

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



ショートメッセージでの架空請求に注意!



こんな請求、覚えがない...



事例 スマートフォンに、有名大手通販サイトの会社名で「未納料金がある。本日中に連絡なき場合、法的手続きに移行する」という内容のショートメッセージが届いた。まったく身に覚えがない。



- ◆ 絶対に連絡をしない!
- ◆ コンビニに行けと指示されても応じない!

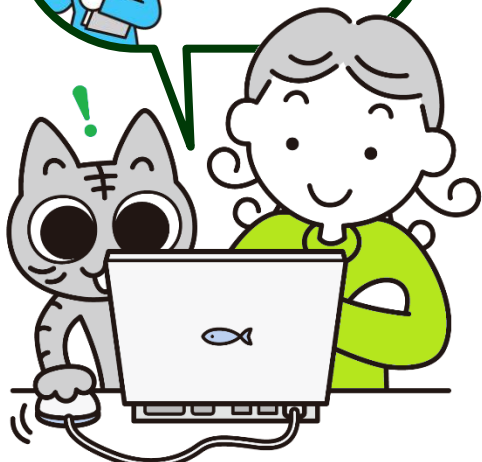


◆ 身に覚えのない場合はすぐに連絡をしない!
 「本日中に」「法的手続きに移行」などの文言で慌ててしまい、相手に連絡をしてしまうと、個人情報聞き出され、その情報をもとにさらに金銭を請求される可能性があります。

◆ 慌てずにまず確認!
 送り主として、実在する有名企業の名前が使われているケースが多数あります。こうした企業では公式ホームページなどで「ショートメッセージなどで料金請求はしない」と注意喚起をしています。

◆ 「コンビニに行け」と指示されたら応じない!
 プリペイドカードを購入させ、カード番号をだまし取る場合や「支払番号」を伝えてレジで支払わせるなどの手口があります。

◆ 不安に思ったら、消費生活相談窓口へご相談ください。



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。)



食中毒予防のポイント

1. 購入・保存編

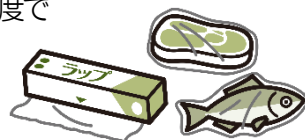


お店で

- 消費期限などの表示をチェック！
- 肉・魚はそれぞれ分けて包む。できれば法冷材などと一緒！
- 寄り道しないでまっすぐ帰ろう

家庭で

- 帰ったらすぐ冷蔵庫へ！
- 肉・魚は汁が漏れないように包んで保存
- 冷蔵庫に入れるのは7割程度で



2. 調理編



下準備

- ゴミはこまめに捨てる
- 肉・魚は生で食べるものから離す
- 野菜もよく洗う
- 包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

加熱

- 加熱は十分に(目安は中心部分が75~80℃で90秒)
- 電子レンジを使うときは均一に加熱されるように



3. 食事編



食べるとき

- 食事の前に手を洗う
- 盛り付けは清潔な食器で
- 長時間室温に放置しない

残った食品

- 残った食品は清潔な器具、容器で保存
- 温めなおすときは十分に加熱する(目安は75℃以上)
- 時間が経ち過ぎたり、怪しいと思ったら、思い切って捨てる



食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

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