

誤飲による食中毒を防ぐために

～洗剤・消毒剤の保管方法にご注意～

1. 事故事例

天つゆによる食中毒



概要: 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

発生原因: 調理場にて、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た。**天つゆを調整する際にみりんと誤って洗剤を使用した。

日本酒への洗剤混入による食中毒

概要: 飲食店にて洗剤が混入した日本酒をお客様に提供し、男性2人が喉・食道の痛み、口腔内のただれの症状を訴えて医療機関を受診

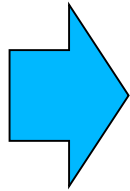
発生原因: 日本酒の商品ラベルが付いたままの一升瓶に、**アルカリ性の食器用洗剤を小分けしていた。**ホール担当者が日本酒を燗する際に誤って洗剤入りの日本酒を提供した。

毎年誤飲による食中毒事故が数件発生中！！

2. 食中毒事故防止のポイント

✕ 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
- ・やむを得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に内容物を明記する

✕ 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場所に保管する
- ・使用する前にラベルをよく確認する
- ・決めた保管場所は必ず守る

✕ 日常使用している場所で食器の漂白や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違う場所で行う
- ・漂白中や洗浄中であることを誰もがすぐにわかるように、大きく表示する



SDS(安全データシート)の所在を確認して下さい

※無い場合は洗剤メーカーに確認しましょう