

Vol.
32

Cleanpedia

クリーンペディア



高温多湿でぐったりだけど
アイツ  は活発・・・



もうすぐ食欲の秋！



見かけたら 放置しないで！ 害虫・害獣

食品衛生法第50条の2第1項に基づく一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）で、ねずみ及び昆虫対策が義務付けられています。

食の現場でしばしば問題となる害虫・害獣。今現在被害がなくても、放置すると大変なことになるかもしれません。



厚生労働省
衛生管理の基準の解説

ムシはできないぞ～



人的被害

- ・ゴキブリやネズミなどの媒介による食中毒
- ・料理への混入による精神的被害



経済的影響

- ・店舗や施設のイメージダウンによるお客様の減少
- ・汚染原材料の廃棄
- ・食中毒が発生した場合の損害賠償

火災発生危険性

- ・ネズミが屋内配線等をかじったために短絡出火
- ・配線や基盤などに堆積した虫の死骸や排泄物が回路を形成し、短絡出火



法的措置

- 法令に違反したり、食中毒などの健康被害が発生した場合
- ・行政指導、改善命令
 - ・営業停止処分
 - ・営業許可の取り消し



Recommend

調理器具、食品まわりの
除菌・除ウイルスに

セーフメイトウィロックVG

アルコール製剤・食品添加物



洗浄と除菌・除ウイルスが同時にできる
多目的用洗浄剤

キャプテン マルチガードAgプラス



洗うたびに汚れの付着をおさえる
油污れ用強力洗浄剤

キャプテン Captain クリーンX



※製品についての詳細は
営業員までお尋ね下さい。

3つの『ない』でシャットアウト



入れない

✓ ドアや窓を開け放しにしない

・開ける場合は網戸や防虫ネット
などを使用する



✓ 建物、設備のメンテナンス

・換気口にフィルター設置
・壁や床のひび、隙間、穴をふさぐ

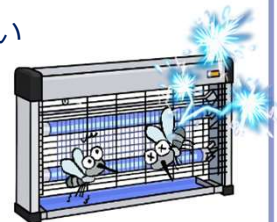


✓ 誘引しない

・光、におい、熱など、害虫や害獣を
引き寄せる要因となるものを外へ漏らさない

✓ トラップを設置する

・侵入経路に仕掛ける、
捕虫器などを設置



✓ 餌になるものを放置しない

・壁際に食材を保管しない
・食材は蓋付きの容器に入れる

✓ 生ゴミはすぐ処分

・エサになるものを
長時間放置しない



✓ 食材由来の汚れを放置しない

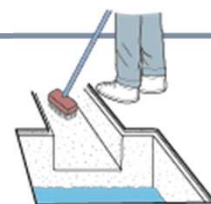
・液だれや食べこぼしは
きれいに拭き取る

与えない

増えさせない

✓ 巣や繁殖場所をつくらせない

・排水溝の清掃、水をためておかない
・ねずみや虫の温床になりそうな梱包
資材はすぐに処分する



✓ 見つけたらすぐ駆除する

・10日ほどで 卵から成虫になるハエも
いるため、増える前に駆除する



✓ 定期的に駆除する

・食品等事業者は、1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の
駆除作業を実施し、その記録を1年間保管しなければならない

出典・参考：消防防災博物館HP <https://www.bousaihaku.com/>
：厚生労働省HP <https://www.mhlw.go.jp/index.html>

ADEKA クリーンエイド株式会社

本社 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-5-12 NMF駿河台ビル ☎03(3816)1275
札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104
仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815
名古屋営業所 〒465-0068 名古屋市中東区牧の里3丁目10番地 ☎052(582)3855
大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区鞠本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220
福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビューK-Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <https://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。