

# 食品衛生ここがポイント

## No.11 ねずみ族、昆虫対策

ねずみやハエ、ゴキブリなど衛生害虫は、有害な細菌を保菌していることがあり、施設内を動き回ることから食品や、作業台、器具等を直接汚染してしまいます。

また、製品への虫の混入は、苦情の庶因にもなります。そのため、常日頃から施設内のねずみや昆虫の有無について注意を払い、清潔な環境を維持することが大切です。

### ここがポイント

ねずみ族・昆虫対策は、

- ① 施設への侵入防止・施設内の環境整備
- ② 生息状況の定期的な調査
- ③ 生息を確認したときの確実な駆除

が基本となります。具体的なポイントは次のとおりです。

- ねずみ・昆虫等の侵入を防止する(網戸の設置、隙間をふさぐ、吸排気口の網戸、排水溝のフタの使用など)。
- ねずみ・昆虫等の繁殖を防止する(施設内の保管食品のチェックや残渣等の除去)。
- ねずみ・昆虫等の定期的な生息調査を(その施設の生息状況に応じた頻度で)実施する。調査方法としては、目視、トラップ、無毒餌による調査がある。
- 駆除方法は、薬剤による方法やトラップ等の物理的方法など確実に駆除できる方法で実施する(駆除業者へ委託する方法もある)。
- 薬剤を使用するときは、その薬剤の取扱い説明書をよく読み、適正に使用する。
- 生息状況の調査結果や、駆除の実施結果は記録し、保管する。

#### ねずみ族・こん虫の防除

- ① 網戸、自動ドアなどを利用して防止しましょう。
- ② 排水溝には、鉄格子、金網張等をつけて、ねずみ・こん虫の侵入を防ぎましょう。

