



食品衛生ニュース

【通巻4号(第1巻3号)】
2019年9月

化学物質(洗剤等)による食中毒について

2018年における全国食中毒発生状況(事件数1,330件、患者数17,282人)の内、事件数23件(内訳ヒスタミンが20件355人、洗剤が2件4人、水が1件2人、)、患者数361人と第8位の発生数になった化学物質による食中毒の内、洗剤によるものと水(次亜塩素酸ナトリウム混入)についてお話しします。

これら下記の3事件は全く人為的なミスで起きた食中毒事故だと言えるのもので、どこでも起こり得るという教訓を学ぶ事例となりました。特に③の事例については詳しくご紹介します。

	発生日	発生場所	患者数	原因食品	原因物質
①	2月17日	東京都内	1人	酒類	洗剤混入
②	2月17日	東京都内	2人	お水	次亜塩素酸ナトリウム混入
③	11月9日	長野県内	3人	お茶漬け	洗剤混入

☞事件①と②の概要

いずれの誤用による食中毒事件は新聞報道等がされていませんが、2月17日と同日発生で東京都の統計では化学物質は次亜塩素酸ナトリウムとなっていました。恐らく同一店舗内で起きたものと思われます。

☞事件③の概要

2018年11月11日、長野県は、同県茅野市の旅館「蓼科 親湯温泉」で9日の夕食に除菌洗剤が混入したお茶漬けが誤って提供され、食べた埼玉県居住の男女10人中3人がすぐにノドの痛みや舌のシビレを訴える食中毒があったと発表した。当館を管轄する同県諏訪保健所は、旅館側が鍋に除菌洗剤を入れて汚れを落とした状態の液体を、調理人がだし汁と誤って焼きおにぎりにかけてお茶漬けとして10人の宿泊者に提供したのが原因だと断定11、12日の両日、調理部門の営業を停止とした。

「産経新聞11月11日夕刊」



洗剤、消毒薬、殺虫剤、食品添加物等(化学物質)の保管について



ポイント!!

洗剤や消毒薬等の化学物質には、人体に有害なものが多くあります。これらが調理場内に放置された状態であると誤って食品中に混入してしまい、上記のような食中毒事件にまで発展してしまうことがあります。

また食品添加物も使用の用途を間違えてしまうこともあります。このような誤用による食中毒事故を防ぐために食品とは明確に区別出来る保管方法を採用していきましょう。また容器に記載のラベルが劣化により不鮮明になったり、小分けしたボトルに品名の転記記載を怠っている場合もあります。第三者でもそれが何の化学物質であるのか容易に分かるようにしてください。

登録衛生検査所
株式会社 **中央微生物検査所**
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本社
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552