



消費者を守る法律が強化されます

◆◆◆◆「特定商取引法」「割賦販売法」が改正され、12月1日より施行されます◆◆◆◆

大きな改正のポイントは次の3つです。

1 規制の抜け穴を解消

これまでの特定商取引法では、訪問販売、通信販売、電話勧誘販売に関する規定について、政府で定める指定商品、指定役務、指定権利だけを規制してきましたが、悪質業者は、規制対象になっていない商品や役務に目をつけては、新しい手口で消費者被害を拡大させてきました。そこで

◆原則として全商品・全役務が規制対象になります。

(他の法律で消費者保護が図られているものなどクーリング・オフ等になじまない商品・役務は規制対象から除外されました。)

また、割賦の定義を見直して

◆「2ヶ月を超える1回払い、2回払い」のクレジット契約も規制対象となります。

(これまでは「2カ月以上かつ3回払い以上」の分割払いが規制対象)

2 訪問販売規制の強化

訪問販売での消費者被害は、高齢者をねらった執拗な勧誘から被害となる事例が数多くみられます。また、一度不用意に買うと「過量販売」あるいは「次々契約」と被害がさらに拡大し、深刻化しています。そこで、

◆契約をしない旨の意思表示をした消費者に対して

勧誘の継続や、再度の勧誘は禁止になります。

◆過量な商品等の購入契約は、契約後1年間は契約の

解除ができるようになります。



3 クレジット規制の強化

◆個別クレジット業者は登録制となり、行政による監督規定が導入されます。

◆個別クレジット業者に、加盟店(販売業者)の勧誘行為の調査を義務づけ、不適正な勧誘があれば消費者への与信はできなくなります。

◆個別クレジット契約をクーリング・オフすれば、販売契約も同時にクーリング・オフできるようになります。

◆訪問販売業者が虚偽説明による勧誘や過量販売をおこなった場合は、クレジット契約も解約し、支払い済みのお金も返還可能になります。

◆クレジット業者に対し、指定信用情報機関を利用した支払能力調査を義務づけ、消費者の支払能力を超えるクレジット契約はできなくなります。(平成22年12月までに施行予定)

詳しい情報は「消費生活安心ガイド」 (<http://www.no-trouble.jp/#1200000>) でみることができます。

平成21年度 やまなし食の安全・食育優良団体表彰 受賞団体の紹介

山梨県では、食の安全・食育の推進に関し、広く他の模範となる活動を実践している団体を表彰しています。平成21年度は次の団体が表彰されました。

六郷特産品加工組合

地域で古くから食されてきた伝統食を次の世代へ伝承するとともに、地域の児童生徒を対象に郷土料理づくりの指導を行うなどの食育活動を実践しています。

生活クラブ生活協同組合

独自の安全基準を設けた品質管理や食に対する情報公開を行うとともに、生産者と消費者の交流や地産地消の推進、料理教室等を通じた食育の推進を実践しています。



★六郷特産品加工組合★

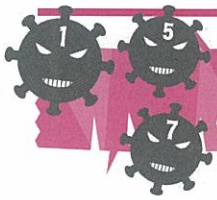


★生活クラブ生活協同組合★

食の安全・安心を語る会を開催します!!

安全な食品の確保、安心できる食生活の実現のため、「農業と食の安全」をテーマに講演や情報提供、意見交換を行います。

- | | | | | | | | | |
|---|---|--|----|----------------------------------|---|---|---|----------------------------------|
| 日 | 時 | 平成21年11月12日(木)午後2時～4時(受付:午後1時30分～) | | | | | | |
| 会 | 場 | 山梨県立男女共同参画推進センター ぴゅあ総合大研修室(甲府市朝気1-2-2) | | | | | | |
| 内 | 容 | 講演、意見交換 | | | | | | |
| 定 | 員 | 140名(どなたでも参加できます) | | | | | | |
| 参 | 加 | 費 | 無料 | | | | | |
| 申 | 込 | み | 方法 | 電話またはFAXでお名前とお住まいの市町村名をお知らせください。 | | | | |
| 応 | 募 | ・ | 問 | 合 | わ | せ | 先 | 山梨県 消費者安全・食育推進課 食の安全・食育担当 |
| | | | | | | | | 電話 055-223-1588 FAX 055-223-1587 |



腸管出血性大腸菌O157食中毒について

最近のO157食中毒事例

9月に某飲食チェーン店を原因施設とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件が全国的に発生しました。

原因食品としては、当該飲食チェーン店で提供した和牛入りサイコロステーキといわれています。この和牛入りサイコロステーキは、牛肉をそのまま切断しサイコロ状にしたものではなく、牛肉を結着させて成形したものでした。

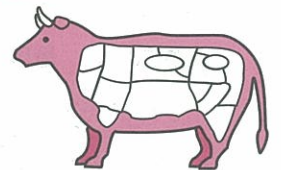
また、当該飲食チェーン店では、加熱した鉄板に生肉を載せた状態で提供し、客自らが加熱して喫食するというものでした。

通常、食中毒菌は肉の表面に付着する場合がございますが、結着成形された肉の場合はその内部まで、汚染されている可能性があります。



肉類によるO157食中毒予防対策

▽肉や内臓(以下「肉類」という。)については、生食用、成形処理の有無などについて表示を確認し調理すること。(生食用の表示のない肉類は加熱調理用です。)

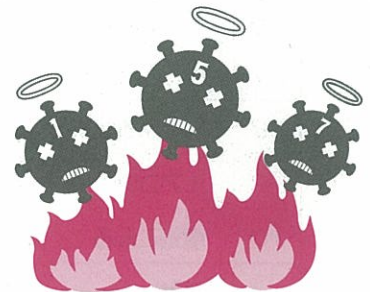


▽加熱調理用の肉類は中心部まで火が通るように十分加熱すること。(中心部の温度が75度1分以上でO157は死滅します。)

▽肉の調理を行ったまな板、包丁などは、その都度、熱湯消毒を行うこと。(専用のまな板、包丁を用意すれば効果的です。)

▽加熱調理用の肉類は、絶対に生や半生の状態で食べないこと。

▽小さなお子さん、高齢者の方、抵抗力が弱くなっている方は、生食用であっても肉類の生食は控えること。



その他の注意点

▽肉類は新鮮ならば生で食べても大丈夫という人もいますが、この考えは危険です。特に鶏肉や牛レバーには、新鮮なもののほどカンピロバクターという食中毒菌が付着している可能性があるので注意してください。

食品安全110番

「食品安全110番」では、皆さんからの食品の表示や安全に関する相談や情報を受け付けています。お気軽にお電話ください。

☎055-223-1638

受付時間 平日 午前8:30~午後5:00
(土日、祝祭日、年末年始を除く毎日)



山梨県消費生活相談員第2回研修会を開催しました!



県内各地の山梨県消費生活相談員87名は、消費者の身近な相談窓口として、また消費者被害の未然防止のための啓発など、日々活動をしています。また、そのために研修や講座に参加し、専門的な知識を習得しています。

センターでは、去る10月5日(月)JA会館において「消費者新時代!~今、地方消費者行政にもとめられるもの~」と題し、一橋大学法学博士 夷石多賀子先生をお招きして研修会を開催し、多数の相談員の方が参加しました。消費生活で困ったことや、疑問に思うことなどありましたら、地域の相談員の方に、声をかけてください。



電気ストーブ・石油ストーブは冬の事故の代表格です!

表 事故情報件数上位10品目

順位	平成18年度 (事故情報収集件数 3,043件)			平成19年度 (事故情報収集件数 6,007件)			平成20年度 (事故情報収集件数 4,763件)		
	品目	件数	割合(%)	品目	件数	割合(%)	品目	件数	割合(%)
1	ガスこんろ	379	12.5	デスクマット	1,003	16.7	ガスこんろ	258	5.4
2	電気ストーブ	195	6.4	ガスこんろ	428	7.1	電気ストーブ	237	5.0
3	石油ストーブ	191	6.3	電気ストーブ	326	5.4	ノートパソコン	140	2.9
4	四輪自動車	121	4.0	石油ストーブ	202	3.4	石油給湯器	134	2.8
5	配線器具	97	3.2	電気乾燥機	198	3.0	石油ストーブ	115	2.4
6	石油給湯器	93	3.1	配線器具	101	1.7	エアコン	104	2.1
7	ゆたんぼ	88	2.9	ガスふろがま	96	1.6	カイロ	100	2.0
8	ガスふろがま	76	2.5	エアコン	94	1.5	直流電源装置	98	2.0
9	エアコン	72	1.9	電気こんろ	87	1.4	デスクマット	84	1.8
10	電気こんろ	57	1.8	石油給湯器	82	1.3	照明器具	81	1.7
	合計	1369	44.6	合計	2617	43.1	合計	1351	28.1

<平成21年3月末NITE事故情報データベースより>

上の表は独立行政法人製品評価技術基盤機構(NITE:ナイト)に寄せられた事故情報のうち収集件数が多かった10品目を表にしたものです。

平成19年度は抗菌剤が原因で皮膚障害を引き起こした「デスクマット」の情報が多数寄せられたために1位となっていますが、3年間を通じて「ガスこんろ」「電気ストーブ」「石油ストーブ」が上位を占めています。「ガスこんろ」では、天ぷらを揚げているとき等の揚げ物調理中に使用者の誤使用・不注意によって加熱した調理油から出火するケースが多く見受けられます。また、火を使わない調理器具として普及してきたIHこんろ(電磁調理器)も使い方を間違えると天ぷら油火災に至る場合があります。揚げ物調理中は絶対にその場を離れないようにしましょう。「電気ストーブ」「石油ストーブ」は、冬の事故の代表格です。ストーブの周辺では洗濯物などを干したり、燃えやすいものを置かないでください。石油ストーブに給油する時は必ず火を消して、給油タンクの蓋が締まっていることを確認して、安全に快適に冬を過ごしましょう。