

2025年(令和7年)

7月号 vol.270

千葉市消費生活センター

暮らしの情報

いずみ

消費生活
ひかかん蔵



令和7年5月 相談件数



592件

(前月比: ▲20件)

(前年同月比: 37件)

掲載
内容

- 消費者支援功労者表彰受賞者の紹介
- 小学生夏休み講座 受講者募集!
- 消費者が上手に意見を伝えるには
- 消費生活センターへ相談しよう
- 食中毒のシーズン到来!
- 消費者被害注意報

消費者支援功労者表彰受賞者の紹介



「消費者支援功労者表彰」とは、消費者庁において、消費者利益の擁護及び増進のために各方面で活躍されている方々を表彰する制度です。

この度、千葉市の推薦を受けた日野 勝吾さんが「内閣府特命担当大臣表彰」を受賞されました。



適格消費者団体特定非営利活動法人消費者市民サポートちば副理事長、
淑徳大学副学長・コミュニティ政策学部教授 日野 勝吾 さん

- ・大学で消費者法や消費者施策等を教授・研究。地域コミュニティを通じた消費者教育を実践し、担い手の育成にも貢献。
- ・消費者市民サポートちば副理事長等を務め、地域の被害防止・救済に尽力。

受賞のコメント

この度は、消費者支援功労者として栄誉ある表彰を受け、改めまして関係者の皆様に心より感謝申し上げます。この表彰は、千葉市消費生活センターの皆さんや千葉市内で精力的に活動されている消費者団体の皆さんをはじめ、関係者の皆さんが温かく見守ってくださり、また、共に行った活動に対する受賞です。今後も、微力ではありますが、安全・安心な消費生活に向けて尽力して参ります。

小学生夏休み講座 受講者募集!

「お金の使い方を考えよう ～親子で学ぶ、お金と契約～」

参加
無料

小学4～6年生対象

「1週間1万円ゲーム」を通して、お金の使い方と契約について楽しく学べる講座です。



開催日程(全4回)

7/28(月) 10:00～11:30 14:00～15:30

7/29(火) 10:00～11:30 14:00～15:30



定員 各回40名(申込多数の場合、抽選)
※講座の内容はすべて同じです。

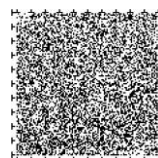
会場 消費生活センター3階

申込期限 7月9日(水) 必着



申込方法 電子申請または往復はがき
※詳細はホームページをご覧ください。

これは音声コードです。
活字読み上げ機能をもった
機器やスマートフォン専用ア
プリで読み取ると、音声で内
容が確認できます。



消費者が上手に意見を伝えるには

近年、ニュースでも取り上げられていますが、「カスタマーハラスメント」の件数が増加傾向にあります。

「カスタマーハラスメント」とは…

顧客が従業員に対し、過剰な要求や不当な言いがかり、脅迫、暴言などの**悪意のあるクレーム**を行い、就業環境を害する行為です。

事例1 店長の接客態度が気に入らなかったため、大声で店長を叱りつけ、さらに土下座を強要した。

事例2 5年前に買った傘が壊れたから交換しろと言われた。交換できないと伝えると、大声で怒鳴り始めた。



苛立ちのまま事業者に意見を伝えようとすると、感情がエスカレートしやすくなり、「カスタマーハラスメント」へ発展してしまう可能性があります。

相手も同じ「人」であるため、お互いに尊重し合うことを大切にしましょう。

意見を伝えるときに意識したいこと(3つ)

1. ひと呼吸して
落ち着きましょう！



2. 伝えたいことを明確に、
そして理由を丁寧に伝え
ましょう！



3. 事業者の説明も
しっかり聞きましょう！



消費生活センターへ相談しよう

一人で悩まず、まずはお電話を！

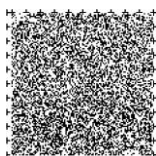
商品・サービスの契約上のトラブルなどの消費生活に関する相談を受け付けています。相談員が、情報提供や助言を行いながら、相談者とともに考え、問題の解決に向けたお手伝いをします。



相談専用電話 **043-207-3000**

相談日時 月～土曜日 9:00～16:30
(祝日・年末年始を除く)

※メールまたはFAX による
ご相談も可能です。詳しくは
2次元コードからホームページ
をご確認ください。



- 事業者からの相談は、お受けできません。
- 個人間トラブル、労働問題、事業者の接客態度や事業者への損害賠償についての相談は対象外です。

食中毒のシーズン到来！

夏場は気温や湿度が高く、**細菌の増殖による食中毒**が多くなります。

正しい知識で対応し、発症と重症化を防ぎましょう。



食中毒予防の3原則

1 細菌を つけない

- ✓ 調理前や、生肉や魚などを取り扱う前後などはしっかり手を洗う。
- ✓ 生肉や魚などから野菜などへ菌が付着しないよう、調理器具は使用の都度、きれいに洗い、できれば殺菌する。

2 細菌を 増やさない

細菌の多くは 10℃以下で増殖がゆっくりとなり、-15℃以下で増殖が停止

- ✓ 冷蔵庫は 10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ。
- ✓ 肉や魚、お総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れる。
- ✓ 冷蔵庫に入れても、過信はせず、早めに食べる。

3 細菌を やっつける

ほとんどの細菌は加熱によって死滅する

- ✓ 特に肉はしっかり中心まで加熱する。
- ✓ 使用した調理器具は洗剤でよく洗ってから、熱湯消毒する。



食中毒をおこす主な細菌

細菌の名前	主な原因食品	症状	予防のポイント
サルモネラ菌	生卵、十分に火が通っていない鶏肉料理	食後 12～48 時間で、吐き気・腹痛・下痢・発熱・頭痛等	熱に弱いため、十分に加熱すれば防げる。
黄色ブドウ球菌	人の皮膚、鼻や口の中にいるため、おにぎり・手で詰めたお弁当	食後 30 分～6 時間で、吐き気、腹痛等	加熱しても食中毒を防ぐことはできないため、手洗いをして防ぐ。
カンピロバクター	十分に火が通っていない鶏肉料理、汚染された野菜、井戸水や湧き水	食後 1～7 日で、下痢、発熱、吐き気、腹痛等	熱に弱いため、十分に加熱すれば防げる。

消費期限と賞味期限を正しく理解し、食中毒のリスクを回避しよう！

消費期限

安全に食べることができる期限

食中毒のリスクがあるので、期限を過ぎたら食べないようにしましょう。

賞味期限

おいしく食べることができる期限

期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。

食品ロスの削減のため、購入後すぐに食べる場合には、棚の手前にある商品を選びましょう。



いずれも開封前の状態で、定められた方法により保存した場合の期限です。
一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。

暮らしのレスキューサービスでの 高額請求にご用心！



事例 1 ハチの駆除を頼んだら…

玄関先にスズメバチがいたので、ネット広告に「最低料金 550 円～。地域最安値に挑戦」とあった業者に電話した。見積額を聞くと「大手だと 10 万円位だが、今回は 3 万円位」とのこと。「作業中は室内にいてほしい」と言われ従った。10 分後、地面に巣が置いてあり「スズメバチの巣が 4～5 個あった」と説明され、18 万円を請求された。払えないと告げると「命がけで駆除した」「現金払いしないと 24 万円になる」と言われ、仕方なく ATM で現金を引き出して、支払ってしまった。

事例 2 台所の水漏れ修理を頼んだら…

台所の水漏れに気づき、すぐに来てくれる業者をネットで見つけ連絡した。業者が来訪し水漏れの状況を見た後、説明もなく浴室を見に行った。給湯管の交換だけでなく、浴室の排水管の工事も必要になると言われた。一刻も早く直してほしかったので、言われるままに約 75 万円の契約書に署名してしまった。



広告で安価を謳っていても、実際には高額な料金を請求される事例が多発しています。「地域最安値」など、安価を強調する業者との契約は要注意です。

消費者トラブル防止のために

- あわてずに、複数の業者から見積もりを取るようにしましょう。
- 契約してしまっても、クーリング・オフで契約解除できる場合もあります。あきらめずに消費生活センターに相談しましょう。
- その場で代金を支払ってしまうと、クーリング・オフに応じない業者もあります。料金や作業内容に納得できない場合、後日納得した金額で支払う意思があることを示しつつ、その場での支払いは断りましょう。



悪質商法
ひっからん蔵

商品・サービスの契約トラブルは千葉市消費生活センターへ

相談専用電話

☎043-207-3000

※月曜日～土曜日 9:00～16:30 ※祝日・年末年始は除く

