

害虫駆除の現状

害虫駆除作業をしている上で、実際に遭遇した状況

ケース1 コバエ駆除(飲食店舗)

～発生状況～

厨房内でのコバエ(チョウバエ、ショウジョウバエ等)が発生しているため駆除依頼を受けた



～駆除当日の状況～

前日から店舗のカギを借り、翌早朝に駆除作業を実施。デシヤップ台に前日の下膳されたものが放置されてあった。



～問題点と対策～

下膳されたものにドリンクや食べ残しがあり、コバエ類が誘引されやすい状況になっている。

対策として、下膳したものは当日中に洗浄するか、軽く濯いでから浸漬させておく。

ケース2 ゴキブリ駆除(飲食店舗)

～発生状況～

厨房内でのゴキブリの発生があるため駆除依頼を受けた

～駆除当日の状況～

ゴミ箱内に前日の残飯が残っており、蓋がされていなかった。



～問題点と対策～

ゴミ箱に蓋がなく、前日のゴミが残ったままになっており、臭いから誘引されたり、ゴキブリ等の餌になる恐れがある。

対策として、当日のゴミ処理を徹底、蓋やゴミ袋の口を縛る等で臭いを出さないようにしておく。

日常の管理によって、害虫駆除の効果にも影響を与えます。

普段からの管理の徹底が必要

- ・床、冷蔵庫下部などの清掃の徹底
- ・下膳食器の片付けの徹底
- ・残飯およびゴミ処理の徹底

