



# 台所にやってくる害虫対策



ねりま食品衛生だより第82号 令和6年3月9日発行

練馬区保健所生活衛生課 食品衛生担当係 5984-4675  
食品衛生監視担当係 練馬地区3992-1183/石神井地区3996-0633

協力・監修：アース製薬株式会社 管理薬剤師 貞森邦生氏  
協力：練馬区保健所生活衛生課 環境衛生監視担当係

練馬区には、害虫に関する様々な相談が寄せられます。  
害虫の中には、食中毒菌を運ぶ可能性がある虫もいます。正しく対策し、イヤな害虫を撃退しましょう！

## 台所にやってくる代表的な害虫

嫌われる害虫の代表



### ゴキブリ

多くの人が「見かけると嫌な気分になる」・「気持ち悪い」と感じる。

気づいたら飛んでいる…



### ハエ・コバエ

日本にいる約2,600種類のうち約100種類が病原体を媒介。

お米にいる憎いやつ



### コクゾウムシ

穀類の重要害虫であることは世界各国でも知られている。

## ゴキブリの特徴と対策方法

家庭に多いのは  
クロゴキブリ

クロゴキブリが  
子供を産んだら、  
孫は約10万匹！

### ゴキブリの特徴

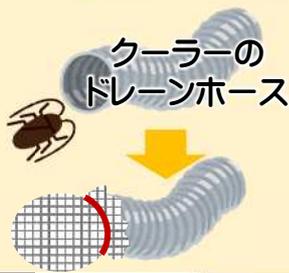
- 食中毒の原因であるサルモネラ属菌、赤痢菌等の病原菌やウイルスを運ぶ。
- 食害し、排泄物やおう吐物で汚染する。
- アレルギーの原因になる可能性がある。 など

## ゴキブリの対策

まずは  
生活の見直し

- ゴキブリの餌になる残飯は片付ける！（ゴミ箱にも蓋をする。）
- 段ボールはすぐ撤去！（卵がついている可能性がある。） など

### 侵入の防止



ドレンホースに  
カバーをする。  
(水切りネットでもOK)



すき間パテで、  
シンク下の排水管の  
すき間を埋める。



換気扇は常に回しておくか  
換気扇にカバーをつける。

侵入口に虫ケア用品  
(殺虫剤)を  
あらかじめ噴霧  
しておく、  
侵入防止に効果的！

※待ち伏せ効果  
のある殺虫剤に  
限る。



### くん煙剤

で駆除

くん煙剤を使用すると、すき間に潜むゴキブリを一気に駆除することができる。

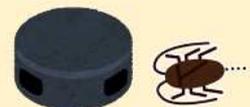
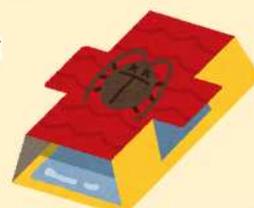
- ☑ 扉・窓は閉める。
- ☑ ゴキブリが逃げられないように、引き出しや食器棚等の扉を開ける。
- ☑ すべての部屋で同時に使用する。(ゴキブリの逃げ場がなくなる！)
- ☑ 植物やペットは外に出す。
- ☑ 精密機器、金属製品、食品、火災報知器、ガス漏れ警報器などにはカバーを！



### 駆除エサ剤 捕獲器

で駆除

くん煙剤を使用すると、ゴキブリの活動性が通常より高まる。  
駆除エサ剤や捕獲器を使用すると、生き残ったゴキブリに効果がある！



駆除エサ剤・捕獲器は  
定期的に交換を！

# ハエ・コバエの特徴と対策方法

## ハエの特徴

ハエは単に食べ物にたかるだけでなく、**大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、赤痢菌**など様々な病原菌を媒介。

## コバエの特徴

小型のハエの総称で、ショウジョウバエの代名詞。ハエ(衛生害虫)とは異なり、病気を媒介しない不快害虫で、種類によって発生場所が異なる。

## ハエ・コバエの対策

### まずは生活の見直し

- 残飯や生ごみは早めに片付ける！(ゴミ箱にも蓋をする。)
- 排水口は清潔にする。 など

## ハエの対策

### 見つけたらすぐ駆除

ハエを駆除する手法として一般的なのがエアゾール剤。ハエは1回あたりの産卵数が多く、繁殖のスピードも早いため、見つけ次第すぐ退治すること！卵やうじ(ハエの幼虫)が発生する前の対策が重要。

### 発生源から駆除

発生源に散布し、うじ(ハエの幼虫)を駆除する。撒くだけの顆粒剤、水に希釈して使用する液剤などがある。

### 薬剤を使いたくないときは…

粘着剤を利用した捕獲器でハエを駆除するという方法がある。

## コバエの対策

コバエを駆除するには、まずコバエの種類を見分けることが大切。

種類	ショウジョウバエ	ノミバエ	チョウバエ
発生場所や特徴	台所・リビング など	跳ねるように動く	流し・洗面所などの排水口
捕獲/駆除	誘引捕獲器	粘着剤を利用した捕獲器	
速効駆除	ブッシュ式スプレー剤※		

※コバエに直接かけてもふき飛ばない。

# コクゾウムシの特徴と対策方法

## コクゾウムシの特徴

イネ科穀類の主要な害虫である「穀象虫(コクゾウムシ)」はその名のとおり、穀類に発生しやすく、象の鼻のような部分を持つ虫。コクゾウムシは病原菌を運んだり、人を刺して吸血したりすることはない。穀類などを食害するのみ。

## コクゾウムシの対策

### まずは生活の見直し

- 台所や室内を日ごろから清掃する。
- 必要以上に食品の買いだめをしない。

穀類以外にも蕎麦などの乾麺や果物等に発生することもあるので注意！ など

### 設定温度5度以下の冷蔵庫に保存

虫の侵入・繁殖を防ぐため、スペースに余裕がある場合は食べ物を冷蔵または冷凍保存する。

### 常温保存する場合は風通しのよい場所で管理

コクゾウムシは光と乾燥が苦手なので、明るく風通しのいい場所で管理する。

### 虫よけができる米びつ用防虫剤の使用もオススメ

薬剤を使用する際には、商品の表示にある使用方法や使用上の注意を守り、正しく使ってください。

その他、食品に関する害虫は様々です。対策には、害虫について正しい知識を得ることが大切です。その虫の種類や生態、引き起こす害などを詳しく学び、対策をより万全にしておきましょう！