

衛生害虫について

飲食店や食品工場において、衛生害虫は不快であるばかりでなく、異物混入事故や食中毒の原因となるなど、経営上・運営上の弊害になります。

特に問題となる衛生害虫はゴキブリ類のチャバネゴキブリ（*Blattella germanica*）です。

耐寒性がない種であるにも関わらず、暖房の発達により日本全土に分布します。

また、この種は殺虫剤に対する抵抗性の獲得が著しく、その旺盛な繁殖力とあいまって、油断をするとすぐに増殖するやっかいなゴキブリであるといえます。

更にゴキブリ類全般に言えることですが、ゴキブリの卵は卵鞘という外殻に覆われており、一般的に卵に薬剤は効かないと言われます。

つまり、飲食店や食品工場からチャバネゴキブリを殲滅するためには、常に衛生的な環境を維持し、定期的な駆除を行い続ける必要があるといえるでしょう。

衛生害虫にとって衛生的な環境というのは、食物となる有機物の蓄積がない環境です。

ごく少量の有機物の残渣でさえ餌となり、飛翔性のないチャバネゴキブリにとっては、餌がないことはまさに死活問題となります。

メイカムでは、酵素工場を導入されたお客様より「最近ゴキブリをあまり見かけなくなった」という意見を多く頂いています。

これは、餌となる有機物の蓄積を、酵素工場で徹底して分解することによって極端に餌が減少したためと考えられます。



チャバネゴキブリ



オオチョウバエとその幼虫

同様の現象が、チョウバエ類（*Psychodidae*）にも見られます。

チョウバエとはその幼虫が腐敗槽の汚泥で成長し、成虫はわずか、5～6日の寿命ですが、その間に20～100個もの卵を産み、2週程度で成虫になります。

幼虫はわずかの水溜りでも成育することが可能で、時に人体の一部に寄生するなどの事故も起こることがあります。細菌の運搬者でもあります。

酵素工場のシステムでは、この幼虫期に摂取する餌を分解してしまうため、幼虫が成育できなくなります。

もちろん、これらの衛生害虫は発生源を突き止め、駆除する必要がありますが、日常の清掃の中で餌を減らしていくことで、再発生を防止し、更に予防的効果をあげることができます。酵素工場を導入することにより、餌となる有機物を微生物レベルで分解し、衛生害虫の発生予防のお手伝いをさせていただきます。