

食品に混入する虫のはなし

家庭で保管しておいたお菓子や食材に、虫が混入していたという経験はありませんか？
食品に混入する虫については、「かながわの食品衛生vol.11」で紹介していますが、ここでは、実際に相談が寄せられた2つの事例とその原因となったノシメマダラメイガとジンサンシバンムシについて紹介します。

どちらも食害の原因となるのは幼虫です。一般的に被害が多い食品はそばやスパゲッティなどの乾麺、米や小麦粉などの穀物類、チョコやクッキーなどの菓子類ですが、雑食性が強いため、色々な食品が食害の対象となります。



ノシメマダラメイガ

「チョコレートの袋に虫が！」…雑食性が強いガの仲間

数ヶ月保管していたチョコレートを食べようとしたら生きた幼虫のほか、さなぎや成虫の死骸など、各成長段階の虫が見つかりました。



幼虫



成虫

外観

幼虫の体長は最大で約10mm、頭部の色は褐色をしており、胴体の色は淡黄白色です。
成虫は羽を広げると約13~16mm、頭部の色は赤紫色です。成虫の羽は独特な色合いをしており、写真のようにつけ根に近い半分は黄白色で、先端から半分は赤褐色です。



【チョコレート菓子に混入していた幼虫】



口から糸をだす

神奈川県では平成23年度にノシメマダラメイガの発育と酸素濃度に関する調査研究を行いました。

ノシメマダラメイガは、「卵→幼虫→さなぎ→成虫」と成長しますが、低酸素処理された包装食品を想定した酸素濃度下で飼育したところ、サナギまでにしか発育せず、成虫になった個体はありませんでした。この調査により、例えば、「お菓子を開封したら虫が出てきた」等の相談があった際にも、おおよその混入の時期や経路を推測することができるようになりました。



ジンサンシバンムシ

「乾麺がかじられた！」…香辛料や薬草も好物

そばの袋の中に幼虫、さなぎ、成虫が見つかった事例です。
非常に雑食性が強く、また、トリカブトの根を食べても解毒する力があります。



幼虫



さなぎ



成虫

外観 甲虫類の仲間です。幼虫の体長は約3mm、体は白色で円筒形をしており、体を弓状に曲げています。成虫の体長は約2mmで非常に小さく、全体が褐色で細かい毛が生えています。



【ジンサンシバンムシの幼虫による食害(乾麺)】

帰ったら戸棚の中を確認してみようっと

食品を保管するときのポイント

■ 清掃

床や棚にこぼれた米や小麦粉、お菓子などはこまめに清掃し、虫の餌となるような食品くずを残さないようにしましょう。

■ 保管

ビニール袋や紙袋などの包装材を食い破って混入してしまうことがあります。開封した食品や長期間保管する食品は、プラスチックや金属製の密封容器で保管しましょう。



密閉容器に保管するといよいよお掃除も忘れずに

ノシメダラメイガの幼虫が袋に開けた穴