

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和7年(2025年)4月分)

(1) 食品の自主回収について

熊本市保健所管内の「食品等の自主回収」の情報はありませんでした。

なお、全国の詳細については厚生労働省のホームページ内の「[自主回収報告制度\(リコール\)に関する情報](#)」をご覧ください。

(2) 食品等に関する苦情相談

熊本市保健所では、消費者等からの「食品等に関する苦情相談」を受けています。

令和7年(2025年)4月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
I	弁当の小ネギにカビが生えていた	【事業者より報告】 製造した弁当にカビが生えているとの連絡があった。卸先の店頭で常温陳列されていたもので、客が気付き指摘された。現物を確認したところ、弁当に散らした小ネギからカビが発生していた。体調異常の申し出はない。 【状況確認】 ・使用された小ネギは自社で加工。次亜塩素酸殺菌後、水切り、冷蔵保管を実施。保管期限の設定は細菌検査に基づき行われていた。 【保健所からの指導】 ・次亜塩素酸殺菌は実施されていたが、当日の記録がない。適切に実施されていたことがわかるよう記録を残すこと。

【参考】食品のカビについて

カビの中には健康被害を引き起こす「カビ毒」を産生するものがあります。カビ毒を含む食品を食べると、嘔吐や腹痛などの症状が出たり、長期摂取による発がん性が問題となることもあります。食品にカビが生えた場合、その部分だけを取り除いても、カビ毒やカビの一部である菌糸が食品に残っていることがあります。また、カビ毒は加熱処理しても残存するため、カビが生えたものは提供しないようにしましょう。

カビが生育するためには「温度」「湿度」「栄養」が必要です。調理した食品はカビの胞子や、カビの栄養源となる汚れやホコリからの汚染を防ぎ、速やかに低温保管をしましょう。冷蔵庫の中やエアコン内部にもカビの胞子が存在していることがありますので、こまめに清掃を行いましょう。

気象庁によると、九州北部地方の5～7月の平均気温は高い見込みです。温度、湿度ともに上昇していくことが予想されますので、製造から配送、陳列などの各過程において、食中毒予防の3つのポイントを押さえて食中毒を防ぎましょう。

食中毒予防の3原則

- ・ つけない(手洗い、器具の洗浄・消毒)
- ・ 増やさない(適切な温度での保管、調理後は速やかに食べる)
- ・ やっつける(加熱殺菌)

