

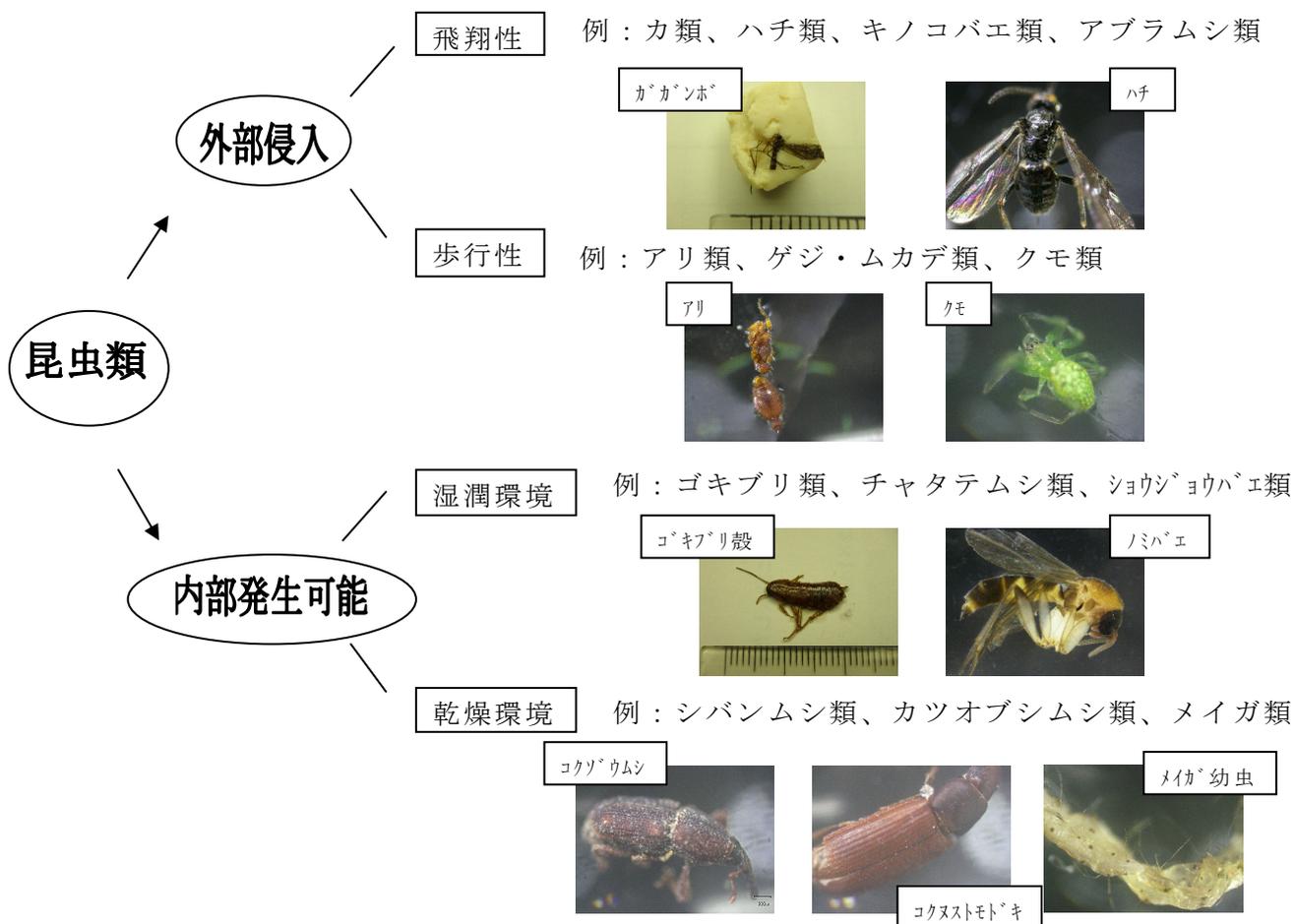


異物混入について～昆虫編～

当センターが市町教育委員会、学校、共同調理場等からの依頼を受けて実施している異物検査において、昆虫の混入が多く報告されています。平成25年度36件(209件中)、平成26年度73件(327件中)、平成27年度12月末現在41件(296件中)とその割合は約14%～22%を占めています。虫片や幼虫など種が不明な場合も多いですが、昆虫の種類がわかればその生態や特性を知ることができ、防虫対策に役立てることができます。

以下に、当センターで事例のあった昆虫を中心に、分類を表示しましたので、混入防止の参考にしてください。

<調理場における昆虫の生態的な分類>



<対策>

- 外部侵入の昆虫を調理場内に誘引する要因には、「光」「臭気」「熱源」の三つがあり、これらの要因を除去することが防止対策の基本となります。
- 内部発生可能な昆虫は、排水溝、壁、床などの汚れやカビを餌として生育します。このため、これらの箇所の清掃を徹底することが重要です。
- その他、チョウ・ガの幼虫や蛹も多く報告されています。これらは原材料（野菜等）に付着して混入する可能性が高いと考えられます。調理時の注意が防止につながります。