

飲食店のネズミ対策

～HACCP対応のために必要な侵入防止・清掃・駆除の3ステップ～



経営者・現場責任者向け

問題提起：なぜネズミ対策が重要なのか？



「清掃してもなぜかネズミが出る…」

- ✓ 飲食店では衛生上のリスクが**常に存在**
- ✓ ネズミ被害は**繰り返しやすい**
- ✓ 今、**根本改善**が求められています

HACCP義務化：飲食店に何が変わった？



2021年6月よりHACCP完全義務化

すべての飲食店にとって法的義務となりました

- ✓ ネズミ防除は「**一般的衛生管理プログラム**」の必須項目
- ✓ 対策の**計画・実施・記録**が全事業者に必須
- ✓ 「**事後対策型**」から「**予防管理型**」へのシフト

⚠ 記録の不備は**それ自体**が指導・処分の対象となります

ネズミがもたらすリスクとは？



食中毒の危険性

サルモネラ菌などの**病原菌を媒介**。厨房や客席を徘徊するだけで、知らず知らずのうちに菌がまき散らされます。



設備への大ダメージ

配線をかじられることで**漏電や火災のリスク**。エアコンのドレン管に穴をあけられ、水漏れが発生するケースも。

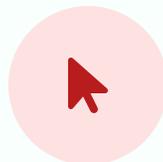


評判・経済的損失

SNSでの拡散による**風評被害**や、最悪の場合は**営業停止処分**につながり、大きな経済損失に。

なぜ"従来の対策"は失敗するのか

"捕まえること"だけが対策になっていませんか？



粘着シートを数枚置
くだけ



忌避剤を散布するだ
け



表面的な清掃だけ

- × これらは**一時しのぎ**にしかありません
- × 侵入経路が残っていれば**必ず再発**します
- ! **根本的な対策**への見直しが必要です

正しい3ステップ対策 (IPMとは)

総合的有害生物管理 (IPM)
の考え方に基づいた効果的な
対策

💡 対策の順番が**成功の鍵**です

ネズミ対策フローチャート

① 侵入防止
(入れない)



② エサ除去
(与えない)

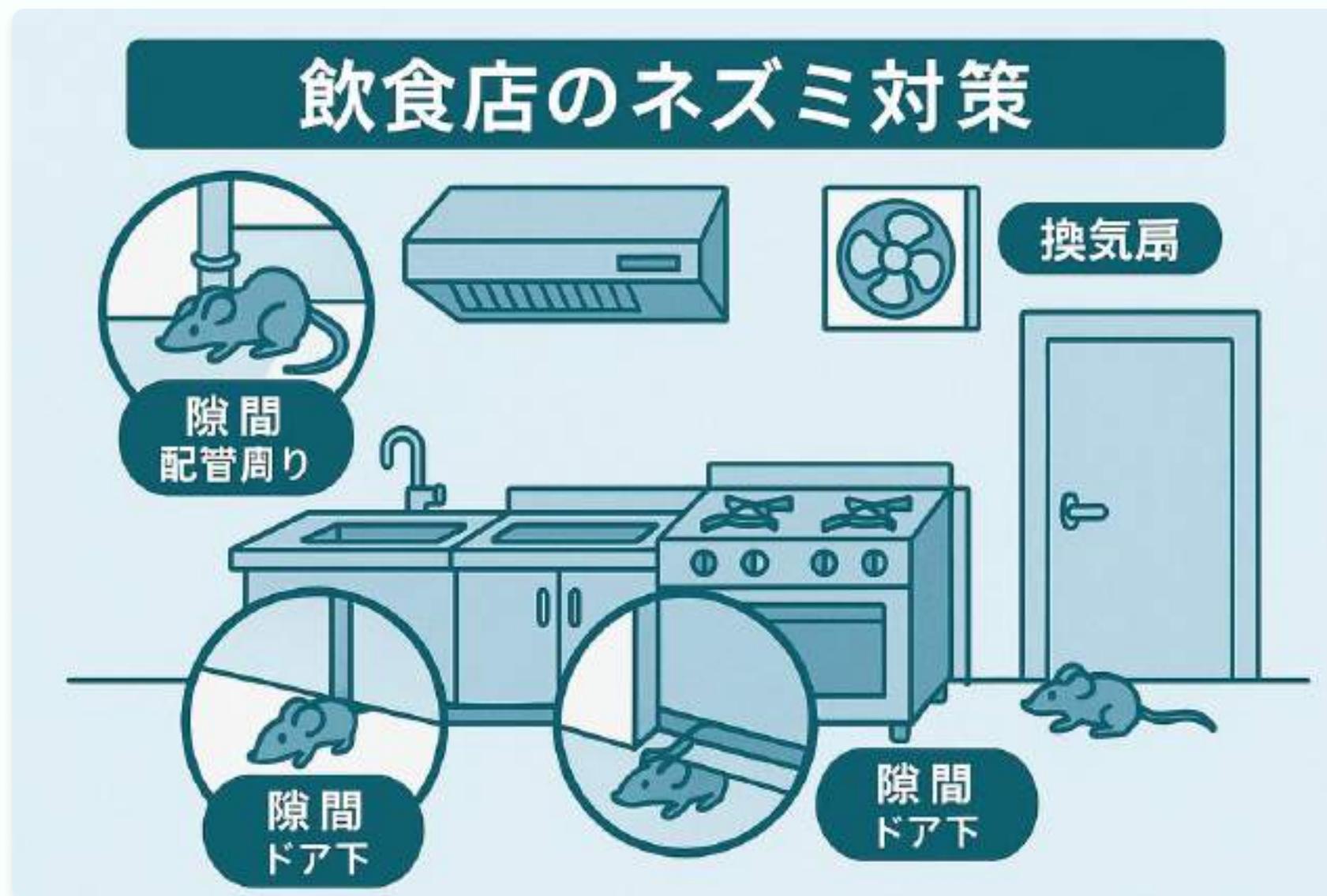


③ 駆除
(捕まえる)



- ✓ ①入れない (侵入経路の封鎖)
- ✓ ②エサを与えない (清掃・整理整頓)
- ✓ ③捕まえる (効果的な駆除)

ステップ1：侵入経路の封鎖



- 🔍 **ラットサイン（痕跡）**を探す
黒光りする汚れ、フンや尿の跡、アンモニア臭などをチェック
- ❗ **10円玉サイズの間隙**も侵入可能
配管周り、ドア下、換気扇、壁のひび割れなど要注意
- ✂️ **効果的な封鎖方法**
防鼠パテ、防鼠ブラシ、金属たわし、金網/パンチングメタル

ステップ2：エサの除去（清掃・保管）



ネズミの「エサ」になるものをなくす

🗳️ 食材は完全密閉保管

小麦粉・米・乾物などは蓋付きの密閉容器（プラスチックコンテナ等）で保管

🚫 床に食品／ダンボールを置かない

ダンボールはネズミに巣材と餌を同時に提供してしまう

🗑️ ゴミ管理とグリストラップの定期清掃

ゴミ箱は必ず蓋付き、生ゴミはこまめに処分

グリストラップは毎日清掃、油脂は2～3日ごとに除去

× NGな例

- 食材をダンボール箱のまま床に保管
- 床に食べこぼし・油汚れを放置
- 蓋のないゴミ箱で生ゴミを店内保管

○ 正しい対策

- 食材は棚の上で密閉容器に保管
- 営業終了後の徹底清掃を習慣化
- ゴミは蓋付き容器で一時保管、即日撤去

ステップ3：駆除方法 (捕まえる)



侵入経路の封鎖・エサの除去を行った後の**最終ステップ**

- ✔ 粘着シートの効果的な使用法
 - ラットサインのある場所に**複数枚を隙間なく**設置
 - 新聞紙の上に設置すると粘着力が長持ち
- ✔ 毒餌の注意点
 - **専門家に相談**して安全に使用（素人の使用は危険）
 - 必ず専用の毒餌箱（ベイトステーション）で設置
- ✔ HACCP記録としての活用
 - 捕獲場所・日時・種類を記録し**1年間保管**
 - 保健所の立ち入り検査の際の**客観的証拠**として活用

専門業者の選び方と年間管理のすすめ



信頼できる業者選定のポイント

IPM/HACCP対応 具体的な説明 料金明確化 報告書の質 アフターケア

- 📅 **年間管理契約のメリット**：定期的な点検・モニタリングによる再発防止、HACCPの記録要件を満たす報告書の提供
- 🔍 **無料現地調査**：信頼できる業者は詳細な見積もりと具体的な対策プランを提示
- 💰 **費用目安**：単発駆除 3～10万円、年間管理契約 月額1.3～3万円（小規模店舗）

※店舗の広さ、構造、被害状況によって費用は変動します。複数の業者から見積もりを取ることをおすすめします。

まとめとアクションプラン



ネズミ対策の基本

- ✓ 侵入防止→エサ除去→駆除の順番を守る
- ✓ 全従業員が衛生文化を共有することが重要
- ✓ 日々の点検と記録がHACCP対応の基本

今日からのアクションプラン

- 1 店内の隙間と清掃状況を今夜チェック
- 2 防鼠対策の不十分な箇所を特定して対策実施
- 3 定期的な対策と記録の仕組みを作る

今すぐ始める →