

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和7年(2025年)9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)9月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
I	鯛のアラに釣り針が混入していた	【相談内容】 スーパーで購入した鯛のアラに釣り針が入っていた。調理後、喫食前に気づき撤去したため、健康被害はなかった。 【現状確認】 店内で丸体から加工し、パック詰めして販売。通常、加工担当者とパック詰め担当者の2名で目視確認している。店内に金属探知機はない。 【保健所からの指導】 加工時に異物(釣り針等)が残存する可能性があるため、目視確認の徹底を再度指導。

(3) 食中毒の発生について

熊本市保健所管内で10月に食中毒が発生しました。サルモネラ属菌による食中毒は、熊本市では平成17年以来、20年ぶりです。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。

【参考】サルモネラ属菌について

【特徴】サルモネラは、鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水などの自然界に広く分布しています。食材としては、卵、食肉、ウナギ、すっぽんなどが汚染されていることがあります。また、ネズミやペット動物を介して食品を汚染する場合もあります。

【症状】潜伏時間は12~48時間。下痢、腹痛、発熱、嘔吐が主症状で、重症例では死亡する場合があります。

【対策】一般的な食中毒予防で対応できます。

サルモネラ属菌による食中毒予防のためのポイント

- ・ 肉・卵は75℃以上で1分以上、十分に加熱する。
- ・ 卵の割り置きはしない。
- ・ 食品は低温保存する。
- ・ 調理する際は、必ず手洗いをし、調理器具はよく洗浄・消毒。
- ・ 日頃から、ネズミやゴキブリなどを発生させないように心がける。