

衛生害虫について

今回は衛生害虫についてご案内致します。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。



衛生害虫が与える影響として、次のことが挙げられます。

- ・**食中毒事故の発生** 衛生害虫が食中毒菌を媒介し、食中毒事故を引き起こす
- ・**食品の品質問題** 衛生害虫の生体や死骸、その破片などが食品に入り、異物混入の原因になる

最近では、インターネット、SNS などの浸透により、「食品に虫が入っていた！」という情報が、瞬間に不特定多数の人へ拡がります。社会的信用を失うような事態を防ぐためにも、予防は重要です。



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 程度の隙間で侵入する
- ・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

クロゴキブリ

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

● 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

チウバエ、タヒエ、シロコバエなど
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

防除対策について

防除対策のポイントには次の3つがあります。
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。

① 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



においの発生源を絶つ

食品残さは速やかに取り除き、空き瓶に残った飲料等も洗い流す

② 住みかや餌場をなくす

施設、設備に割れ目すき間を作らない

- ・床や壁、天井などにある割れ目や裂け目がある場合は、パテやシリコン等で埋める
- ・棚は壁や床に密着させる（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

- ・床に落ちた食品残さなどは、すぐにゴミ箱に捨てる
- ・生ゴミは現場に溜めず、こまめに所定のゴミ捨て場へ移す
- ・ゴミ捨て時にゴミ箱を洗浄し、清潔に保つ



定期的に清掃する

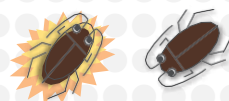
- ・日常的には清掃しにくい箇所も、清掃スケジュールを立てて、定期的に清掃する
- ・清掃が困難な箇所は、清潔な環境を維持できるように工夫する



③ 定期的な点検・駆除を行う

点検	月に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



それでも 発見したら... **すぐにつかまえて対処する!**

衛生害虫の侵入経路、住みかなどを確認し、対策をとります。
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きましょう。
適切な防除対策を行い、食品事故を防ぎましょう!