

食品工場綜合蟲害管理

食品工場的蟲害管理是一項在專業上和技術上要求都很高的工作。主要原因基於食品安全的重要性的符合監管食品生產標準及法例的必要性。另外，食品工場的運作往往給蟲害管理帶來以下的困難：

- ✧ 原材料及包裝物料的運輸可能會將害蟲帶入工場。
- ✧ 工場散發出的香味會吸引各類害蟲入侵。
- ✧ 生產區域的食物、溫度和濕度均有利于害蟲孳生。
- ✧ 工場的結構和設施均能提供充足的匿藏點。尤其是欠缺維修的殘舊廠房和機器。
- ✧ 食品製造過程所產生的灰塵、油脂、高溫和水氣均會使施放了的除害劑失去功效。
- ✧ 頻密的清潔和運輸工序往往會將除害劑和除害裝置消除或破壞。

害蟲主要有兩個途徑進入工場範圍。一是牠們自行走動、爬行或飛進室內；二是依靠其他載體如原料和工具等帶入工場內。因此，我們必須採用綜合蟲害管理方法，確保食品的安全和避免工場的結構和設備受到破壞。

綜合蟲害管理

食品工場的蟲害管理方法主要包括：

- ✧ 衛生措施
- ✧ 結構防禦
- ✧ 蟲害監察
- ✧ 物理防治
- ✧ 化學防治

衛生措施

衛生措施是食品工場蟲害管理最重要的部分。

- ✧ 工場內外都要每天妥善安排整理。包括清除積水、食物渣滓和垃圾。
- ✧ 生產場地、機器和工具等應每天徹底內外清潔。原料或食品碎屑必須定期從機器內清理出來。
- ✧ 避免長期堆放原材料、食品、工具等。需要銷毀的食品應當立即妥善棄置。貨物擺放要避免接觸地面和牆壁，最好安放在金屬架上。
- ✧ 接收原材料、包裝物料、工具等必須詳細檢查是否載有害蟲。
- ✧ 原材料和製成食品必須妥善密封。

- ✧ 經常整理綠化園藝，防止害蟲孳生或匿藏。

結構防禦

- ✧ 保持門、窗等完整及沒有大過 6 mm 的縫隙。儘量安裝自動關閉門窗或風閘、塑膠簾帳等裝置。
- ✧ 堵塞或填平任何孔洞和牆身的縫隙。
- ✧ 儘量採用平滑、防水和易於清潔的物料建造地台、工作枱等設施。
- ✧ 在窗戶和通風系統的缺口安裝紗網。
- ✧ 木門的底部必須安裝上 30 cm 高的金屬隔。

蟲害監察

- ✧ 定期檢查工場各處，包括內外範圍的建築結構、綠化園林、卸貨/裝貨區、食品生產區、器皿清洗區、垃圾房、洗手間、員工儲物室、飯堂、寫字樓等。檢查工作一定要仔細，務求及早找出可能發生蟲患的地方。即使是很少的跡象，例如少量害蟲痕跡，也要詳細記錄，並展開調查。
- ✧ 確定任何有利于害蟲侵入、孳生和活動條件的存在，並跟進有關消除這些環境條件的措施。
- ✧ 必要時可以在適當的位置安放監察站，監測有關害蟲的活動。
- ✧ 檢查報告書必須詳細記錄相關的資料，包括日期、發現蟲患地點、鑑定品種、評估數目、滋生原因和防治建議等。

物理防治

物理防治主要是利用器械捕捉入侵的害蟲。例如：

- ✧ 在室內安裝紫外光誘捕燈來捕捉入侵的蠅類和其他趨光性強的飛蟲。
- ✧ 在戶外安裝能散發激素和二氧化碳的誘蚊器來控制成蚊的活動。
- ✧ 使用老鼠籠、老鼠夾或黏鼠膠板來防治鼠患。
- ✧ 利用黏膠紙板捕捉蟑螂、甲蟲等爬行昆蟲。

物理防治方法必須配合以經常檢查及清理捕捉器，避免對食品造成污染。

化學防治

有些食物衛生條例可能會禁止在食品工場施放化學除害劑。同時，有些除害劑會標明不適宜在食品工場使用。因此，在選擇化學防治方法之前，必須參考相關的法例和除害劑的標籤。還要留意以下的安全措施：

- ✧ 施放除害劑或藥餌必須在工場停止生產運作後進行。
- ✧ 防治鼠患只可以採用抗凝血性毒餌。
- ✧ 施放除害劑前，必須將食物妥善密封。
- ✧ 重開生產運作前，必須清洗所有工作枱，避免受到殘留的除害劑所污染。