

食品の自主回収及び苦情相談等について(令和7年(2025年)1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	1/8	生食用かき	CLASS II	消費期限及び内容量の誤表示	・販売店 POP、HP により周知 ・販売店で回収
2	1/28	冷凍むきえび他7件	CLASS II	保存方法の表示欠落、誤表示	・販売店 POP 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)1月分の事例の中から紹介します。

	相談内容	対応等
1	シチューに金タワシ片が入っていた	【相談内容】飲食店で食べたシチューから金タワシ片が出てきた。 【状況確認】鍋の焦げに対して金タワシを使用していた。他の調理器具や棚上などについてたものが落下して混入した可能性もある。 混入後は、金タワシの使用はやめ、ヘラとスポンジで焦げを取っている。 【保健所からの指導】 ・厨房内が暗いため、照明設備は作業、検査、清掃などを十分にできるように必要な照度を確保できる機能を備えること。 ・調理器具に異物混入がないか、調理前に確認すること。
2	シューマイの具が生だった	【相談内容】スーパーで購入したそうざいのシューマイの具が赤かった。レンジで加熱したら色が白く変わった。 【状況確認】仕様書通りに加熱されず、短時間で提供されたものと判明。 販売容器には加熱時間の異なるシューマイが2種類入っており、加熱時間の短い商品の仕様で調理された。 【保健所からの指導】 ・加熱が必要な食品は、十分に加熱して提供すること。 ・複数品目入った商品は手順を間違えやすいため、仕様書や商品内容を検討し、仕様書通りに調理するよう従業員に指導徹底すること。