**衛生管理マニュアル　記載例**

**６　ねずみ及び昆虫の駆除**

**６（１）　ねずみ及び昆虫の駆除**

|  |  |
| --- | --- |
| ねずみ及び昆虫の駆除について、　　**東京　太郎**　　　が責任者となり以下の内容を履行する。 | 責任者の氏名を記入します。  （役職名でも可） |
| * 衛生管理の目的   <記載例>  ねずみ及び衛生害虫による病原微生物汚染防止・異物混入の防止。   * ねずみ及び昆虫の発生状況の確認方法   <記載例>   |  |  | | --- | --- | | 対　象 | 確認方法 | | ねずみ | トラップを冷蔵庫横・排水溝横に仕掛ける。  確認頻度：毎日作業開始前 | | ゴキブリ | トラップを冷蔵庫下・調理台隙間・原材料倉庫内に仕掛ける。  確認頻度：調理場内（毎日）、倉庫（毎週1回） | | ハエ | 出入り口には防虫カーテン設置  目視による確認（常時） |  * ねずみ及び昆虫の発生を認めた場合の駆除方法   <記載例>  ・ゴキブリの発生を確認した場合は、殺虫剤で駆除する。また、半年に1回、専門業者に駆除を委託する。  ・ねずみの発生を確認した場合は、直ちに専門業者に駆除を依頼する。   * 記録方法   <記載例>  ・ねずみ及び昆虫の発生を確認した時は、発生日と場所を記録する。  ・駆除を実施した時は、その実施日、実施方法、実施結果及び実施者を記録する。  ・記録は1年間保存する。 | ねずみやハエ、ゴキブリなど衛生害虫は、様々な有害な細菌を保菌しています。これらは施設内を動き回ることで、食品や施設全体を汚染していきます。また、製品への虫の混入は、苦情の大きな原因となります。  ねずみ・昆虫等の隠れ場所になりやすい隙間、エサとなる食品、よごれや湿気を除き、ねずみ等の発生のない環境を維持することが大切です。  ねずみ、衛生害虫などの発生状況を確認する方法（頻度、場所など）を具体的に記載します。  駆除等を専門業者に依頼する場合も、その頻度、対象を決めておきます。  発生状況の確認結果及び駆除の実績について記録の方法を記載します。 |