

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和7年(2025年)7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。

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)7月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
1	調理場の室温が高く環境が悪い	【相談内容】 勤務している給食施設の調理場が暑い。空調は25℃に設定されているが、年中35～40℃と高温である。食中毒が発生しないか心配である。 【保健所からの指導】 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、施設設備の管理を行うこと。 施設は十分な換気を行い、 高温多湿を避ける こと。調理場は 湿度80%以下 、 温度は25℃以下 に保つことが望ましい。

食中毒注意報発令中! 食材の温度管理には十分ご注意ください。

【参考】大量調理施設衛生管理マニュアルについて

集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、以下の項目等を示したものです。

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分に加熱し、食中毒菌等を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

このマニュアルは、同一メニューを1回300食以上または1日750食以上を提供する調理施設に適用されるものですが、大量調理施設だけではなくのみならず、中小規模調理施設等においてもマニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図ることとされています。

[大量調理施設衛生管理マニュアル\(平成9年3月24日付衛食第85号別添\)](#)

(3) 食中毒の発生について

本市保健所管内で7月、8月、9月に食中毒が1件ずつ発生しました。いずれも加熱が十分でない鶏肉の提供や、食品の生肉などからの二次汚染などが原因の可能性あります。

食中毒予防のため、**①つけない ②ふやさない ③やっつける**を徹底しましょう。

	発生日	原因施設	原因物質	原因食品
1	7/13	飲食店	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	当該飲食店で提供された食事
2	8/4	飲食店	カンピロバクター・ジェジュニ	当該飲食店で提供された食事
3	8/30	飲食店	カンピロバクター	当該飲食店で提供された食事

◆鶏肉は十分に加熱して食べましょう

《ご注意ください》

安全な
家庭調理
の心得

『新鮮だから安全』 ではありません!!



生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!

鶏肉



市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%～100%
(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より

カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

食中毒の症状 (食べてから1～7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒



● 家庭での食中毒を防ぐために ●

**鶏肉は中心部までしっかりと加熱、
他の食材に菌が移らないように注意!**



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



厚生労働省

(厚労省 HP より抜粋)

熊本市保健所食品保健課