

注意・警戒情報

突然発生する水漏れや詰まりのトラブル!



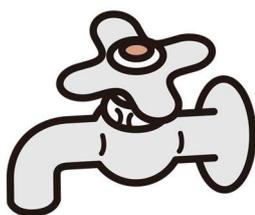
修理事業者からの高額請求にご注意!

相談事例

急にトイレが詰まったので、慌ててインターネットで事業者を探して、修理を依頼した。来訪した事業者は、次々と異なる修理方法を試し、最後には「新しい便器に交換しなければ直らない」と言い、数十万円の費用を請求してきた。



まずは、止水栓や元栓から水を止めましょう!
料金等に納得できない場合は、きっぱりと契約を断りましょう!

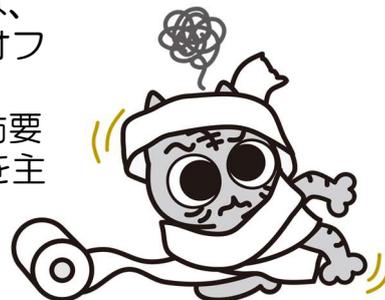


- ◆ 水漏れや詰まりのトラブルは、まず止水栓や元栓を締め、水を止めることが肝心です。いざというときに慌てないために、自宅の止水栓・元栓の場所を確認しておきましょう。
- ◆ 事前に料金やサービス内容を確認し、納得できない場合は、きっぱりと契約を断りましょう。

- ◆ 修理のために事業者を呼び、作業が完了した場合には、消費者側から来訪を求めた契約であるとして、クーリング・オフが適用されないケースがあります。

ただし、もともとの目的以外の工事や修理については、来訪要請に当たらないとして、契約の申込みの撤回又は契約の解除を主張できることもあります。

- ◆ 困ったときは、消費生活センターにご相談ください(消費者ホットライン 局番なし188)。



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

い や や
1 8 8

(身近な消費生活相談窓口につながります。)

国民生活センター
公式LINE
のご案内はこちら

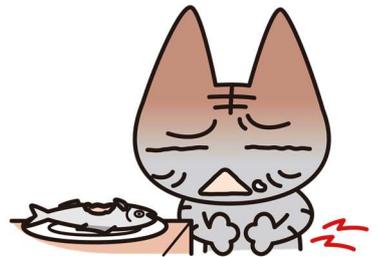


食中毒菌を増やさない為に ～温度と時間に注意！～

コロナ禍の「新しい生活様式」への変化の中で、お弁当の持参や惣菜などのテイクアウト、デリバリーの利用といった機会もよくあるかと思います。

昔から、「夏は食中毒に注意」と言われていますが、「何」を「どのくらい」注意すれば良いのでしょうか。

夏に注目されるのは細菌が原因の食中毒です。生物である細菌は「住み心地（温度）」が良ければ「時間」とともに増殖します。この増殖する条件に注意して食中毒を防ぎましょう。



温度



20℃から50℃くらいの温度が細菌にとって住み心地よく、増殖する速度が速くなります。食品をこの温度帯に長く置くと、食品に細菌が少量いた場合でも増殖します。

- ・ 冷蔵が必要なものは冷蔵庫で保管しましょう。
- ・ 家の外では保冷剤や、クーラーボックスを活用しましょう。
- ・ 食品が直射日光にあたらぬよう注意しましょう。

時間



細菌は条件が良ければ時間とともに増えてゆきます。心地よい温度であれば早く繁殖し、それほど心地よくない温度でもゆっくり繁殖します。

- ・ 長期間保管は避けて早めに食べましょう。
- ・ 食品の買い物は用事の最後にすると良いでしょう。
- ・ 消費期限の過ぎた食品は処分しましょう。

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



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