

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和6年(2024年)7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)7月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
1	提供された食事が酸っぱかった	【相談内容】 飲食店を利用した際に提供されたモヤシを含む食事が酸っぱかった。食材の管理が悪いのではないかと思う。 【野菜等の仕入から調理までの流れ】 午前5時に仕入先の業者が段ボール箱に入れて納品。午前11時に出勤した従業員が厨房内の冷蔵庫に保管する。客から注文を受け、野菜等を冷蔵庫から出して使用する。 【改善措置】 納品から冷蔵庫保管までの時間が長く、食材が傷んだ可能性がある。野菜等の納品時には、店が用意した保冷ボックスに入れる。

気温が高い日が続く、食中毒警報が発令されています。食材の温度管理には十分ご注意ください。

(3) 食中毒の発生について

本市保健所管内で7月に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	ウェルシュ菌	原因施設で製造された弁当

【参考】ウェルシュ菌について

ウェルシュ菌食中毒の原因食品としては、カレーなどの煮込み料理のほか、パーティー・旅館での複合調理食品によるものが多く、特に食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品で多く見られます。

これらの食品中では、大量加熱調理後そのまま放置することによって、ウェルシュ菌が増殖します。

ウェルシュ菌による食中毒予防のためのポイント

- ・常温のまま放置せず、その日のうちに食べきる
- ・保存の際は、小分けして早く冷ます
- ・再加熱の際は、鍋底までかき混ぜ、中心までしっかり加熱