

身近にこんなトラブルが!  
かながわ消費生活

## 注意・警戒情報

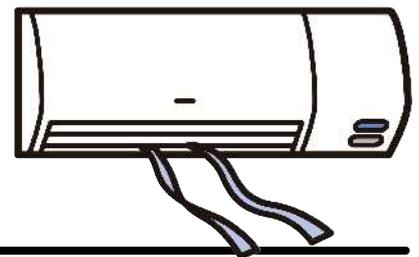
# エアコンの「取付工事費用」は、 設置場所等で金額が変わることも!!

事例

テレビショッピングでエアコンを「標準取付工事費用込み」で購入したが、設置当日に請求された追加工事費用が高額で納得できない。

アドバイス

特にテレビショッピングでは、必要な情報がテレビ番組だけでは確認できない場合があります。わからないことは、必ず購入前に確認しましょう!



- ◆ 「標準取付工事費用」の内容は、事業者によって異なる場合があります。契約前に標準工事の内容をよく確認しましょう。
- ◆ 室外機の設置場所が特殊な場所(屋根上、吊下げ式)であったり、配管の長さが長く必要だったり、電圧やコンセントを変更する電気工事が必要な場合等は、**追加工事費用がかかる場合があります**。自宅の状況をよく確認して、購入前に事業者と相談しましょう。
- ◆ 工事の最中に電源工事が必要なことがわかり、当日中に設置工事が終了しないことがあります。事前に自宅の状況等について事業者によく説明し、トラブルを回避しましょう。



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

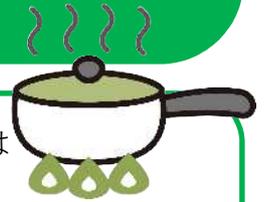
☎局番なし

イヤヤ  
**188**

(身近な消費生活相談窓口につながります。)

# 2日目のカレーは、おいしい？危険？

## 「加熱すれば安心」ではない食中毒 ～ウエルシュ菌食中毒～



食中毒にはいろいろな種類があり、その対策もさまざまですが、一般には加熱することで食中毒は防げます。

しかし、鍋で作られる煮込み料理(カレー、シチュー、めんつゆ、肉じゃが等)で食中毒を起こすことがあるウエルシュ菌は、高温に強く、通常の調理では死滅しないので注意が必要です。

### ウエルシュ菌食中毒の特徴



- ① ウエルシュ菌は嫌気性菌（酸素がないところで増殖する菌）です。大鍋で加熱調理をすると中心部が嫌気状態になりやすく、ウエルシュ菌が増えやすい環境になります。
- ② 加熱調理で他の菌が死滅するため、煮込み料理の後、鍋のまま常温で保存するとウエルシュ菌が増殖するのに最適な環境になります。
- ③ キャンプなど冷蔵庫がない屋外でカレーなどを調理し、放置した後食べると、この食中毒が起こることがあります。2日目のカレーがおいしいとよく言われますが、**家庭でも室温で放置しておくことは大変危険です。**

### ウエルシュ菌食中毒を防ぐポイント



- ① **調理中はよくかき混ぜて**、嫌気状態にならないようにしましょう！
- ② 保存するときにはできるだけ小分けにして、温度を急激に下げ、**10℃以下で保存**しましょう。
- ③ 再加熱時にもよくかき混ぜるようにしましょう！

「食べる前に加熱すれば大丈夫」はこの菌に関しては通用しません。

様々な菌の特徴を知って、食中毒を防ぎましょう。



ホームページ : <http://www.pref.kanagawa.jp/docs/r7b/cnt/f535879/>

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

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ましょう



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 <http://www.pref.kanagawa.jp/div/0207/>  
Facebook(かながわの消費生活) <https://www.facebook.com/kanagawa.shouhi/>

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