

異物混入防止対策について①

昆虫類の防除対策

「異物混入の問題」について、頭を悩まされる食品事業者の方々も多いのではないのでしょうか。今月より3回に渡り、食品に対する消費者苦情の中でもとりわけ件数の多い異物混入苦情について、発生原因や防止対策のポイントをご紹介します。今回は、「昆虫類の防除対策」についてです。

外部侵入昆虫の防除対策

昆虫類が屋内に侵入してくる要因を整理すると、主に次の4つがあげられます。

- ① 照明（光）に誘因される・・・夜間照明に集まるユスリカ、羽アリ、夜行性のガ類などが、光に引かれて侵入
- ② 臭気に誘因される・・・小バエ等がにおいに引かれて室内に侵入
- ③ 気流によって侵入する・・・室内が陰圧※だと、隙間風と一緒に室内に侵入
- ④ 熱（温度差）に誘因される・・・冬の期間、室内の暖かい空気に引かれて侵入

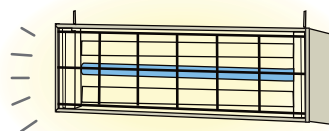
※陰圧…室内の空気圧が外部よりも低くなっている状況。（外部の空気が室内に流れこみやすくなっている。陽圧はその逆。）

光をコントロールしたり、室内の清掃を心がけて臭気のもとを絶ち、空気のバランスを保ちながら出入口や開放部分の開閉管理を徹底するなどの侵入防止対策が主体となります。

要因① 光

電撃殺虫器等で昆虫類減少！

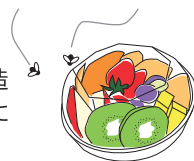
電撃殺虫器等の捕虫器は、青色光で虫類を誘因して捕虫する電気設備です。薬剤などを使用しないため、空気をクリーンに保ったまま昆虫類の侵入を防ぐことができます。



要因② 臭気

野菜搬入室でサラダ等の加工は厳禁！

臭気に誘因されて室内に侵入してくる昆虫の代表格は、小バエの仲間です。厨房や食品製造施設では、魚介・畜肉臭、野菜腐敗臭や発酵臭などが発生します。小バエの種類によってにおいの好みは異なり、例えばショウジョウバエは野菜等の発酵臭を特に好みます。



<事例>生きたハエが混入

スーパーのバックヤードで野菜の搬入処理とカットフルーツの包装を同一場所で行っていたため、カットフルーツのプラスチックケース内に生きたショウジョウバエが混入した例があります。

野菜の搬入室では不要な葉や根等が散乱しており、小バエ類が集まっている恐れがあります。こうした場所でのカットフルーツの処理やサラダの加工等は控えるべきです。

要因③ 気流

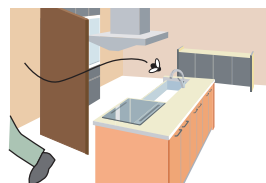
作業場や厨房は陽圧※に！

室内が陰圧になると、外部から室内に向かって空気が流入し、微小な飛翔性昆虫類が気流に巻き込まれて室内に侵入してきます。作業場や厨房は「陽圧」を基本として管理しましょう。

要因④ 温度差

出入口や開放部分の開閉管理を徹底！

屋外が寒くなる冬季は、暖かい室内に多くの昆虫類が侵入してきます。陽だまりに静止しているハエ類が、人や荷物の搬出入と一緒に室内に侵入します。出入口や開放部分の開閉管理を強化しましょう。

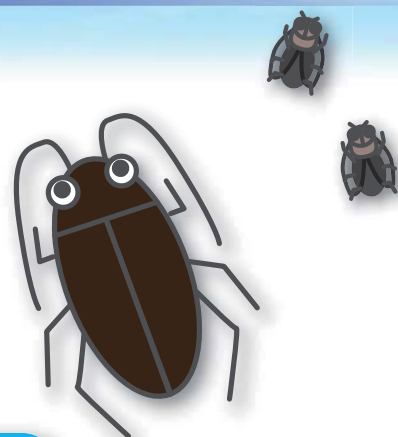


内部発生昆虫（内部で増殖する昆虫）の防除対策

発生源を確実に把握することが最も重要で、発生源が特定できれば根絶も可能です。

デパートや地下街等の集合飲食店舗では、特定の店舗やエリアだけを徹底駆除しても、絶えず外部からの侵入があるため、内部で増殖する恐れがあります。定期的なモニタリング（厨房内にどのような昆虫類が生息しているのかを調査する）の実施で生息状況を確実に把握した上で、駆除施工が必要です。

対策の基本は「清掃の徹底」です。昆虫が発生しない環境づくりを心がけましょう。

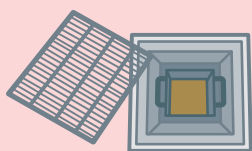


① ゴキブリ・小バエ・チャタテムシなど……滞留した水の一掃！

発生源を確実に把握するには、虫を探すよりも水（流れている水ではなく、滞留して溜まっている水）を探すことがポイントです。

水が溜まりやすい場所

- 排水溝
- 冷蔵庫等の裏側
- 空調機や調理機器等のドレン水受け



水分を含む場所

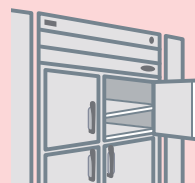
- 乾燥が不十分なタワシやぞうきんなど
- 観葉植物などの鉢植え



特に小バエが発生しやすい

カビが生えやすい場所

- 壁面がいつもぬれていて水アカが溜まったところ
- 冷蔵庫内部のパッキン等



こうしたカビが生えやすい場所では、カビを食べながら繁殖を繰り返すチャタテムシなどが発生します。また、古くなった食材にカビが生えたところも、チャタテムシ類が発生します。

<事例>

ざるそばに使用するセイロの洗浄が悪く、表面に生えたカビからチャタテムシが大量に発生した例あり！

発生源探索のキーワードは「水」です。乾燥した環境から発生する昆虫類は存在しません。

室内を徹底的に乾燥させることが重要で、清掃した床面が翌日の作業開始時まで乾ききらずに濡れている場合は極めて危険です。

② 食品害虫……食品の先入れ・先出し！

食品害虫は食品を直接食害し、繁殖を繰り返します。いったん害虫が発生した食材は、使用できません。放置しておくと、害虫の数がどんどん増えて被害を受けていない食材に広がっていきます。発生を予防するためには、「食材の先入れ・先出し」の徹底を心がけ、古くなった食材は廃棄する必要があります。

食品害虫の発生や生息にできるだけ早く気付くことがポイントですが、「フェロモントラップ」（合成された性フェロモンを誘引源とし、害虫を捕獲する装置）も有効であると言われています。