

消費生活見守り隊



問合せ 総務課 ☎47-80000



注意 高齢者を狙う取材まがいの訪問販売

「戦時中の苦労話を聞きたい」「震災での体験談を聞きたい」などと、あたかも取材だけが目的であるかのように高齢者宅を訪問し、長時間話を聞き、断りにくい状態にしたうえで、体験談を載せたと称する本を高額で売りつけるというものです。自分の話を熱心に長時間聞いてくれたので断るのは悪いと思う気持ちにつけ込んだ訪問販売です。

見守り隊からの



ひとこと助言

- 必要ないものは「いらない」と断ることも大切です。
- 万が一、契約してしまっても、法律で定められた契約書面を受け取ってから8日以内であればクーリング・オフが可能です。



▲出前講座の1コマ

南越前町消費者グループ連絡協議会では、消費者トラブルを未然に防止するため、「寸劇」や「紙芝居」をとおして啓発活動を行っています。無料の出前講座ですので、お気軽にご依頼ください。

食肉による食中毒を予防しよう

問合せ 保健福祉課 ☎47-80007

これからの季節「腸管出血性大腸菌(O157など)」「カンピロバクター」による食中毒が多発する恐れがあります。これらの食中毒の多くが、生や半生の食肉を食べたことが発生源となつていきます。鮮度の良い食肉であっても、生で食べると食中毒がおこる可能性があります。

食中毒の予防のために、次のことに十分に注意してください。

1 食肉は生で食べると食中毒になる可能性があります

「腸管出血性大腸菌」や「カンピロバクター」は少量の菌で食中毒をおこします。新鮮であっても、菌がついている食肉を食べれば、食中毒になる可能性があります。



「カンピロバクター」による腸炎は、とくに子どもに多く発生します。また、「腸管出血性大腸菌」による食中毒では、合併症で溶血性尿毒症候群(HUS)を発症する率が高くなり、腎機能障害や意識障害を起し、死に至る場合もあります。

2 食肉は中心まで十分加熱する

食肉は十分に加熱調理してください。(中心部まで75℃以上で1分間以上加熱してください。)

3 食べる箸と焼く箸を区別する

食肉を食べる箸と焼く箸を区別してください。とくに、子どもには生肉をつかんだ箸で食べさせないでください。

「11」の相談室

健診会場において、健診受診者を対象に臨床心理士によるストレスチェック相談会を実施します。心の健康づくりにご利用ください。

日程

- 6月5日(日) 午前9時30分～
午前11時
湯尾保育所
- 6月7日(火) 午前9時30分～
午前11時
宅良公民館
- 6月15日(水) 午前9時30分～
午前11時
南条活性化施設ホノケ
- 6月21日(火) 午前9時30分～
午前11時
下牧谷集落センター
午後1時～
午後3時
鋳物師コミュニティセンター

※予約の必要はありません。
※健診受診者以外の方で、相談のみ希望の方はご連絡ください。

問合せ 保健福祉課 ☎47-80007