

誤使用による洗剤や漂白剤の食中毒、ヒスタミン以外の化学物質

●調理室の衛生管理 洗剤や漂白剤による食中毒

衛生点検で、洗剤や漂白剤（消毒薬）などの薬剤や、しょう油、食用油などの食材を小分けして使用しているところを見かけますが、多くのところでは小分けした容器に内容物の表示をせずに使用しています。現場で無表示の小分け物品を見つけては注意しますが、なかなか徹底することができません。

毎年起きる誤使用・誤飲による食中毒

昨年（2011年）、東京都では、アイスゆず茶を製造する際に、冷水と漂白剤を間違えて使用した事件や、空の焼酎ビンに入れて保管していた洗剤を、間違えてお客に提供した事件などが起きています。全国では他にも、油と間違えて洗剤を使ったり、漂白剤の入ったボトルの誤使用で食中毒を起こす事例が毎年起きています。表は、全国で起きたヒスタミン以外の主な化学物質による食中毒の一覧です。

表：ヒスタミン以外の化学物質食中毒（2007年から2011年：厚生労働省食中毒統計ほか）

事例	年月日	発生場所	原因食品	原因物質	原因施設	患者数	摂食者数	発生要因
1	2007.5.20	大阪府	漂白剤入りお湯	漂白剤	飲食店	1	1	漂白中のポットから給湯した
2	2007.6.13	北海道	紅茶	床洗浄剤	飲食店	5	5	
3	2008.1.19	横浜市	水	次亜塩素酸Na	飲食店	3	3	器具漂白中の水を誤って提供
4	2008.3.2	福島県	焼きそば・お好み焼き	台所用合成洗剤	飲食店	24	29	調理用油と間違えて、台所用合成洗剤を使用
5	2008.4.16	佐世保市	揚げ皿うどん麺	変敗油脂	飲食店	66	133	揚げ皿うどんの麺の油が変敗
6	2008.11.2	大阪市	ゆず梅酒	合成洗剤	飲食店	2	2	
7	2008.11.22	横浜市	いも煮	洗浄剤	その他	62	73	洗剤を油と間違えた
8	2009.1.4	相模原市	焼きそば	合成洗剤	飲食店	2	2	焼きそばを調理する際に食用油と洗剤を誤使用
9	2010.9.16	岡山県	プレーンオムレツ	変敗食用油	学校行事	21	56	調理実習で使用したサラダ油が変敗していた
10	2011.4.21	品川区	アイスゆず茶	次亜塩素酸Na	飲食店	2	2	アイスゆず茶製造用の冷水と漂白剤入りの水を間違えて使用
11	2011.6.1	神奈川県	わかめスープ	苛性ソーダ	飲食店	2	2	苛性ソーダを調理用の鍋に保管
12	2011.12.23	豊島区	洗剤誤飲	洗剤	飲食店	7	7	洗剤を焼酎ビンに入れたため、誤って客に提供

なぜ誤使用するのか？発生要因とその対策

◎事例１では、お客がお茶を追加注文した際、店員が誤って漂白中のポットから給湯し、お茶として提供していました。事例３、１０なども漂白中の容器を間違えて使用し、漂白剤入りの飲料を客に提供しています。漂白中の容器には表示（漂白中等）をする必要がありますが、容器の漂白は３０分程度で行えるので、漂白作業を始めた従業員は最後まで責任を持って作業を終了させることです。

◎事例４、７、８は食用油と洗剤を誤使用したものです。洗剤を写真のような容器に小分けして使用しているところがありますが、内容物の表示がなく、誤使用につながります。小分けをする場合は必ず内容物を表示しなければなりません。小分けの容器は元々洗剤が入っていたものなど、一目で洗剤分かるものを利用すると誤使用が防げます。洗剤のメーカーには１Ｌくらいの小分け専用容器を用意してもらいたいものです。

◎事例１１は、劇薬の苛性ソーダ（水酸化ナトリウム＝床の厳しい油污れ等に使用する場合がある）を保管していた鍋を使用して調理しており、洗浄不足のままスープを作ったため起きたものと推定されます。洗剤や殺虫剤等の薬剤は、調理器具や食器、食材とは明確に区分して保管する必要があります。

◎事例１２は、洗剤を空の焼酎ビンに入れてシンクの下に保管していたものを、別の作業員が焼酎と思い込んで酒の陳列棚に移動し、その後、注文を受けて焼酎として提供したものです。いろいろな人が従事する調理場では、誰でも（外部者でも）判断できるように明確に表示する必要があります。もっと重要なことは紛らわしい空き瓶等には入れないことです。



劣化した食用油による食中毒

事例５と９は、劣化した食用油による食中毒です。事例５は、油揚げ麺の納入業者が賞味期限を１０月余り過ぎて廃棄処分をする予定であった商品を誤って納品したためでした。廃棄用と営業用の食品を明確に区分保管していれば起こらなかった事件です。

食用油が劣化することを酸化といいます。酸化した油で食中毒を起こすことがあります。油脂または油脂性食品の酸化程度を調べるには、過酸化価（POV）および酸価（AV）を測定します。インスタントラーメンや油菓子では基準が定められており、即席めん類（油揚げ麺）では、めんに含まれる油脂のAVが３を越え、又はPOVが３０を越えるものであってはならない。油で処理した菓子（油脂分１０％以上）では、POVが３０以下で、かつ、AVが５以下であること、または、AVが３以下で、かつ、POVが５０以下であること、となっています。

油は加熱と空気に触れることによって劣化が進むので、濁りが少なくても、長時間使用したものは交換します。安全を確かめるには、酸価が測れるペーパー等もあるので、測定して確認します。