

- おしゃれの裏に隠れた危険!
~まつ毛パーマと子供のヘアカラーリング~
- 家電製品のリサイクルを!
- 「製品安全コーナー」
ガラス製ティーポット
- 食中毒②腸管出血性大腸菌

発行/福井県民安全課・福井県消費生活センター

スルメイカ
(主な産地：越前町、福井市(越廼)ほか)

福井のくらしlife

おしゃれの裏に隠れた危険!

~まつ毛パーマと子供のヘアカラーリング~

目元を美しく見せようと、若い女性の間で人気のまつ毛パーマ。また、子供のヘアカラーリングが気になりますが、安全性についてはどうなのでしょう。

相談事例とアドバイス

先日、当センターに「まつ毛パーマをかけたいけれど、友人からまつ毛パーマは失明の危険もあるからやめた方がいいと言われました。そのような情報はあるのでしょうか。」というご相談がありました。

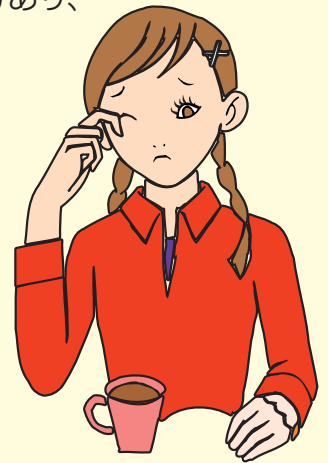
決して多くはありませんが、まつ毛パーマに関するご相談が寄せられることはあります。中には、まぶたが腫れてしまったという危害事例もあります。

そこで、相談者には危険性について説明し、慎重に判断するよう助言しました。

まつ毛パーマの問題点

- ①「まつ毛パーマ液」の中には、頭髮用パーマ液とほぼ同じ成分・品質のものがあり、まつ毛に使用することは安全上の観点から問題がある。
- ②頭髮用パーマ液をまつ毛に使用することは薬事法に基づく承認内容を逸脱した目的外使用である。
- ③施術者や使用者が「まつ毛パーマ液」についての知識や安全性の確認をするための情報を十分に取得することが難しい。

(国民生活センター商品テスト結果より)



注意したい! 子供のヘアカラーリング

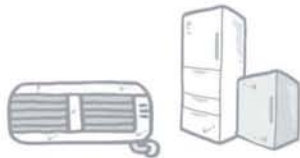
今ではすっかり定着したヘアカラーリング。中には就学前の小さい子供さんが染めているケースも見られるようになりました。しかし、ヘアカラーリング剤の一つである染毛剤は、人によってはアレルギーを引き起こす場合もあります。実際に当センターには、美容室のカラーリング剤で皮膚がかぶれた等の相談事例があります。

大人でも刺激となりやすい染毛剤は、子供ならば少しの刺激でアレルギーを引き起こす可能性も高くなります。また、子供は皮膚や髪質も柔らかく、化学物質が浸透しやすいといえるでしょう。ドラッグストアなどで手軽に購入できるヘアカラーリング剤ですが、使用上の注意をよく確認した上で、子供への使用については慎重に判断しましょう。

★染毛剤とは…★

ヘアカラーリング剤の一種で、白髪染めなど長期的に染色が持続するもので医薬部外品となっています。

まつ毛パーマ・子供への染毛剤使用に関する詳細情報は、国民生活センターHP
および「東京のくらしWeb内 くらしの安全情報サイト」をご覧ください。



家電製品のリサイクルを！



家電リサイクル法はこんな法律です

平成13年4月1日より家電リサイクル法(特定家庭用機器再商品法)がスタートしました。

家電リサイクル法は、一般家庭や事業所から排出された家電製品(エアコン、テレビ、冷蔵庫・冷凍庫、洗濯機が対象)の有用な部品や材料をリサイクルして廃棄物を減量し、資源の有効利用を推進するための法律です。

家電リサイクル法のしくみ

家電リサイクル法では、排出者に適切な排出(小売業者への引渡し)と費用の負担、小売業者に排出者からの引取りと製造者等への引渡し、製造業者等に小売業者などからの引取りとリサイクルの役割分担を定めています。



廃家電のリサイクル法に関するQ&A

Q1 テレビの買い替えで古くなったテレビを処分したい。どうすればいいの？

A1 古くなったテレビを購入した小売業者又は新しい製品を購入した小売業者にテレビの引取りを求めてください。その際にリサイクル料金等の支払いが必要になります。その他、リサイクル料金を郵便局で支払い、自ら指定引取場所(嶺北:池田金属株式会社、日本通運(株)福井支店 嶺南:有限会社中村総合解体、日本通運(株)福井支店敦賀営業所)に持込む方法や市町が許可した事業者へ運んでもらう方法があります。

Q2 廃家電を捨てるにはどのくらいの料金が必要なの？

A2 排出者が支払う料金は、**収集・運搬にかかる費用(収集運搬料金)+リサイクルにかかる費用(リサイクル料金)**です。収集運搬料金は小売業者が、リサイクル料金は家電リサイクル券センターが公表しています。

リサイクル料金の例(消費税込)

エアコン : 3,675 円 テレビ : 2,835 円 冷蔵庫・冷凍庫 : 4,830 円 洗濯機 : 2,520 円

Q3 製造業者へ引渡されたかは確認できるの？

A3 家電リサイクル券のお問い合わせ管理票番号を使って家電リサイクル券センターのホームページで確認できます。(URL <http://www.rkc.aeha.or.jp/>)

Q4 市中で不要家電を集める業者(「買い子」「集め屋」等)に使用済み家電を渡してもいいの？

A4 不要家電を集める業者が、排出者から有償又は無償で買取り、確実に「中古品」として販売するのであれば、よいですが、**料金を請求してきた場合には、廃棄物処理法に抵触する可能性がありますので、家電を渡さずお住まいの市町へご連絡ください。**

廃家電のリサイクルには、みなさんひとりひとりの協力が必要です

ガラス製ティーポット

耐熱温度が100℃と書かれている安価なガラス製のティーポットで、熱湯を注ぐとひびが入ったり割れたりして、火傷をする事例が報告されています。

また、これらの製品は、ガラスの表面と内部の温度差を少なくして急激な温度変化に対する強さを高めるといった目的から、ガラスの厚さを薄くしています。このため手洗い中に加わった力で破損して手指を切るといった事例の報告もあります。

事故を防ぐために、次のことに注意しましょう。

① 熱湯を入れるガラス製器具を購入するときは、耐熱ガラスの製品を選びましょう。

(家庭用品品質表示法による「耐熱ガラス製器具、耐熱温度差120℃※」の表示や、
㈱日本硝子製品工業会の「耐熱認証マーク」を参考にしましょう。)

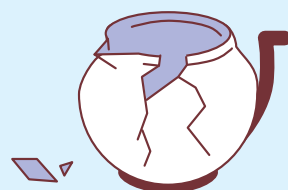
※耐熱温度差120℃…ガラスを一定の温度の中で30分間保持した後、取り出して直ちに冷水中に1分間浸した時にそのガラスが破損しない温度差が120℃以上あるということです。耐熱温度が120℃ではありません。その他、直火用は耐熱温度差150℃以上となっています。

② ガラス製のティーポットを洗うときには、ひびやキズがないかを確認、柔らかいスポンジを用いるなど注意して取り扱しましょう。

詳しいことは、国民生活センターHPをご覧ください。 <http://www.kokusen.go.jp>



【耐熱認証マーク】



消費生活関連イベント(平成19年9月)

日時	イベント名	開催場所	問合せ先
1日(土) 13:00~15:00	消費者講座「高齢者の消費者トラブル」 ～後を絶たない高齢者被害～	AOSSA 6階 研修室 607	㈱ふくい・くらしの研究所 (0776)52-0626
2日(日) 13:00~15:00	講師：福井県消費生活相談員	敦賀市プラザ万象 第1会議室	
4日(火) 13:00~15:00	消費者講座「本当に健康になれる？」 ～健康食品との付き合い方～	嶺南消費生活 センター	福井県金融広報委員会 (0776)22-4495
5日(水) 13:00~15:00	講師：(独)国立健康・栄養研究所 梅垣 敬三氏	ユー・アイふくい 学習室 102	
15日(土) 14:00~15:40	金融経済講演会 「少子高齢化社会と地方経済 ～これからの経済と私達の暮らし～」 講師：関西大学 教授 白石 真澄氏	県国際交流会館 3階 特別会議室	㈱ふくい・くらしの研究所 (0776)52-0626
26日(水) 13:00~15:00	消費者講座「暮らしの中の危険と損害保険」 ～住まい、車、カラダの保険の選び方～	嶺南消費生活 センター	
27日(木) 13:00~15:00	講師：㈱日本損害保険協会 佐藤 秀樹氏	ユー・アイふくい 学習室 102	

※「消費者講座」は、福井県が㈱ふくい・くらしの研究所に委託して実施しています。



スルメイカ

『シーフードカレー』

～作り方～

- エビは尾を残して皮をむき、背わたを取る。
- 玉ねぎは、皮をむいて薄切りにする。
- フライパンに油をひき、イカの輪切りと①のエビとホタテを炒める。
- 鍋で②の玉ねぎを炒め、水を加えてアクを取りながら10分ほど煮込む。
- ④にルーを加え、弱火で5分ほど煮込む。



- ⑤に炒めた魚貝類を加え、一煮立ちさせる。

一口メモ

- ・カレールーはシーフードカレー用の方がよい。
- ・煮込みすぎると魚貝類が固くなり、臭みが出る。

～材 料～ (4人分)

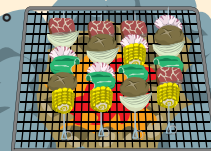
スルメイカ	120g (輪切りにしたもの)
無頭エビ	60g (ブラックタイガー)
ホタテ(小)	60g
玉ねぎ	200g (中1個)
水	カップ2弱
(魚貝類を炒めた時に出る水分を合わせてカップ2)	
カレールー	80g
油	少々

出典：県漁協女性部連合協議会
「越前・若狭 旬の肴 さかな 魚」

シリーズ

バーベキューやキャンプなど、野外での調理をする機会が多い季節になりました。食中毒には十分注意しましょう。

食中毒② 腸管出血性大腸菌



●腸管出血性大腸菌 ってなあに？

0157や
026が
仲間だよ



- ・食中毒などの原因となる病原性大腸菌の一種ですが、腸管内でベロ毒素という出血性下痢の原因となる毒素を作ります。
- ・感染力がとても強く、少ない菌量で発症します。
- ・潜伏期間が2～9日と長く、汚染された器具や手などを介して二次感染することがあります。
- ・焼肉やユッケ、レバー刺しなど牛肉や牛レバーの料理が主な原因食品と考えられています。

●どのような症状？

- ・強い腹痛
- ・下痢（頻回の水様下痢・血液の混ざった下痢）
- ・発熱や吐き気



●注意

- ・体の抵抗力の弱い乳幼児や高齢者は特にかかりやすく、重症化する可能性が高いので要注意です！

●どうやって防ぐ？

- ・調理をする前・生肉を触ったあと・トイレの後は特に丁寧に手を洗いましょう。
- ・食品は中心部が85℃で1分以上加熱をしましょう。
- ・生肉を取り分ける箸と食べる箸の区別をしましょう。
- ・肉を生のまま、または生焼けて食べないようにしましょう。



●でも、もし食中毒かなと思ったら？

- ・自分の判断で下痢止めなどの薬を飲むのはさけ、医療機関で、受診しましょう。
- ・水分の補給も忘れずに！

人から人へ
感染します！

- ・便で汚れた下着・おむつはゴム手袋を使用して便を流し、塩素系漂白剤につけておき、他のものと分けて洗濯しましょう。
- ・手に便がついた場合、石けんでしっかり手洗いした後、逆性石けんや消毒用アルコールで消毒しましょう。
- ・入浴やプールにも注意が必要で、できればシャワーですませるのがよいでしょう。

<お問い合わせは>福井県食品安全・衛生課 電話 0776-20-0354

消費生活のご相談は... (個人情報苦情相談も受け付けています。)

福井県消費生活センター

☎ 0776-22-1102 FAX 0776-22-8190
〒910-0858 福井市手寄1丁目4-1(AOSSA 7階)
アオッサ

福井県嶺南消費生活センター

☎ 0770-52-7830 FAX 0770-52-7831
〒917-0069 小浜市小浜白鬚112(つばき回廊業務棟3階)

(受付時間 9:00～17:00 土・日曜日にも相談を受け付けています。)

福井県消費生活センターホームページ <http://info.pref.fukui.jp/kenan/shohic/>

※市消費者センター、町相談コーナーでも受け付けています。

物価に関するご意見・ご質問は…0776-20-0287(県民安全課へ) ☎ 910-8580 住所記入不要



健康長寿な福井です。

