

みまもりねっと

No.160

江戸川区消費者センター

江戸川区松島1-38-1

グリーンパレス1階

相談電話03-5662-7637

巧妙化する定期購入のトラブルに注意

～購入中に「さらにお得なご案内」!??～

事例



SNSの動画広告で「定期縛りなし」と表示されていた化粧品を申し込んだところ、スペシャルクーポンが表示され、意図せず最低4回以上購入する定期購入となってしまった。キャンセルを申し出ると初回でキャンセルする場合は、定価との差額を支払う必要があると言われた。

アドバイス



通信販売で“さらにお得”“今だけ使えるクーポン”“あと〇分”などが表示されたときは、惑わされることなく、購入回数や解約、返品条件など契約内容を細かく確認し、しっかり検討してから十分に納得して注文しましょう。



知っておこう！消費者を欺く手口

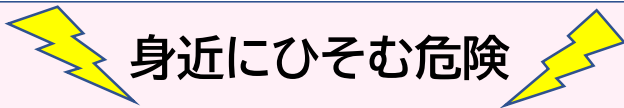
ネット通販では「残りわずか」と焦らせたり、画面の隅の「小さな文字」で分かりにくくしたまま、自動的に「定期購入（定期縛り）」へ誘導したりする、消費者を欺く悪質な画面表示の手法（**ダークパターン**※）が増えています。注文確定ボタンを押す前に、契約内容を必ず見直しましょう。

※**ダークパターン**とは、消費者が本来ならするはずのない不必要な契約や不利益な選択を、巧妙で予測しにくい表示やデザインによって誘導する手法です。

江戸川区消費者センター
相談専用電話



03-5662-7637 平日9:00～16:00



身近にひそむ危険

食中毒に気をつけて

毎日の食生活の中で、特に気をつける必要があるのが食中毒です。令和7年の食中毒統計(出典:厚生労働省)によると、全国で発生した食中毒の件数は1,172件、患者数は24,727人、死者数は2人でした。食中毒は誰にでも起こる可能性がありますので気をつけましょう。

【食中毒予防の3原則】

1. つけない(清潔)
2. 増やさない(冷却)
3. やっつける(加熱)

食中毒予防の6つのポイント

ポイント①

食品の購入

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

できれば保冷剤
を一緒に



ポイント②

家庭での保存

冷蔵庫は10℃以下
冷凍庫は-15℃以下
に維持する



ポイント③

下準備

タオルやふきんは
清潔なものに交換

冷凍食品の解凍は
冷蔵庫で



ポイント④

調理

加熱は十分に
(めやすは中心部分の温度が
75℃で1分以上)



ポイント⑤

食事

長時間室温に放置しない

盛り付けは清潔な器具、
食器を使う



ポイント⑥

残った食品

時間が経ち過ぎたり
ちょっとでも怪しいと思ったら
思い切って捨てる

温めなおすときは十分に
加熱する(めやすは75℃以上)

