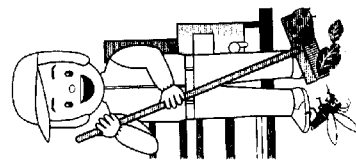


安全安心なお茶作りのために ⑤

「IPM（総合防虫管理）への取り組み」

ポラリス株式会社 環境衛生部門 担当 森下 重久



これまで荒茶工場の防虫管理の現状と対策についてふれてまいりましたが、実際には「工場内の防虫対策や衛生管理強化」について対策を進めなければならないことは、充分理解しているが具体的にどこが問題なのか？ 何から取り組めばいいのか？ といった対策への足がかりが掴めない状況であることが現実なのではないでしょうか。

「IPMの必要性」

近年、マスコミでは企業の品質問題が数多く取り上げられております

が、食品メーカーにおいても同様で、消費者の食に関する安全性への関心は年々高まる一方です。食品関連の企業は自社商品の安全性を把握し、消費者に安全安心な商品の提供を常に継続できる体制を構築していかなければなりません。

現実的に食品工場における昆虫をはじめとする異物混入問題の可能性は、加工場の中には常に存在し、油断すればこういった問題がいつ発生してもおかしくない状況にあります。一度でも異物混入の危害が発生してしまえば企業として取り返しの

つかない状況になってしまいます。危害が発生する前に対策を講じておかなければ、発生してから対策をしても全く無意味なものになってしまうのです。そうした意味でも、荒茶工場にとってのIPM（総合防虫管理）は、「安全安心なお茶作り」のために今後、最も現実的で身近な課題になっていくのではないのでしょうか。

「IPMへの取り組み」

食品工場に発生する昆虫類は多種多様で、ムカデ、ゴキブリなどの歩

行性昆虫類や、ノミバエ、ユスリカ、トビケラのように光に誘引されて屋内に侵入してくる飛翔性昆虫類、また食べ物などの匂いに集まる昆虫類や、木製のパレットや資材に棲みつき増殖を繰り返す屋内生息性の昆虫類など生態はさまざまです。また、昆虫は卵から成虫までの間に食べ物や生息する環境が変化するケースも多いため、それぞれ個別に昆虫の特性を把握し、対策をしていかなければならないので非常に防虫対策は複雑で困難です。必要に応じて専門家の協力も受けながら効果的な防虫対策に取り組むことも必要です。

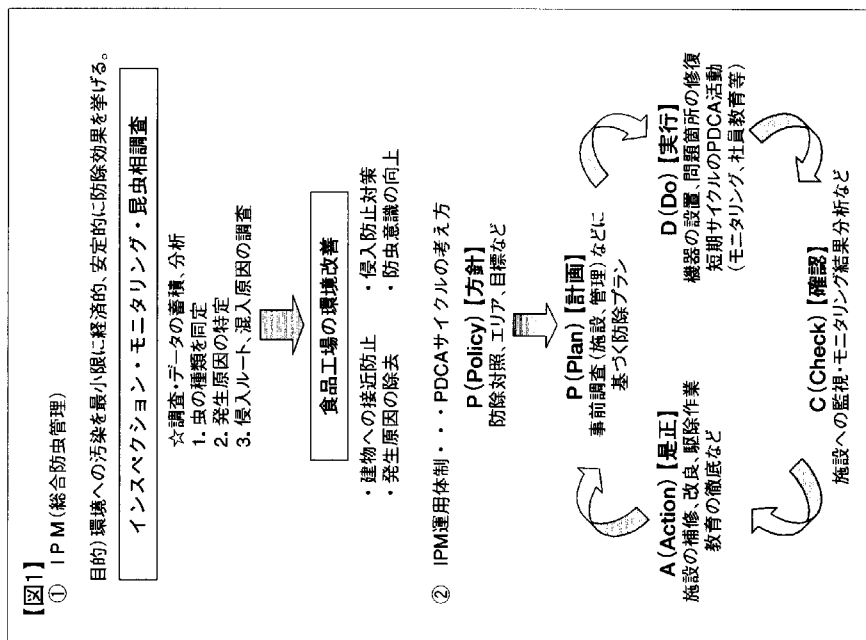
IPM（総合防虫管理）では、即座に昆虫の発生数をゼロにするのではなく、工場内・外周の危険部位の昆虫発生状況の把握・調査（昆虫相調査・モニタリング）のデータから発生源や侵入ルートの原因分析や

問題点の解析を行い、その一つ一つに対して繰り返し防虫対策を講じて（PDCAサイクル）、昆虫の発生数を徐々に減少させていくことが目的になります（図1）。

工場の実態を把握するために行われる各調査の概要は次のとおりです。

① インスペクション

施設及び環境の調査・分析を行い



ます。工場の施設や製造環境を多角的に調査し、結果を予想しながら昆虫の生息調査などと合わせて判断し、因果関係を明確にした上で具体的な対策を講じていきます。

② 昆虫相調査

工場内の虫の発生状況を把握します。ある一定期間（一週間程度）、トラップ（昆虫捕獲器）で昆虫の種類や数を調査し、工場内外の虫の汚染実態を把握することにより、現状の正確な分析と対策を講じていきます。

③ モニタリング

定期的に工場内の危険箇所をトラップで集中調査し、結果分析及びデータ蓄積・解析を行いながら合理的に防虫対策を進めていきます。

以上のほかに工場の管理責任者や現場担当者からのヒアリングや定期的な工場環境調査も防虫管理維持の

面では重要なデータとなります。

こういった手法で工場の実態を調査・分析しながら、個々の問題に対して具体的対策を講じ、繰り返し効果判定を行っていきます。当然これらの作業を繰り返すことにより、工場の製造現場内における防虫管理基準を底上げし、成果を維持しながら、より上のレベルまで継続して改善していくことがIPM（総合防虫管理）としてたいへん重要です。

参考までに荒茶工場における具体的なゾーニングの例を図2にまとめてみました（ゾーニング＝作業区域ごとに衛生管理レベルを設定し区分する）。各作業区域の区分の仕方は、工場のレイアウトによって多少異なりますが、ほとんどの工場で応用できるのではないのでしょうか。ゾーニングによってヒトや原料、製品の流れを踏まえた上で出入口管理の徹

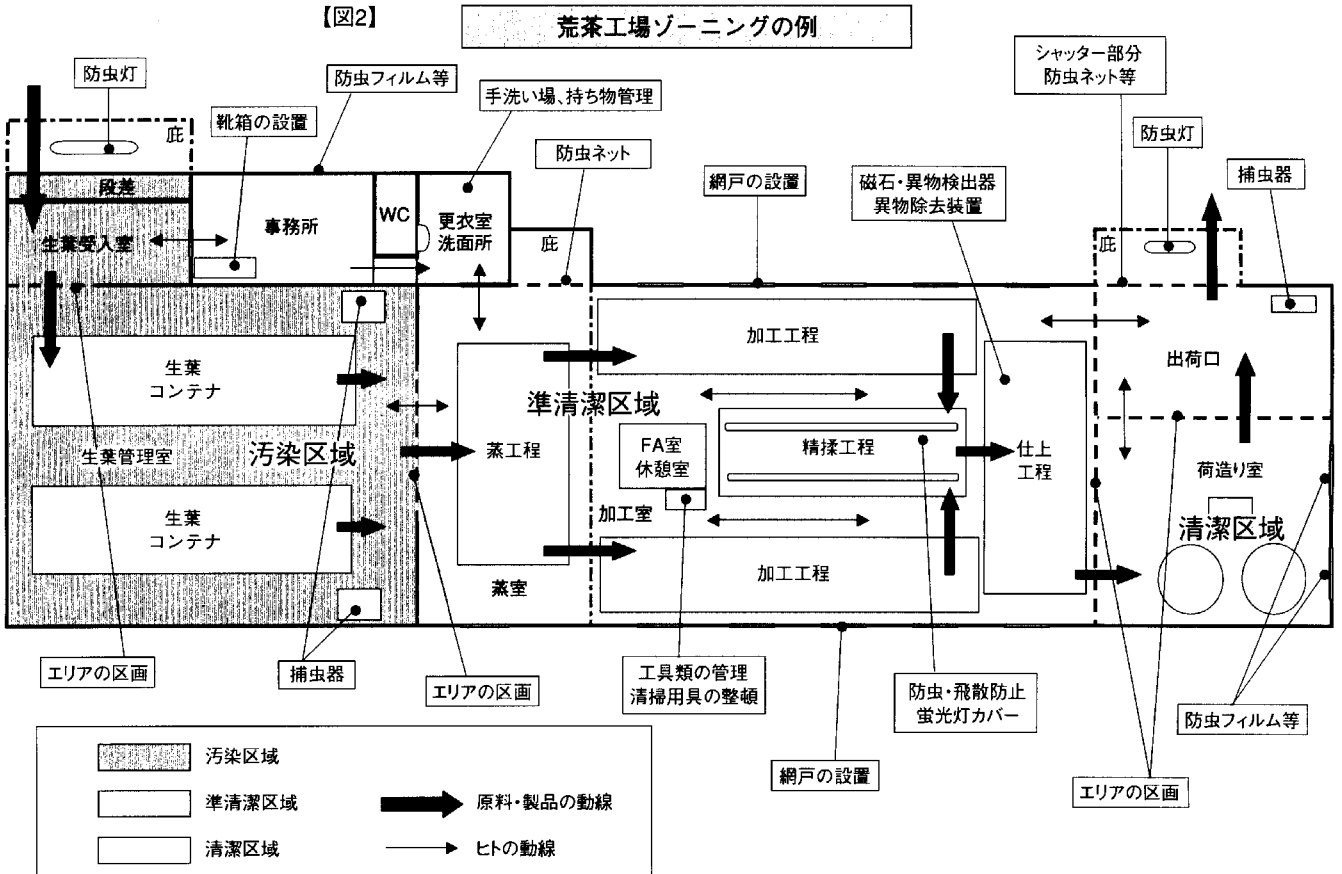
底や危険箇所の把握を行い、徐々に工場の防御力を高めていくことができれば、継続的に安定した防虫対策が実現できるはずです。

今後、食品工場に対する環境衛生向上への要求は年々厳しくなるものと思われます。荒茶工場においても同様で、現状に満足することなく工場の衛生管理基準を年々、向上していくことが求められます。肝心なのは、こうした工場独自の衛生管理の仕組みを構築していくことと、従業員一人一人の意識の改善が防虫管理への取り組みにつながっていくのではないのでしょうか？

【おわりに】

今や荒茶工場運営において荒茶の「品質第一」であることは当然のことですが、今後は、茶工場の衛生管理を徹底し、清潔な環境内でのお茶作りをめざし、食品工場として「高

【図2】



品質」で「安全安心な商品」を消費者の皆様提供していかねばなりません。また、この取り組みが茶工場としての新たな付加価値となり、他工場との差別化につながり、産地のブランド化を図るうえで大きな要素であることに間違いありません。こうしたI.P.M(総合防虫管理)への取り組みが、本当の意味での「製品の品質向上」になると確信しています。

全五回にわたって「安全安心なお茶作り」をテーマにお茶工場のI.P.M(総合防虫管理)について私たちの考えを述べさせていただきました。掲載にあたって静岡県茶業会議所の皆様には大変お世話になり、誠にありがとうございました。また、生産家の皆様におかれましては今後、茶業経営の発展に向けて更なるご健闘をお祈りいたします。長い間、おつきあいいただきまして誠にあり

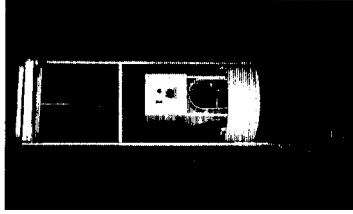
がとうございました。

【お問い合わせ】

今回、茶工場内の防虫対策用として吸引型捕虫&殺虫機「ムシぱっくん」を新たに開発しました。本商品及びI.P.M(総合防虫管理)についての問い合わせは、

ポラリス株式会社ホームページ(<http://www.polaris.cc>)のメールアドレスか、弊社(〇五四七―四六―五二三六)までお問い合わせください。

(もりした しげひさ)



吸引型捕虫&殺虫機
「ムシぱっくん」