

誤飲による食中毒を防ぐために！

～洗剤の保管方法にご注意～

みなさんのご家庭では、食器用洗剤や掃除用洗剤を適切に保管していますか？

洗剤や漂白剤などの誤飲による食中毒が起きています。子供に限らず、家庭内で大人が誤って飲んでしまった事例や飲食店での食中毒事例も発生しています。

いま一度、ご家庭の台所を確認してみましょう！

× 洗剤をペットボトルなどの食品容器に詰め替えている



ポイント 1

- ・洗剤などを食品容器に詰め替えない
- ・やむをえず詰め替える場合は、調味料などとは違う形の容器を使い、だれもがすぐに食品でないことが分かるよう明確に表示する

× 調味料と洗剤を同じ棚に保管している



ポイント 2

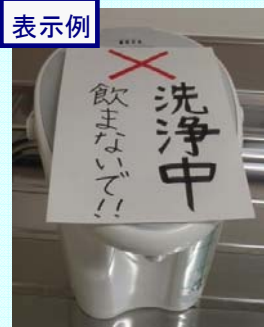
- ・調味料と洗剤は違う棚に保管する
- ・使用する前にラベルをよく確認する
- ・決めた保管場所は家族等みんなで守る

× 日常使用している場所で食器の漂白や湯沸しポットの洗浄をしている

ポイント 3

- ・食器の漂白や湯沸しポットの洗浄は、シンクの中で行うなど、日常使用している場所とは別の場所で行う
- ・漂白中や洗浄中であることをだれもがすぐにわかるように、大きく表示する

表示例



ポイントの詳細は裏面をチェック！

ポイント 1

- ・洗剤などを食品容器に詰め替えない
- ・やむをえず詰め替える場合は、調味料などとは違う形の容器を使い、だれもがすぐに食品でないことが分かるよう明確に表示する

飲料のペットボトルや調味料の空き容器などに洗剤等の薬剤を詰め替え・小分けしていると、油や調味料などと勘違いして使ってしまうことがあります。

元の製品ラベルが残っているのは問題外ですが、ラベルを貼り替えていても、容器の形状が調味料と似ていたため、間違えて使用してしまった事故も起きています。

事例 洗剤が混入した天つゆによる食中毒

飲食店で天ぷらを食べた数名が、食べた直後から舌のしびれ、のどの痛みを訴えて医療機関を受診しました。患者は、天つゆを口に入れた瞬間に強い苦味とのがやけるような痛みを感じていました。

天つゆを調製した調理場では、**みりん**や**しょうゆ**と同じ場所に、**みりんの空き容器に小分けした洗剤**が保管されていました。天つゆを調製する際に容器の形状と液体の色からみりと誤って洗剤を使用したことが原因と考えられました。

ポイント 2

- ・調味料と洗剤は違う棚に保管する
- ・使用する前にラベルをよく確認する
- ・決めた保管場所は家族等みんなで守る

同じ棚の中に、容器や色が似ている調味料と洗剤を一緒に保管していませんか？急いでいるときなど、容器の形や中身の色だけで調味料と間違えて、使ってしまうことがあります。

家族や仲間であそを共有している場合は違う場所に置かれることがあるため、特に注意しましょう。

事例 廃油処理剤混入の酒だれによる食中毒

飲食店で海鮮盛り合わせに卓上の酒だれをかけて食べた4名が、食べた直後から強烈な苦味と舌のしびれを訴えました。

この飲食店では、ペットボトル入りの「しょうゆだれ」と「照り焼きだれ」、紙パック入りの「酒だれ(日本酒)」を、客席の卓上用の容器に小分けして提供していました。

事件当日、調味料棚には通常置かれていないはずであった**ペットボトル入りの廃油処理剤**が「しょうゆだれ」などと一緒に並んでいました。新人の店員が、「酒だれ」用の卓上容器に、容器が「しょうゆだれ」や「照り焼きだれ」と似た形のペットボトルで、酒だれと同じく無色透明であった「廃油処理剤」を誤って小分けしたことが原因と考えられました。



ポイント 3

- ・食器の漂白や湯沸しポットの洗浄は、シンクの中で行うなど、日常使用している場所とは別の場所で行う
- ・漂白中や洗浄中であることをだれもがすぐにわかるように、大きく表示する

漂白剤やポットの洗浄剤は無色透明のものが多く、見ただけでは漂白剤や洗浄剤が入っていることがわかりません。漂白中であることを忘れてしまったり、洗浄中であることを知らない人が、漂白剤や洗浄剤が入った水を飲用水と間違えて使用してしまうことがあります。