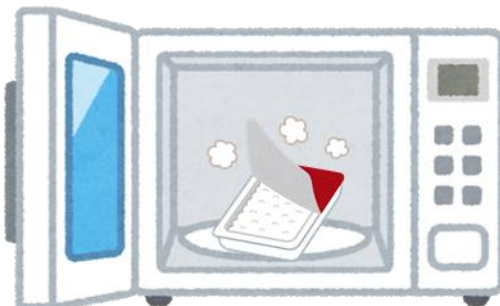




誤使用の要因

④表示内容の誤認に注意

製品の注意表示を見ているにも関わらず、読み間違いや勘違いで間違った使い方をしてしまうことがあります。多くは、書かれている文章を全部読んでおらず、目に入った目立つ部分だけを見て勝手に（自分の都合の良いように）解釈してしまうことから起こっているようです。今月は、そのような、表示内容の誤認により起こってしまった事故を取り上げます。



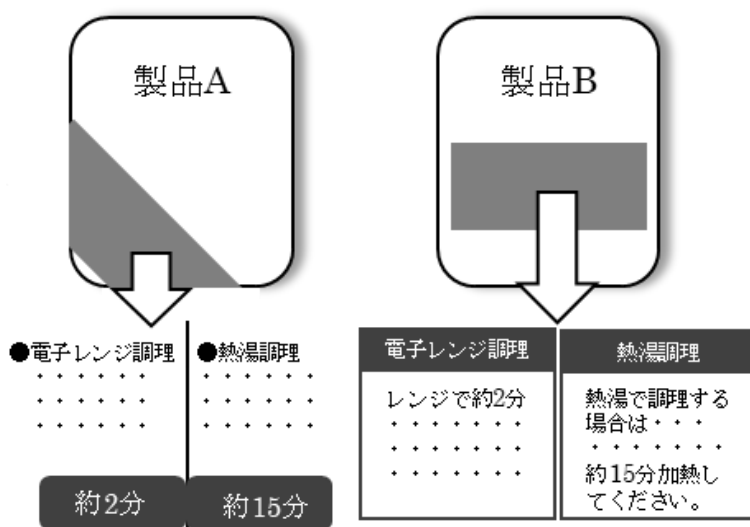
【相談】レトルトご飯を電子レンジで加熱していたら焦げ臭いニオイがしてきた。レンジを開けて見ると、大量の煙が出て、ご飯は炭のように真っ黒に焦げていた。製品に記載された加熱時間を再確認したところ、電子レンジで2分と湯せんで15分を間違えて加熱していた。

電子レンジは食品にマイクロ波を当て、食品中の水分子を振動させて加熱します。マイクロ波を吸収する物質であれば、水だけでなく何でも加熱されますが、食品には多くの水分が含まれるため、通常、食品の温度は 100℃を超えることはありません。しかし加熱しすぎて水分が失われると 100℃以上に上昇し、発火点を超えると自然に燃えだしてしまう危険性があります。

東京消防庁によると、電子レンジで食品を加熱し過ぎたことによる火災事故は、ここ数年増加傾向にあるとのことです¹⁾。

もちろん、電子レンジの取扱い説明書には、食品を加熱し過ぎると発火の危険がある旨が記載されています。しかし、すべての消費者が取扱い説明書を読んで内容を把握しているとは限りません。この様な状況下で、電子レンジ加熱を前提にした食品は加熱時間を正確に伝え、消費者に守ってもらうことが大切であると考えられます。

本事例では、消費者が表示内容を見誤って事故に至っていますが、実際の製品表示に誤認につながる要素があるか否かを考察してみました。左図はいくつかの製品の表示をパターン化したもので



す。製品 A は当該製品の表示パターンです。パッケージの左下に斜めに表示があり、電子レンジ調理は約 2 分、熱湯調理は約 15 分と記載されています。記載内容としては必要な項目が正しく記載されています。しかし誤認し難さという観点から見ると、電子レンジ調理、熱湯調理の表示と加熱時間の表示の間に若干距離があり、加熱時間の表示がより目立っています。また電子レンジ加熱の場合、パッケージのフィルムの左下の部分を剥がして加熱しますが、熱湯加熱の場合はフィルムを剥がしません。このため、電子レンジで加熱するつもりで加熱時間の表示を見ると、フィルムを剥がす動作の目線の先に表示がある形になります。そこに並列に加熱時間が表示されていることから、誤認を誘導してしまうおそれがあると思われます。

一方、製品 B はパッケージの中ほどに表示があり、電子レンジ調理の場合、「レンジで約 2 分」の部分が強調されています。これに対し熱湯調理は調理の仕方の説明の最後に「約 15 分加熱してください」と記載されており、文章全体を読まないと分からないようになっています。

本事例のように、必ず守って欲しい使用方法や注意事項については、分かりやすさだけでなく誤認し難さという視点も重要です。事業者には、表示の仕方を工夫し、製品から誤使用につながる要素を徹底的に排除することが求められます。一方、消費者にも「誤認」しないよう、注意深く表示を見る態度が必要と言えるでしょう。

【参考にした情報】

1) 東京消防庁：火災に注意！電子レンジを安全にしましょう！

<http://www.tfd.metro.tokyo.jp/lfe/topics/201703/>