

流通繁忙期における商品量目立入検査の結果について

私たちの生活の中には「計ること」がたくさんあります。それに伴っていろいろな「計り」があります。もしもその「計り」が正確な値を示さなかったり、正しく使われていなかったら私たちの生活はどうなるでしょう。

消費生活センターでは計量法に基づき、消費者が安心して買い物ができるように、流通繁忙期中元時期・歳末時期に量販店などで立入検査を行ったり、計量器の定期検査を行っています。

今回は、中元時期に実施した「商品量目検査」の結果をお知らせします。

市内の流通業4事業所に対し、生鮮食品を中心に商品の量目が正確に計量されているかどうか検査しました。総検査件数は225件で、そのうち法定の量目公差を超えて不足している商品は0件でした。もし不足が確認された場合は、店頭からの回収と再計量の指示を行うとともに、再発防止のため適正計量の指導を行います。

過量については、消費者の不利益にならないため法規制はありませんが、+10%を超えるものは指導の対象としています。

消費者の皆さんが毎日の買い物のなかで、賞味期限や価格と同様に商品量目にも関心を持たれることが、販売店側の自覚を促し、適正計量の推進に役立つものと思われまます。

※量目(りょうもく): はかりにかけてはかった物の重さ

計量器の定期検査

取引または証明に使用する「はかり」は、計量法により2年に1回の定期検査を受けることが義務付けられています。

この検査に合格すると、「定期検査済証印」が貼られ、以降2年間は取引や証明に使用できるようになります。



消費生活センターからのお知らせ

姫路市消費生活センターでは、市民からの消費生活上のご相談を電話又は来所で受け付けています。

受付時間などは下記のとおりです。相談は契約書を見せていただいたり、契約時にどのようなやりとりがあったかなどの詳しい話をお聞きしながら対応させていただきますので、メールでの相談は受け付けておりません。

平日は仕事があるので相談できないという場合は右記の相談窓口をご利用ください。

※土日・祝日の相談窓口は緊急避難的な助言を主にっており、原則、即日回答のみとなります。

消費者ホットライン ☎ 188(イヤヤ)

10:00~16:00(土曜・日曜・祝日) ※年末年始は除く

アナウンスに従って操作してください。操作ができない人は、そのままお待ちください。最寄りの消費生活センターにつながります。IP電話など、一部の電話からはつながりません。詳しくは、独立行政法人国民生活センターのホームページ http://www.kokusen.go.jp/map/weekend_madoguchi.html をご覧ください。



相談専用電話
(079)-221-2110

(姫路市に在住、在勤の方に限ります。事業者からの相談は受け付けていません。)



◆◆消費生活上のご相談、お問合わせは◆◆

姫路市消費生活センター

姫路市安田四丁目1番地(姫路市役所1階)

【ホームページアドレス⇒<http://www.city.himeji.lg.jp/s30/2212110>】

※メールでの相談は受け付けていません。

受付時間・月曜日~金曜日 9時~17時

ひ・め・じ・し 消費生活センター だより

2017年下半期号

発行 姫路市消費生活センター

- もくじ
- 「エシカル消費」できることからはじめてみよう
 - 特集「いろいろな支払方法と電子マネーについて」
 - 流通繁忙期における商品量目立入検査の結果について
 - 消費生活センターからのお知らせ



「エシカル消費」できることからはじめてみよう。

「エシカル消費」とは、人や社会、地球環境に配慮したのやサービスを選んで消費することです。今回は、「エシカル消費」に関わるものを、2つご紹介します。

ちょっと待って！地球が泣いているよ。
廃家電や粗大ごみなど、廃棄物の処分に「無許可」の回収業者を利用しないで…。



廃棄物を無許可の回収業者に引き渡すと、法を守った適正な処理が確認できません。

例えば、廃棄物を海外に運んで必要なものだけを利用し、後は環境対策を行わずに破壊……。フロンガスや鉛などの有害物質が放出され、地球の温暖化や環境破壊につながってしまいます。

ご家庭の廃棄物を回収できるのは、「一般廃棄物処理業の許可」を持つ業者や市から委託された業者です。

産業廃棄物処理業の許可や古物商の許可では回収できません。廃家電や粗大ごみなどの廃棄物は、姫路市が案内するルールで処分してください。

処分方法がわからないときは、

リサイクル推進課
(☎ 221-2404) へ。



持続可能な社会の実現に貢献！食品ロス削減に向けた食品業界の取り組み

まだ食べられるのに賞味期限切れ、売れ残りや食べ残しなどを理由に捨ててしまう「食品ロス」。日本では、2014年度に621万トンの食品ロスが発生しており、これは世界全体の食料援助量の約2倍に匹敵します。

こうした中、食品業界に食品ロスを削減しようとする取り組みが広がっています。



□賞味期限の延長

製造方法や容器包装を改良することにより、賞味期限を延長する動きが広がっています。災害用として家庭に備蓄しておける期間が長くなるという利点もあります。

□賞味期限表示を「年月日」から「年月」へ変更

製造日から賞味期限まで3カ月を超える商品は年月での表示が認められ、飲料や調味料などのメーカーで取り組みが進んでいます。

【メリットは？】

- ・賞味期限の1日の違いにこだわる消費者が減る。
- ・小売店において、商品補充時の作業が軽減する。
- ・1カ月分の在庫をまとめて管理できる。
- ・トラック輸送回数が減ることにより、CO₂排出量を削減できる。

賞味期限が切れた食品がすぐ食べられなくなるわけではありません。すぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうか判断することも大切です。保存や調理方法を工夫し、無駄な廃棄を少なくしましょう。