

# 食品事業での

ネズミ類、ゴキブリなどの一般的な病害虫は、バクテリアやウィルスを媒介することがあり、食品や食品の接触面を汚染する可能性があります。害虫・害獣の目撃、それらによる食品汚染により、顧客から多くの苦情が発生します。

## 一般的な病害虫

食品施設にいる可能性のある病害虫には以下のものがあります。

- げっ歯類 (例 ネズミ類)
- 昆虫 (例 ゴキブリ、ハエ、蟻)
- 鳥 (例 鳩)

## 病害虫はどこに隠れているか?

病害虫は通常、隠れ場所、水、食品源などのある食品施設に引き寄せられます。

これらは、夜間に最も活発となり、以下のような暗い場所に潜んでいます。

- 電機、暖房、調理器具の下および後ろの部分
- 洗浄および手洗い設備の下
- 箱、パッケージ、食品保存容器の下および後ろの部分
- 壁のくぼみの内側
- ひびや割れ目の中

- 機器の背後。

## 法的要件

食品基準条例では、食品事業に対して以下の目的ですべての実行できる手段をとることを求めています。

- 病害虫が食品施設に入るのを防止する
- 食品施設に病害虫の隠れ場所を根絶し防止する

病害虫の侵入を実行可能な手段には次のものがあります。

- 壁や天井にある全ての穴、隙間、割れ目をふさぐ
- 窓やドアの開口部に防虫ネットを設置し、維持する
- 使用していないときはドアを閉めておく
- ドアの基部に、隙間ふさぎを設置する

病害虫の根絶と隠れ場所を防止する実施可能な手段には以下のものがあります。

- 病害虫がいる兆候を定期的に確認する
- 食品設備と器具を清潔な状態に維持する (清掃予定表があると役立ちます)
- 食品を蓋のついた容器に入れておく
- 食品、機器、食品容器を床レベルより上に保管する
- ごみの保管場所を清潔できれいな状態にしておく
- ごみを定期的に取り除き、外部エリア (ゴミ箱のエリアの外) を必ず清潔でよく手入れされた状態にしておく
- 使用していない機器と設備を作業場所から取り除く
- 認可されたペストコントローラーによるサービスが必要となる、適したペストコントロールを実施する

## 認可を受けた検疫官を活用する

認可されたペストコントローラーのサービスを使用することは、法的要件ではありませんが、皆さんが病害



虫の住処を根絶し防止するためのすべての実施可能な手段を講じていることを示すうえで役立ちます。ただし、上記の手順は、コンプライアンスを示し、達成するためにも使用しなければなりません

認可を受けたペストコントローラーは、以下のものを提供する必要があります。

- どのような害虫と部分を扱うべきか、必要な処理の頻度について説明した契約書
  - 病虫害の処置活動、使用する化学薬品、各処理に関する書面による報告書および、所有者が実行するための推奨措置。
  - 全ての餌設置個所の位置を示した地図
  - 使用する化学薬品に関する情報
- ペストコントロールの処置を自分で行う場合は、必ず使用する化学薬品と餌が食品施設内で使用するのに適している認可済みのものであること、また食品あるいは食品の表面を汚染しないものであることを確認してください。

## 検査後に行う内容

NSW 食品安全監督局の認可を受けた担当官または地方自治体が、修正すべきペストコントロールの問題を確認し、様々なコンプライアンス行動を開始することができます。

コンプライアンスの措置に関する詳しい情報は、「[NSW 食品安全管理局の順守と施行に関する方針](#)」をご覧ください。

[www.foodauthority.nsw.gov.au/ Documents/industry\\_pdf/compliance\\_enforcement\\_policy.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf)

## さらに詳しい情報

- 検査での発見点に関する情報、あるいは遵守に関する行動についての質問がある場合は、地方自治体の環境保健担当官がお役に立ちます。担当官は、実行すべき内容と日時を明確に伝えることができます。
- 食品安全監督局のウェブサイトをご覧ください。  
[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- 電話 1300 552 406  
のヘルプラインにお電話ください。

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127  
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811  
T 1300 552 406  
[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)  
ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth

August 2015  
NSW/FA/F1119/1508-Japanese