

くらしの赤信号

電気料金が安くなるという
電話勧誘にご注意を!

大手電力会社の子会社を名乗る者から「電気料金が安くなる」という電話があり、手元の検針票に記載されている電気使用量や請求金額を尋ねられた。安い料金プランへの変更を勧める電話なのかと思いついたところ、その後も誘導されるように話が進められ、よくわからないまま検針票のお客様番号などの契約情報を伝えてしまった。家族にこのことを話すと、「別会社と契約をしてみましたのではないか。」と言われ、急に不安になった。自分は契約をしてしまったのだろうか。



アドバイス

電力小売完全自由化により、様々な事業者が一般家庭向けの電気を販売できるようになり、電話や訪問で電気の契約に係る営業活動が行われています。そのなかで根拠もなく「電気料金が安くなる」などと言って契約会社の切り替えを促す勧誘、個人情報聞きだそうとする不審な電話や訪問に関する相談が増えています。

1. 相手の所属先をきちんと確認しましょう

大手電力会社やその関係会社であると装って個人情報を取得したり、悪質な営業活動を行う事例が報告されています。電話、訪問での勧誘を受けた場合は相手の所属先をまず確認するとともに、不審に感じた場合は、直接、大手電力会社に問い合わせをして確認しましょう。

2. 安易に契約情報を伝えないようにしましょう

電気の契約を申し込む場合には、氏名、住所、お客様番号、供給地点特定番号を小売電気事業者に伝える必要があります。つまり、事業者がこれらの情報を入手できれば、消費者の意に反して電気の契約の切り替え手続きを進めることが可能なので、情報を伝える前に慎重に検討しましょう。

3. 不安を感じたら消費生活センター等に相談しましょう

仮に契約してしまった後でも、訪問販売・電話勧誘販売で申し込みをした場合は、法定事項が記載された契約書面を受領した日から起算して8日以内であればクーリング・オフができます。少しでも不安を感じたら、消費生活センターにご相談ください。

困ったら
ご相談を!

*「くらしの赤信号」は、くらしのリーダーをはじめ市民ボランティアの方々のご協力で配布しています。

相談専用電話(在住・在職・在学) 844・2431

9時30分~16時30分(土・日・祝日、年末年始除く)

カレーや煮物の

作り置きに「注意を！」

消費者庁によると、一度に大量に作ったカレーや煮物を、大きな器やなべのまま、室温にしばらくおいておくと「ウエルシユ菌」が増え、食中毒になる恐れがあるとして注意を呼び掛けています。

ウエルシユ菌は、自然界に広く存在する細菌で、100℃の熱を加えても完全に死滅させることはできません。また、一度調理した煮込み料理でも、室温で冷ましていると、ゆっくり冷める過程で、酸素の少ない鍋底などで急速に増殖してしまいます。

このウエルシユ菌は下痢や腹痛などを引き起こしますので、カレーなどの作り置きには十分気をつけましょう。



アドバイス

ウエルシユ菌による食中毒から家族を守るためには、菌をいかに増殖させないようにするかがポイントです。

◎カレーや煮物などを作る場合は、特に清潔な調理を心がけ、食べきれぬ量を作りましょう。

◎やむを得ず保存する場合は、小分けにしてから急速に冷却し、冷蔵または冷凍するようにしましょう。

◎再加熱する際は、よくかき混ぜながら全体を十分加熱して、増殖している菌を殺菌し、速やかに食べましょう。ただし、完全に死滅させることは難しいことから、加熱を過信しないようにしましょう。

催し予告

「石けんキャンペーン & 廃油(食用)回収予定」

日時：9月18日(火)
午前10時30分～正午

場所：サブリ村野

※家庭用食用廃油のみ回収
※容器はお持ち帰りいただきます



困った時はご相談を！ 枚方市立 消費生活センター

相談専用電話
(枚方在住・在職・在学)

072-844-2431

9時30分～16時30分
(土・日・祝日、年末年始除く)



ひらかた観光大使「くらわんこ」
©枚方文化観光協会

電気ジャー炊飯器での保温により ご飯から腐敗臭が発生(国民生活センターより)

- Q. 買い換えた電子ジャー炊飯器でご飯を炊き、24時間保温をしたところ、ご飯から腐敗臭がした。原因を調べて欲しい。
- A. 保温中の65℃前後の温度では、腐敗臭の原因となる好熱性細菌が増殖しうることが知られており、腐敗臭の原因は、好熱性細菌が増殖したためと考えられます。そのため電子ジャー炊飯器や米に異常がなくても、炊飯後、保温していくうちに腐敗臭や不快な臭いが発生することがあります。
- 対策としては、炊飯器の汚れやすい部分や分解できる部分の清掃や洗浄を実施することや、保温時間を短くしたり、速やかに放冷して冷蔵するか、なるべくなら冷凍をし、電子レンジ等で温めてから食べると良いでしょう。