

平成28年度食の110番 相談状況

	分類	件数
相談者	主婦	25件
	会社員	26件
	自営業	8件
	無職	7件
	不明	134件
	食品等事業者	218件
	その他	22件
計		440件

分類	件数	主な内容及び対応等	
イ 食品衛生一般	103件	<ul style="list-style-type: none"> ・自分が所有している別荘でカフェを開きたいという相談があり、飲食店営業の施設基準等を説明する等の対応を行った。 ・イベントに許可を得ていない者が出店していたため、適切に許可を得た者が出店するよう指導して欲しいという相談があり、許可の有無を把握する方法について主催者に助言を行ったほか、イベント当日に監視を行った。 	
ロ 食中毒の予防	12件	<ul style="list-style-type: none"> ・イベントで流しそうめんを無償提供する際に許可が必要かどうかの相談を受けた際、許可は不要であるが食中毒予防の観点からは提供直前に全体加熱する食品が望ましいこと等の助言を行った。 ・食品製造業従事者より、家庭内でのノロウイルス感染予防に関する相談をうけ、回答した。 ・保育所からノロウイルス食中毒予防マニュアル作成に関する相談があり、対応を行った。 ・施設に勤務する者から、食器の洗浄頻度が少なく、衛生面が心配という旨の相談があり、衛生管理の助言を行った。 	
ハ 苦情	食品	99件	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に異物が混入していたとの苦情があり、事実確認後、立入、監視指導を行った。 ・消費期限シールを重ね貼りした形跡があるため偽装なのではないかという相談を受け、当該店舗の調査を行った。
	店舗等	72件	<ul style="list-style-type: none"> ・施設内が不衛生であることを従業員に指摘したが聞き入れてもらえなかったという申し出があり、立入調査及び衛生指導を行い、結果を苦情者に報告した。 ・営業許可を受ける際にトレンチ(排水管)を設置するよう言われ設置したが、ある飲食店はそのような対応をしておらず、生ごみを直接排水に流しており不公平であるという苦情を受け、飲食店の立入調査を行った。
	その他	17件	<ul style="list-style-type: none"> ・無許可でそうざいを製造、販売している者がいるため指導してほしいという苦情があり、事実確認等の対応を行った。
	食品等事業者が受理した苦情の報告	78件	<ul style="list-style-type: none"> ・異物混入について消費者から苦情をうけ、製造工場に調査を依頼して工程の見直しや洗浄の徹底による再発防止策を講じたことについて情報提供を受けた。
ニ 表示	42件	<ul style="list-style-type: none"> ・食品製造業者等から表示に関する相談があり、食品表示基準に基づく表示をするよう指導を行った。 	
ホ その他	20件	<ul style="list-style-type: none"> ・仮設飲食店での提供食品についての疑義があり、必要な説明を行った。 ・県内で鳥インフルエンザが発生したことについて、汚染した肉は流通していないか等との問い合わせに対し、回答を行った。 	
相談延べ件数	443件		
相談等件数(実績)	440件		