

かいじ号

若者を狙う悪質商法

育毛器や脱毛器などのエステ器具に関する若者からの相談が寄せられています。安易に悪質業者の誘いにのらないように気を付けましょう。

エステ器具の購入契約に関する苦情相談例

事例1 メル友から誘われて・・・

- ・「美容脱毛の練習台になって」とメル友から誘われ、店舗に行ったところ脱毛器の契約をしてしまった。(20代男性)
- ・「髪の無料相談に予約を入れておく」とメル友から誘いがあったので店に行ったところ、育毛器を購入するよう長時間にわたり勧誘され、金額記入のない書面に記載させられた。(20代男性)

事例2 街角でアンケートに答えて・・・

- ・路上で「アンケートに答えて」と言われ対応したときにヘアチェック無料体験に誘われ店に行ったところ「頭皮の油が多い」と言われ育毛器について契約。効果確認のため2か月後に店舗に行ったところ、今度は脱毛器について契約してしまった(20代男性)
- ・「アンケートの結果、抽選に当たった」と言われ店に来るよう誘われた。店に行ったところ無料でヘアチェックをされると言われたので受けたところ「治療が必要」と言われ育毛器やシャンプーについて契約させられた(20代男性)
- ・アンケートの際に連絡先を教えたところ、電話で再三「無料ヘアチェック」の誘いを受けたので、店に行った。ヘアチェック後、「禿が進んでいる」といわれたので育毛器について契約してしまった(30代男性)

事例3 キャンペーン無料体験と言われて・・・

- ・「毛髪チェックのキャンペーン中で無料なので・・・」と女性からメールがあり店に行ったところ、育毛器の契約をさせられた。(20代男性)
- ・友人から「キャンペーン中で脱毛が無料」と勧められ店に行ったところ、長時間にわたり強引に勧誘されたので、脱毛器について契約してしまった(20代女性)

※メル友：パソコンや携帯電話などで電子メールのやりとりをすることで交流する友人。お互い面識がない場合も多い。

被害に遭った場合には

- ・悪質商法の被害にあっても、泣き寝入りしないで、法律を使って解決する方法を考えましょう。
- ・ある一定の条件を満たせば、消費者が一方的に契約を解除できる場合(クーリング・オフ制度)があります。また、クーリング・オフができない場合でも、民法や消費者契約法などの法律の規定を使って解決できる場合もあります。
- ・被害に遭ったときには、ひとりで悩まずに、消費生活センターや弁護士、司法書士などの専門家にできるだけ早い段階で相談してください。

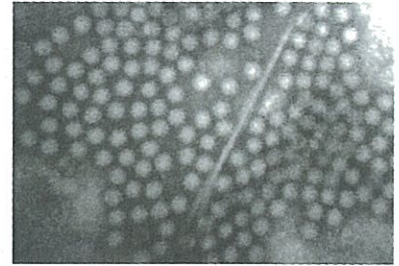
ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう!

「ノロウイルス」って?

ノロウイルスは以前はSRSVと呼ばれていましたが、平成15年8月に食品衛生法が改正され名称が変更されました。

ノロウイルスによる食中毒は冬場に多発していますが、夏季にも発生があります。

本県でも、昨年秋の終わりから今年の春先までに、社会福祉施設などでの発生が多く報告されました。



ノロウイルスの電子顕微鏡写真。直径30nm前後の球形の形態が特徴<埼玉県衛生研究所>

ノロウイルスはどうやって感染するのですか?

原因食材としては、生カキなどの二枚貝が感染源となることが多いのですが、次のような感染経路があると考えられています。



(1)

汚染されていた貝類を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合



(2)

食品取扱者(食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者などが含まれます。)が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合



(3)

患者の便や吐物から二次感染した場合
また、家庭や共同生活施設など人同士の接触する機会が多いところで人から人へ直接感染するケースもあります。



ノロウイルスは感染するとどんな症状になるのですか?

感染から発症までは1~2日で、主症状は吐き気、おう吐、腹痛、下痢であり、発熱は軽度です。一般的に症状は軽いことが多く、ほとんどの場合2~3日で回復しますが、高齢者や幼児など抵抗力の弱い方では重症になることもあります。

初期症状は、風邪と間違えやすいので注意が必要です。

感染が疑われたら医師の診断を受けましょう。

なお、便には2週間程度ウイルスが排泄されますので、感染者は手洗いや調理の際には十分な洗浄・消毒が必要です。



予防するためには？

ノロウイルスは十分に加熱すれば死滅します。また、手指や調理器具を介して人へ感染する場合がありますので、手洗いの励行や調理器具の洗浄・消毒が重要です。

これは、他の細菌性食中毒についても有効な予防策です。

1 手指や調理器具は、十分に洗浄・消毒する。

トイレや赤ちゃんのおむつ交換の後や調理の前や貝類を触ったときは、必ず手をしっかり洗浄する。

まな板、包丁、ふきんなどを使用した後は、洗剤でよく洗い流水で洗い流す。包丁は柄の部分までしっかり洗う。さらに熱湯をかけるなど十分に消毒する。



2 調理従事者又はその家族が体調を崩しているときは、調理に従事しない。

人から人への感染を避けるため、調理する際にはマスクや使い捨ての手袋の使用が望ましい。

3 カキなどの二枚貝の生食はできるだけ避ける。

中心部まで火が通るよう十分に加熱する。

(85℃1分以上。但し、貝の大きさにより必要な加熱時間は変化します。)

生で食べる野菜などと貝類が触れないよう取り扱いに注意する。

(水ハネでも汚染することがある。)

野菜などは十分に洗浄すること。

4 患者の便やおう吐物の処理に注意する。

患者の便やおう吐物には、直接触れない。(ゴム手袋等を使用)

触れた場合には、十分に手指の洗浄・消毒をすること。

汚染された衣類などは他のものと分けて洗濯し、煮沸または薬剤消毒し天日乾燥する。

5 入浴による二次感染に注意する。

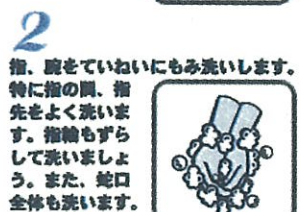
下痢をしている人はシャワーのみにするか、一番最後に入浴する。

患者と乳幼児の混浴は危険なので控える。

タオルの共用は避け、風呂のお湯も毎日交換する。

※感染が疑われた場合は、医師にご相談下さい。

手洗いの方法



食の安全・安心 調べ隊 参加者募集!!

普段食べている食品が、どのように生産・加工されているのか。また、その過程でどのような安全対策が行われているのか。このような疑問を親子で理解していただくため、農場や加工施設などを訪問し、見学や体験などを行う「食の安全・安心調べ隊」への参加者を募集します。

■ 日 時 平成17年8月19日(金) 午前9時～

■ 募集対象 小学生(4年生以上)1名とその保護者1名(1組) 20組40名を募集します。(参加費:無料)

■ 内 容 ①トマトのもぎ取り体験・トマト料理教室
②食肉加工施設、検査施設の見学など

■ 応募方法 電話またはファックスで氏名、住所、電話番号、お子さんの学年をお知らせください。

■ 募集期間 平成17年7月11日(月)～
定員になり次第締め切らせていただきます。

■ 照会先 山梨県 食品安全推進室(食品安全110番)
電話 055-223-1588 ファックス 055-223-1587

やけどに注意!



夏には、バーベキューや花火などによるやけど事故が発生します。

ちょっとした油断で大やけどを負ってしまうこともありますので、火の取り扱いには充分注意しましょう。

例えば、バーベキューの際に使用される「着火剤」は大変便利なものですが、使用方法を誤ると大変危険な事態を招きます。以下に注意事項を記載しましたので、参考にしてください。

着火剤の使用について

・バーベキューの際には、木炭やマキなどに火をおこしやすくするために、ゼリー状や固形の「着火剤」が使用されたりしますが、使用の際には次の点に注意してください。

また、子どもには使用させないようにするとともに子どもの近くでも使用しないように気を付けましょう。

①着火剤の「つぎたし」はしないこと

着火剤の炎は明るい屋外では見えにくく、燃焼の確認ができない場合がありますが、着火剤の「つぎたし」は、引火・爆発事故につながるおそれがあるので、一度火をつけたら、着火剤の「つぎたし」は絶対にしないこと。

②着火剤のキャップを開けた状態で放置しないこと。点火時には安全な距離をとること

着火剤のアルコール成分は揮発性が大きくガス化して引火しやすいものであるため

③室内や換気の悪いところでは使用しないこと

揮発したガスを吸い込むと中毒となる危険があるため

④着火剤の使用時には、バケツ数杯分の水や、湿らせた布などを準備すること

燃えた着火剤が飛び散ったり、揮発した着火剤が衣服に引火すると大きな事故になってしまうため。

※火のついた着火剤が飛び散り、皮膚に付着した場合には、湿らせた布などで上から押さえ火を消した後、冷水で患部を冷やし、すぐに医師の診断を受けること。