食品の自主回収及び苦情相談等について（令和8年（2026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	9/14	そうざい	CLASS Ⅰ	食品表示法違反： アレルゲン表示の欠落	・ 販売店ホームページ、POP により周知、購入者へ直接連絡 ・ 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)9 月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
1	から揚げが糸を引いていた	【利用者からの相談】 配達弁当の唐揚げから納豆のようなにおいがして、内部が糸を引いていた。 【状況確認】 揚げた唐揚げの放冷が十分でなかった可能性が認められた。また、食材の保管方法や器具の衛生管理に改善が必要な状況が確認された。 【保健所の指導】 原因を特定することはできなかったが、加熱後の食品の速やかな冷却、食材の適切な保管および器具類の衛生管理の徹底を指導した。

食品の糸引きや異臭はなぜ起こる？

食品の糸引きや異臭は、微生物の増殖によって発生することがあります。特に、糸引きの原因となる細菌の中には、**バチルス属菌**（セレウス菌や納豆菌などを含みます）のように耐熱性の芽胞を形成し、通常の加熱調理では完全に死滅しないものがあります。

そのため、一度加熱した食品であっても、放冷や保管時の温度管理が不十分だったり、加熱後に器具や手指から汚染されることで、食中毒や糸引き・異臭などを引き起こすことがあります。

加熱したから安全とは限りません。食中毒予防のためにも、加熱後の温度管理や衛生的な取扱いを徹底しましょう。

◆食中毒を防ぐポイント

- ☑ 加熱後の食品を適切な温度で管理していますか。
- ☑ 食品を長時間常温で放置していませんか。
- ☑ 器具や容器を清潔に保っていますか。
- ☑ HACCP に沿った衛生管理を実施していますか。



熊本市保健所食品保健課