

## ホタテ等の「貝殻焼成カルシウム」製品による事故に注意しましょう

台所用品や野菜の洗浄、洗濯物の除菌・消臭、物品の除菌・消臭を謳った「貝殻焼成カルシウム」製品が多く販売されています。日本中毒情報センター・中毒 110 番（JPIC）への「貝殻焼成カルシウム」製品の問い合わせは、2021年までは年間2件以下でしたが、2022年は1月だけで4件と増加しました。

現在までに JPIC が把握している 11 件のうち 4 件は「食品と誤認」した例で、砂糖、片栗粉、小麦粉と間違えて経口摂取した事故でした。「貝殻焼成カルシウム」製品は白色の粉末で、袋入りの製品もあるため、食品と間違える可能性があります。



「貝殻焼成カルシウム」は、ホタテ等の貝殻を焼成処理した製品で、“安心安全天然素材”、“化学物質は一切使っていない”などのキャッチフレーズで販売され、安全性が高いイメージですが、成分は水酸化カルシウム（消石灰）です。水酸化カルシウムの水溶液は強アルカリ性であり、濃度によっては粘膜や眼を腐食する作用があります。JPIC への問い合わせ例では、経口摂取で口腔内の痛み・違和感・出血、嘔吐、腹痛などが出現していました。また過去には消石灰を肥料やグラウンドのライン引きとして使用中に眼に入り、角膜の損傷を起こした例や失明した例もあります。

- 「貝殻焼成カルシウム」製品を使用する場合は、事故防止のために以下の点に注意しましょう。

- ・ 使用前に使用方法、注意事項を確認しましょう。
- ・ 使用時は吸い込んだり、眼に入ったりしないよう、マスクやメガネを着用しましょう。
- ・ 食品と誤認しないよう、食品とは離れた場所に保管しましょう。
- ・ 子どもの手の届かないところに保管しましょう。

中毒事故が発生し、受診すべきか判断に迷った場合は中毒 110 番にご相談ください。

公益財団法人日本中毒情報センター 中毒 110 番電話サービス（一般向け）

- 大阪中毒 110 番（365 日 24 時間対応） 072-727-2499
- つくば中毒 110 番（365 日 9 時～21 時対応） 029-852-9999

本資料を引用又は使用して資料作成・報道等を企図される場合は、必ず事前にその内容について日本中毒情報センター（本部事務局 電話：029-856-3566）の承諾を得、「公益財団法人 日本中毒情報センターの調査による」旨明記して下さい。