

# 令和7年度自主回収報告状況一覧

○食品衛生法及び食品表示法に基づく自主回収

No.	食品名	届出年月日	回収の理由	健康への危険性の程度	管轄保健所	回収終了日
1	ぎょうざ	R7.5.2	アレルギー表示における乳成分の欠落	CLASS I	伊集院	R8.4.2
2	りんご酢	R7.5.15	名称の誤表記	CLASS II	鹿屋	R7.9.15
3	アイスマルク	R7.5.15	大腸菌群陽性、細菌数の基準超過 大腸菌群陽性のおそれ、細菌数の基準超過のおそれ	CLASS II	加世田	—
4	マフィン	R7.5.26	賞味期限の誤表記	CLASS II	伊集院	R7.6.25
5	アジフライ	R7.5.28	消費期限の誤表記	CLASS II	川薩	R7.10.1
6	釜あげしらす	R7.6.4	賞味期限の誤表記	CLASS II	始良	R7.10.1
7	にんじん	R7.6.12	残留農薬基準違反のおそれ	CLASS III	徳之島	R7.7.2
8	こんにゃく	R7.6.20	シール不良による腐敗の可能性	CLASS II	伊集院	R7.8.13
9	濃口醤油	R7.7.8	酵母菌の残留によるガス発生のおそれ	CLASS II	伊集院	—
10	ぎょうざ	R7.7.10	硬質異物の混入のおそれ	CLASS I	伊集院	—
11	アイスマルク	R7.7.22	大腸菌群陽性のため	CLASS II	出水	—
12	鰹黒酢	R7.8.1	賞味期限の誤表記	CLASS II	始良	R8.2.28
13	黒糖せんべい	R7.8.25	賞味期限表示の欠落のおそれ	CLASS II	名瀬	R7.11.30
14	ケーキサンド	R7.9.5	アルコール蒸散剤の封入漏れによるカビ発生のおそれ	CLASS II	始良	R7.10.2
15	黒豚ねぎ塩	R7.9.19	蓋の密封不良による細菌増殖や腐敗のおそれ	CLASS II	大口	—
16	味付ホルモン	R7.9.30	加熱不十分のおそれ	CLASS II	志布志	R7.12.1
17	黒酢大豆	R7.12.8	蓋の内側が黒色に変色のおそれがあり、微生物の発生や金属蓋の腐食による異物混入のおそれ	CLASS II	始良	—
18	落花生饅頭	R8.2.9	賞味期限の誤表記	CLASS II	鹿屋	R8.3.12
19	ピーマンの佃煮	R8.3.5	一部商品にカビの発生が認められたため	CLASS II	志布志	—
20	缶詰食品	R8.3.6	缶詰の巻締め不良によるカビ発生のおそれ	CLASS II	川薩	—
21	そうざい (①ぎょうざ②コロッケ ③ハンバーグ④メンチカツ)	R8.3.26	金属片の混入のおそれ	CLASS I	指宿	—