

消費生活センター情報 岡市消費生活センター(市民協働課内) ☎・☎(582)1148 ☎(583)3911

くらしのたより No.15

今回のポイント

ネット通販は注文前に購入条件を確認しましょう。

ホームページやSNSで「ダイエットに効果あり」「簡単脱毛」などの広告を見て、通常より安くサプリメントや美容商品を購入したところ、実際は定期購入が条件となっており、総額で数万円支払うことになった、解約はできないのかという相談が寄せられています。

事業者のホームページには、「初回90%オフ」「初回実質0円送料のみ負担」と通常より安く商品が購入できることが強調して表示されているが、定期購入が条件であることは小さな文字で表示されていたり、何度もスクロールしなければ全体が表示されないような画面構成になっていたりするものが多くみられます。そのため、商品を低価格で1回だけ購入したつもりが翌月以降に通常価格に近い価格で商品が再び届き、慌ててホームページを見ると最低でも4回以上継続して商品を購入しなければならない定期購入だったという相談が多く寄せられています。

トラブルにあわないために、商品を注文する前に、定期購入が条件になっていないか、途中解約は可能か、解約の申出先や方法など契約内容や解約条件についての表示を確認し、購入は慎重に判断しましょう。

食中毒を予防しよう

食べ物が傷みやすく、食中毒が発生しやすい時期です。

次の三原則を守って食中毒を予防するとともに、食中毒の疑いがあるときは必ず医師に相談し、適切な治療を受けましょう。

予防三原則

1 菌をつけない

調理前は必ず石けんで手を洗い、傷のある手で調理をするときは、ゴム手袋を使用しましょう。

2 菌を増やさない

冷蔵庫内は5℃以下に保ち、ドアを15秒以上開けておかないようにし、自然解凍は避けましょう。

3 菌をやっつける

食品はしっかり加熱し、調理済みのレトルト食品や冷凍品もよく加熱しましょう。

岡すこやか生活課

☎・☎(581)0201

☎(581)1628

草津保健所

☎(562)3526

☎(562)3533



腸管出血性大腸菌感染症にご用心!



感染すると腹痛や下痢、軟便などの症状が現れ、病状が進行すると血液の混じった下痢(血便)になったり、溶血性尿毒症症候群(HUS)という腎障害を引き起こす場合もあります。次のことを気をつけ、症状が出たときは早めに医療機関を受診しましょう。

1 食事の際は以下のことに注意しましょう。

- (1)調理前には、石けんで十分に手を洗う。
- (2)食肉など加熱して食べる食品は、十分に加熱する(食品の中心温度が75℃で1分以上の加熱が必要)。
- (3)焼肉など調理しながら食べる場合は、生肉を扱う箸と食べる箸を別々にする。

2 患者からの二次感染に気をつけましょう。

- (1)患者の便に触れた場合は、石けんと流水で手を十分に洗い、消毒する。
- (2)おむつ交換時の手洗いや幼児・児童への食前の手洗い指導の徹底、簡易プールの衛生管理などに注意する。

岡すこやか生活課

☎・☎(581)0201 ☎(581)1628

草津保健所 ☎(562)3526 ☎(562)3533