

食品に混入する虫にご注意を!!

最近の日本の住宅は気密性が高く、家庭の台所は冬でも暖かく湿度も高いため、容易に食品衛生害虫が発生しやすい環境にあり、保健所に、食品に虫が混入していたという相談が寄せられることがあります。ここでは、相談事例をもとに、家庭における注意点を紹介します。

1 開封後の食品をそのまましまっていないか？



開封後の食品は、密閉容器に入れて保管することが重要です。
また、こぼれた粉や開封した袋などを長時間放置しないことも大切です。

タバコシバンムシ



●マカロニに混入したタバコシバンムシの幼虫



●幼虫



●成虫（背側）



●成虫（腹部側）

成虫実寸大 ▶
2~3mm



○形態

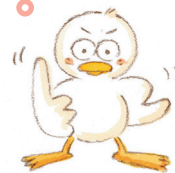
卵は0.5mm前後で乳白色、幼虫は、成熟すると約4mmに達します。さなぎは乳白色～淡黄色で体長約3mmです。

○被害

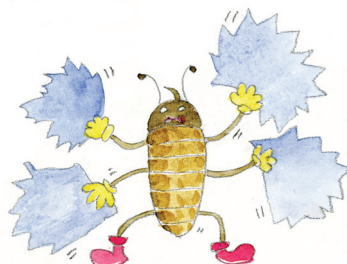
小麦粉や米粉などの穀粉、そばなどの乾燥麺類、マカロニなどのパスタ類、ビスケットなどの菓子類、こしょうなどの香辛料、乾燥果実や干し芋などを食害します。



2 開封していないからといって、油断していませんか？



開封していない食品であっても、保管状態が悪いと、包装のわずかな隙間から虫が侵入するので、長期間保存する場合は、密閉性の高い容器に入れましょう。また、こぼれた粉などを長時間放置しないことが重要です。



ビニールなんて
食い破っちゃうぞ〜。

ノコギリヒラタムシ



●クッキーに混入したノコギリヒラタムシの成虫



成虫実寸大
3mm



●成虫

パスタやお米など
穀類加工品は
特に注意が必要だね！

○形態

幼虫は頭部が褐色で、体は黄褐色、やや扁平な体をしています。さなぎは胸部及び腹部の両側にトゲ状の突起があり、体長は約2mmです。成虫の寿命は長く、1年以上生存することもあります。

○被害

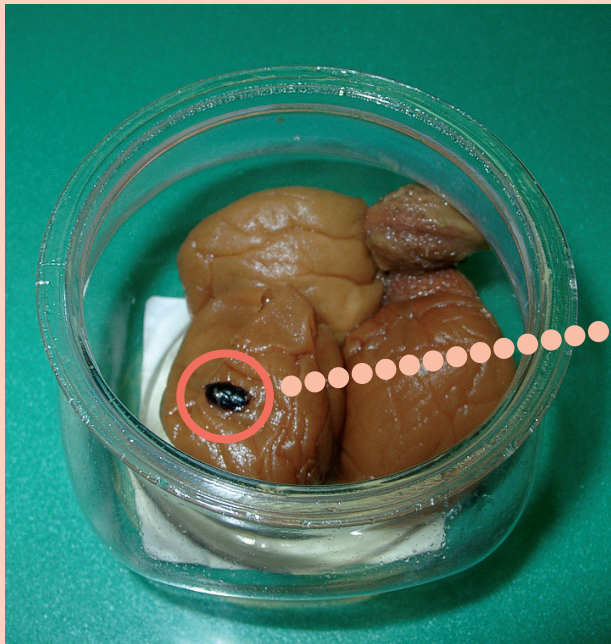
クッキーなどの菓子類、乾燥果実など多くの食品に発生します。この虫は、包装のわずかな隙間から食品内へ侵入することが知られています。

3 自家製の梅干などを作るときにはご用心！



自分で栽培した梅を漬ける場合は、熟した果実、特に傷のあるものに虫が引き寄せられるので、落下した果実はなるべく早く収穫し、傷のある果実は使わないようにしましょう。

アカマダラケシキスイ



●成虫

●梅干に混入していたアカマダラケシキスイの成虫



成虫実寸大
5.5~8.5mm



○形態

幼虫は頭部が褐色で、体は白色、扁平な体をしています。

○被害

熟して地面に落下したウメの傷口付近に産卵、果実内に卵からふ化した幼虫が残る場合や果実に直接幼虫が入る場合があります。



17 増粘剤

食品に粘り気を与えて、食感を向上させるために使用されます。グアーガム [マメ科グアーの種子から得られる]、キサンタンガム [キサントモナス (微生物) から得られる]、各種の多糖類などのように使用できる食品と上限量が定められていない

4 食べ物の置きっ放しにご用心！



少しの間だからといって、テーブルの上に食べ物を放置しておく、虫を引き寄せることになります。なるべく、食べ物は放置しないようにしましょう。

虫の侵入を防ぐためには、窓に網戸をつけることも必要です。

ハエ



●スベアリブに産みつけられたハエの卵



●卵



ケブカクロバエ
成虫実寸大
7~11mm

食べ物は
長く置きっ放しに
しないことだね！

○被害

屋内に侵入したハエが食品に産卵し、後にふ化した幼虫が見つかったり、食品に混入した成虫が見つかることがあります。屋内に侵入するハエの仲間には、イエバエ、ニクバエ、ケブカクロバエなどがいます。

ニクバエの成虫は、卵を産みつけるのではなく、体内でふ化した幼虫を食品などに産みつけます。

(写真提供：神奈川県衛生研究所)

ものと、メチルセルロースなどのように使用できる上限量のみが定められているものがあります。表示には、物質名と用途名（増粘剤または糊料）を記載することとされています。増粘を目的として多糖類を2種以上併用する場合は、「増粘多糖類」と記載することが認められています。