

漂白剤の“誤飲”に注意しましょう！

| 薬剤名 | 原因 | 誤飲の症状 | 誤飲を防ぐポイント |
|---|---------|-------|---|
| 塩素系漂白剤 【次亜塩素酸ナトリウム】 | 食品と隣接保管 | 危険性 | <p>①食品の漂白やポットの洗浄は、日常で使用する場所とは違う場所で行う。</p> <p>②漂白中や洗浄中であることを自分以外に知らせる注意書きの紙やシールを貼る。</p> <p>③別の容器に漂白剤を詰め替えて使用する場合は、容器に漂白剤であることを明示する。</p> <p>④漂白剤等の薬品と食品は、別の場所で保管する。</p> <p>⑤飲料や調味料が入っていた容器を再利用しないようにする。</p> |
| IUPAC命名法/物質名/英語名 Sodium hypochlorite | 管理体制不備 | | |

塩素系漂白剤《次亜塩素酸ナトリウム》を誤って飲んでしまったことによる食中毒が発生しています。

「いつも使っているから大丈夫」と思わず、
使用方法や管理方法を見直すタイミングに
しましょう！

※上記表のポイントほか、漂白作業は最後まで1人が責任を
もって行うなど、消毒中の食器を誤って使用しない。漬け
置き後の洗浄忘れが起きないようなルール作りが大切です。

(参考資料 川崎市保健所作成リーフレットより抜粋)



漂白剤による事事故例

CASE1

「酢をかけたら“漂白剤”…高速道路PAのレストランで食事した親子2名が喉の痛み等訴える」
(2025年6月8日 三重県)

★二人はすぐに吐き出したため軽症であったが、保健所の調査により、酢として提供されたのは次亜塩素酸ナトリウム溶液(漂白剤)であることが判明
 ↗事故の原因は、従業員の管理体制の不備、当該レストランでは酢と漂白剤を同じ棚で保管しており、従業員が空になった酢の容器に、隣に置いてあった漂白剤を誤って詰め替えてしまったため
 →当該従業員は酢と漂白剤が同じ場所に保管されていることを知らなかったと説明
 ↗保健所は6月11日付でこのレストランを営業禁止処分

POINT

CASE2

「漂白剤が混ざった水を客に提供 福岡市に本社を置くレストランチェーンの店舗 客1人が喉に軽傷を負い警察が業務上過失傷害の疑いで捜査」
(2024年4月30日 福岡県)

★漂白剤が入った水を飲んだ客は計4人で、そのうち女性1人が喉に軽傷を負い、警察が業務上過失傷害の疑いで捜査
 ↗事故の原因は、従業員が洗浄中だった水を入れる容器を誤って持ち出し、漂白剤が入った水を客のコップに注いたため
 →当該企業がHPにお詫び文書を掲載し、その中に直ちに所轄保健所に報告のうえ、指導内容に基づき再発防止策を策定し、全店で実施

POINT

