海外ニュース

文/安藤 佳子 Ando Yoshiko

オーストラリア　顔認識技術の適切な利用に向けて

●CHOICEホームページ https://www.choice.com.au/facialrecognitionlaw
https://www.choice.com.au/consumers-and-data/data-collection-and-use/how-your-data-is-used/articles/kmart-bunnings-and-the-good-guys-using-facial-recognition-technology-in-store
●UTSホームページ https://www.uts.edu.au/human-technology-institute/explore-our-work/facial-recognition-technology-towards-model-law

スマホやドアのロック解除にも使われている顔認識・認証技術だが、CHOICE（オーストラリア消費者協会）が国内の主要小売業者25社を調査したところ、大手3社が入店時の客を顔認識機能付きのCCTV（監視カメラ）で撮影・保存していたと明らかにした。店側は各社サイト上のプライバシーポリシーや入口の小さな看板に表記しており、問題行動を起こした人物を特定して盗難を防ぎ、顧客に安全な環境を提供するためだと説明する。だが、CHOICEが一般世帯に調査したところ、76%がCCTVに気づかず、78%が店側のデータ管理の安全性を心配し、65%がマーケティングなど別目的に流用されるのではないかと懸念していた。CHOICEは個人情報の過剰収集で重大な個人情報保護法違反だとして、この問題をOAIC（オーストラリア情報委員会）に付託、OAICは3社の調査を開始した。3社は調査終了まで顔認識機能付きCCTVの稼働を停止している。

生体認証技術の発展と普及に現行の個人情報保護法は追い付いていないため、新たに適切な法律が必要だとCHOICEはいう。前述の調査でも76%がそのような法規制に賛同している。このほど人間工学の専門家らは、顔認識技術の悪用を防ぎ、公共利益に資するイノベーションを促進するためのモデル法を発表した。各用途の人権リスクのレベル評価に基づきリスク管理や禁止事項等が定められ、小売店での使用はハイリスク評価で厳しく制限されている。

CHOICEは国民のプライバシーを守るために、この機会を逃さずモデル法に基づく法案を議会に提出するよう政府に働きかける請願書への署名運動を進めている。

アメリカ　鶏肉などによる食中毒を減らすために

●CRホームページ https://www.consumerreports.org/health/salmonella/usda-proposes-declaring-salmonella-an-adulterant-in-chicken-a2358792635/
●USDAホームページ https://www.fsis.usda.gov/inspection/inspection-programs/inspection-poultry-products/reducing-salmonella-poultry/proposed

2022年8月、USDA-FSIS（農務省食品安全検査局）は生の鶏肉にパン粉を付けた冷凍食品のサルモネラ菌規制基準を導入する方針を示した。これにより、菌が規定以上検出された場合は販売禁止となり、製品回収される。その規制枠組み案が発表された。

CDC（疾病予防管理センター）によると、年間約135万人がサルモネラ菌感染症に罹患（りかん）し420人ほどが亡くなっている。ほとんどが食品を介した感染で、その23%以上を家禽（かきん）（鶏、七面鳥など）が占める。HHS（保健福祉省）による国の目標ではサルモネラ菌感染者数を10万人当たり11.5人以下としており、それに従いUSDAは感染者数の約25%減をめざす。

現行の鶏肉加工施設の検査では、鶏肉全体の約10%、各部位の約15%、鶏ひき肉の約25%まではサルモネラ菌の検出が許され、これを超えても事業者は警告を受けるだけで販売しても違法ではない。最近のCR（コンシューマーレポーツ）の調査では鶏ひき肉の約30%からサルモネラ菌が見つかり、その約90%が毒性の強い血清型の菌株であったという。

今回の規制案は、屠殺（とさつ）前検査、菌量レベルや血清型別測定データの処理場や加工施設への提供などを実施し、汚染された製品が市場に出回らないよう最終製品に規制力のある規格基準を実装する。USDAは生産・加工業者によるサルモネラ菌抑制管理の強化を期待しており、2024年の制定をめざしている。

CRは今回の規制案を歓迎するとともに、サルモネラ菌感染症を避けるために生の鶏肉を扱う際には ●ほかの食品に触れさせない ●水洗いしない（二次汚染予防） ●調理後は手や調理道具をせっけん、温水で洗う ●十分に加熱調理する、などと助言している。

文/岸 葉子　Kishi Yoko

ドイツ　80歳以上のペデレック事故防止が急務

●ドイツ保険協会 保険者事故研究所ホームページ https://www.udv.de/udv/themen/unfallrisiko-pedelec-85682
●商品テスト財団ホームページ https://www.test.de/Unfaelle-mit-E-Bikes-5923236-0/

日本の電動アシスト自転車に相当する乗り物のことを、ドイツではペデレック(Pedelec)と呼ぶ。ペデレックの人気は年々高まっており、年間販売台数は2014年の約48万台から、2021年には約200万台と大きく増加した。自転車全体の販売台数の約43%を占める。それに連動して増えているのが、ペデレック走行中の事故である。連邦統計局によると、2014年は負傷者2,181人、死亡者39人だったのに対し、2021年は負傷者16,887人、死亡者131人に上るという。

こうしたなか、ドイツ保険協会の事故調査部門である保険者事故研究所が、ペデレック事故に関する調査報告書を公表した(2022年7月)。事故のリスクを評価するに当たり、走行距離も考慮したのが特徴である。ペデレックはスピードが出やすく、体力のない人でも長距離移動が可能なことから、危険なイメージを持つ人も多い。

ところが、調査の結果、ペデレック走行中の事故のリスクは、通常の自転車と比べて必ずしも高くはないことが分かった。ただし、事故を起こしやすい年齢層が2つあるのだという。18～34歳の若年層と75歳以上の高齢層である。その要因として、前者は自己の能力を過大評価し、リスクを冒す傾向があること、後者はペデレックに限らず、自転車全般の取り扱いが困難となる可能性が指摘された。

特に、80歳以上が事故を起こすと、死亡・重傷となる確率が高いことから、対策が急務だという。そのためには、講習会に参加して運転能力を高めること、ヘルメットをかぶること、高齢者に合う車体の選択・購入に関する助言・啓発が重要だとしている。

オーストリア　中身をこっそり減らす手口に相次ぐ苦情

●消費者情報協会ホームページ https://konsument.at/shrinkflation-weniger-fuers-gleiche-geld/65806
https://konsument.at/lebensmittel-check

ウクライナ戦争の影響もあり、EU諸国では食品の値上げが止まらない。価格は据え置きのまま、商品のサイズ・容量を小さくする実質値上げも目立つ。VKI(オーストリア消費者情報協会)が連邦社会・保健・介護・消費者保護省の協力により運営する「食品チェック」メール箱＊1には、価格も包装も以前と変わらないのに、中味が減っていたという苦情が相次いでいる。例えば、「菓子が小さくなった」「ヨーグルトの容量が減った」「ソーセージが1本少なくなった」など、さまざまである。このような手口は「シュリンクフレーション」(英語の造語)と呼ばれており、ドイツ語圏でも用語が浸透してきた。

消費者に気づかれないように、中身をこっそりと減らす手法は食品に限らない。VKIの月刊誌『消費者』2018年2月号では、サイズが小さくなっていたトイレットペーパーを取り上げたことがある＊2。さらに、価格や内容量に変化はないが、安い原料等に変更することで品質が低下する「スキンプフレーション」も登場している。例えば、ポテトチップスの揚げ油を、ヒマワリ油からパーム油に変更するなどである。外見的には変化がないことから、よほど注意深い消費者でなければ、気づきにくいのが特徴である。

VKIは、実質値上げ自体は禁止されていないとしつつも、事業者は内容物の減少を消費者に分かりやすく表示すべきだとする。消費者に対しては、普段から100gや1kg当たりの価格を比較するなど、隠れた値上げを見破る力を身に付けるよう助言している。

＊1　ウェブ版「国民生活」2019年5月号「海外ニュース」参照 https://www.kokusen.go.jp/wko/pdf/wko-201905_08.pdf
＊2　ウェブ版「国民生活」2018年5月号「海外ニュース」参照 https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/11436742/www.kokusen.go.jp/wko/pdf/wko-201805_08.pdf