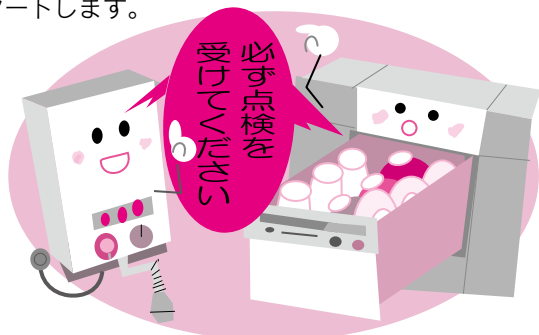


長期使用製品安全点検制度

Q 過去に、ガス瞬間湯沸器による製品事故が発生しましたが、このような経年劣化による製品事故を未然に防ぐため、「長期使用製品安全点検制度」が創設されたと聞きました。これは、どのような制度なのでしょう。

A 屋内式ガス瞬間湯沸器などの製品は、長期間使用することで生じる劣化(経年劣化)により、火災や死亡事故などを起こす恐れがあります。そこで、これらの製品を安全に使い続けるために「長期使用製品安全点検制度」が創設され、平成21年4月1日からスタートします。



この制度は、製品を購入した所有者に対し、メーカーや輸入業者から点検時期をお知らせし、点検の実施を促すことで、事故を防止することを目的としています。4月1日以降に対象製品を購入した場合、所有者は所有者票をメーカーなどに返送し、登録する必要があります。点検時期が来たら通知が届くので、点検(有料)を受けましょう。

4月1日以前に購入した製品は、任意で点検を受けることができます。

点検制度の対象製品は、以下の9品目です。

<対象製品>

- ・ 屋内式ガス瞬間湯沸器(都市ガス用)
- ・ 屋内式ガス瞬間湯沸器(LPガス用)
- ・ 屋内式ガスバーナー付風呂釜(都市ガス用)
- ・ 屋内式ガスバーナー付風呂釜(LPガス用)
- ・ 石油給湯機
- ・ 石油風呂釜
- ・ 密閉燃焼(FF)式石油温風暖房機
- ・ ビルトイン式電気食器洗機
- ・ 浴室用電気乾燥機

制度の詳細は、経済産業省ホームページ「製品安全ガイド」(http://www.meti.go.jp/product_safety/consumer/system/01.html)をご覧ください。

※くわしくは消費生活センター(☎23-1161)へ。

食材購入のエコ行動



買い物をするときのマイバッグ利用や、お店での食品トレーの回収などは、地球温暖化の主な原因といわれるCO₂(二酸化炭素)の排出削減に各家庭が貢献できる行動として、広く知られるようになってきました。

ところで、野菜や果物、魚介類、肉類などの食材を購入するときも、環境に優しい買い方があることを知っていますか。

日本の食料品はその多くを海外からの輸入に頼っていますが、船や飛行機を使用した輸送には多くのエネルギーが使われています。

また、保存・栽培方法などが進歩して、季節を問わずいろいろな食材を手に入れることができるようになった一方、生産・加工・流通の過程では多くのエネルギーが使われています。

食材を買うときに国産・地元の物、旬の物を選ぶことは、これらのエネルギーを節減し、CO₂排出量を減らすことにもつながります。

最近では食料品店だけでなく、レストランなどでも食材の産地や生産者を表示していることが多くなってきています。

国産や地元の、おいしくて栄養価も高い旬の食材を使った料理を楽しみながら、エコライフを考えるのもいいですね。



※くわしくは環境計画課(☎20-1533)へ。