

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和8年(2026年)2月・3月分)

(1)食品の自主回収について

熊本市保健所管内の自主回収情報は次の通りです。

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。

	届出日	商品名	健康への危険性の程度 *	回収理由	回収方法
1	2/21	加熱そうざい	CLASS I	食品表示法違反： アレルゲン、原材料、添加物表示の一部欠落と過剰(誤表示)	・ 特定可能な購入者への連絡 ・ 販売店 POP により周知 ・ 陳列商品の撤去、返金対応
2	3/31	その他の食料品 (機能性表示食品)	CLASS II	食品表示法違反： 「1日当たりの摂取目安量 当たりの機能性関与成分の含有量」に違反	・ 販売元 HP、卸問屋経由で周知 ・ 郵送による回収、返金対応

* CLASS I :喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合

CLASS II :喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合

CLASS III :喫食により健康被害の可能性がほとんど無い場合

(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8年(2026年)2月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
1	とんかつが生焼けだった	【相談内容】 飲食店で提供されたとんかつの中が赤く、生焼けだった。今のところ体調異常はない。 【状況確認】 とんかつの加熱工程は、事前に油温・加熱時間・中心温度の検証を行い、その結果に基づき管理基準を設定されていた。また、提供当日も管理基準どおりに調理し、その記録を残していた。 【保健所の確認】 加熱条件の設定根拠や当日の調理記録を確認した結果、施設が定めた官吏基準どおりに加熱されていたことを確認。加熱不足を疑う状況は認められなかった。

【HACCP】記録は客観的な証拠になります

今回の事例では、HACCPに沿って加熱条件を設定し、その実施状況を記録していたため、苦情があった際に適切な加熱管理が行われていたことを客観的に確認することができました。日頃から、

・ 衛生管理計画に基づく作業の実施 ・ 重要な管理項目の確認 ・ 記録の作成・保管

を確実に行いましょう。HACCPは、食品の完全を確保するだけでなく、食中毒疑いや苦情が発生した際に適切な衛生管理が行われていたことを示す仕組みでもあります。「実施すること」と「記録を残すこと」の両方が重要です。

