

今月のテーマ：「衛生害虫」について

## 「衛生害虫」について

衛生害虫とは、病原微生物を媒介し食中毒事故などを引き起こす恐れがある虫のことです。

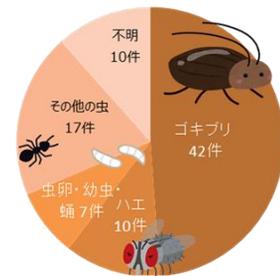
さまざまな種類が存在しますが、ゴキブリやハエがその代表例です。これからの季節は気温が上昇し、衛生害虫の活動が活発になります。今回は、衛生害虫の特徴と、その防除対策についてご紹介します。



## 衛生害虫の異物混入を要因とする食品苦情

東京都の保健所等には、年間を通じて食品等の異物混入などの苦情・相談が届けられています。令和2年度に東京都に寄せられた苦情・相談は4,440件、そのうち「異物混入」に関するものは535件で、**ハエやゴキブリ等の害虫が異物混入**となった苦情・相談は160件でした。営業許可業種別でみると飲食店営業が103件と最も多く、全体の**6割程度を占めて**おります。食品分類別でみると86件が調理済み食品で発生しております。

令和2年「調理済み食品」に混入した害虫別件数



## 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。



## 衛生害虫が与える影響

・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、その破片などが食品に入り、異物混入の原因となる

害虫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

# 衛生害虫の特徴

それぞれの特徴を理解し、日常管理に活かしましょう。

## ●ゴキブリ



### <特徴>

暗くて、暖かく、餌場や水場に近い場所に潜む

### チャバネゴキブリ

体長：11～12mm

- ・5mm程度の間隙を好み集まる
- ・卵から成虫に至るまでわずか2ヶ月ほどで、繁殖率が非常に高い

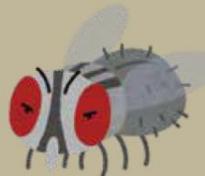
### クログキブリ

体長：25～39mm

- ・屋外の排水溝などに生息し、建物内に侵入する
- ・卵から成虫に至るまで2～3年かかり、成虫の寿命は約200日と非常に長い

色々な種類がいるんですね

## ●ハエ



### <特徴>

汚水や汚物、動物、昆虫などの死骸や生ゴミなどに集まる

### 総称：コバエ

チョウバエ、ノミバエ、ショウジョウバエなど

体長：2～4mm

- ・わずかな隙間から施設内へ侵入する
- ・排水溝やシンク下などのヌメリを好んで集まる
- ・生ゴミなどを放置すると大発生につながることもある

### 総称：オオバエ

イエバエ、ニクバエなど

体長：6～10mm

- ・厨房内の生ゴミや、ゴミ捨て場、トイレなどに集まる



## 3つの防除対策のポイント！

### ① 害虫を「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

#### お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表を立て、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多角なるため）

### 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※実施記録は1年間保管する  
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

※大型のグリストラップの清掃について※グリストラップが大きい場合には従業員様の清掃だけでは行き届かず、汚れが残り害虫発生要因となるリスクも高いです。また、グリストラップに落下してしまうと労災事故の恐れもあります。清掃困難な場合には業者清掃を活用し、清潔な状態を保ちましょう！

定期的な防除対策を行い、食品事故を防ぎましょう！