

第31回 食べ物の恨みは恐ろしい

法務・コンプライアンス室

(監修 弁護士 三浦雅生)

「昨年の食材の虚偽表示問題を受けて、景品表示法(不当景品類及び不当表示防止法)が改正され、昨年12月1日に施行されました。改正により、事業者は自らが提供する景品類や表示について「管理上の措置」を講ずることが義務付けられ、また、内閣総理大臣はそのための指針(政府指針)を定めるものとされました。

JATAでは、『旅行者者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置』について(指針)〔以下「JATA指針」〕をJATA速報(平成26年度第40号)でお知らせしましたが、これは、政府指針を基に作成したものです(JATA指針はホームページでご覧いただけます)。

今回は、このJATA指針がテーマです。

JATA指針の目的

そもそも、今まで景品類や表示に関して旅行業法や景品表示法による規制がなかったのかといえ、そんなことはありません。

旅行業法では、景品類の提供についての規定はありませんので景品表示法に拠ることとなりますが、表示については第12条の8(誇大広告の禁止)の他、取引条件説明書面、契約書面、募集型企画旅行の広告の記載事項についても契約規則と併せて詳細に規定してい

ます。また、企画旅行については通達に基づき、「旅行広告・取引条件説明書面(いわゆる赤本)」が作成されています。一方で、景品表示法の規定に基づき「景品規約」と「表示規約」の2つの公正競争規約が設定され、旅行業公正取引協議会が運用しています。

しかしながら、これらはいわば「DO」(〇〇せよ)という具体的なルールであり、これらを適正に運営・管理する「HOW」(どのように〇〇を守るか)という点に関しては網羅されていません。今回のJATA指針は、この「HOW」の領域である景品類の提供・表示についての適正な管理とそのため体制の整備を行うことを目的としています。

JATA指針の内容

JATA指針には、まず基本的な考え方として、この「HOW」であることを説明し、続いて、①景品表示法の考え方の周知・啓発、②法令遵守の方針の明確化、③情報の確認、④情報の共有、⑤担当者の選定、⑥情報の保管、⑦迅速かつ適切な内容、の7つの場面(項目)について言及していますが、どの項目も「く当たり前の事柄でプロの皆様から見れば、余計なお世話」な内容です。しかし、親の小言と同じように、余計なお世話な事柄を几帳面に守っていくこともそれこそ大変です。

そこで、JATA指針では、すでにある旅行業務取扱管理者制度をベースに管理体制を構築することを想定しています。

情報の確認が重要

さて、7つの項目のうち気になるのは③の情報の確

認です。

「〇〇マグロを食す」やら「△△牛を賞味」など、メニューのみならず食材についても「売り」とするグルメツアーがよくあり、これは国内募集型企画旅行で盛んなようですが、一歩間違えると不当表示となる危険性があります。

私たち旅行者者は「手配すること」が業務ですの、グルメツアーを企画する場合には、レストラン等に対して産地証明書の提出を求めるなど、実務では非常に細かい確認が行われているようですが、これも限界があります。例えば、「〇〇マグロを食す」とツアーパンフレットには表示したのに、レストラン内部の連絡ミスなどで実際には××マグロが提供されてしまえば、その旅行者者が「あたかも〇〇マグロが提供されるかのような不当表示(優良誤認)を行った」という違法行為に繋がります。

そこで、JATA指針では、レストランにその表示が真正であることを書面上も表明してもらう「表明保証条項」を契約書に入れるように求めています。これにより、レストランにも緊張感を持ってもらえること、また実際に不当表示事案が発生してしまっただけでも責任を明確にして貴社を守る効果が期待できます。マグロの外にも景品表示法の改正の発端となったエビ、カニなどの海産物、ブランド肉(牛、豚、鶏)などは要注意の食材でしょう。

なお、食事に関する不当表示事案はお客様からのアンケートや指摘などから発覚する例が多いようです。まさに「食べ物の恨みは恐ろしい」と実感しますが、「A grudge over food won't be forgiven easily」と英語でも言われるそうです。国は違っても人が考えることは同じですね。(堀江)