# 食品の自主回収及び苦情相談等について（令和8年（2026年）6月・7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８年(2026 年) ６月及び７月分の事例の中から紹介します。

| | 相談内容 | 対応等 |
|---|---|---|
| 1 | 店長不在で店の衛生管理ができていない | 【相談内容】<br>アルバイト従業員からの相談。店舗責任者が常時不在であり、食材の取り扱いや衛生管理が十分でなく、交差汚染や害虫・ネズミ対策不足などが不安である。<br>【状況確認】<br>店舗に常駐する食品衛生責任者がおらず、食肉取り扱い場所の衛生管理上の課題、温度管理体制の不備、害虫・ネズミの発生防止対策及び HACCP に沿った衛生管理記録の未実施を確認した。<br>【保健所の指導】<br>食品衛生責任者及び社員等不在時の緊急時連絡体制の確保、食材の適切な温度管理と二次汚染防止の徹底、害虫・ネズミ対策の実施並びに HACCP 沿った衛生管理の実施及び記録の徹底について指導した。 |
| 2 | お茶から刺激臭がした | 【利用者からの相談内容】<br>利用した飲食店で提供されたお茶から異臭がする。<br>【状況確認】<br>当該店舗では、水出し茶を作製し、一部を常温で保管していた。お茶の作製日や保管状況を確認するためのマニュアルや記録がなかったことから、異臭の原因は特定できなかった。一方で、水出し茶の温度管理や期限管理が不十分な状況を確認した。<br>【保健所の指導】<br>水出し茶作製後の温度管理、作製日時の記録及び期限管理の徹底を指導した。 |

## 4～5 月は体調異常に関する相談が多く寄せられました

今回の事例では、食品衛生責任者等による管理体制の不備や、温度管理・期限管理に関する記録不足が確認されました。食品事故や苦情を未然に防ぐため、次の点を改めて確認しましょう。

- ☐ 食品衛生責任者の役割や連絡体制が明確になっていますか。
- ☐ 温度管理や期限管理を実施し、記録していますか。
- ☐ 記録内容を定期的に確認し、改善につなげていますか。
- ☐ 食品や飲料の作製日、開封日及び期限を適切に管理していますか。
- ☐ 異臭や変色など、提供前の確認を行っていますか。
- ☐ 健康被害や異物混入等の苦情があった際の対応手順を定めていますか。



熊本市保健所食品保健課