

令和3年度食の110番 相談状況

	分類	件数
相談者	主婦	3件
	会社員	15件
	自営業	10件
	無職	0件
	不明	94件
	食品等事業者	369件
	その他	44件
計		535件

分類	件数	主な相談内容等	
イ 食品衛生一般	218件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「鍋セット」(肉と野菜を組み合わせた製品)の販売にあたり、どのような手続きが必要か、また今般の法改正により従来の法律からどのように改正されたのか、という問合せがあった。これを受けて、改正後の食品衛生法に係る一般的な説明を行った上で、取扱う食品や施設・設備等を確認しながら必要な手続きについて説明を行った。</li> <li>・「自宅で飲食店を始めたい」という相談を受け、自宅用のキッチンと店舗用のキッチンが共用できない旨を説明した上で、必要な手続きについて説明を行った。</li> </ul>	
ロ 食中毒の予防	5件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食につみれ汁を提供したく、市販の具材を使用して調理しようと考えているが、ヒスタミンによる食中毒が心配であるため対策等について教示してほしいという相談を受けたもの。購入時や購入後の保管方法等について説明を行った。</li> </ul>	
ハ 苦情	食品	69件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・開封後16日間常温保存していたリンゴジュースに異物が混入しているとの相談があった。確認したところカビであることが判明した。これを受けてリンゴジュース製造者は開封後の保存方法の表示について改善することとした。</li> </ul>
	店舗等	42件	-
	その他	12件	-
	食品等事業者が受理した苦情の報告	34件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者から「当社で製造したためかぶ製品の中に『紐状の異物が混入している』との苦情があり、製造ライン等の確認を行ったが異常はなかった。今回の件を受けて、製造工程の見直しや原材料の納入先へ注意喚起等を行っている。」との相談があった。これを受けて、これまでの立入検査等の記録から問題となることは確認されなかったが、製造工程の管理や原材料由来としての異物混入対策を十分講じるよう指導した。</li> </ul>
ニ 表示	108件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・香料剤の表示の有無に関する問合せを受け、人の五感に訴えるようなものであればキャリーオーバーとはならず、表示が必要な旨を説明した。</li> </ul>	
ホ その他	58件	-	
相談延べ件数	546件		