

## 飲食店における衛生害虫・害獣について

飲食店にとって、害虫・害獣はお店の評判を悪くする風評被害の定番です。

一旦侵入したゴキブリやネズミが店外へ出ていくということはほとんどありません。熱を発する厨房機器が設置され冬でも暖かく、常に餌となる食物がおいてある厨房はゴキブリやネズミにとって天国といえます。そして、これらの害虫・害獣は異常なまでの繁殖力を持っています。一度発見したら、その都度しっかりと対応していかないと大量発生する可能性があります。

特にネズミについては、食材被害によるコストの派生や設備破損(電気コードをかじるなど)による機器の故障や火災の危険性があります。

衛生害虫・衛生害獣対策を怠った場合、お店の信用や信頼を無くしてしまい廃業に追い込まれることもあります。特にネズミは市販の薬剤では根絶できないことがあります。発見と同時に専門業者への駆除依頼をすることをお勧めいたします。

### 飲食店での衛生害虫・衛生害獣の発生原因

飲食店でネズミやゴキブリ等が発生する場合、大きく店舗内に発生原因がある場合と店舗の外から侵入してくる場合に分けることができます。具体的には次のようなケースです。

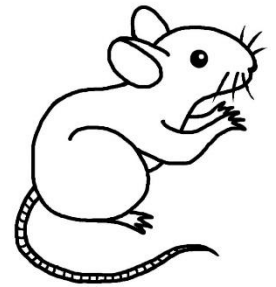
#### ■店舗内に発生原因がある場合

・厨房の冷蔵庫や冷凍庫のコンプレッサーやモーター部分にチャバネゴキブリが巣を作る。

- ・ゴミ箱や排水溝のグリストラップにチョウバエなどの飛翔昆虫が発生する。
- ・ドリンクサーバー付近に果汁や糖分に誘引されて、ショウジョウバエが発生する。
- ・こぼれたシロップや砂糖に誘引されて、窓やドアの隙間からヒメアリが侵入する。

#### ■店舗外から侵入してくる場合

- ・客用、従業員用出入口、通気口などからネズミやハエが侵入する。
- ・食材等を保管している段ボールにゴキブリやゴキブリの卵が付着して内部に持ち込まれる。
- ・店舗外廃棄物容器が密閉されていない場合、ネズミ、ゴキブリ、ハエ・コバエが寄ってきて店舗内へも侵入する。
- ・トイレや手洗い台などの排水管からゴキブリが侵入する。



また、店舗の立地によっても対象となる衛生害虫・衛生害獣が異なることがあります。

例えば、都市圏であれば下水道に住み着いているドブネズミやクマネズミの侵入が、自然が多い郊外地域では里山に生息しているハツカネズミなどが多い傾向にあります。

これらの発生原因は一例ですが、衛生害虫・衛生害獣を防ぐには、まずは発生状況、店舗の構造の特徴、商品・食材の種類などから発生原因を突き止めることが必要です。そして発生原因の特定と同時に、発生生物の同定(種類の特定)をし、害虫駆除、侵入防止、清潔保持等の対策をしましょう。

【 配信に関するお問い合わせ先 】 公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

《 食中毒に対応する賠償共済への加入はお済みですか? 》

弁当など大量調理食品による食中毒では、被害者も多く、高額な補償が必要となります。幅広いリスクに対応する共済制度(「あんしんフード君」等)への加入をお勧めします。

[内容についての質問、HACCP(ハサップ)や検査に関するご相談・お問い合わせ先]

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL: <http://www.klsc.or.jp/>