は防虫防鼠について、ご紹介致します。

防虫や防鼠の対策は、害虫や害獣が生活環境に侵入することを防ぎ、被害を最小限に抑えるために重要です

雰囲気の良いお店の空間を創り、提供する料理が美味しくても、ゴキブリやねずみなどがいると、お客様の気分は台無しになります。また異物混入や食中毒事故に繋がる恐れもあります。2021年に完全施行された改正食品衛生法のHACCPに沿った衛生管理でも防虫防鼠は求められていますので、より対策強化をしていく必要があります。

害虫による異物混入事例

異物：ゴキブリ
食品：豆腐
原因：製造ラインのうち、凝固剤を添加する分配製造器の混合攪拌用バケットが一部開放しており、そこからゴキブリが凝固前の豆乳内に混入した。
防止対策：施設の防虫対策の見直し。施設の防虫対策強化及び製造ラインへの昆虫侵入防止対策。



異物：ハエ
食品：惣菜（サラダ、煮物等）、弁当、調理ご飯（丼物）等
原因：施設内に侵入したハエが、惣菜や弁当等食品の製造過程で混入或いは盛り付け後、容器に蓋をするまでの間に混入。
防止対策：施設内の防虫対策。作業中の目視確認。



害虫・害獣が与える影響

・食中毒事故の発生
・食品の品質問題



衛生害虫や害獣が食中毒菌を媒介し、食中毒事故を引き起こす



衛生害虫の生体や死骸、ネズミの毛や糞便などが食品に入り、異物混入の原因となる



害虫・害獣による食中毒事故や異物混入を対策するには日常管理を適切に行い清潔で衛生的な状態を保つことが大切です。

主な害虫・害獣の特徴

チャバネゴキブリ



主に厨房内のテーブル裏やガスコンロ下など小さな隙間やダンボールや紙類も生息し、冬場は常時暖かい冷蔵庫などのモーター付近に集まります。

クロゴキブリ



下水溝内やゴミ庫など屋外に生息しており、厨房内で発見される物の多くが屋外からの侵入です。

ネズミ

(クマネズミ・ドブネズミなど)



飲食店には、ネズミの住みやすい条件が揃っています。食料があり暖かく、安全だと知っているのです。ネズミは夜行性で警戒心が強いので、人間がいなくなった深夜に出てきて活動します。閉店後、無人になるとネズミは、店内に入り込み、食材や調味料等をかじります。またクマネズミは配管など器用に渡り、天井裏などに生息するのに対して、ドブネズミは泳ぎが得意で下水溝内など水回り近くに生息するなど種類によって特徴が異なります。

3つの防除対策のポイント！

① 害虫・害獣を「侵入させない」

ドアや窓は必ず閉める



・頻繁に開放するドアには、「エアカーテン」や「ビニールカーテン」、窓には「網戸」を取り付ける

段ボールの持ち込み禁止



・食材等は、洗浄しやすいプラスチックコンテナ等に移し替える
(段ボールは内部に虫が入り込んでいたり、卵が産み付けられていたりすることがある)

においの発生源を絶つ



・食品残渣はすみやかに取り除き、空き瓶に残った飲料等も洗い流す
・ゴミ箱も定期的に洗浄する

施設・設備に侵入経路をつくらない



・床や壁、天井などにある割れ目やすき間がある場合には、パテやシリコン等で埋める

② 害虫・害獣を「発生させず、住みかをつくらない」

住みかをなくす



・棚は壁や床に密着させ、害虫の住みかとなる場所をつくらない(密着して設置されていない箇所は、そのすき間を塞ぐ)

えさを与えない



・生ゴミは溜めず、こまめに所定のゴミ箱へ移す

定期的に清掃する



・日常的に清掃しにくい箇所も清掃スケジュールを立てて、定期的に清掃する
・隅々まで清掃が行き届くよう、調理・製造設備の配置を工夫する

野外もチェック



・野外の排水溝・グリストラップ、店舗周辺の落ち葉が蓄積している箇所等は害虫が生息しているリスクが高いため定期的に確認・清掃を行う(店舗周辺に害虫が多いと侵入するリスクが高くなる)

③ 定期的な点検・駆除を行う

点検：月1回以上

駆除：半年に1回以上 ※発生を確認した時はその都度実施

継続して発生する場合は、すみやかに専門業者による駆除を行いましょう



※実施記録は1年間保管する

定期的な防除対策を行い、食品事故を防ぎましょう！