

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和6年(2024年)10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	10/1	まぐろ昆布	CLASS II	賞味期限の誤表示	・販売店舗での回収 ・対象商品の送付先案内
2	10/29	アマンドショコラ	CLASS II	食品表示法違反:科学的・合理的根拠なく賞味期限を設定して一般消費者に販売	・ホームページ及び販売店POPにより周知 ・対象商品の送付先案内

* 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について

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6年(2024年)10月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
1	素手で肉を量り売りして不衛生	【相談内容】 精肉店で肉を購入したら、素手で肉をつかんでいて不快な思いをした。現金を取り扱う前後にも手洗いをしていない。不衛生なのでやめさせてほしい。 【保健所からの指導内容】 ・食品を取り扱った後に現金を取扱う際には、作業工程が変わるので手洗いを 行うこと。逆も同様。 ・食品取扱い時には、トングやビニール手袋を使用するなど衛生的な取扱いを すること。

【肉を取り扱った手指や調理器具からの食中毒予防対策】

生の肉を取り扱った手指や調理器具には食肉についていた食中毒菌が付着しています。

生肉を扱った手指は手洗い用の洗剤を使って洗いましょう。

包丁・まな板・トングなどの器具は生もの用と使い分けるか、洗剤・消毒を行ってから他の調理に使いましょう。

特にサラダなどの生ものや加熱調理済みの食品を盛り付ける場合は、食中毒菌が付着しないように取り扱うことが大切です。

(出典:厚労省 HP より)

- ・ 手洗いは石けんで2度洗いがさらに効果的!
- ・ 60秒の1回洗いより、10秒2回洗いの方がノロウイルス等の除去の効果があると言われています。