

身近にこんなトラブルが!

# かながわ消費生活 注意・警戒情報

昔購入した土地を高値で買い取ると言われたが・・・

- それは原野商法の二次被害かも -

30年前に購入した避暑地の土地を売ってほしい人がいると、知らない不動産会社から電話があった。「あなたの土地を1,300万円で買い取るので、新たな土地を300万円で買わないか?」と勧誘されている。ずっと売れなかった土地をこの機会に処分したいが、そんないい話があるのだろうか。

## ここに注意!

過去に原野商法の被害に遭った方が狙われています!

- ・すぐに買い手が見つかるようなセールストークで、土地の買い替え契約や高額な広告費や測量費の契約を結ばせようとする。
- ・過去に原野を買わされた高齢者宅に、電話や訪問で何度も勧誘する事例が多発しています。

## そんなときには・・・

事業者のセールストークを鵜呑みにしない!

- ・契約するか決める前に、土地の売買価格の具体的な根拠や契約の内容などについて、書面等による十分な説明を求めましょう。
- ・一人で判断せず、家族や周囲の人に相談しましょう。



心配なときや困ったときは、身近な消費生活相談窓口にご相談しましょう。



消費生活相談は

消費者ホットライン

☎局番なし

イ ヤ ヤ!  
1 8 8

消費生活課 ニャン吉

(身近な消費生活相談窓口につながります。)

# 食中毒予防の3原則！

## 食中毒菌を 付けない 増やさない やっつける

梅雨時から夏にかけては、気温や湿度が高いため、特に食べ物が痛みやすい季節です。  
ここでは、ご家庭でできる食中毒を予防するポイントを紹介します。

### 食中毒を防ぐための6つのポイント

#### ✓ ポイント1【買い物】

- ・消費期限をチェックしましょう
- ・肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買い、寄り道をしないで帰りましょう



#### ✓ ポイント2【家庭での保存】

- ・冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管しましょう
- ・肉や魚の汁が漏れないようにして、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保ちましょう

#### ✓ ポイント3【下準備】

- ・こまめに手を洗いましょう
- ・包丁やまな板などは肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分けると安全
- ・調理器具、ふきん、タオル等は熱湯を使って殺菌しましょう

#### ✓ ポイント4【調理】

- ・調理の前に手を洗いましょう
- ・加熱は十分に行いましょう



#### ✓ ポイント5【食事】

- ・食事の前に手を洗いましょう
- ・清潔な食器を使い、作った料理は、長時間放置しないようにしましょう

#### ✓ ポイント6【残った食品】

- ・温め直すときは十分に加熱しましょう
- ・時間が経ってしまったり、ちょっとでも変だと思えるものは思い切って捨てましょう



以下のホームページも併せてご覧ください。

政府広報オンライン「食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント」

[http://www.gov-online.go.jp/featured/201106\\_02/](http://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/)

厚生労働省「食中毒」

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakuni tsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakuni tsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html)

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

県民局暮らし県民部消費生活課（かながわ中央消費生活センター）相談第二グループ  
（かながわの消費生活のページ）<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f100548/>

横浜市神奈川区鶴屋町2-24-2 〒221-0835

電話：045-312-1121(代表) / FAX：045-312-3506