

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和7年(2025年)8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)8月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
1	店内で動物を飼育している	【相談内容】 菓子屋の販売スペースに犬がいる。食品衛生法上問題がないのか？ 【現状確認】 当該店舗は、製造場所と販売場所がドア等で区画されておらず、犬は自由に往来できる状態。 【保健所からの指導】 食品を取り扱う場所に動物を入れないこと。また、施設の構造上、空気中に舞い上がった動物の毛や皮膚片等が製造場所へ入る可能性があるため、販売場所にも動物を入れないことが望ましい。
	すりおろしたニンニクが緑色になった	【相談内容】 ニンニクをすりおろして3時間程おいていたら緑色になって心配になった。 【保健所からの回答】 食べても衛生上の問題はない。味や栄養面で低下すること考えられるため、すりおろしたら早く食べる方がよい。 ◆参考◆ ニンニクを沸騰水中で加熱後、すりおろすと変色は見られなかったことから、着色部位の色素は、ニンニク中の成分に、ニンニクの持つ酵素が反応してできたものであると考えられる。(出典:食品の苦情・相談事例研究会(2001) Q&A 食品の不安解消の手引き ぎょうせい)

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。

食中毒予防の3原則

- ・ につけない(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)