



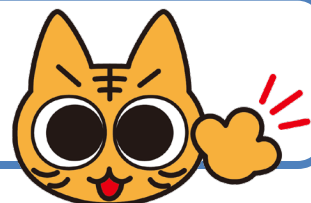
かながわ
消費生活

注意・警戒情報

不安をあおる

契約を急かす

住宅の点検商法に注意!



相談事例 1

業者が訪ねて来て、「近所の工事をしているが、お宅の家の屋根が浮いているので点検してあげる」と言われた。「このままでは雨漏りをする可能性があるので修理をした方が良い」と言われ、数百万円の契約をした。後になってよく考えたら、高額な契約なので解約したい。

相談事例 2

「以前シロアリ駆除をさせていただいた業者だ」と訪問があり、「床下を無料で点検する」と言った。「床が陥没していて工事が必要」と言われて数百万円の床下工事の契約をした。後日、別の業者に床下を調べてもらったところ、工事の必要はないし、費用も高額すぎると言われた。

点検と称して来訪した事業者と、必要のない高額な住宅工事の契約をしてしまったというトラブルが後を絶ちません。



- その場ですぐに点検させず、家族に相談するなど、慎重に判断しましょう。
- 点検を依頼した場合でも、結果をうのみにせず、別の専門家等に確認することも一案です。
- その場で契約しないようにしましょう。
- 契約するときは、複数社から見積りを取り、契約書の内容をしっかりと確認しましょう。
- 法定の契約書面を受け取ってから8日以内である等の場合は、クーリング・オフができます。

契約に関するトラブルについては、消費生活センターにご相談ください。

消費者ホットライン

トラブルで困ったときはお電話を!

局番なし

いやや
188番

ご自由にコピー・回覧していただき、消費者被害の未然防止にお役立てください。
まとまった部数が必要な場合は、事前に消費生活課 (045-312-1121) へお問合せください。



国民生活センター
公式LINE
はこちら▶▶▶





お肉を安全に食べましょう!

～ 正しい知識で、おいしく調理しましょう ～

食肉の加熱不足や不衛生な取扱いが原因と考えられる食中毒が、全国で発生しています。野外でバーベキューを楽しむ機会が増えてくる季節です。楽しい思い出が、辛かった悲しい思い出にならないように、食中毒予防のポイントを確認しましょう。



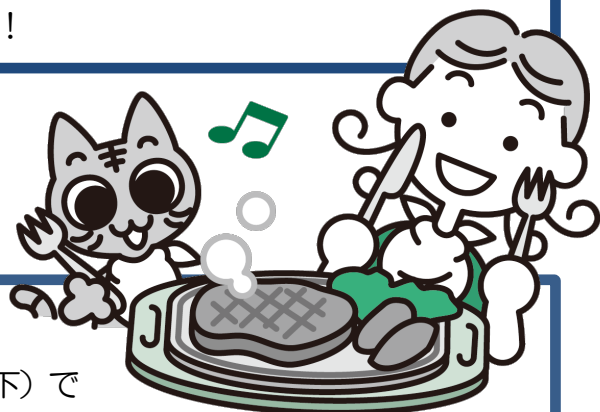
どうしてお肉が原因で食中毒になるの?



お肉には、食中毒の原因となるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌といった細菌やウイルス、寄生虫がついていることがあります。これらが死滅するように、しっかりと加熱することが大切です。新鮮なお肉にも、病原体となる細菌やウイルスはついています!



お肉の食中毒予防ポイント



①お肉は加熱するまで低温で保管しましょう。

- 細菌を増やさないように、加熱直前まで低い温度（10℃以下）で保存してください。
- 保存する時には、他の食材を汚染しないように厳重に包装してください。

②お肉はしっかり加熱しましょう。

- お肉の細菌が死滅する温度と時間（中心部が75℃で1分以上）になるまで、十分加熱してください。
- 炭火で焼く場合は、十分炭に火がついて赤くなってから焼き始めてください。
- 子どもが食べるお肉の焼き具合は、大人がしっかりと確認してあげましょう。

③トングや箸、包丁、まな板など調理器具やお皿は使い分けましょう。

- 生肉を取り扱った器具類にも、細菌等がついています。使い分けを徹底しましょう。
- 生肉を盛ったお皿に、あまり加熱しないで食べる野菜などを一緒に盛り付けるのは避けましょう。
- 手を石鹸でよく洗いましょう。器具類と同様に、生肉を取り扱った手にも細菌はついています。

★抵抗力の弱い子どもや妊婦、高齢者は、重い症状になりやすく注意が必要です★



困ったときは、
一人で悩まず
地元市町村の
消費生活相談窓口へ

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



消費生活課 HP



X(旧 Twitter)