

法人も同額の罰金を科されます。

緒方 記録ですか：すべてのメールまではきちんと保管していなかったような：。

宮下 改正迷惑メール防止法は、送信者に広告メールの受信承諾が記録してあるお客様からのメールの記録につき、最後にメール広告を送った日から一カ月間保管することを義務付けています。仮に送信者が改善措置命令を受けているような場合、保管期間は一年間に延長されます。さらに、広告宣伝メールが特定商取引法上の通信販売電子メール広告等に該当する場合には、三年間もの間、これらの記録を保管しなければならなくなります。

緒方 先のお客様のように、一旦はOKしたものの、後からやはりメールは要らないと言つてこられたような場合には？

宮下 その場合も、最後に広告宣伝メールを送信した日を起算点に、先の場合と同様に一カ月ないし三年間、メールの記録を保管しなければなりません。

緒方 わかりました。早速メールフォルダを整理します。

記録文書の保管と例外

宮下 さて、ネットショップでは、大抵の場合、相手からの承諾は書面ではなくメールで来たものを保管しているかと思いますが、中にはアナログのファックス用紙や書面などで遣り取りされたお客様もいるかもしれません。これらの書類についてもメールの場合と同様の保存義務が課されていますので、注意していただきたいと思います。これまでお話ししてきた文書の保管義務の

ことを、「記録保存義務」といいます。

緒方 わかりました。ところで、商品を発送する際などに、末尾に少し当店の宣伝めいた文面を入れてしまったことがあるのですが、これもオプトイン規制に引っ掛かりますか？

宮下 微妙ですね。相手に送信したメールの目的が広告宣伝以外にあることが明らかで、広告宣伝が付随的に行われているに過ぎない場合は、オプトイン規制の対象外とされることもあるようです。ただし、メールの目的が広告宣伝以外にあることが明らかといえるかどうかは必ずしも明確ではないので、広告的あるいは宣伝的内容は入れないほうが賢明でしょう。

緒方 よくわかりました。今後は、これ以上データ管理を厳重に行い、お客様に信頼されるような営業活動をしてきたいと思います。今日はどうもありがとうございました。

宮下 今回のオプトイン規制は、あくまで悪質なネット事業者を取締まる目的で始められたものであり、緒方さんのように良心的な営業活動をされているほとんどのネットショップ店オーナーの方などには、現実的にはあまり影響がないとも言えます。しかし、ネット社会の中で個人情報やプライバシーをきちんと扱うことは営業活動を行ううえで極めて重要なことで、この法律をよく理解しておけば、今後間違いを犯さないという点で、大いに役立つものと思います。

ご健闘をお祈りしております。



今月のことば

すべり台社会 [すべりだいしゃかい]

NPO法人の「貧困ネットワーク」事務局長の湯浅誠の著書『反貧困－「すべり台社会」からの脱出』から出てきた言葉。

21世紀にはいつ、日本でも欧米と同じように実力主義社会となった状況を表す。実力主義社会では能力が認められて「勝ち組」になるものと、認められずに「負け組」になる者が出現し、その差が明確となる。これまでの「勝ち組」は階段を1歩1歩確実に上がっていくことで「勝った」という確証を得ることができたが、今では偶然性が左右することが多くなっている。いくら努力しても、「実力」があると認められないと、上に上がることができない。

逆に「負け組」となるのは極めてたやすい。実力がないと思われてしまうと、「すべり台」のように上から下へアツという間に落ちてしまう。這い上がろうとしても、すべり台だからツルツルと滑って上に上がることのできない社会である。

貧困に陥った人はみんな自分が悪いと思っているが、貧困は選択肢が奪われ、自由に選択できない状態であり、多様な要因がある。自己責任論を転換しなければ、貧困から抜け出すことはできないと、湯浅は指摘している。

宇宙日本食 [うちゅうにほんしょく]

日本における宇宙航空分野の基礎研究から開発利用まで一貫して行っている独立法人・日本航空研究開発機構(JAXA)が認定した食品。JAXAが、実際に宇宙飛行士が食事をするうえで適した食品と認定したもので、衛生面や栄養面のほか、保存性や無重量空間でも食べやすいといった条件を備えている。

2007年6月に、サバの味噌煮、しょうゆラーメン、たこ焼き、羊羹、カレーなど29品目が認定されている。これらは日本科学未来館などのミュージアムショップで販売されているものもある。ハウス食品の「レトルトビーフカレー」は同社のネット販売および東京・上野の国立科学博物館などでの限定販売であるが、売上げは当初予定の2倍という。宇宙飛行士が実際に食べるものと同じ中身であり、宇宙空間でおいしく栄養補給できるように開発されている。また、宇宙空間では食事をするには、粘性を高めないと飛び散ってしまうために、普通のレトルトカレーよりは粘り強く作ってある。

味の素の「たまごスープ」は作りたてのスープを凍結後、低温で真空乾燥させたもので、70度のお湯を加えて食べる。これは、一般販売はされていない。こうした「宇宙食」を災害時の非常食として購入する人も出てきている。