

防虫担当者の役割と力量

厚生労働省が実施した「全国における食品への異物混入被害実態の把握」（平成28年12月～令和元年7月）では、調理済み食品の異物混入に対する苦情のうち自社で責めるものでは、ハエやゴキブリなどの虫の混入が最も多いとの報告があります（図1参照）。食品を取り扱う上で防虫対策は重要な課題となっている一方、各社における防虫担当者は他の業務と兼務されている方も多く、必要なスキルや評価方法・教育方法が明確になっていない場合があります。

ISO/TS22002-1では防虫対策について以下の様に定められています。

12.2 有害生物の防除プログラム

有害生物の防除管理プログラムは、標的となる有害生物の特定、実施計画、実施方法、スケジュール、管理手順、及び**必要な場合の要求事項の訓練を文書化**しなければならない。

防虫担当者や現場担当者は、施設内外での虫・そ族の生息状況分析や、自社で問題となりやすい主要なものの判別ができる力量を持つことが望ましいでしょう。日常の食品関連とは異なる分野ですので、とっつきにくさもありますが、これらを身に着けることで、今、発生している虫に問題があるのか否か適切に判断でき、タイミングよく効果的な対策の実施が期待されます。

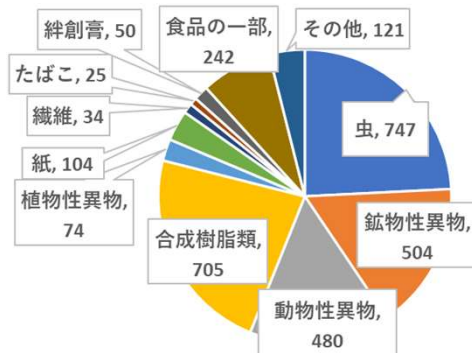


図1：調理済み食品の各混入異物の報告数と割合（自社で責分：H28～R1年度、総数3086件）

厚生労働省：全国における食品への異物混入被害実態の把握（平成28年12月～令和元年7月）より

また、場内で虫が急に目につくようになった場合は緊急対応として薬剤散布（スプレーなど）を行うことがあるかもしれません。その際以下の要求事項が関連します。

12.6 駆除

殺虫剤・殺虫剤の使用及び適用は、**訓練された熟練者**に制限され、及び製品安全ハザードを避けるように管理されなければならない。

殺虫剤などの化学薬品を取り扱う際は安全性や使用方法について教育訓練を受けた人が正しく使用しないと、原料や製品への付着・混入リスクや人にかかった際の対応が適切にできない危険性があります。

食品安全マネジメントシステムを導入されていない事業者においてもこれらの要求事項を参考に、防虫対策上必要なスキルを磨いて頂きたいです。化学薬品使用に関する講習会や虫の同定に関する資料など、弊社担当者にお気軽にご相談ください。

Topic 今回のトピック 殺虫剤の取り扱いは適切ですか？

殺虫剤の取り扱いについては、2013年12月に従業員が故意に冷凍食品へ農薬を混入させた事故が発生して以降、皆様の職場でも取り扱いが厳重になられたのではないのでしょうか。

一方で昨今、様々な家庭用殺虫剤が販売され、ハエ用スプレー剤やゴキブリ用ホウ酸団子など皆様のお宅にも常備されておられると思います。このように身近な存在である殺虫剤だからこそ、食品関連施設内では取り扱いや保管方法が適切なかどうか、改めて確認が求められます。

先日、菓子製造業現場へ現場監査を行いました。そこでは有害生物防除専門業者から提供されたアリの駆除剤が鍵付きの容器で保管されていました。また、製造現場から離れた倉庫内で保管もされ、容易に使われない適切な状態を維持されていました。

一通りの現場監査も終わり、出口に向かおうとしましたら、下駄箱の横にハエ用スプレー殺虫剤が置かれていることに気が付きました。同行のご担当者様が直ぐに確認をされたところ、これは現場従事者のお一人が持ち込まれたものでした。理由を伺うと、昨日出入口付近でコバエを確認されたため、駆除をしようと家から持ってこられたそうです。「異物のない安心していただける食品を作る意識を持つ」という食品安全文化の観点では良いことですが、化学的ハザードや食品防衛の観点では適切ではありません。身近な化学薬品である殺虫剤、改めて職場におけるルールの確認と適切な運用ができていますか、ご確認されてはいかがでしょうか。

