



かいじ号

平成15年度 消費生活相談レポート

相談件数は、過去最高の14,038件

■相談件数は過去最高 前年度の2.06倍

- 平成15年度に県の消費生活センターに寄せられた相談は、14,038件で、平成14年度に比べ、7,227件（106%）の増加。
- 苦情相談は13,645件で前年度と比較すると7,243件（113%）増加しており相談件数の約97%を占めています。

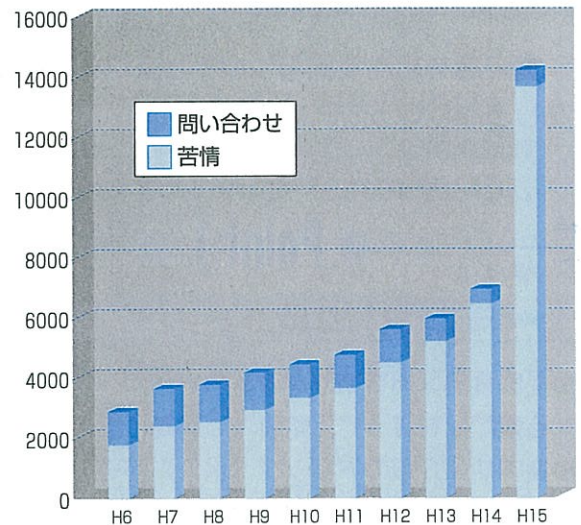
■狙われる若者・高齢者

- 年代別にみると、20代が3,792件と最も多く、次いで30代（3,768件）、40代（2,114件）となっていますが、若年層や高齢者層については、情報不足から消費生活センターの存在等を知らないことを考慮すると実際の被害件数は、かなりの数にのぼるものと思われます。
- はがきや電話などで「あなただけ特別に…」、「旅行に安く行ける話が…」、「プレゼントがあるので是非来てください…」などと誘われ指定場所に行き、高額な商品を買わされたとの相談が若者を中心に増えています。
- 昼間、自宅に一人であるお年寄りを対象に、「無料点検」や「アンケートに答えていただきたい」などと販売等の目的を隠して自宅を訪問し、高額な屋根の修理や健康器具などを売りつける悪質な訪問販売の相談が増えています。

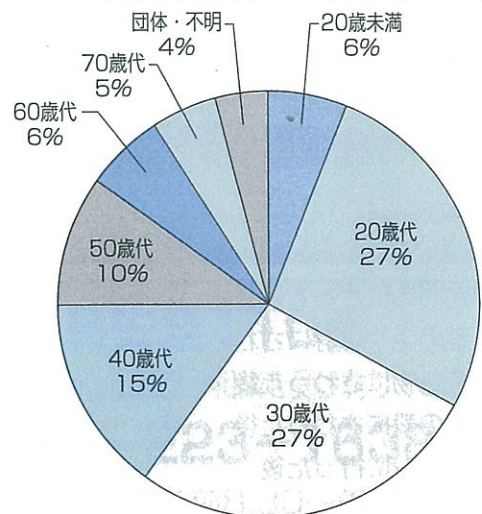
■不当（架空）請求の相談が急増

- ローンやクレジットの利用により借金が重なり返済ができなくなる「多重債務」や「ヤミ金融」に関する相談のほか、借りた覚えのないお金の返済を求める「不当請求」に関する相談が増えています。
- また、20歳代から50歳代を中心に利用した覚えのない「出会い系サイト」、「アダルトサイト」などの利用料をはがきや電話、メールなどで請求される「架空請求」に関する相談が急増しています。

■相談受付件数の推移



■年代別相談件数



食中毒にご用心!

今年も梅雨に入り、いよいよ食中毒の多発する時期となってきました。食中毒は旅館や飲食店でしか発生しないと思っていませんか？実は家庭の食事を原因とするケースも意外と多く、注意が必要になります。

なぜ食中毒になってしまうのか、どうすれば防ぐことができるのか。皆さんと一緒に考えてみましょう。



どうして食中毒になるの？

食中毒を起こす細菌やウイルスが付着した食べ物のほとんどは、味もおいも特におかしくなっていないので、そのまま気が付かないで食べてしまい、食中毒になってしまうのです。

食中毒を防ぐためにはどうすればいいのですか？

食中毒を起こす細菌やウイルスは、私たちの身の周りの様々なところに潜んでいます。次のポイントをしっかり守って、家庭内での食中毒の発生を防ぎましょう。

Point 1

食材は新鮮ですか？

- 生鮮食品は消費期限を確認して、期限内に消費できる量だけを買って、期限内に消費しましょう。
- 食肉や魚介類のドリップ（水分）がその他の食品に付かないよう、小袋等に小分けしましょう。
- 冷凍された食品は、なるべくパック内に霜がついていない、色のいいものを買きましょう。

Point 3

手は洗いましたか？

- 調理の前後だけでなく、小まめに手を洗きましょう。
- こんな時には手を洗きましょう。
 - ① 生ものにさわる前、さわった後
 - ② 髪の毛や鼻等にさわった後
 - ③ 汚れ物にさわった後
 - ④ 卵の殻にさわった後
 - ⑤ トイレに行った後

Point 2

正しい保存をしていますか？

- 冷蔵・冷凍が必要な食品は、すぐに冷蔵庫・冷凍庫にしまいましょう。
- 冷蔵庫に食品を詰めすぎではありませんか？全体の7割程度が目安です。
- 冷蔵庫のドアの開け閉めの回数を減らし、開け放しをしないようにしましょう。
- 冷蔵庫内を整理整頓しておけば、ドアを開けておく時間も短くて済みます。

手洗いの基本

- ① 指輪や腕時計をはずす。
- ② せっけんをよく泡立て、20秒以上もみ洗いする。
- ③ 手首やツメの間までよく洗う。
- ④ 流水で洗い流す。お湯のほう汚れが落ちる。
- ⑤ 乾いた清潔なタオルでふく。



Point 4

台所は清潔ですか？

- ゴミや汚れがたまっていないか、もう一度確認してみましょう。
きれいに見えていても、食中毒菌は意外なところに隠れています。
- ① ふきんやタオルが濡れていると、細菌の絶好の増殖場所になってしまいます。乾燥したものを多めに用意しておきましょう。
- ② 三角コーナーや排水口には細菌が貯まりやすいので、毎日清潔に洗いましょう。
- ③ 浄水器を使っている家庭では、フィルターを定期的に交換しましょう。



Point 5

しっかり洗って加熱を十分していますか？

- ほとんどの食中毒菌は加熱すると死んでしまいます。中心部まで確実に加熱をしてから食べるようにしましょう。
身の厚いものは切れ目を入れておくと、中まで比較的早く火が通ります。
- あらかじめ切って売っている野菜も、一度洗ってから食べるようにしましょう。

Point 6

食べ物を放置していませんか？

- できあがった料理はすぐ食べましょう。
熱い食品は熱いうちに、冷たい食品は冷たいうちに食べるようにしましょう。
- 食べる時間が後になる人の分は、密閉容器に入れて冷蔵庫で一時保管しましょう。
- 残った料理を放置しないで、なるべく小分けして冷蔵庫で保存しましょう。
- 食品を温めなおす時には、75℃以上になるように加熱しましょう。

食中毒に関するお問い合わせは各保健所まで

食品表示ウォッチャーを委嘱しました

平成16年度の山梨県食品表示ウォッチャーを消費者の方140名に委嘱しました。

食品表示ウォッチャーは、県内のスーパーなど食品販売店の食品表示の状況について、日常の買い物を通して確認していただき、その内容を県（食品安全推進室）に報告します。

食品表示ウォッチャーからの報告により、表示の不備や表示の不適正な食品販売店については、県の職員が確認の上、指導等を行います。

ご存じですか？ 賞味期限と消費期限

皆さんは、賞味期限と消費期限の違いをご存じですか。

■賞味期限→おいしく食べられる期限

劣化が比較的遅い食品に表示されます。定められた方法により保存した場合、品質の保持が十分に可能であると認められる期限で、この期限が過ぎたからといって、すぐに食べられないということではありません。

【対象】スナック菓子、カップめん、レトルト食品など

■消費期限→安全に食べられる期限

劣化が速い食品（概ね5日以内に悪くなるもの）に表示されます。定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗、その他品質の劣化に伴い、安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限で、この期限を過ぎた後は、食べないほうが良いでしょう。

【対象】弁当、そうざい、食肉、生めんなど

「賞味期限」「消費期限」とも、容器・包装を開封する前の期限を表しますので、一度開封した食品は、表示された期限にかかわらず、早めに食べるようにしましょう。

食品安全110番

食品の表示や安全性に関する相談を受け付けています。

☎055-223-1638

※受付時間：平日午前8:30～午後5:00

平成15年度 相談件数 上位10品目

電話情報提供サービス

- 覚えのないアダルト情報料等の請求が、はがき・電報・電話、携帯やパソコンにメールで送られてきた。

多重債務

- サラ金やクレジットで借金を重ね、返済できなくなった。

ヤミ金融

- 甘い勧誘文句にのせられ融資を申し込んだら他社を紹介され、高額な紹介料を請求されたり、高金利な返済を強要されたりした。



1位	電話情報提供サービス (アダルトサイト・出会い系サイトなどの架空請求など)	5,539件
2位	フリーローン・サラ金 (多重債務・ヤミ金・借りた覚えのない借金の不当請求など)	3,102件
3位	商品一般 (電話勧誘販売・通信販売・購入していない商品等に関する債権回収通知など)	714件
4位	資格取得講座 (行政書士・旅行業務取扱主任者などの資格取得勧誘、二次被害、申し込んでいない講座料金の架空請求など)	252件
5位	相談その他	178件
6位	賃貸アパート (退去時における敷金の返還・原状回復など)	136件
7位	融資サービス (貸金業法に関する相談)	125件
8位	オンライン情報サービス (パソコン利用に基づく情報料金の架空請求など)	100件
9位	普通・小型自動車 (整備不良など)	95件
10位	複合サービス会員 (特典をうたった会員サービス)	93件

二次被害続出

- 職場や家庭に電話があり数年前契約した〇〇の資格を取得していないので、契約は続いている。終了したいのであれば、登録取消料として〇〇万円が必要といわれた。

複合サービス会員

- 電話で呼び出され、旅行やブランド品が安くなると説明され、ビデオ教材を契約した。

高齢者をねらう

- 日用品をもらい、「新製品をあげます。」と別の会場に誘われ、最後に高額な商品売りつけられた。
- 高齢者が次々と高額な商品を契約させられる「次々販売」の被害も増加。

悪質商法の被害にあわないための主な対策

- 若者に対しては、家庭や学校、会社などで消費者教育を積極的に行っていく。
- お年寄りに対しては、家族や地域で十分なコミュニケーションを図る。
- 多重債務などの問題に関しては、借金を返済するために別の機関から再び借金をするようなことはせずに、返済ができなくなった場合には、家族や市役所、役場、消費生活センターなどにできるだけ早い段階で相談する。
- 不当(架空)請求に関しては、支払いは行わないこと。また、個人情報の流出をふせぐため、安易に請求者に連絡しないようにするとともに、普段から個人情報の取り扱いに注意する。
- 契約に際しては、販売価格等に相当する価値のある商品やサービスなのかをよく考え、クレジット契約をする際には、総支払額がいくらになるのかを考える。また、契約したくないと思ったときには、毅然とした態度で断る。