

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和7年(2025年)3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	3/4	どらやき	CLASS I	食品表示法違反: アレルギー表示「乳」の欠落	・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)3月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
1	店内が汚い	【相談内容】 利用した飲食店が不衛生であり、提供された刺身が変色しているなど、取扱いに心配がある。 【状況確認】 ・料理については、同系列のセントラルキッチンから真空パックの凍結品が送られており、それを解凍して提供。湯せんして解凍するものは、湯せん後に開封し、タッパーに詰めて冷蔵保存しているが、タッパーに湯せん日は記載していない。 ・施設は清掃が十分でなく、床やテーブルのべたつき等がある。 【保健所からの指導】 ・湯せん日をタッパーに記載すること。また、湯せん後の保管期限を決めること。 ・刺身など解凍方法のマニュアルがないものは、手順書を作成し、従業員に周知すること。 ・衛生管理計画通りに清掃を行うこと。それができない場合は、その内容を見直すこと。

2月に引き続き3月も飲食店等の利用後に体調不良を訴える相談が多く寄せられました。全国的にもノロウイルスを原因とする食中毒が相次いでいます。引き続き、ノロウイルス食中毒予防の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。

1)調理従事者の感染防止 2)ノロウイルスを食品につけない 3)食品中のノロウイルスをやっつける

