

だまされたら
あかん!!

消費者庁をかたった 悪質商法に気をつけて!

最近、消費者庁や消費者庁にかかわりのある団体をかたって、悪質な勧誘を行う事件が増えています。

次のような不審な勧誘を受けたときは、すぐに消費生活センターにご相談ください!



ケース① はがきによる勧誘

あたかも消費者庁とかかわりがあるかのような文面で、身に覚えのない料金の未払いを請求するはがきが届いた



どうしたらいいの? このような不審なはがきを受け取ったときは、一切取り合わずに無視すること。**絶対にお金を払ったり、はがきに記載された連絡先に連絡したりしないでください!**

ケース② 電話による勧誘

「消費者庁から委託を受け、未公開株の被害の状況を調査している」「被害にあった場合は、損をした分を取り返してあげる」と電話で言われた



どうしたらいいの? 消費者庁やその委託業者が、消費者に金銭を請求したり、特定の株式などの金融商品や特定の商品の購入を勧めたりすることはありません。**電話を受けても一切取り合わないでください!**

ケース③ 訪問による勧誘

職員を名乗る者に自宅を訪問され、「消費者庁の調査のため、名簿を作成しているのでご協力ください」と、住所や氏名などを書かされる



どうしたらいいの? 消費者庁が、名簿を作成するために戸別訪問し、住所や氏名を尋ねることはありません。このような訪問を受けたときは、**不用意に住所や氏名などを明かさしないでください!**

このような不審な連絡・勧誘を受けたときは……

一切取り合わない!

絶対に請求に応じない!

「変だな」と思ったら
すぐに
消費生活センターへ
ご相談を!



食中毒に 要注意!

従来の食中毒は、梅雨や夏場に多く発生していましたが、最近は1年を通じて発生しています。とはいえ、これからの季節は食中毒菌にとって絶好の増殖シーズン。肉や卵、魚による食中毒が増えてきます。食中毒の予防は、まずは家庭から始めましょう!



食中毒予防の3原則 この3つの衛生習慣を守りましょう!

菌をつけない

- 手洗いの徹底、調理器具は清潔に
- 食品はふたやラップをして保存

菌を増やさない

- 調理後は早く食べる
- 保存は冷蔵庫や冷凍庫で

殺菌する

- 食品は中心まで十分に加熱
- ふきん、まな板などは定期的に消毒

焼肉やバーベキューのときは気をつけて!

そのお肉、 ちゃんと焼けてますか?

生焼け注意!

お肉は生で食べないこと。必ず中心部までしっかりと火を通して!

お箸は分けて

生肉を触った箸で食べないで! 焼くときは菜箸やトングを使う。

お肉は涼しいところへ

生肉を日の当たる場所に置いておかないで! 保冷ボックスなどに入れること。

きれいな手と道具で

手洗いは十分に。調理器具の衛生にも気をつけて!

油断禁物!

子どもや高齢者、抵抗力の弱い人は特に食中毒にかかりやすく、重症化する危険があるので要注意!

鶏肉、牛肉、豚肉による食中毒の主な原因菌は…

- ▶ **カンピロバクター**による食中毒はこれからの季節に最も多く、鶏肉の生食やレバ刺し、焼肉やバーベキューなどが原因で起こっています。〈症状：腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐、筋肉痛〉
- ▶ **O-157**なども強い感染力と毒性を持ち、少量の菌で発症します。