

あなたの消費者力は？ちょっとテスト

消費者トラブルの対策に役立つ情報や、日常生活に関わりの深いテーマをコンパクトにまとめた、国民生活センター発行の【くらしの豆知識】からのミニテストです。(答えは右下に)

発行：2022年4月1日

★各種 お申し込み・問い合わせ先：

公益社団法人 ふくい・くらしの研究所

Tel. 0776-52-0626

Fax. 0776-52-0660

HP <http://www.kuranavi.jp>



「食生活の知識」についての問題です。①～③の文は、正しい？ 間違い？

- ① アニサキス幼虫による食中毒の感染原因となる食品は、サバ・サケ・カツオ・イカなどの魚介です。これらの天然物は刺身での生食を避け、食酢でしめる、24時間以上-20℃以下で冷凍する、60℃以上で1分以上加熱するなどが有効な感染防止対策です。
- ② 食品衛生法により分類される食品添加物のうち、一般飲食物添加物は安全性と有効性を確認した上で、国が使用を認めたものです。食品安全委員会が、「無毒性量」を安全係数で割った「一日摂取許容量（ADI）」を求めることでリスク評価を行っており、このADIを超えることがないよう、成分の規格や使用の基準が定められています。
- ③ まだ食べられるのに様々な理由で捨てられる食品を「食品ロス」と呼び、日本では年570万tに上ります。2019年度の推計では、家庭で出る食品ロスの発生量261万tのうち、1番多いのが直接廃棄となっています。食品ロスを減らすためにできることとしては、買いすぎないことを心掛けるほか、賞味期限の正しい理解や、「フードドライブ」での寄付などの活動に参加することなどがあります。(数字は2019年のもの)

5月の「男の料理」とG・Gクッキング

**男の料理**  
【特別企画】 ● 5/14(土) 六呂師

どなたも参加大歓迎！六呂師スキー場近くで山菜採りと天ぷらなどの料理を楽しみます。詳細はお問合せください。

講師：出倉弘子氏、山菜に詳しい方同行

参加費：中学生以上 2000円 小学生以下 500円

★時間：10:00～15:00

場所、持ち物など詳細はお問合せください



**G・Gクッキング**  
● 5/7(土) ハーツつるが オアシス

山に登る人も、登らない人も、いつもと違うアウトドアクッキングでワクワクを！

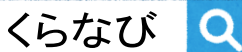
講師：鴛田洋美氏 参加費：1200円(くらナビ会員は1000円)

★時間：10:00～13:00

★持ち物：エプロン・三角巾・ハンドタオル

- ①当日朝、体温を測っていただき、37度以上ある場合、また体調がすぐれないときは参加をお取りやめ下さい
- ②いつも以上に念入りな手洗い、手指の消毒、調理中のマスク着用をお願いいたします
- ③スペースを多めにとり、なるべく密集を避けて作業できるようお心がけください
- ④新型コロナウイルス感染拡大防止のために必要となる場合、行政機関に協力するため、個人情報を提供することがあります

くらナビホームページもご覧ください



福井県消費生活センター メールマガジンより

**オンラインゲーム多額課金**  
～カード払い 親子でルールを～

「小学生の息子が『オンラインゲームの有料アイテムが欲しい』と言うので、1回だけの約束でクレジットカードを渡した。カードはすぐ返されたが、後日、カード会社から70万円を超す請求があり、息子がアイテムを追加購入していたことが分かった。取り消せないか」との相談がありました。

小中学生によるオンラインゲームに関する相談が増えていきます。アイテムを購入しながらゲームに夢中になっていると、気づいたら多額の課金が発生していたという例がよくあります。今回は最初の購入時に登録したカード情報がそのまま残っていたため、追加購入が決済されたのが原因でした。

原則として、子どもが親の同意を得ずに行った契約は取り消すことができます。今回もその理由で契約を取り消し、請求は取り下げられました。

しかし、カードの管理責任を問われて取り消せなかった例もあります。カードの使用はお金の支払いと同じであることを子どもに理解させ、ルールを決めて遊ばせることが大切です。

- ① × アニサキスは食酢では死滅しません
- ② × 「一般飲食物添加物」→「指定添加物」
- ③ × 一番多いのは「食へ残り」です

ニミズノイソス

今後のコロナ感染拡大の状況により、各講座において、中止・延期、開催方法が変更になる場合があります