

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和6年(2024年)4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	健康への危険性の程度*	回収理由	回収方法
1	4/22	スープ付きうどん	CLASS I	一部商品におけるカビによる汚染の可能性	・ホームページ、販売店 POP により周知 ・食品衛生申請等システムでの公表

* 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)4月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
1	料理にプラスチック片が混入した(業者報告)	【報告内容】 ・提供した料理に白いプラスチック片が混入した。検査の結果、店で使用している皿の材質と一致した。店で使用している皿をすべて確認したところ、欠けているものがあつた。 【改善措置】 ・欠けた皿の処分 ・皿を落とした場合、欠けがないかチェックする ・異物混入を防ぐため、整理整頓を行う

【参考】5S活動による衛生管理

5S 活動を実行し、食品の調理・製造環境と機械・器具を清潔にすることで食品への二次汚染や異物混入を防ぐことができます。

整理

必要なものと不要なものを区別し、不要なものを処分すること。

整とん

必要なものを所定の場所に、使いやすく戻しやすく置くこと。

清掃

ごみ・汚れがなく、いつでも使用できる状態にしておくこと。

清潔

整理・整とん・清掃の行われた状態がいつでも維持されていること。

習慣

職場のルールや決まりなど、決められたことを全員が理解し守ること。

(3) 食中毒の発生について

熊本市で、今年 2 例目の食中毒が発生しました。

	対象施設	原因物質	原因食品
1	飲食店	アニサキス	アジの握り寿司を含む寿司