

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和7年(2025年)2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 |
|---|------|---------|-----------------|--------------------|------------------------------|
| I | 2/25 | アイスクリーム | CLASS II | 食品衛生法違反: 大腸菌群陽性 | ・販売店 POP、HP により周知 ・販売店で回収 |

* 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7年(2025年)2月分は、飲食店等の利用後に体調不良を訴える相談が例年より多くありました。

必ずしもその飲食店等が原因の体調不良とは限りませんが、市内では感染性胃腸炎も流行しています。

食品の取扱いにはなお一層の注意をお願いします。

ノロウイルスによる食中毒注意報発令中です。

【参考】ノロウイルス食中毒の予防について

平成29年に4自治体の小中学校等で、給食の親子丼等に使用されていた刻み海苔が原因となる大規模なノロウイルス感染症事件が発生し、喫食者6,541人の約32%が発症しました。加熱せずにそのまま喫食される**乾物**や、**摂取量が少ない食品**であっても、ノロウイルスの汚染防止対策が必要です。予防の3つのポイントを押さえて、ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

予防の3つのポイント

調理従事者が

感染しない

- 日々の手洗い
- 二枚貝を食べるときは十分加熱
- 自分や家族の健康状態に注意
 - ◎異常があったら責任者に必ず連絡
 - ◎調理に従事しない!させない!
- 感染して治った後も油断しない



ノロウイルスを

食品につけない

- 手洗い
 - ◎トイレの後
 - ◎調理場に入るとき
 - ◎盛り付け前
 - ◎次の調理作業に移る前
 - ◎手袋をつける前
- 手袋着用
- 調理器具は次亜塩素酸ナトリウム溶液か熱湯で消毒



食品中のノロウイルスを

やっつける

- 汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、中心部まで85℃～90℃で90秒間以上加熱調理



(3) 食中毒の発生について

本市保健所管内で2月に食中毒が2件発生しました。

| | 対象施設 | 原因物質 | 原因食品 |
|---|------|------------|------------------------|
| 1 | 飲食店 | ノロウイルス GII | 原因施設で提供された食事 |
| 2 | 家庭 | アニサキス | 自宅で調理した刺身用いわし又はかつおのたたき |

熊本市保健所食品保健課