

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和6年(2024年)5月分)

(1) 食品の自主回収について

熊本市保健所管内の「食品等の自主回収」の情報はありませんでした。

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。

- * 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)5月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
1	スーパーで販売されているそうざいにアレルギー表示や一括表示がない	【改善措置】 ・正しい表示に速やかに改善 ・誤表示があった旨を店のホームページや店内POPなどで公表し、消費者の健康被害について情報収集の実施。

(3) 食中毒の発生について

	対象施設	原因物質	原因食品
1	飲食店	クドア・セプトエンピクター	4月20日(土)の当該飲食店での食事(ヒラメの刺身を含む)
2	飲食店	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	5月25日(土)に当該飲食店で提供された食事(加熱不十分と思われる鶏肉料理を含む)
3	飲食店	腸管病原性大腸菌	当該施設で調理された給食

【参考】病原大腸菌による食中毒予防について

夏場は腸管出血性大腸菌や腸管病原性大腸菌などの病原大腸菌による食中毒が発生しやすい時期です。

病原大腸菌は十分に加熱すれば死滅します。

食材は中心までよく加熱して提供してください。

食中毒予防の3原則

- ・調理前に必ず手洗い(菌をつけない)
- ・生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ(増やさない)
- ・食材を中心までよく加熱(やっつける)