

# フードコード・ファクトシート #15

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000、 チャプター6-202.15

(E) セクション6-202.15の  
グラフ (D) は、次の場合、適  
用されません。

(1) 飛翔昆虫またはその他の害  
虫が、施設の立地、天候、あ  
るいはその他の限定的な状況  
を理由に存在しない場合。お  
よび

(2) 施設は、害虫管理計画を策  
定し、飛翔昆虫またはその他  
の害虫の存在を制御します。  
害虫管理計画は、実施に先  
立って、規制当局の承認を受  
ける必要があります。PI

### 公衆衛生上の理由：

動物は病気の原因となる有機  
体を媒介し、食品や食品が接  
する表面の直接または間接的  
な汚染を通して、人間に病原  
菌を伝染させる可能性があります。  
動物は液状廃棄物やふ  
ん便を排出し、動物の行動を  
監視し、頻繁に徹底した清掃  
を行う必要が生じます。

戸外のダイニングでは、動物  
や害虫が施設名に入り込む可  
能性が高まります。動物/害  
虫活動を監視し、これに対処  
する具体的な手順を定めた害  
虫駆除計画は、食品の汚染を  
軽減する上で必要です。計画  
には、施設内の動物や害虫に  
ついての、ダイニングルー  
ム、調理、食品貯蔵エリアを  
監視および評価する、特定期  
間にわたっての人員の指定が  
含まれるべきとします。動  
物/害虫を施設内に入ること  
ないようにさせることは、施  
設内での食品汚染と食品媒介  
疾患の発生を防ぐ上で不可欠  
の要素です。

戸外のダイニングは暖かくなっ  
てくる時期には好まれます。これ  
まで、歩道や中庭（テラス）とい  
う屋外の座席に限定されていま  
しが、一部のレストランは、開閉  
可能な大型の窓や壁を備えるよ  
うになっています。こうしたこと  
は利用者には人気ですが、運営  
側には、いずれ害虫問題が現実  
問題となる可能性があります。  
オレゴン州食品衛生規則 (Oregon  
Food Sanitation Rule) 6-202.15

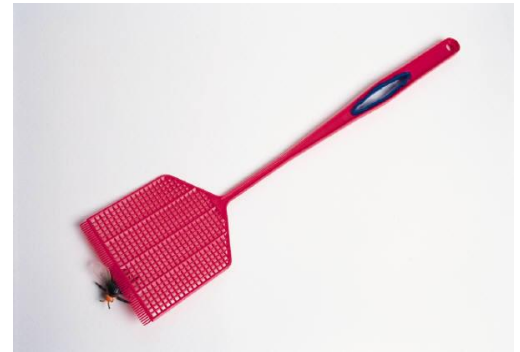
では、ハエ、げっ歯類、鳥およ  
びその他の害虫が施設内に入  
ってこないよう、スクリーンや  
エアカーテンで保護された外  
側への開口部の設置が許可さ  
れています。飲食施設は、地域  
の衛生局によって承認された  
害虫駆除計画を導入し、害虫  
やげっ歯類が施設内にいない  
場合に、保護されていない外  
側への開口部を介しての戸  
外ダイニングを提供すること  
ができます。害虫が施設内  
で発見されれば、運営者は、  
外側への開口部をすべて閉  
じ、害虫や汚染された食品を  
排除する措置を講じることが  
できます。また運営者は、汚  
染されたキッチン用具、装  
置、およびその他の食品接  
触表面を清掃や洗浄し、除菌  
する必要があります。

フードサービス運営者として、  
施設に害虫がいないようにす  
ることは自身の責任です。問  
題を発見したら、速やかに対  
処する必要があります。衛生  
管理官が害虫問題を発見す  
るまで待たないようにして  
ください。

## 害虫駆除計画

害虫駆除計画を作成するにあ  
たって、以下を検討すべきで  
す。

- 調理中の食品をどのように保  
護するか？
- すべての調理エリアや食品保  
管エリアにおける害虫活動を  
どのくらいの頻度で評価す  
るか？
- 施設全体の食べ物のくずが  
残らないようにするために、  
どういった種類の清掃スケ  
ジュールを実施するか？



ハエたたきは、承認された害虫駆除計画  
ではありません。

- 飛翔昆虫、鳥、ネズミが施設  
に入らないように何をす  
るか？
- 害虫がいらないか、どうや  
って施設を点検するか、ま  
たその頻度は？
- 問題の完全解決にあたって  
誰に要請するか？

詳細は、EPA ウェブサイ  
ト (<http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>) をご  
確認ください。