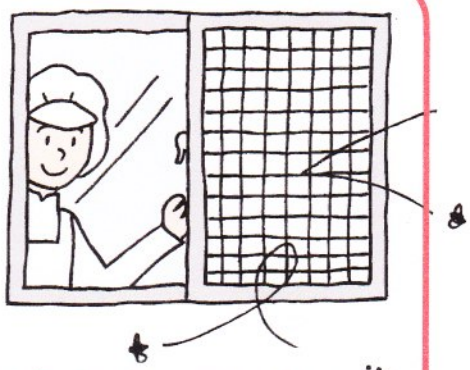
営業者のみなさまへ

ねずみ・衛生害虫の防除

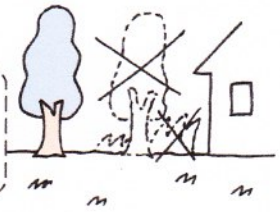


ねずみ・衛生害虫は食中毒菌の『運び屋』である他、その見た目から苦情の原因になっています。
「施設に入れない！」「施設で増やさない！」管理をしましょう

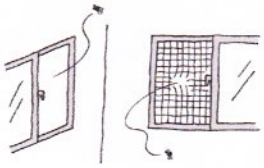
施設に入れない！

施設周辺に害虫等の増殖環境を作らない！

建物周囲 50cm に、雑草等を生やさないようにする。



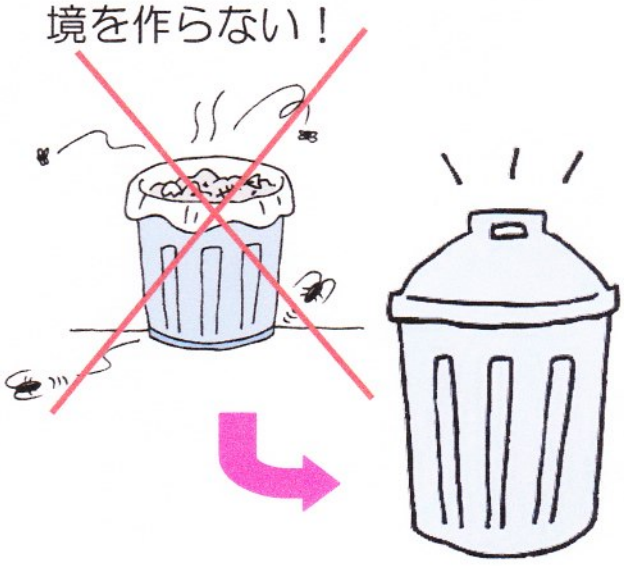
施設に害虫等が侵入しないよう設備する！



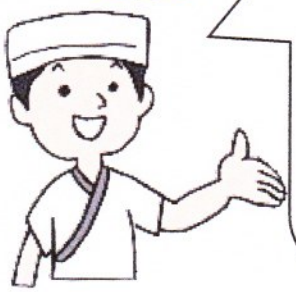
ねずみは 5mm 程度の隙間があると侵入することがある。

施設で増やさない！

製造室内に害虫等の増殖環境を作らない！



POINT

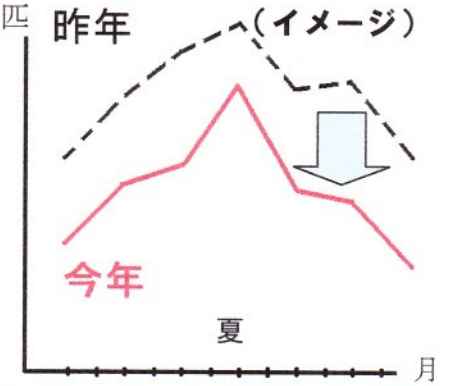


施設内の害虫等の捕捉数を毎月確認、グラフ化し、経年比較をしましょう。

衛生害虫対策の効果を目で見て確認しましょう。

捕捉数を減らすことが施設の衛生向上につながります。

衛生害虫発生数



問い合わせ先　南魚沼保健所生活衛生課　TEL　025-772-8143　FAX　025-772-2190

H24.3 作成

【参考】ねずみ・衛生害虫の駆除業者

保健所では、ご希望があれば、「ねずみ・衛生害虫等のいない快適な生活のため、最新の技術と豊富な知識で防除・駆除作業にあたる専門業者（社団法人新潟県ペストコントロール協会会員）」等を御紹介しますので、お問い合わせください。

食品苦情対応例（衛生害虫混入時もこのとおり対応します）

◆ 苦情の対応方法

① **苦情に対応する担当者を決める**

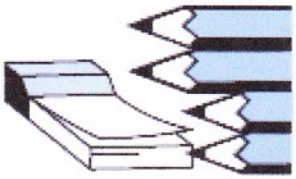
担当を複数名、選んでおくとよいでしょう。
（担当者が一人だと休みのときに対応できないためです）

② **不快な気分にさせたことをお詫びする**

貴重な時間を割いていただいているお客様ですので、誠意ある対応を常に忘れないよう心がけましょう。

③ **話をよく聞き、内容をメモに残す**

同じことを何度も説明させないため、また、事実関係をきちんと把握するためにメモをとります。

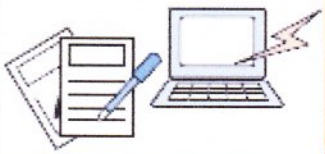


④ **従業員全員が使える苦情マニュアルを備える**

「いつ」、「どこで」、「誰が」「どんな」、苦情があったのか、体調不良を起こしていないか　等。
平常時にお店の方針を決めておかないと、苦情を受付けた時に対応することはできません。

⑤ **原因と改善（再発防止）策をお客様に報告する**

二度と同じミスをしないために、原因を調査します。
原因の究明と改善（再発防止）策の報告を求めるお客様は多くいます。



⑥ **従業員教育を行い、店全体で再発防止に努める**

担当者一人が気をつけてもお店全体の改善にはなりません。全従業員一丸となって取り組みましょう。

異物混入対策では、⑤，⑥の「再発防止」が大切です。
混入原因は何か（設備上の異常？ 従事者の行動が問題？ 原材料由来？）、
どのように改善するかを検討しましょう。→設備、従事者、原材料変更必要？