

消費生活センターニュース

消費者

ひろば



高槻市立消費生活センター

ご注意!消費者のみなさん

テレビやラジオ広告からの
電話注文が定期購入に!

製品安全情報

スライサーで指先にけがをする事故が多発!

子どもを事故から守る!子ども安全情報

キッチンでの包丁などの刃物によるけがに注意!



「おかしいな?」と思ったら、まずお電話を!

高槻市立消費生活センター

相談専用ダイヤル

072-682-0999

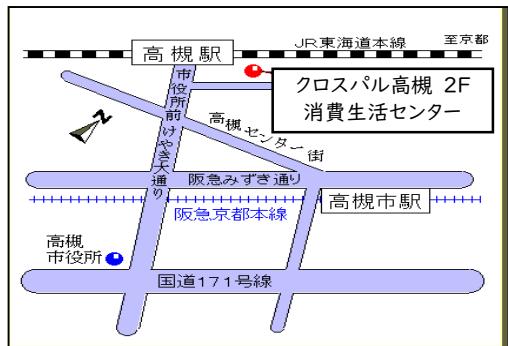
消費者ホットライン

188
いやや!

お住まいの市町村の
消費生活相談窓口を
ご案内します

〒569-0804 高槻市紺屋町1-2 クロスパル高槻2F

開館日:月~金曜日 9:00~12:00/13:00~17:00
(祝日・年末年始を除く)



ご注意!消費者のみなさん

テレビやラジオ広告からの電話注文が定期購入に!

テレビやラジオで紹介されている商品が、「お試し価格」「初回限定〇〇%オフ」などなっていると、「1回だけなら」「安いなら」と注文したくなりますよね。

しかし、「1回だけのつもりが、次々に届く定期購入になっていた。」というトラブルの相談が多く寄せられています。



こんな相談がありました

相談事例1

テレビショッピングを見てサプリメントを注文した。商品と請求書が届き、コンビニで支払いをした。しばらくして、なぜか2回目の商品が届き、今度は2袋で8千円の請求書が同封されていた。自分は定期コースを注文した覚えはなく、1回だけの注文のつもりだった。販売店へ電話するが、アナウンスが流れつながらない。

相談事例2

数か月前にラジオで、育毛剤を紹介していた。申込み電話番号を書き留めて、電話注文をした。商品が届き、約8千円の代金はコンビニで支払い、育毛剤を使用した。ところが、肌に合わないのか、逆に抜け毛が増えたように思うので、送られてきた箱に入れて商品を送り返した。

しかし、その1か月後に育毛剤がまた送られてきた。勝手に定期購入になっていたようだ。

テレビで見たり、ラジオを聞いて電話で申込みをした場合、オペレーターが説明する契約内容を聞いてもよくわからなかったり、後から思い出せなかったりすることもあります。

電話で申込みする時のチェックシートを作り、大切な契約条件や聞きたいことをメモするよう習慣づけましょう。

注文チェックシート

- 注文した商品の代金はいくらですか?
- 送料はいくらですか?
- 支払い方法はどうしますか?
- 他に手数料は必要ですか?
- 商品はいつ頃届きますか?
- 定期購入が条件になっていませんか?
- 1回だけで解約(キャンセル)できますか?
- 解約(キャンセル)する時の連絡先やルールはありますか?
- 注文した日・会社名・受付した人の名前も聞いておきましょう
- その他聞いておきたいこと

※このチェックシートは参考例です



テレビショッピングやラジオショッピングは通信販売に該当します。

通信販売にはクーリング・オフ制度はありません。返品ルールはしっかり確認しましょう



スライサーで指先にけがをする事故が多発！

「スライサー」は野菜等の食材を簡単にスライスできる便利な調理器具ですが、スライサーで指先にけがをする等の事故が複数件発生しています。事故事例の中には、調理中以外にもけがをしたという事例もあります。



調理中にけがをした事故事例

- 食材を押さえる道具（安全ホルダー）が付いていたが、使わずに素手で玉ねぎをにぎって調理したところ、スライサーで中指を受傷した。（40代・女性）
- ボウルの上にスライサーを置き、キャベツを半分に切って調理していたが、食材が半分くらい残っていたのでまだ大丈夫と思い、安全ホルダーを使用していなかったところ、思いのほか食材が切れる速度が速かったため、指を受傷した。（60代・女性）
- キャベツをスライサーで切っていたが、はじめて使用したため、うまくキャベツが切れず、力を入れたら手が滑ってスライサーの刃の部分で指を強く擦った。（10代・男性）



調理中以外にけがをした事故事例

- 引き出しのスライサーを触り、右手の中指を切った。保護者がティッシュにて圧迫止血し、止血した。（1歳8か月・男児）
- スライサーを洗浄中に誤って指を切った。（30代・女性）

事故を防ぐために

- スライサーには刃物が付属しているため、不注意や使用方法を誤れば思わぬけがにつながる危険性があります。
また、安全ホルダーを使用すること等でけがのリスクを低減することができますが、持ち方を誤るなどすると、けがをすることもあります。調理する際は取扱説明書をよく読み、十分注意しましょう。
- 調理中以外でもスライサーでけがをする危険性があります。手入れや保管をする際には十分に注意しましょう。
事例のように、小さな子どもが知らないうちに刃に触れたりすることがないよう、子どもの手が届かないところに保管するようにしましょう。

キッチンでの包丁などの刃物によるけがに注意！

消費者庁・国民生活センターには、医療機関から、キッチンで包丁などの刃物により子どもがけがをした事故情報が寄せられています。



- キッチンで乾かしていたミキサーの刃を子どもが持ち出して踏んでしまい、足裏を約2.5cm、足の親指を約1cm切ったため、3針縫合を行い、通院が必要となった。（4歳）
- 保護者と一緒にリビングにいたが、保護者がトイレのため2~3分離れて戻ると、子どもが高さ1mのキッチンカウンターに上がり泣いていた。水切りカゴの中にあったパン切り包丁で左手薬指を長さ1.5cm、深さ2mm程度切ったため、4針縫合を行い、通院が必要となった。（1歳）
- 包丁を使用してレモンを切っていたところ、左手人差し指を1.5cm切ってしまった。指の腱が断裂しており修復の手術のため5日間入院となった。その後、指の運動回復のため1年以上通院が必要となった。（3歳）

事故を防ぐために

- 子どもが一人でキッチンに近づかないよう、ベビーゲートなどで入れないようにしましょう
キッチンには刃物だけでなく、鍋や調理家電などやけどのおそれがあるものや、洗剤やアルコールなど誤飲に注意が必要なものなど、小さな子どもが触れると危ないものが置かれています。
- 刀物を使用した後は、すぐに収納場所へ片付けましょう
収納場所の扉や引き出しにはチャイルドロックを付けるなどの工夫をしましょう。
- 子どもがお手伝いする際は、道具の正しい使い方を教え、必ず保護者が付き添いましょう
子ども向けに配慮された製品の利用も検討し、対象年齢や取扱説明書を確認した上で、正しい使い方を教え、必ず保護者が付き添いましょう。

<参考> 子ども安全メール from 消費者庁
2022年12月8日 Vol.612 「キッチンでの包丁などの刃物によるけがに注意！」



消費者庁では、「子どもを事故から守る！プロジェクト」として、さまざまな取組を実施しています。その取組の一つとして、メール配信サービス「子ども安全メール from 消費者庁」にて、子どもの思わぬ事故を防ぐための注意点や豆知識をお届けしていますので、是非ご活用ください。