

かいじ号



震災に関連した悪質商法にご注意ください!



未曾有の被害をもたらした東日本大震災に対して、被災した方達への多くの支援が寄せられています。しかし、その善意につけ込んだ悪質商法が後を絶ちません。これまでも、被災者支援の募金を装って金銭をだまし取る義援金詐欺などが報告されていますが、それ以外にも次のような震災に乗じた悪質商法が報告されています。

被災者支援を名目とした「温泉付き有料老人ホームの利用権」の勧誘

【主な事例】

- ▽温泉付き老人ホームのパンフレットが送られてきた翌日、資料の送付元とは別の業者から電話があり、「販売されている老人ホームの入居権を高値で買い取る。被災者の住宅が不足してどうしても必要なので、1口でも良いから買って欲しい」と勧誘された。
- ▽温泉付き老人ホームの利用権購入申込書が送られてきた。その後、NPO法人を名乗る団体から電話があり、「震災で被害にあった人たちを助けるために温泉付き施設を提供して欲しい。権利を購入していれば、高値で買い取る」と勧誘された。
- ▽温泉付き老人ホームのパンフレットが届いた後、老人介護の協会を名乗る者から電話があり、「被災者に入居させたいので、権利を購入していれば高値で買い取る」と勧誘された。断ると「困っている人を放っておくのか!人でないだ」と罵られた。

震災に乗じた未公開株の勧誘

【主な事例】

- ▽「風力発電会社」の未公開株
- ▽「被災地の復興を支援する会社」の未公開株
- ▽「鉄道建設関連業者の未公開株」の限定販売
- ▽浄水器関連業者の未公開株

いずれも、今の内に安く買っておけば後で儲かるなどと勧誘してきます。勧誘を受ける前後に、未公開株を持っていたら高値で買い取るという別業者が接触してきて、確実に儲かる気にさせ購入意欲を煽ってきます。

震災を口実に訪問する貴金属の買い取りサービス

【主な事例】

- ▽「心臓ペースメーカーに再利用する」と言って勧誘
- ▽「医療器具に再利用する」と言って勧誘
- ▽「レントゲン機材を作るため」と言って勧誘
- ▽「売上代金を義援金の一部にする」と言って勧誘

被災地のために貴金属を提供して欲しいと勧誘してきます。見せた貴金属すべてを安値で強引に買い取っていき、領収書等の証拠書類を一切残さない業者も存在します。

食中毒に注意しましょう

7月から9月にかけては、食中毒の発生が多い時期です。

食中毒は、飲食店や旅館などで多く発生していますが、食事をする機会が最も多い家庭でも食中毒は発生しています。

子どもや高齢者、慢性疾患等を持っている人など、免疫力の低い人は発症しやすいため、特に注意が必要になります。食中毒の原因となるのは、主に人体に有害な細菌やウイルスで、食品や手指など、身の回りの様々なところに潜んでいます。

食中毒予防のための3原則

◎細菌をつけない◎ ◎細菌をふやさない◎ ◎細菌をやっつける◎

この3原則をもとに、家庭での食中毒を予防するポイントをあげました。次のポイントを守り、毎日の生活の中で、予防を心がけましょう。



家庭での食中毒予防のポイント

◎食品の購入時

- 消費期限を確認し、期限内に使い切れる量だけ購入しましょう
- 肉、魚などの生鮮食品や冷蔵・冷凍食品は最後に購入しましょう
- 肉や魚などは汁が他の食品に付かないよう、ビニール袋等に分けて入れましょう
- 買い物が終わったら、まっすぐ家に帰りましょう

◎食品の保存

- 冷蔵・冷凍が必要な食品は、持ち帰ったらすぐ冷蔵庫・冷凍庫に入れましょう
- 肉や魚は、汁が他の食品につかないよう、袋や容器に入れ、保存しましょう
- 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理を徹底しましょう(ドアを開けると温度が上がりますので、開閉の時間は短く、回数は少なくしましょう)

◎調理の下準備

- 調理の前後だけでなく、肉や魚を扱った後など、こまめに手を洗いましょう
- 野菜などの食材は良く洗いましょう(ラップしてある野菜やカット野菜も洗いましょう)
- 冷凍した食品は、使う分だけ解凍し、解凍したらすぐ調理しましょう
- 肉や魚を切った包丁やまな板は、その都度洗って熱湯消毒しましょう(使い分けると、さらに安全です)
- 日頃から、調理器具、台所は清潔に保ちましょう

しめった状態のスポンジは、細菌の増殖には格好の場所です。細菌の付いたスポンジで食器を洗うのは、菌をつけているようなものです。

スポンジやタオルなど、洗剤で良く洗い、清潔に保ちましょう

◎調理

- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう
- 加熱する食品は、中心部まで十分加熱しましょう

※特に、食肉を生で食べることは、鮮度に関係なく食中毒をおこす可能性があります。食肉を生又は半生の状態で食べることは避け、十分に加熱しましょう。

◎食事

- 食べる前にはよく手を洗いましょう
- 作った料理は長時間室温に放置せず、すぐ食べましょう(熱い食品は熱いうちに、冷たい食品は冷たいうちに食べましょう)

◎残った食品

- 残った食品は、早く冷えるようになるべく小分けにして冷蔵庫で保存しましょう
- 清潔な容器を使いましょう
- 温め直す時は、十分加熱しましょう
- おかしいなと思ったら、思い切って捨てましょう



夏は、焼き肉やバーベキューをする機会が増える季節です

- ★食肉は、購入から調理まで、低温(4℃以下)で保存する
- ★食肉を調理する際には、中心部まで十分に加熱し、生焼けのまま食べない
- ★生肉に触れた付け合わせの野菜なども、十分加熱する
- ★生肉を扱う箸、トングなどは、専用のものとし、食べるときの箸で生肉を扱わない
- ★手を良く洗う

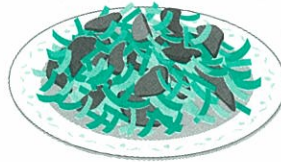
以上のことに十分注意して、楽しんでください。

牛レバーを生で食べないようにしましょう

牛レバーはカンピロバクターなどの食中毒菌に汚染されていることがあり、生で食べると食中毒のリスクが高まります。

十分加熱してから食べましょう。

加熱処理



米、米加工品の産地情報がわかります

7月1日から米トレーサビリティ制度の産地情報伝達制度(産地情報を一般消費者まで伝達する)がスタートしました。米やもち、だんごなどの米を原料とした加工品などについて、商品の容器や包装への記載、あるいは外食店や小売店等での掲示等により、原料米の産地がどこなのか確認できます。

どんなものが対象なの？

■小売店等で販売されるもの

米、米粉、清酒、米焼酎、みりん、もち、団子、みりん、おにぎりなど

■外食店では

弁当、白飯、赤飯、寿司、チャーハン、オムライス、カレーライスなど米飯を含む料理



どのようにしてわかるの？

■小売店等では

商品の包装に産地情報を記載

(例)「国産米使用」、「□□県産米使用」など(注1)

商品の包装に産地情報を知ることができる方法を記載

(例)「原料米の産地情報については、当社HPをご覧ください」

<http://www.xxxxxxxx.xx.xx>]

(例)「原料米の産地情報については、お客様相談窓口へお尋ねください」

電話0120-0000-0000」など

通販では、購入カタログや注文画面上に産地情報を掲示

■外食店では

店内に産地情報を掲示

(例)「当店のごはんは、(国名)産の米を使用しています」

店内に産地を知ることができる方法を掲示

(例)「ごはん中使用している米の産地情報については、店員におたずねください」

メニューに産地情報を記載

(注1)産地が2カ国以上ある場合は、原材料に占める割合の多い順に記載

3カ国以上ある場合は、上位2カ国のみ記載し、その他の産地は「その他」と記載可能

(例：米(国産、(国名)産、その他))



当店のごはんは、**国産の米**を使用しています



被害に遭わないためには？

震災を口実にしたセールストークにだまされない

被災者の役に立ちたいという思いに訴えたり、震災関連で需要が高まるので将来有望な会社と説明して投資欲を煽るなど、消費者の心理を巧みについできます。こうしたセールストークに惑わされないようにしましょう。**必要ないものはきっぱりと断りましょう。**

安易な儲け話はありません

業者が未公開株などを不特定多数の人に販売することは考えにくいことです。また、買い取り業者が現れて、権利書や株券を持っていれば高値で買い取るという購入意欲を煽ってきますが、買い取りが実行されたと言う事実は1件も確認されていません。**安易な儲け話は無いと肝に銘じましょう。**

支払ったお金や買い取られた貴金属を取り戻すのは難しい

一旦支払ったお金を取り戻すことは非常に困難です。また、買い取られた貴金属についても、クーリングオフが効かないので、業者と連絡がついたとしても取り戻すことは困難です。契約を急がせる業者は注意が必要です。**知らない業者から勧誘を受けた時点で身近な人や県民生活センターに相談して下さい。**

●もし契約してしまった場合であっても、諦めずに県民生活センターに相談して下さい。●

貸金業法が改正されてから1年経ちました

平成22年6月18日から改正貸金業法が施行され、利用者に関係する次の3点について大きく変わりました。改めて確認してみましょう。

- ①年収の3分の1を超える額の新規借入ができなくなりました。(銀行、信用金庫、信用組合、労働金庫など、貸金業者以外からの借入は含みません。)
- ②借入の際に「収入を証明する書類」(源泉徴収票、確定申告書など)が基本的に必要になりました。
- ③法律上の上限金利が29.2%から、借入金額に応じて15%~20%に引き下げられました。

このうち1番目と2番目の改正点は総量規制と呼ばれ、多重債務問題を解決すべく、過剰貸し付けを防ぐ目的で改正されました。新たに借入をしようとする人にとっては、大きく影響してきます。

貸金業法の改正により、これまで借金返済のために借入を繰り返していた人たちの中には、新たな借入が出来なくなる事で返済に行き詰まり、違法なヤミ金を利用してしまおう人が出ることが予想されました。

こうした状況に対し、甲府財務事務所を中心に山梨県改正貸金業法周知等対策会議を立ち上げ、関係機関が連携して改正点の周知と借金問題に関する相談窓口の充実等の対策を取りました。その結果、県内では法改正による大きな影響は今のところ見られません。

しかし、借入できなくなった人が違法なヤミ金やクレジットカードの現金化を利用しないように、今後も注意を呼びかける必要があります。返済に行き詰まった、新たな借入が出来なくなった、といった場合には、県民生活センターに相談して下さい。

山梨県県民生活センター

場所 甲府市飯田1-1-20山梨県JA会館5階 相談時間等 月~金 8:30~17:00(受付16:30まで)

電話 消費相談055(235)8455 出前講座055(223)1571