

2020年

5月号


 千葉市消費生活センター

令和2年3月 相談件数

689件



(前月比: +172件)

(前年同月比: ▲ 37件)

掲載内容

- 5月は消費者月間 パネル展示のご案内
- 食品ロスを減らすために私たちができること
- 食中毒にご注意を!
- 消費者被害注意報



5月は、消費者問題に集中的に取り組む「消費者月間」です。

令和2年度 消費者月間統一テーマ

豊かな未来へ～『もったいない』から始めよう!～

消費者、事業者、行政など多様な主体が連携しながら、食品ロス削減をはじめ、消費を通じた豊かな未来づくりに参画することを目指し、このテーマが掲げられています。

千葉市でも、パネル展示などを行います。毎日の消費行動が、現在や将来の社会・環境とつながっていることを意識するきっかけになればと思います。

消費者教育特別展示

見学自由

市や市内の団体などの消費者教育に関する取組みを紹介します。

日時：5月16日(土)～5月26日(火)

9:00～17:00

会場：千葉市生涯学習センター（中央区弁天3-7-7）

アトリウムガーデン

※新型コロナウイルスの影響で中止となる場合があります。



食品ロスとは?

食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

食品ロスの削減には、一人ひとりが「もったいない」という考えのもとで、必要な量だけ購入して食べきるという実践が大切です。



食品ロスについては、次のページもご覧ください。



～食品ロスを減らすために私たちができること～

日本で発生している食品ロスは、年間643万トン。日本では、食料の多くを海外から輸入していますが、その多くを捨てているのが現実です。昨年10月には、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。食品ロスの削減には、ひとりひとりが他人事と考えず、行動に移すことが大切です。

643万トンというのは、日本中の人が、1年間毎日おにぎりを1個から1.5個捨てるくらいの量です。



買い物のとき

- 買い物前に、家に残っている食材をチェック
- 必要な分、使いきれの量だけ買う
- お店での破棄を減らすため、すぐ食べるときは期限の近いものを選ぶ



保存や調理

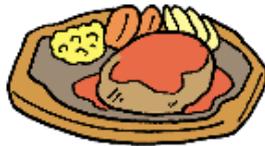
・食事のとき

- 正しい方法で保存する
茹でたり冷凍するなどしてストックを
- 古い食材から使う
- 家族の予定を確認するなどして食べきれの量を作る

こんな取組みも…

外食のとき

- 食べられる分だけ注文する
- 複数人で食事をするときは、みんなでシェアするなどしておいしく食べきる
- 食品ロス削減に取り組むお店を選んでみる



フードドライブについて

買ってみたけれど好みに合わなかったり、たくさん買って家で眠っている期限前の未利用食品を持ち寄り、フードバンクを経由して、食事に困っている人たちに届ける活動です。フードドライブについて、詳しく知りたい方は、こちらを検索してください。

フードバンクちば

<http://foodbank-chiba.com/>

*フードバンクちばは、ちばし消費者応援団 団体会員です。

一口メモ!

消費期限と賞味期限

お店で買った食品には、安全においしく食べられる期間があります。未開封の状態、表示された保存方法で保存したとき、食べても安全な期限が「消費期限」(お弁当等)、おいしく食べることができる期限が「賞味期限」(カップ麺等)です。賞味期限を過ぎても食べられなくなるわけではありません。



食中毒にご注意を！

食中毒は、飲食店などで食べる食事だけでなく、家庭での食事でも発生しています。これからの季節は、食中毒の原因の一つでもある細菌の増殖が活発になります。今回は、特に夏場に多くなる細菌性の食中毒を防ぐために注意すべきポイントをご紹介します。



食中毒予防には・・・

つけない！増やさない！やっつける！

原因菌をつけない！

- 原因菌を食べ物につけないように、手洗いをしっかりしましょう。
- 調理器具も清潔にしましょう。加熱しないで食べるものを先に扱ったり、調理器具を分けるのも一つの方法です。



原因菌を増やさない！

- 生鮮食品やお総菜などは、購入後速やかに冷蔵庫へ入れ、消費期限内に食べきましょう。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保ちましょう。細菌の多くは10℃以下では増殖がゆっくりとなり、-15℃以下では増殖が停止します。
ただし冷蔵庫の過信は禁物！



原因菌をやっつける！

- 肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べましょう。特に肉料理は中心までよく加熱しましょう。中心部を75℃で1分以上加熱することが目安です。
- 調理器具は使用后、熱湯をかけて殺菌を。台所用殺菌剤も効果的です。



手洗いは、食中毒だけでなく、今流行している新型コロナウイルスなど他の病気の予防にも効果的です。

消費者被害注意報 No. 88

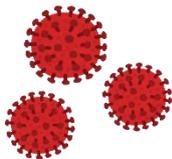
有料イベントや旅行の契約等に関するトラブルにご注意！

すでに有料イベントや旅行を申し込んだ消費者から、契約内容や解約などに関するトラブルの事例が寄せられています。また、最近では新型コロナウイルスの感染拡大を懸念した解約に関する事例も見られます。

事例1 3か月後に開催される予定のイベントのチケットをインターネット上で申し込み、急いで代金をクレジットカードで決済した。しかし、後日都合が悪くなり、解約しようと規約を確認したら、「代金の半額に相当する手数料が発生する。」となっていた。イベントまでの期間は十分あるのだから、手数料なしで解約できないか。



事例2 来月息子がホテルでの結婚式を開催する予定だが新型コロナウイルスの感染拡大が懸念されるため、式の中止又は延期を検討している。このような状況でも解約料は発生するのだろうか。



事例3 海外旅行サイトで海外のホテルを予約後に、予約確定メールを受け取った。しかし、当日ホテルに到着すると「予約が入っておらず、宿泊できない。」と言われた。

消費者トラブル防止のために

●インターネット上で申し込む際は、対面や電話での説明を受けることはできません。自分自身で利用規約等をよく読むとともに、予約内容や解約、変更などの契約条件についても十分に確認したうえで申し込む必要があります。なお、申し込みの方法によらず、こうした事項について確認しておくことは大切です。

●一度成立した契約の解約や内容を変更するための条件（解約料、手数料、その発生時期等）については、特にトラブルの要因になりやすいため、事前に必ず確認することが大切です。

●すでに申し込んでいる方も、万が一の場合に備え、この機会に契約内容等を改めて確認しておくようにしましょう。

●旅行サイトを利用して申し込む場合、予め運営する事業者が日本の事業者であるかどうかを確認しましょう。また、契約後に送付される予約確認メールは、解約料等の契約条件や予約内容を明示する大切なものです。その内容をよく確認するとともに、旅行が終わるまで大切に保管しておきましょう。



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