



### 平成20年度

## やまなし食の安全・食育優良団体表彰 受賞団体の紹介

山梨県では、食の安全・食育の推進に関し、広く他の模範となる活動を実践している団体を表彰しています。平成20年度は次の団体が表彰されました。



### 社団法人 山梨県栄養士会 地域活動部会

児童館等で親子を対象とした食育活動を実施しています。生活習慣病予防のため、事業所等における栄養指導や食事バランスガイドの普及啓発なども行っています。



### 生活協同組合 市民生協やまなし

実践講座や学習会を通じて食育を推進するとともに、生産者と消費者との交流を促進しています。また、上部機関と品質管理に取り組みとともに、各種媒体を活用した食に関する情報発信を行っています。



### 山梨県食生活改善推進員連絡協議会

親子や男性・高齢者などを対象とした食育教室の実施や、「わが町の食事バランスガイド」を使った地産地消、郷土料理の継承、食育の日の普及など地域における食育を推進しています。

## 食の安全・安心を語る会を開催します!! ~遺伝子組換え農作物について~

遺伝子組換え食品の現状や安全性などについて、最新の情報と正しい知識を共有し、遺伝子組換え食品についての考えを深めましょう。

多くの皆様のご参加をお待ちしております。

日	時	平成20年11月14日(金)午後1時30分~4時30分
会	場	山梨県立男女共同参画推進センター びゅあ総合 大研修室(甲府市朝気1-2-2)
内	容	講演「遺伝子組換え農作物の現状及び安全性等について」(仮題) 講師：農業・食品産業技術総合研究機構 作物研究所 稲遺伝子技術研究チーム長 大島 正弘氏 意見交換

応募・問い合わせ先 山梨県 食の安全・食育推進室 電話 055-223-1588 FAX 055-223-1587

# ！高齡者を狙ってくる 悪質業者 にご用心！

山梨県の「平成20年度高齡者福祉基礎調査」によると、平成20年4月1日現在で県内の65歳以上の高齡者が、初めて20万人を超えました。高齡者は自宅にすることが多く、訪問販売や電話勧誘販売などでの消費者トラブルが、より一層増えることが懸念されます。高齡者が狙われるポイントやトラブルを防ぐ方法を考えてみましょう。

## 高齡者が狙われるポイント

### 1 お金や健康の不安・話し相手の不足

#### ▽「うまい」投資話

訪問販売や電話勧誘で、将来利益が上がるかどうか不確実なことを「絶対もうかる」・「値上がり確実」などと断定的な情報を提供し、商品先物・金・原油・外国為替取引などの金融商品を契約させる業者がいます。

#### ▽健康講座商法 ～健康食品に医薬品のような効能(未承認の医療器具に医療効果)をうたうことは薬事法違反～

空き店舗などを3箇月間くらい利用し、折り込みチラシで格安の日用品販売を目玉にして(本当に販売したい高額商品を隠して)誘い出す業者がいます。その店では、健康に関する講話も聞け、何より販売員が優しく話し相手になってくれるので、長期間通っているうちに、業者のことを信じ切ってしまう。そのため、「必ず痛みがとれる」・「血液がサラサラになる」などと効能効果をうたって、高額な健康食品や医療器具を勧誘されると、勧められるままに買ってしまうことになります。

#### ▽いわゆる「オレオレ詐欺」

子どもや孫を思う気持ちを悪用したオレオレ詐欺は、平成20年に入って増加傾向にあり、手口も巧妙化しています。高齡者のみの世帯が増加したことによる家族間のコミュニケーション不足も一因となっています。

家族の緊急事態で振り込みを急がせる電話があった時は、落ち着いて家族に確認してください。普段から家族間で近況などを連絡し合い、緊急時の連絡先を明確にしておくなど、オレオレ詐欺の対応策も話し合しましょう。

### 2 深い信仰心や趣味への思い入れ

#### ▽開運(靈感)商法

「先祖のたたり」・「子どもが早死にする」などと不安をあおり、災いを取り除くためにと、様々な高額商品を売りつけたり、祈禱などをして高額な料金を請求したりする業者がいます。

#### ▽送りつけ商法

注文していない皇室関連の書籍や叙勲記念品などを勝手に送りつけ、代金をだまし取る業者がいます。

一方的に送りつけられた商品は、代金を支払う義務も送り返す義務もありませんが、14日間(業者に引取請求をした場合には7日間)は適正に保管する必要があります。覚えのない荷物は受け取りを拒否しましょう。

#### ▽絵や写真、俳句などの作品をほめあげて、長年打ち込んできた趣味への思い入れをくすぐり、自費出版や雑誌掲載の嘘の話を持ちかけて、お金をだまし取る業者がいます。

### 3 人を疑わない(公的機関への信頼感)

#### ▽かたり商法

公的機関や有名企業をかたって訪問し、消火器・火災警報器や電話機などを売りつける業者がいます。

高齡者は、公的機関に対する信頼度が比較的高いこともあり、公的機関を名乗られただけで信用してしまいがちですが、公的機関が訪問販売をすることはありませんので、十分注意してください。

#### ▽還付金詐欺

市町村・県・国の機関をかたり、「還付金をお支払いします。今日中に手続きをすれば間に合います」などと言葉巧みにATM(現金自動預払機)へ誘い出し、還付金を受け取る手続きと思わせて、犯人側口座への振り込み操作をさせます。還付金詐欺では、高齡者がATMの操作に不慣れな点も狙われるポイントになっています。

公的機関が還付金などを支払うために、ATMの操作をお願いすることは絶対にありません。また、ATMには、キャッシュカードを使ってお金を受け取る機能はありませんので、十分注意してください。

## 4 社会事情の分かりにくさ(周知不足)

地上デジタルテレビ放送への移行や住宅用火災警報器の設置義務化などの最新の社会事情が、特に高齢者には十分理解されていないため、不当請求・不当な訪問販売などの悪質商法に便乗されてしまいます。

▽地上アナログテレビ放送は、平成23年7月24日までにデジタルテレビ放送へ完全移行し、終了することになっています。

地上デジタルテレビ放送への移行に伴い、各世帯の状況により機器(地上デジタルテレビ放送対応のテレビ又はチューナーなど)の購入等の自己負担をすることになりますが、全世帯一律で支払わなければならない負担金や受信設備の切替えなどの工事費用はありません。

▽既存の戸建住宅や共同住宅への住宅用火災警報器の設置義務化は、県内の全市町村で平成23年6月1日から適用されます。

市価よりもはるかに高い金額で(設置義務がない箇所分も)売りつけたり、強引に配線工事をして高額な警報システムの費用を請求したりする業者がいます。

例えば、県内の一般的な2階建ての住宅で、2階に寝室がある場合には、寝室と2階の階段(寝室が1階の場合には寝室のみ)に設置義務があります。その他、詳細は市町村担当課又は管轄消防署にご確認ください。

住宅用火災警報器は、ホームセンター等で販売していて、ご自身で設置することが可能です。日本消防検定協会の検査に合格した製品には「NSマーク」が入っていますので、購入の目安としてください。

## 高齢者自身が消費者トラブルを防ぐために

▽悪質商法の手口やクーリング・オフ制度など、消費生活に関する最新の知識・情報を身につける

▽「無料」・「必ず〜」などの甘い誘い文句を信じない

▽自分自身や家族の個人情報をお易に教えない

▽必要のない時は、曖昧な返事はせず、ハッキリと断る

▽契約は一人で決めずに、まわりの方と必ず相談する

▽一人で悩まず、先ずは県民生活センターへご相談を!

▽訪問販売や電話勧誘販売で契約してしまった時は、クーリング・オフによる無条件解約が可能な場合がありますので、できるだけ早く県民生活センターへご相談ください。

▽振り込め詐欺(オレオレ詐欺・還付金詐欺・架空請求詐欺など)の被害に遭われた時は、すぐに最寄りの警察と振込先の金融機関にご相談ください。

## まわりの方が高齢者の消費者トラブルを防ぐために

▽高齢者の消費者トラブルは表に出にくい面がありますので、まわりの方(家族・近所の方・民生委員・ヘルパーの方など)が消費者問題に関する意識を高めるとともに、高齢者の様子を気にかけ、ちょっとした変化(表情の変化、見慣れない人の出入りや荷物など)に気づいたら相談機関(県民生活センター・市町村担当課)につないでいただくことが重要となります。

### 高齢者の消費者トラブルの潜在性

▽悪質業者のことを信じ切っていて、まさか自分がだまされているとは思っていない

▽だまされた方が悪いと自分を責めたり、迷惑をかけたくなくて(しかられるのが嫌で)家族にも相談しない

▽県民生活センターなどの相談機関の存在を知らない

▽メールマガジン「見守り新鮮情報」(独立行政法人 国民生活センター)

高齢者などの消費者トラブルの未然防止・拡大防止を図るため、全国の消費生活センターなどから収集した悪質商法の新たな手口などをパソコンや携帯電話に配信するメールマガジン「見守り新鮮情報」が発行されています。

登録は、<http://www.kokusen.go.jp/mimamori/index.html>へアクセスしてください。



# 食肉やレバーの生食は危険です



最近、加熱調理用のレバーや食肉を生で食べたことや、食肉を十分加熱せずに食べたことによる食中毒が多く見受けられます。食肉やレバーには、カンピロバクター、O157、サルモネラなどの食中毒菌が付着している可能性があるため注意が必要です。

小さなお子さん、高齢の方、体調の悪い方は特に注意してください。

## 生食用食肉

- 生食用食肉には、「生食用」である旨の表示が必ずあります。
- 生食用食肉として認められているのは、「牛や馬の肝臓(レバー)と食肉」のうち、厚生労働省が定めた生食用食肉の衛生基準(成分規格目標・加工等基準目標・保存等基準目標・表示基準目標)を満たしている「と畜場や食肉処理場(食肉処理業又は食肉販売業の施設)」で処理されたものに限られています。
- 山梨県内のと畜場では、馬肉を生食用として出荷していますが、牛や馬のレバーや牛肉は生食用として出荷していません。
- 厚生労働省による平成19年度の生食用食肉の出荷実績調査では、牛や馬のレバーや牛肉を生食用として出荷していると畜場はありませんでした。

## 食中毒の予防方法

- 「生食用」と表示されていない食肉やレバーを生で食べない。
- 飲食店等でレバ刺し、ユッケなどを食べる場合は、生食用の食肉であるか確認する。
- 加熱調理用の食肉やレバーは、十分加熱して食べる。
- 焼肉店等で、自分で食肉を焼く場合は、調理用の箸やトングを使用し、喫食用の箸と区別して使用する。

## 主な食中毒菌の特徴とその症状

### 〈カンピロバクター〉

#### 特徴

- 牛、鶏、豚などの動物の腸管内に存在する。牛のレバーにも存在する。
- 少ない菌量(100個程度)で発症する。
- 熱や乾燥に弱く、低温に強い。

#### 症状

- 潜伏期間は2~7日
- 下痢、腹痛、発熱、倦怠感など

### 〈腸管出血性大腸菌(O157)〉

#### 特徴

- 牛、羊などの動物の腸管内に存在する。
- 少ない菌量(50個程度)で発症する。
- 熱に弱く、75℃、1分間以上の加熱で死滅する。

#### 症状

- 潜伏期間は2~7日
- 下痢、腹痛、発熱、血便など
- 重症化すると死に至る場合もある。

### 〈サルモネラ〉

#### 特徴

- ほ乳類、鳥類、は虫類、両生類等の消化管内に存在する。
- 乾燥に強く、土壌や冷凍食品中でも数年間存在する。
- 少ない菌量(100個程度)で発症する。
- 熱に弱く、75℃、1分間以上の加熱で死滅する。

#### 症状

- 潜伏期間は12時間~48時間
- 下痢、腹痛、発熱、嘔吐など



3つとも熱に弱い

