

ねずみ昆虫の被害トラブルをSTOP!!

「あなたの建物を守る」には 飲食テナント指導がポイントです



食品衛生法が改正され、
全ての食品事業者にはHACCP（ハサップ）の考え方を
取り入れた衛生管理が義務化されました

HACCP（ハサップ・危害要因分析重要管理点）とは、食品による危害を防止するため、すべての工程の危害要因を抽出し、それぞれの管理基準を設定し、これ以下に抑えるため日常的に点検し、衛生管理を行うことです。

HACCPの実施に際しては、手順書を作成し点検表を作るなど「見える化」が求められています。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理には以下の「一般的な衛生管理項目」の計画・実施が基本となります。

【一般的な衛生管理項目】

- ①施設の保守点検及び衛生管理
- ②設備及び機械器具の保守点検及び衛生管理
- ③食品などの衛生的取扱い
- ④従事者の衛生教育及び衛生管理
- ⑤そ族（ねずみ）・昆虫の防除
- ⑥使用水の衛生管理
- ⑦排水及び廃棄物の衛生管理
- ⑧製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検
- ⑨製品の回収方法

小規模の飲食テナント様にもHACCP対応が求められます。
飲食テナント様との賃貸契約には、食品衛生法で
求められる事項を「善管注意義務」として盛り込みましょう

ねずみ昆虫等が発生すると、「食中毒菌の伝播」や「死骸やフンの食品混入」などによる健康被害や経済被害を引き起こします。

食品衛生法省令（第68号）では、「定期的な清掃や排水溝の洗浄」、「床・壁・天井の隙間・割れ目の補修」等による「ねずみ昆虫等の繁殖場所の排除及び侵入の防止」並びに「定期的な駆除作業の実施」が定められ、駆除作業においては「総合的有害生物管理（IPM）」による実施が推奨されています。

IPMは建築物衛生法に盛り込まれている有害生物防除理念でもあり、食品衛生法規制下でのIPMによるねずみ昆虫等の防除の実施は、まさしくHACCPの実践に適合します。

IPMについては、「IPMに基づくねずみ昆虫等管理の進め方（発行：害虫防除業中央協議会）」をご参照ください。

厚生労働大臣の指定を受けた両団体で組織された当協議会は、防除業務に必要な技術基準の設定、従事者の知識・技能の研修とテキスト作成等の事業を行っています。

害虫防除業中央協議会

厚生労働大臣指定団体

公益社団法人
日本ペストコントロール協会

〒101-0045 東京都千代田区神田鍛冶町3-3-4
電話：03-5207-6321 FAX：03-5207-6323
<https://www.pestcontrol.or.jp>

公益社団法人
全国ビルメンテナンス協会

〒116-0013 東京都荒川区西日暮里5-12-5
電話：03-3805-7560 FAX：03-3805-7561
<https://www.j-bma.or.jp>

HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた衛生管理では、 ねずみ昆虫等に関連して次の項目が義務付けられています

食品衛生法厚生労働省令第68号 施行規則 第66条の2第1項関係 別表第17より抜粋

二.施設の衛生管理

床や排水溝、グリストラップの清掃、廃棄物の適切な処理

五.ねずみ及び昆虫対策

ねずみ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、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること



オーナー様として飲食店を営むテナント様との 契約時に「善管注意義務」として盛り込むべきポイント

平成30年6月13日に食品衛生法が改正され、飲食業を営むテナント様にもHACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた衛生管理が義務付けられました(令和3年6月1日完全義務化)。

HACCPとは、食品衛生上の危害を防ぐために、特に重要な工程を管理するための取組みをいいます。

そこで、オーナー様は「善管注意義務」としてテナント様との賃貸契約書に、下記の事項を盛り込むことが食品衛生上重要となります。

《善管注意義務として盛り込むべき内容》

①食品衛生法に定められたHACCPに沿った衛生管理を実施すべきこと。

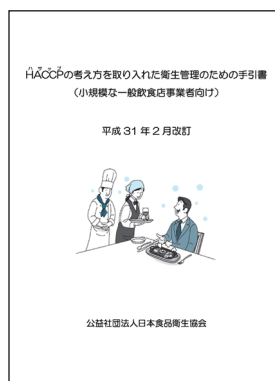
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」
(公益社団法人日本食品衛生協会)を参考にしてください。

②施設の清掃、保守点検、廃棄物の処理を適切に実施すること。

なお、これら項目の具体的な内容には、ねずみ昆虫等の侵入・発生防止対策が含まれています。

③ねずみ昆虫等の侵入や内部繁殖につながる店舗の内装工事時に実施すべきこと。

- 天井、壁等店内に隙間を作らない。
- パイプ類には座金を取り付ける。
- 間接照明は天井・壁に隙間を作らない。
- シャッターは上部に隙間を作らない。



HACCP(ハサップ)の
考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)
公益社団法人日本食品衛生協会