

「調理施設での衛生害虫の発生防止とその駆除」

2020年4月27日 新型コロナウイルスの感染拡大の影響で多くの飲食店が休業している北九州市の繁華街で、ねずみの大群が出没している。ねずみの駆除業者は休業で餌が少なくなったことなどから活発に活動しているのではないかと指摘。居酒屋など多くの飲食店が、休業、夜の営業を取りやめている北九州市の JR 小倉駅近くの繁華街では、午後9時頃になると通りに数十匹のねずみが現れ、道路脇のゴミなどをあさる様子が確認されているとの報道がNHKニュースにより報じられました。

なぜ、ねずみが通りに大群出没したのか？

- ・人通りが減って警戒心が低くなっている。
 - ・飲食店の休業で道路脇の生ゴミなど、餌となるものが少なくなった。
- などが考えられます。



【ねずみとは？】

ねずみの被害といえば食材をかじられ、糞で汚され、断熱材に巣を作るといった印象がありますが、最も恐ろしいのは人に直接被害を与えることです。ねずみの糞尿には雑菌やウイルスが含まれ、撒き散らし、それらを発生原因としてイエダニや悪臭をもたらします。人の肉をかじることも稀にあり、無抵抗な赤ちゃんや老人などが被害にあい、ねずみが持つウイルスに感染（鼠咬症）や、アナフィラキシーショックを引き起こすなど、死者を出す事例もあります。ねずみは繁殖力が高く、非常に学習能力に優れた賢い生き物ですので、形跡、目撃があれば、早期の対策が必要です。

では、対策はどのようにすればよいか。

今回の北九州市で発生した報道は繁華街の通りでのことですが、店舗内、食品加工場内なども例外ではありません。休業中に餌となるものを求めて外部侵入している可能性があります。対策としてポイントとなることは、ネズミに対して警戒心をもたらすこと、例えば原材料、製品、包装資材を時折動かし、常に人がいることを意識させ、生息し難い環境にすることです。そして餌となる生ゴミなどの保管及び管理に注意すること、施設内の適切な清掃、洗浄、定期的な物品整理を行うことが的確な防除であり駆除方法と云えます。

そ族及び昆虫対策

施設及びその周囲は維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。

厚生労働省 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）

【F A X 情報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

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始（12月29日～1月3日）
- お盆休み（8月13日・14日・15日） 窓口業務を休ませていただきます。

〔H A C C P（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/>