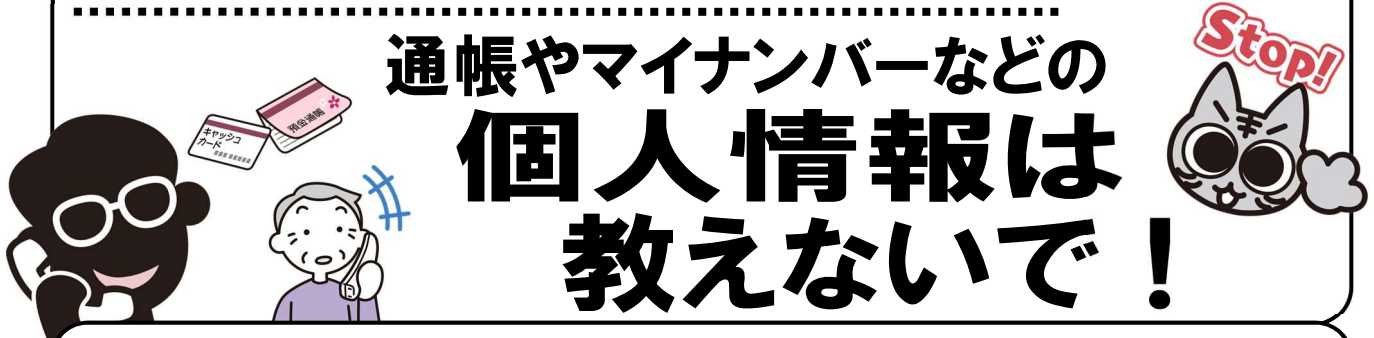


身近にこんなトラブルが!
かながわ消費生活

注意・警戒情報

特別定額給付金を装った詐欺に注意!



事例

携帯電話に非通知で電話があった。新型コロナウイルスに関連した特別定額給付金申請に必要なとして、名前、銀行の口座番号、キャッシュカードの暗証番号などを聞かれた。不審に思い途中で切電した。詐欺だろうか。



行政機関の職員を名乗る者などからの怪しい電話や訪問、メール・SMS、SNSなど、怪しい・おかしいと思うものには反応しない!



◆ATMの操作をお願いすることは絶対にありません!

市区町村や総務省などが現金自動預払機(ATM)の操作をお願いすることは絶対にありません。また、「特別定額給付金」の給付のために、手数料の振込みを求め、メールを送り、URLをクリックして申請手続きを求め、これも絶対にありません。

◆慌てずにまず確認!

申請書が郵送で届く前に、特別定額給付金に関する連絡(電話やメール、直接訪問等)があった場合は、詐欺の恐れがあります。

◆相談は市町村などの相談窓口やコールセンターに!

特別定額給付金の申請方法等については、お住まいの市町村又は特別定額給付金コールセンター(0120-260020)にご相談ください。また、給付金に関する消費者トラブルについては、新型コロナウイルス給付金関連消費者ホットライン(0120-213-188)にご相談ください。

◆不安なことがあれば、最寄りの警察署や身近な消費生活相談窓口にご相談ください。



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。)



たまご

身近だけど意外と知らない 卵の安全な食べ方について

賞味期限を過ぎると食べられない？

賞味期限

■卵の賞味期限は、パックしてから2週間程度とされています。他の食品の賞味期限は「品質が変わらずおいしく食べられる期限」ですが、卵の賞味期限は「生食できる期限」です。たまごかけごはんやすき焼きなど、生で食べる時は、この賞味期限を守るようにしてください。



卵のひび

■ひびが入っている卵や賞味期限が切れた卵も生でなければ食べられます。中心部まで良く加熱して食べましょう。ただ、卵は加熱した後の方が保存がきかないので、調理後の卵はすぐに食べるようにしてください。



割り置きは危険

■賞味期限内であっても調理前の割り置きは危険です。割ったらすぐに調理しましょう。

サルモネラ菌による食中毒に注意

食中毒

■卵の保存や扱いに注意が必要なのは、サルモネラ菌に汚染されている可能性があるからです。サルモネラ菌は鶏、牛、豚などの腸管や自然界に広く生息する細菌で、食中毒の原因となるものもあります。鶏卵の汚染率は、0.03%と低いですが、可能性はゼロではありませんので注意しましょう。



75℃まで加熱

■サルモネラ菌は熱に弱いので、たとえ汚染されていても75℃まで加熱すれば安心です。



洗浄・消毒

■生の卵に触ったあとは必ず手を洗うことや、使用した調理器具をすぐに洗浄・消毒することも食中毒予防のために重要です。

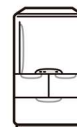
正しい保存方法を知りましょう

保存場所

■卵は常温で販売されていることが多いようです。これはお店で冷やしてしまうと家に持って帰るまでの間に卵表面に結露ができて、殻に開いているたくさんの小さな穴（気孔といいますが、直径0.01~0.03mm）を通して卵の中に雑菌が入って傷みやすくなるため、とされています。しかし家では常温ではなく冷蔵庫にしまうようにしましょう。

保存方法

■保管場所はドアポケットでなく、冷蔵庫の奥の方に、できれば容器ごとが良いとされています。



栄養豊富な卵を、上手に安全においしく利用してください。

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



消費生活相談窓口 県民センター
かながわ消費生活センター

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/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