

2011 暮らしのサポーター通信

確認下さい！商品券やギフト券



ハイライト：
□今月のテーマ

確認下さい！商品券
やギフト券

食中毒に注意しま
しょう

□交流コーナー
暮らしのコラム

昨年（平成22年）4月に「資金決済法」が施行されたことに伴い、払戻し手続きがとられ、使えなくなる商品券などが増えており、全国から「商品券が使えなくなると聞いたが本当か」「払戻しのためにはどうすればよいか」などの相談が寄せられています。

この背景には、「資金決済法」以前に、商品券やギフト券などの発行について規定していたいわゆる「プリカ法」では、利用停止後の払い戻しに関する規定が無く、企業は利用停止にすると最後まで払い戻しに応じなければならなかったため、利用停止を決めかねていました。しかし、「資金決済法」では、払い戻し期間が最短60日と定められ、利用停止後の費用負担が軽減されるため、利用が低迷していた商品券の利用停止が相次いだとみられています。

しかし、消費者にとっては、払い戻し期間を逃すと返金してもらえないという不利益を被る恐れもあります。

お手持ちの商品券などについて、払い戻しなどの対象となるか、払い戻し期限はいつまでか、などについて確認するよう御注意ください。

1 相談事例

【事例1】商品券の中には、有効期限が残っていても無効になってしまっているものと報道で知った。どの商品券が該当するのか教えて欲しい。

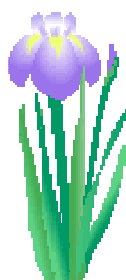
【事例2】テレビで商品券が使用できなくなるというニュースを見た。今手元にある商品券も使えなくなるのか。

【事例3】新聞紙上で商品券が使えなくなるという記事を見た。払戻しをしたいので連絡先を教えて欲しい。

2 消費者へのアドバイス

（1）使えなくなる商品券やギフト券などを金融庁や国民生活センターのホームページなどで確認し、不明な点や詳細は商品券やギフト券などの発行元に確認しましょう。

（2）使えなくなる商品券やギフト券などを持っている場合は、払戻しの期限などを確認し、なるべくすみやかに手続きをすませておきましょう。





[使えなくなる商品券やギフト券等の払戻し等に関する情報一覧]

● 金融庁ウェブサイト

「商品券（プリペイドカード）の払戻しについて」

(<http://www.fsa.go.jp/policy/prepaid/index.html>)

● 国民生活センターホームページ

「商品券・プリペイドカード・電子マネー等（回収・無償修理等の情報）」

(<http://www.kokusen.go.jp/recall/bunrui/syouthinken.html>)

※商品券の発行者は、店頭等での商品券の利用を終了した場合には、保有者に対して払戻手続を実施し、ホームページ、日刊新聞紙、店頭等での掲示により、払戻手続をお知らせすることになっています。国民生活センターでは、金融庁とも連携しつつ、商品券の発行者が日刊新聞紙に掲載した払戻しに関する社告情報をそのままの形でホームページに掲載しています。

食中毒に注意しましょう！

先月末以降、牛肉の生食による食中毒事件が発生し、多くの死者・重傷者が発生してしまいました。また、これから食中毒が多く発生する梅雨・夏を迎えますので食べ物の衛生管理に注意しましょう。

1 肉の生食に注意しましょう

新聞やテレビでご存知と思いますが、4月下旬に肉の生食により多数の死者・重傷者を出す食中毒事件が発生しました。

生で食べることができる肉は国が定める基準を満たしている必要がありますが、ここ数年日本国内において基準を満たした生食用牛肉の出荷実績はありません。また、生で安全に食べられる豚肉、とり肉はありません。

新鮮な肉でも腸管出血性大腸菌などの食中毒細菌が表面についていることもあり、これらの細菌は少ない数でも発症することがありますので、とくに抵抗力の弱い子どもや高齢者は生食を控えましょう。なお、きちんと加熱すれば腸管大腸菌などは死滅するため感染の危険性はありません。

おいしくお肉を食べるために次のことに注意しましょう。

○生や加熱の不十分なお肉を食べることは避けること

○生のお肉を扱ったお箸では食べないこと

○生のお肉を扱ったあとはすぐに手や食器を洗うこと



2 食中毒を防ぐ三原則

5月もまもなく終わり、6月に入ると高温多湿となる梅雨を迎えます。また、今年は電力不足による節電のため例年以上に過ごしにくい季節になるかもしれませんが、健康に気を付けて生活しましょう。

さて、暑い時期の食中毒は細菌が原因のものが多くっております。食中毒予防の三原則は原因となる菌を「付けない」、「増やさない」、「殺す」です。では、この3つはどのようなことでしょうか。

●付けない

生の魚や肉などの食材には食中毒の原因となる菌が付着していることがあります。これらは加熱処理することにより食中毒を防げます。ここで注意しなければならないのは調理器具と手です。調理器具は、菌が付着している食材の調理をした後に十分に洗うことが重要です。ここで菌が残っていると次に調理するときまでに増殖してしまい、食材に菌を付けてしまいます。人間の手は、普通に生活しているだけで多くの菌が付着してしまいますので、調理する前に菌を取り除くため十分な手洗いが必要です。



●増やさない

食材を冷やすことは、食中毒の原因となる細菌を増やさないため一定の効果はあります。しかし、一般に冷蔵庫内の温度では細菌の増殖は鈍ると言われていますが、死滅したわけではありません。また、冷蔵庫も入れすぎなどにより十分に食材が冷えない場合があります。食材は細菌が増殖する前にきちんと整理された冷蔵庫で保管しましょう。



●殺す

細菌を殺すには、加熱が効果あります。十分な加熱を行うことで、細菌による食中毒は防ぐことができます。気を付けなければならないのは、確かに加熱をすれば細菌は死滅しますが、一部の細菌は耐熱性の高い毒素をつくりますので、加熱だけではその毒をなくすことはできません。その毒素の発生を防ぐためには「付けない」「増やさない」が有効となります。

今年の梅雨から夏はこの食中毒を防ぐ三原則を守って食中毒を防ぎましょう。



徳島県消費者情報センター

〒770-0851
徳島市徳島町城内2番地1
とくぎんモニプラザ 5階

- ・相談電話 088-623-0110
- ・啓発受付 088-625-8285
- ・事務担当 088-623-0612
- ・ファクシミリ 088-623-0174

Email: t-shouhi@mail.pref.tokushima.lg.jp
ホームページ
<http://www1.pref.tokushima.jp/shohi/>

交流コーナー

くらしのサポーターのみなさんの質問や情報をお待ちしています。



くらしのコラム

忘れられていく～「安い」こと～

国産の農産物についてアンケートを数回受けた。質問項目の中に「多少高くても国産品のを購入しますか」あるいは「どれくらいなら高くても国産品を購入するか」というたぐいのものがあつた。

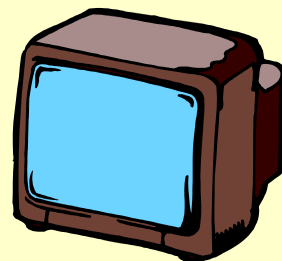
一昔、さらに二昔であるかもしれないが、消費者運動は「よい品をより安く」とか「安全・安心なものをより安く」と流通などの手数料を省いて「安く」が消費者や生活協同組合運動の狙いの一つでもあつた。高価でも買うか、との設問は想像もできなかった。

安全・安心、品質のよい物と安くは両立しないかも知れないが、今も私のような年金生活者の多くにとって「安い」ことは捨てられない消費者運動の原点であると思える。

くらしのサポーター 三原茂雄

地上デジタル放送の準備はお済みですか？

7月24日（日）までに今までのテレビ放送（アナログ放送）は終了します。地上デジタル放送（地デジ）の準備はできていますか？直前になると機器や工事の需要が集中し、準備が間に合わなくなる恐れがあります。まだの方は早めに準備しましょう。



注意！

地デジに関する詐欺にご注意ください

テレビの地デジ対応やアンテナ交換を口実とした詐欺が発生しています。身におぼえない工事や代金請求には注意しましょう。

～例えば～

- 「地デジ切りかえ助成金」がでるから手数料を払って
- 「テレビ局職員」などを名乗るものが自宅にやってきてアンテナ工事やテレビの調整の代金支払を求める。



地デジ対応で国や県、テレビ局がお金を請求することはありません。このような請求を受けた場合はすぐに支払わず、消費者情報センターにご相談ください。

くらしのサポーター担当者より

昨年の4月より、1年と1ヶ月担当させていただきました池西です。1ページ目はコピーして配布できるよう大きい文字で1ページにおさまるよう作成するなど工夫して参りましたが、ご要望に充分お答えできない部分もあつたことお詫び申し上げます。

これまでありがとうございます。

5月から池西に引き続き担当になった大谷です。

くらしのサポーターの皆さんの活動のお手伝いできたらと思います、至らない点があると思いますがよろしく願います。

