

食品工場の舞台裏：「ネズミ」から食の安全をどう守る？

～徹底した侵入防止対策～

1. はじめに：なぜ工場はネズミを徹底的に排除するのか

私たちが普段スーパーなどで手に取る食品。これらが作られている食品工場では、皆様の食卓へ「安全・安心」を届けるために、日々目に見えない戦いが行われています。

今回のテーマは、食品工場の「ネズミ対策」についてです。

「食品工場にネズミ？」と不安に思う方もいらっしゃるかもしれません。しかし、リスクを正しく理解し、先回りして対策することが安全への第一歩です。工場がネズミ対策を最重要課題とする理由は、主に3つあります。

1. 病気の運び屋だから

ネズミはサルモネラ菌などの食中毒菌を体につけて運ぶリスクがあります。

2. なんでもかじるから

食品そのものだけでなく、包装資材や、時には電気の配線をかじって工場の機械を止めてしまう（あるいは火災の原因になる）恐れがあります。

3. 「安心」を守るため

何よりも、消費者の皆様が何の心配もなく食事を楽しめるよう、不快な要素を徹底的に排除することがメーカーの責任だからです。

それでは、具体的にどのような対策をしているのか、その裏側をご紹介します。

2. 敵を知る：ネズミの驚くべき能力

対策の話をする前に、相手の能力を少しだけ知ってください。彼らは私たちが想像する以上に賢く、身体能力が高いのです。

● わずかな隙間でも通れる

種類にもよりますが、大人のネズミでも「500円玉（約2.5cm）」ほどの穴があれば通り抜けることができます。子供のネズミなら、なんと小指の先ほどの隙間（約1～1.5cm）でも侵入可能です。

● 高い場所も得意

垂直なパイプを登ったり、電線を綱渡りのように移動したりすることもできます。

このように、彼らは「まさかこんなところから？」という場所から侵入を試みます。だからこそ、工場では二重三重の対策が必要になるのです。



3. 第一の砦：工場の中に「入れない」工夫

食品工場で最も重要な防御策は、とにかく「建物の中に入れないこと」です。

工場の建物をよく見ると、一般の住宅にはない細かい工夫がたくさん施されています。

- **隙間という隙間を埋める**

壁の配管周りのわずかな隙間は、金網やコーキング材（埋め込み材）で完全に塞ぎます。

- **シャッターの隙間ガード**

原料の受入れや製品の出荷に使用する大きなシャッター。閉めていても床や地面との間にわずかな隙間ができることがあります。ここには専用の「防鼠ブラシ」などを取り付けて隙間をなくし、物理的に侵入を防いでいます。工場内の照明を消して、外の光が漏れてこないかを確認することで、目に見えにくい隙間まで発見できます。

- **「開けっ放し」は厳禁**

ハード面だけでなく、人のルールも重要です。「出入り口はすぐに閉める」「開放厳禁」を徹底し、高速で開閉する「シートシャッター」などを導入して、侵入のチャンスを与えません。



4. 第二の砦：工場の中に「住ませない」活動

万が一、侵入を許してしまったとしても、工場内には彼らが生きられない環境を作っています。

ネズミが住み着くには「エサ」「水」「隠れ家」の3つが必要です。

食品工場では、徹底的な「整理・整頓・清掃 (3S)」を行うことで、これらを断ち切っています。

- **水やエサを与えない (清掃)**

床に食品のカスが落ちていないよう、毎日徹底的に清掃します。これは彼らにとって魅力的な匂いを消すことにもつながります。また、洗浄時の残り水や水漏れがないかも厳しく管理しています。

- **巣を作らせない (整理整頓)**

段ボールや資材が乱雑に置かれていると、そこは格好の隠れ家になります。物を床に直置きせず、棚や台の上に整然と保管することで、隠れる場所をなくします。巣の材料になるようなゴミも残しません。

- **罫による監視 (モニタリング)**

工場の壁際や出入り口付近には、定期的に粘着シートなどのトラップを設置しています。これは捕獲するためだけでなく、「侵入がないかを確認する」ためのセンサーの役割を果たしています。



5. 検査の視点：点検時のチェックポイント

最後に、工場の点検がどのような視点で実施されているかをお話しします。

食品工場では、施設の従業員に加え、外部の専門業者や食品安全検査員による多角的な点検が実施されています。

ネズミは人の目の届きにくい暗い場所を好むため、私たちは懐中電灯を使って、普段人があまり見ないような「天井裏」や「機械の下」、「配管の裏側」などを入念にチェックします。

ここで探すのは「ラットサイン」と呼ばれる痕跡です。

具体的にはフンやかじった跡、通り道に残る黒ずみ（汚れ）などです。もしラットサインが見つかった場合は、周辺をさらに詳しく調査し、即座に対策を講じます。

このように、食品工場では「従業員の日々の努力」と「外部の専門家によるチェック」を掛け合わせることで、皆様の食卓の安全を守り続けています。

普段の生活で食品パッケージを見たとき、「この裏側には、徹底した管理があるんだな」と思い出していただければ幸いです。