

平成30年度食の110番 相談状況

	分類	件数
相談者	主婦	15件
	会社員	20件
	自営業	9件
	無職	5件
	不明	199件
	食品等事業者	733件
	その他	93件
計		1074件

分類	件数	主な内容及び対応等	
イ 食品衛生一般	511件	<ul style="list-style-type: none"> ・子ども食堂開設に関する問い合わせがあったため、営業許可は不要であることを回答し、オープン前に行っておくべきことを助言した。 ・神社境内の湧き水をペットボトルに詰めて販売したい旨の相談があったため、必要な営業許可や水質検査、清涼飲料水の規格基準などを説明した。 ・菓子製造業の施設で料理教室を行うことが可能か問い合わせがあったため、営業許可施設で料理教室を行わないよう指導した。 	
ロ 食中毒の予防	15件	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者から、従業員がインフルエンザに罹患した際の対応について相談があったため、調理従事者の体調管理や衛生管理について説明した。 ・給食事業者から、調理従事者の検便でノロウイルスが検出された場合の対応について相談があったため、必要な衛生管理について説明し、調理に従事させないよう指導した。 	
ハ 苦情	食品	94件	<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーで購入した刺身に針金のような金属異物が混入していた旨の連絡を受けたため、ただちにスーパーの調査を行ったが、原因特定には至らなかった。異物混入対策や衛生管理を徹底するようスーパー側に指導した。
	店舗等	97件	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店で食事をした際、前の客の食べ残しと思われる焼き牡蠣を提供された旨の相談があったことから、飲食店に立入調査したところ、誤って食べ残しを提供してしまったことが確認された。再発防止策を講じるよう指導した。 ・飲食店で生焼けのハンバーグが提供され、従業員に申し出たが対応が悪かった旨の相談があった。保健所で店舗に立入調査したところ、多忙のため手順書と異なる方法で調理していたことが判明したため、従業員の再教育を指導した。
	その他	11件	<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーで購入した刺身のトレーにハエのような異物が付着していた旨の相談があったため、保健所において顕微鏡で確認したところ、乾燥した花が疑われた。
	食品等事業者が受理した苦情の報告	81件	<ul style="list-style-type: none"> ・購入した焼肉弁当を食べたところ、硬い骨で口内を負傷した旨の苦情が2件続き、保健所に報告した。原料由来の豚の骨の混入が考えられたが、原因は特定できなかった。
ニ 表示	120件	<ul style="list-style-type: none"> ・過去に販売した魚介類加工品で、表示印字システムの設定ミスによる原材料表示欠落が発覚したため、確認の徹底を指導した。 ・生鮮食品と加工食品の違いについて相談があったため、食品表示基準に基づく説明を行った。 	
ホ その他	146件	<ul style="list-style-type: none"> ・自ら捕獲したイノシシの放射性物質検査の相談があったため、イノシシの出荷制限について説明した上で、基準値を超えた場合は喫食を控えるよう指導した。 	
相談延べ件数	1075件		
相談等件数(実績)	1074件		