

Q 4

せんざい じょうず つか
洗剤を上手に使うには、
どうすればいいの？



A こたえ



せんざい じょうず つか ひょうじ ちゅうい まも ただ
洗剤を上手に使うには、表示の注意を守って正し
く使うことが大切だよ。洗剤のラベルにはどんな
ことが書いてあるのか、下の図を見よう。使
い方や使用量の目安、使用上の注意、応急処置の
方法などが書かれているね。上手に使って健康な
生活に役立てよう！

せんざい れい
洗剤のラベル(例)



ひんめい
品名:
しょうひん しゅるい
商品の種類

ようと
用途:
つか もくてき
使用目的

せいぶん
成分:
かがくぶつ しまえ
化学物質の名前

使用上の注意をよく読んでお使いください

えきせい
液性 (pH):
ちゅうせい さんせい
中性・酸性・
アルカリ性

しょうじょう ちゅうい
使用上の注意:
つか
使うときに気
をつけなければ
いけないこと

おうきゅうしよち
応急処置:
もしも目に入
ってしまったり飲
みこんでしまっ
たら、どうす
ればよいか

●品名/台所用合成洗剤●用途/食器・調理用具、スポンジ、まな板、ふきん(除菌)●液性/弱アルカリ性●界面活性剤(18%、アルキルエーテル硫酸エステルナトリウム、アルキルアミノオキシド、ポリオキシエチレンアルキルエーテル)、安定化剤、粘度調整剤●使い方と使用量の目安/○食器・調理用具の洗浄/水1Lに対して1.5ml(料理用小さじ1杯は約5ml)

(使用上の注意)●上記用途以外に使わない。●子供の手の届く所におかない。●うすめた液を長時間おくと変質することがあるので、使用のつどうすめて使う。●使用後は手をよく水で洗い、クリーム等でお手入れを。●荒れ性の方や長時間使用する場合は、または原液をスポンジに含ませて使用する時は炊事用手袋を使う。●流水の場合、食器及び調理用具は5秒以上、ため水の場合は水をかえて2回以上すすぐ。●保管条件等によってまれに液の色が濃くなることもあるが、異臭などがなければ品質に変わりはない。●温度条件により白濁することがあるが、成分の析出によるもので、異臭などがなければ品質に変わりはない。

(応急処置)●目に入った場合は、こすらずにただちに流水で15分以上洗い流し、必ず眼科医を受診する。●飲み込んだ場合は、吐かせずに口をすすぎ、水を飲む等の処置をする。異常が残る場合、商品を持参して、医師に相談する。

株式会社 千〇〇〇〇〇〇〇〇市〇〇〇〇〇〇〇〇
でんわ(〇〇)〇〇〇〇〇〇

つか かた しょうじょう
使い方と使用
量の
目安:
どのくらいの量
をどのように使
うか

メーカー:
せんざい つく
洗剤を作っ
てい
る会社の名前と
れんらくさき
連絡先

せんざい かがいしょうひんしつひょうじょうほう ほうりつ せんざい つく かいしゃ せきにん ひょうじ
洗剤のラベルは、家庭用品品質表示法という法律にもとづいて、洗剤を作る会社が責任をもって表示することになっています。

ひょうじ 表示をよく読んで、 ただ つか 正しく使おう！



つか せんざい しゅるい
使う洗剤の種類をまちがえないように



せんざい は、まちがった つか かた をしてしまうと、あら ものを傷めてしまったり、手あれなどの原因になるよ。例えば、しよつきあら き ようせんざい は、しよつきあら き つか で使うのに適しているアルカリ剤や漂白成分が入っているのて、手洗いにはむかないよ。

ただ りょう つか
正しい量を使おう



せんざい には、こうか はつき を発揮するのにちょうどよい量があって、「水1Lに対して1.5mL」や「水35Lに対して20g」などの使用量の目安が表示されているよ。表示をよく見て、正しい量を使おう。使いすぎても効果はあがらないし、むだになってしまうよ。

きけん ひょうじ き
「まぜるな危険」の表示に気をつけて！



えんそけい せんざい さんせい せんざい ま ゆうどく
塩素系の洗剤と酸性タイプの洗剤を混ぜると有毒な
えんそ はっせい
塩素ガスが発生するのでとても危険だよ。「まぜるな
きけん ひょうじ ぜったい ま
危険」と表示されている洗剤は、絶対に混ぜないでね。
しやうちゆう す せんざい ぜったい ま
使用中はガスを吸いこまないように、換気扇をまわし
くうき
て空気をいれかえよう。

まぜるな危険 塩素系 **まぜるな危険 酸性タイプ**

こくさいどういつきじゆん ひょうじ
国際統一基準の表示マークもあるよ！

つぎ のマークは、せかいてき とういつ したが せいひんちゆう かがくぶつしつ き
次のマークは、世界的に統一されたルールに従って製品中の化学物質の危
けんせい ゆうがいせい ぶんるい じょうほう ひとめ ひょうじ
険性や有害性を分類して、その情報が一目でわかるように表示するGHSと
いうシステムのマークだよ。おうちにある製品にもついているかな？



チャレンジ
クイズ
3

りょうり あぶら た もの のこ
料理の油や食べ物の残リカスなどの汚れを少
なくするには、どんなことができるかな？ 正し
いものを選ぼう。

①なべなどのがんこな油汚れは、紙
などでふきとってから洗剤で洗う。

②野菜くずなどをなが
ないようにする。

③油は流さずにあつめて
ゴミとしてすてる。

