

2012. 10. 17

上田保健所管内で次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒が発生しました

本日、上田保健所は上田市内の飲食店を原因施設とする次亜塩素酸ナトリウム製剤による食中毒の発生について発表しました。

患者は10月11日に、この施設で食事をした1グループ10名中の5名で、検査により、食品残品から次亜塩素酸が検出されました。

次のポイントに注意しての殺菌・漂白剤や洗剤による食中毒を防ぎましょう。

◆殺菌・漂白剤による食中毒防止のポイント◆

- ◎殺菌・漂白剤や洗剤を小分けする場合は、容器に内容物を明示しましょう。
- ◎小分けをする際は、食品用の容器を使用することは避けましょう。
- ◎殺菌・漂白剤や洗剤は、食品とは別の場所に保管しましょう。
- ◎誤って消毒中の食器等を使用しないように、消毒中であることが分かるように明示しましょう。

====塩素剤による食中毒について====

[特 徴]

次亜塩素酸ナトリウムは食品添加物として認可されている物質で、水道水や食品の消毒に広く使用されていますが、高濃度の水溶液を摂取すると、嘔吐や喉の痛みなどを引き起こします。

この水溶液は無色透明で、独特の塩素臭がありますが、水溶液が低温の場合は塩素臭に気づきにくく、水や酒と間違えて飲用してしまうことがあります。

[症 状]

経口摂取により吐き気、嘔吐、喉の痛み、口腔内、食道粘膜の炎症などの症状が見られません。

今回の食中毒の詳細については下記のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/syokuhin/happyou/ch241017.pdf>

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所)食品衛生相談窓口