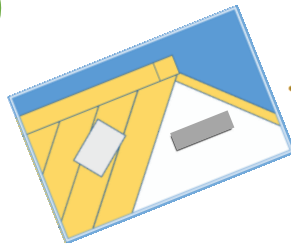


「屋根の修理が必要」と持ち掛ける

点検商法!
に注意!こいや
ち事しない
危険ですネエ〜

相談事例



突然、業者が訪問し、「無料で屋根を点検する。」と言われ、屋根に上がってもらった。点検後に、屋根の一部がはがれた写真を見せられ、「今日中に契約するならば安くする。」と言われたので、その場で修理してもらい、代金を支払った。

後日、点検に来た業者が、屋根を壊して写真を撮っていたことが分かったので、返金をしてもらいたい。



- ・点検の申し出には、安易に応じない
- ・その場では契約しない
- ・訪問販売の契約は、クーリング・オフの対象です

次のような点に、注意しましょう!!



- ◆ 突然訪問してきた業者に、安易に点検させないようにしましょう。屋根を壊して撮影し、勧誘するなど、悪質なケースもあります。
- ◆ 点検後に修理を勧められても、その場では契約しないようにしましょう。複数の業者から見積書を取ることをおすすめします。

◆ 家族や周囲の人は、不審な人物が訪問していないか、見慣れない書面がないかなど、高齢者の様子に気を配りましょう。

◆ 工事終了後でも、クーリング・オフできる場合があります。困ったことがあったら、最寄りの消費生活センターに相談しましょう。



消費生活課 ニャン吉

消費生活相談は

消費者ホットライン

☎局番なし

い や や
1 8 8

(身近な消費生活相談窓口につながります。)

国民生活センター
公式LINE
のご案内はこちら

食の安全・安心 ～ 6つのポイントで予防 ～

家庭でも起きる食中毒

食中毒は、外食だけでなく、**家庭**でも発生します。

食品の購入から調理して食べるまでの、それぞれの場面で食中毒予防の原則「**つけない**」「**増やさない**」「**やっつける**」を実践して、食中毒を**予防**しましょう。



買い物

- ・消費期限を確認する。
- ・肉や魚などは、汁が食品に付かないようにビニール袋に入れる。
- ・傷みやすい生鮮食品を最後に買い、寄り道をしないですぐに帰る。

家庭での保存

- ・要冷蔵、要冷凍の食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管する。
- ・肉や魚はビニール袋や容器に入れ保管する。
- ・肉、魚、卵を取り扱う前と後に必ず手指を洗う。



調理

- ・調理の前に手を洗う。
- ・肉や魚は十分に加熱する。
中心部を75℃で1分間以上の加熱が目安。



残った食品

- ・残った食品を扱う前にも手を洗う。
- ・清潔な容器に保存する。
- ・温め直すときも十分に加熱する。
- ・時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる。
- ・ちょっとでもあやしいと思ったら食べずに捨てる。

下準備

- ・調理の前、生肉や魚、卵を触った後に手を洗う。
- ・生で食べるもの（果物やサラダ等）や調理済食品に生肉や魚などの汁をつけない。
- ・野菜などの食材を流水できれいに洗う。
- ・包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分けると安全。
- ・冷凍食品は冷蔵庫や電子レンジで解凍する。
- ・ふきんやタオル、調理器具は洗った後に熱湯で殺菌する。（特に肉や魚用のまな板や包丁）。

食事

- ・食べる前に石けんで手を洗う。
- ・清潔な食器を使う。
- ・作った料理は、長時間、室温に放置しない。



食中毒かなと思ったら！

おう吐や下痢等、食中毒の症状が出たら、早めに医師の診断を受けましょう。

※この記事は、以下のページを参考に神奈川県消費生活課が作成しました。

政府広報オンライン「食中毒予防の原則と6つのポイント」 https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/

困ったときは、一人で悩まず地元市町村の消費生活相談窓口にご相談しなす



神奈川県



くらし安全防災局くらし安全部消費生活課（かながわ中央消費生活センター）相談第二グループ

消費生活課ホームページ <https://www.pref.kanagawa.jp/docs/r7b/index.html>

Facebook（かながわの消費生活） <https://www.facebook.com/kanagawa.shouhi/>

Twitter（かながわ中央消費生活センター） https://twitter.com/kanagawa_shouhi

〒221-0835 横浜市神奈川区鶴屋町2-24-2 電話：045-312-1121（代表）／FAX：045-312-3506

