



練馬区消費者だより

# ぷりずむ

第278号

©2011 練馬区ねり丸

## 消費トラブル処方せん

令和4年度の相談概要と増加したトラブル  
..... P 2~3

## くらしサポート情報

“食中毒にならないために”  
知らずにやっている? 調理時のNG行為 P 4~5

## お知らせ

練馬区消費生活センター運営連絡会の活動報告  
および今後の予定..... P 6  
警察署からのお知らせ..... P 6

## 区長あいさつ

消費生活センターでは、専門相談員が契約トラブルなどの相談に応じています。

昨年末から、業者訪問による屋根リフォーム工事やポストティングによる不用品回収での契約トラブルなども増えており、注意が必要です。「おかしいな」「困ったな」と感じたら、一人で悩まずお気軽にご相談ください。引き続き、区民の皆様が安心して暮らせるよう取り組んでまいります。



練馬区長  
前川 耀男

# 注意!

## 住宅の点検商法

「無料で点検しますよ」と言って事業者が来訪する以外にも、ポストに投函されたチラシを見て電話したことがきっかけで、消費者トラブルに巻き込まれることがあります。

### ~排水管清掃編~

こんなチラシに  
注意!



### 排水管高圧洗浄キャンペーンのお知らせ

#### 地域限定

一戸建て通常50,000円程度の高圧洗浄を地域一斉工事のため格安料金で実施します。

記

高圧洗浄料金 **3,000**円(税抜)※

申込受付期間 ○○年○○月○○日まで  
キャンペーンのため、予定件数が埋まってしまう場合があるので、希望者はお早めに問合せください。

※料金は1か所3,300円(税込)となります。

「地域限定」、「一斉工事」、「格安」と書かれていたら注意しましょう。

書かれている料金が、通常料金とあまりにも違う場合は注意しましょう。

「予定件数が埋まる」、「お早めに」は慌てさせる文言なので注意しましょう。

チラシをよく読み、大事なことを見落とさないよう注意しましょう。

被害にあわないためにも、安易にチラシを信じて電話をしないようにしましょう。点検と称し、チラシに書かれたもの以外の工事をすすめられるケースもあるので、注意が必要です。

編集・発行 ● 練馬区経済課(消費生活センター)

練馬区石神井町2-14-1 電話: 03-5910-3089

編集協力 ● 練馬区消費生活センター運営連絡会

練馬区ホームページ: [練馬区消費生活センター](#)

検索

消費生活相談専用電話 03-5910-4860(月~金 午前9時~午後4時30分) ※土・日曜・祝休日・年末年始を除きます。

# 令和4年度の相談概要と増加したトラブル

令和4年度の練馬区消費生活センターへの相談件数は5,394件でした。前年度と比べて200件増えており、特に「化粧品」と「理美容」に関する相談が大きく増加しています。

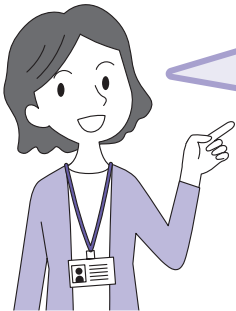
今回は、令和4年度に受けた相談の傾向や、増加している消費者トラブルなどをご紹介します。



## 化粧品、理美容に関する相談が2倍以上も増加！

令和3年度に比べて大きく増加しているものがありました。それは「化粧品」と「理美容※」です。化粧品の相談件数は約2倍に、理美容の相談件数は約2.5倍に増加しています。

化粧品は「お試しのつもりで申し込んだら定期購入だった」という相談のほか「インターネット通販」「解約」「電子広告」「後払い決済」などの相談内容が多く、理美容は「解約」「倒産」「連絡不能」「返金」「契約書・書面」というキーワードが入った相談が多くなっています。※理美容…エステ、脱毛などのサービス



相談件数が増えた要因としては

- ①「コロナ禍に外出ができない今のうちに肌を整えたり、脱毛をしておこう！」といった広告をSNSや電車内で見える機会が増えたこと
- ②昔に流行っていた「小麦色の肌、ガングロ」から「美白、シミがない、すべすべの肌」など“肌に対する意識・流行の変化”などが考えられます。

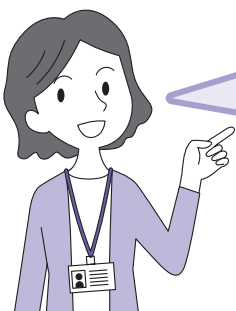
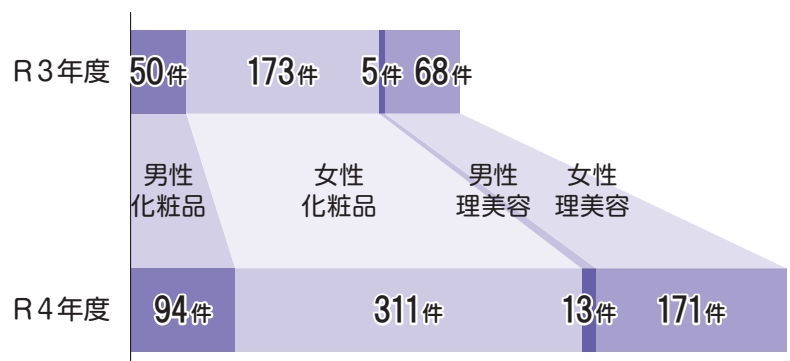
## 男性も「美」を意識する時代？ ～男性の美容に関する相談も増えています～

化粧品・理美容の男女合計した相談件数は前年度に比べて、およそ2倍に増加しています。およそ4件に1件が男性の相談でした。

右の図を見ると、女性の相談が多いように見えますが、化粧品の男性の相談件数は50件から94件と約2倍に増加しています。

理美容の男性の相談件数は5件から13件と約2.5倍に増加しています。

化粧品・理美容相談件数



- ①美醜の感覚の変化
- ②韓国アイドルの人気増加(腕・脚などムダ毛がない男性が多い)などがあります。性別にかかわらず、脱毛・美容に興味が出てきていることが増加につながったと考えられます。

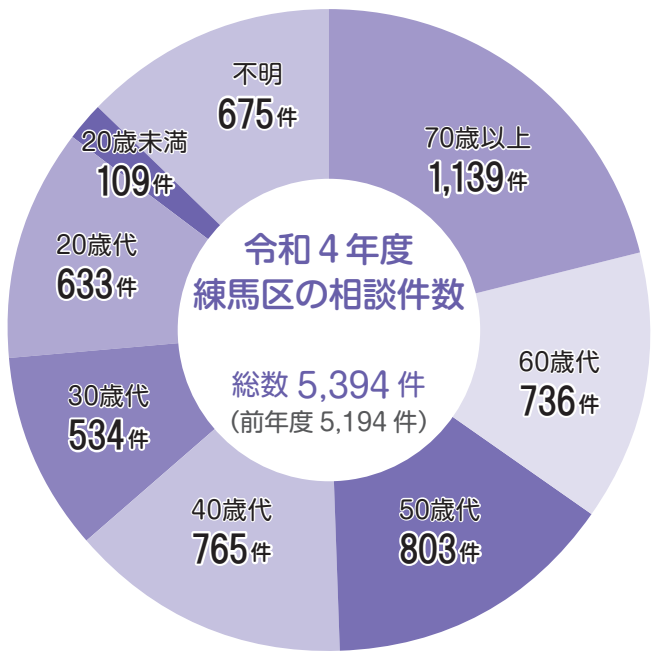
## ■ 相談件数について報告します

令和4年度の相談件数は5,394件、前年度(5,194件)に比べて、200件増加しています。

これはインターネット等のサービスが誰もがより手軽にできるようになったことも相談件数増加の要因の一つではないかと考えます。

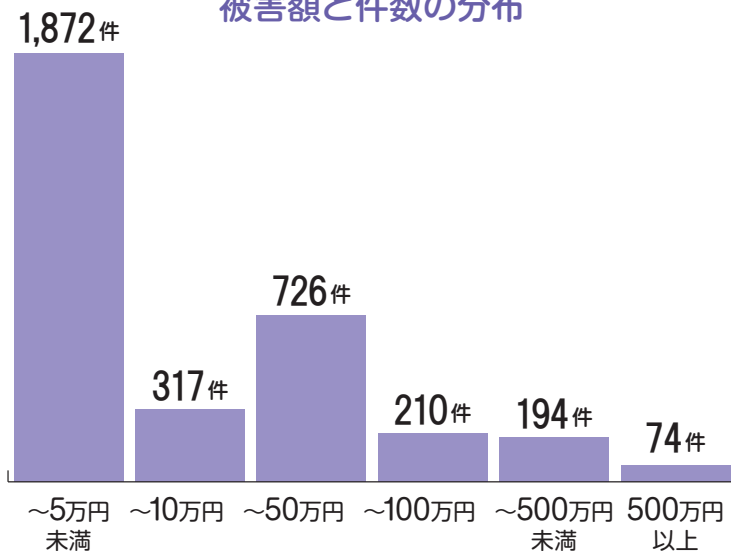
各年代の人々がトラブルにあっている中、70歳以上の相談件数は前年に比べて62件減少しています。

70歳以上の相談件数が減少した理由は、区民の皆さまの予防意識が高まってきたこと、消費生活センターが悪質商法等のトラブルにあわないよう啓発してきた結果ではないかと考えます。



## ■ 少額でも「消費者トラブル」です ～高額被害だけがトラブルではない～

被害額と件数の分布



令和4年度に練馬区で受けた相談のうち、被害金額を訴えている件数は3,393件でした。

そのうちの半分以上にあたる、1,872件は被害額が「5万円未満」でした。「トラブル」と聞くと、高額な被害を意識してしまいがちですが、少額の契約にも注意が必要です。

### まずは相談してみよう

相談件数が増加したことはこれまでの啓発活動により、消費生活センターが広く皆様に知られてきたことも要因かもしれません。「これはおかしいな」と思ったり、トラブルにあった金額が少なくても、「少額だけど、一度相談してみようかな」と、気軽にご相談ください。

区内では屋根工事のトラブルも依然として発生していますのでご注意ください。

昨年度も様々な相談が寄せられました。トラブルやわからないことがあるときはそのままにせず、

**早めに電話で相談ください。**



**練馬区消費生活センター**

☎ **03-5910-4860**

Fax **03-5910-3440**

🕒～🕒 曜日 午前9時～午後4時30分  
(土・日曜・祝休日・年末年始を除く)

# “食中毒にならないために” 知らずにやっている？ 調理時のNG行為

家庭で調理をするとき、普段やっている行動が食中毒を引き起こす原因になっている場合もあります。どんな行動が、なぜNG!なのかを知っておきましょう。

## 食材

### NG

その①

### 「肉」を洗う

「肉」を洗うはNG!です。

臭みを取るためや、血やドリップを落とすために肉を水洗いすると、水しぶきと共に細菌が飛び散り、シンクまわりに細菌をばらまくことになってしまいます。調理器具や他の食材に細菌が付着する可能性があり、食中毒を引き起こすリスクが高まります。

- ▶▶▶ どうしても肉の血やドリップが気になるときはキッチンペーパーで肉を押さえて表面の水分を拭き取るようにしましょう
- また、野菜は肉のドリップがつかないように分けて置きましょう

### 「魚」はしっかり洗う

一尾丸ごとの魚や殻付きの貝は水洗いします。魚介類につく腸炎ビブリオは海水に生息し、真水に弱いので、流水でしっかり洗うことが重要です。

### NG

その②

### 野菜を洗う時、シンクに直に置く

シンクは調理の下準備中に生肉や魚の汁がこぼれたり、野菜くずがおちていたり、意外と汚れています。

- ▶▶▶ 生野菜を水で洗う時には、シンクに直接触れないようにざるやボウルを使用し、シンクはきれいに洗って清潔を保ちましょう

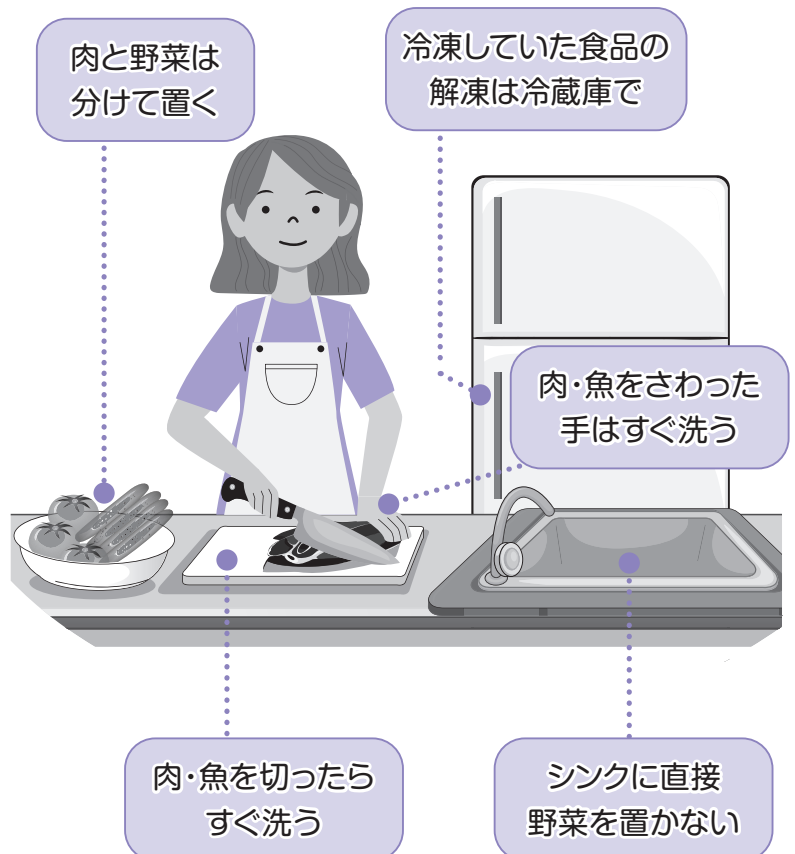
### NG

その③

### 冷凍していた食材の常温での自然解凍

冷凍していた食品の中心部が解凍される頃には、外側は溶けて細菌が繁殖しやすくなっています。食中毒のリスクが高まるので、室内の常温での解凍はNGです。

- ▶▶▶ 冷蔵庫の中で解凍するか、電子レンジや流水で短時間に解凍するようにしましょう

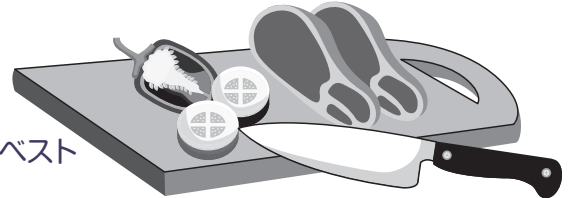


## 調理器具

### NG 肉や魚を調理した包丁やまな板を洗わず、 その① 野菜も同じものを使っている

生肉や生魚を切った包丁やまな板で野菜や他の食材を扱うと、細菌がつく可能性があります。

- ▶▶▶ 一枚のまな板や包丁を使いまわすときは、加熱しないで食べる食材から先に切ります  
肉・魚介類は使用后すぐに、きれいに洗いましょう  
まな板は包丁でついたキズに細菌が繁殖しやすいので、  
調理終わりには熱湯をかけるなどして消毒をしましょう  
できれば肉・魚介類用と野菜・果物用に別に用意するのがベスト



### NG 生野菜も生肉・生魚も その② 同じプラスチックのボウルを使っている

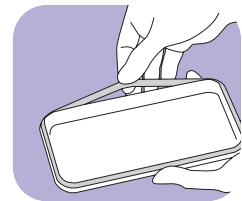
プラスチックのボウルはキズがつきやすく、生肉や生魚を入れた後などはそのキズの中に細菌が入り込み、細菌が生野菜に付着する可能性があるため注意が必要です。

- ▶▶▶ 肉をこねたり、漬け込むために使用したボウルはしっかり洗いましょう  
できればキズのつきにくいガラスやステンレス製のボウルのほうが安心です

### NG お弁当箱などのパッキンを その③ 外さないで洗っている

パッキンのついている部分は洗浄が行き届かず汚れが残りがちです。

- ▶▶▶ パッキンは外し、パッキンをはめる部分の溝もしっかり洗いましょう



### NG 生肉に触れた箸やトングで その④ 出来上がったものを取り分ける

生肉を掴んだ箸やトングで野菜や焼きあがったものを取り分けるのは NG！

- ▶▶▶ 自分の使う箸で生肉は絶対触らないようにしましょう

### コラム エコバック 洗って使いましょう

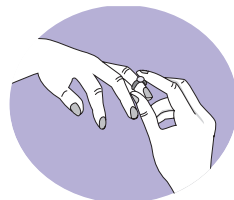
エコバックは食品を入れることが多いので意外と汚れているものです。野菜についていた土や食品の汁などがエコバックに付着して、そのままにしておくと細菌が増殖します。エコバックもこまめに洗うようにしましょう。

## 手洗い

### NG 指輪をはめたまま手洗い その①

指輪をしたままではその部分の汚れを落とすきれいな可能性があります。

- ▶▶▶ 指輪は外して手洗いしましょう



### NG 生肉や生魚を触った手で その② そのままほかの食材を調理

生肉や生魚を触った手を洗わないまま包丁を握ったり、他の食材を触ると、それらに細菌がついてしまうので NG です。

- ▶▶▶ 生肉・生魚を扱った手はその都度しっかり洗いましょう

### まとめ

食中毒にならないために、食材・調理器具の取り扱いに注意し、しっかり手洗いをして、キッチンを清潔に保つように心がけましょう。

イラスト (P4, 5) / 岡万記子

練馬区消費生活センター運営連絡会の活動報告および今後の予定

- 5月31日(水) から6月7日(水) まで、区役所アトリウムで開催された消費生活展パネル展に、他の消費者団体とともに参加しました。消費者問題に興味を持っていただけるよう、ごみ処理、環境問題、和食などのパネル展示を行いました。



- リサイクルマーケットを開催します。  
日時 8月6日(日)  
午後1時30分から午後3時30分  
会場 石神井公園区民交流センター  
展示室  
問合せ先 練馬区消費生活センター  
運営連絡会  
電話 03-3996-6351  
(月、水、金曜日 午前10時から午後3時)

警察署からのお知らせ

- 不審な訪問者や電話に気をつけましょう。  
屋根工事などのリフォーム業者や、不用品買取業者などからの訪問や電話に関する相談が増えてきています。不審と感じたら110番しましょう。
- 特殊詐欺に気をつけましょう  
区職員を名乗り「医療費の還付金があります」という電話や、インターネットを利用中に突然「ウイルス感染した」などの警告画面が表示された場合は、特殊詐欺を疑いましょう。被害防止のために、画面に出ている番号に電話しないでください。
- 不審な訪問者や特殊詐欺への対応方法は、警視庁の防犯アプリ「デジポリス」で学ぶことができます。



デジポリスでは、ほかにも痴漢撃退機能などがあります。下記からダウンロードできます。



iPhone      Android

問合せ先

練馬警察署  
電話 03-3994-0110 (代)  
光が丘警察署  
電話 03-5998-0110 (代)  
石神井警察署  
電話 03-3904-0110 (代)

※【ぶりずむ】の録音版・点字版(視覚障害者用)を制作、貸出ししています。詳しくは「NPO法人点訳・音声訳集団 一歩の会」TEL・FAX 03-3577-5666

広告 下記広告の内容に関するお問合せは、区では受け付けておりません。直接広告に掲載されている連絡先へお願いします。

ミシンドクター  
ミシン修理工房アイ

訪問修理、持ち込み修理、不要ミシンの引き取り等をお受けします。  
まずはお電話ください。

担当 キシノ      営業時間 9:00 ~ 18:00 (土日祝除く)

TEL 090-3814-4505 〒179-0073 東京都練馬区田柄3-17-20