

「食肉の生食等に関する実態調査」  
について

## 食肉の生食等に関する実態調査

### 1 調査概要

食肉を原因とする食中毒は、牛肉の生食を原因とするものだけではなく、汚染された食肉の加熱不足に起因するものも多数報告されている。実際、鶏刺し等の未加熱の食肉や、半生（加熱不十分）の食肉と焼き石をセットで提供して消費者自身に加熱させるメニュー等、依然として未加熱・加熱不足の食肉が飲食店で提供されている実態がある。

一方で、牛肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、国は規格基準を制定し、都では重点監視等を実施している。

そこで、今後の更なる普及啓発活動の参考に資するため、下記のとおり、食肉の生食等に関する現在の都民の意識を再調査し、平成 21 年の調査結果と比較するとともに、飲食店で提供されている食肉メニュー等の実態を調査する。

### 2 調査方法

民間調査会社に委託

### 3 調査期限

平成 24 年 3 月 30 日（金曜日）

### 4 調査内容

別紙のとおり

### 5 調査結果等の分析

4 (1)から(4)のそれぞれについて、調査結果を分析する。なお、少なくとも下記の項目について分析し、調査報告書に含める。(1)の分析には、平成 21 年 3 月に実施された「食肉の生食による食中毒に関する調査報告書」の結果を含める。

ア 生食用食肉の規格基準施行前後における肉の生食に対するリスク認知の変化

イ 生食用食肉の規格基準施行前後における加熱不足の食肉に対するリスク認知の変化

ウ 都民に広報を行う際に目をひくための情報・工夫等

エ 生食しない又は生食をやめたと回答した都民に対して、生食しない理由又は生食をやめたきっかけ

オ 生食をやめないと回答した都民に対して、生食を続ける理由

分析については、受託者が実施するが、実施方法等について事前に都の承認を受けることとする。特に、調査の設問の設定や調査票等の作成にあたっては、事前に都と十分協議することとなる。

## 調査内容

	(1) 消費者の食肉の生食若しくは加熱不足による食中毒リスク認知に関する意識調査	(2) 未加熱・加熱不足の可能性のある食肉メニューの提供実態調査	(3) 一般消費者向け調理レシピ紹介サイトの調査	(4) 飲食店従業員意識調査
調査対象	年齢分布を考慮した 20 代以上の都民	焼肉店、ステーキハウス等の食肉を主なメニューとする飲食店並びに過去の調査において生肉の提供実績のあった居酒屋等の飲食店紹介ホームページ(都内店舗に限る。)	閲覧数を考慮した主要一般消費者向け調理レシピ紹介サイト	平成 23 年 10 月以降に左記(2)で調査対象とした飲食店に従事している又は従事していたことのある者(パート・アルバイトを含む。)
調査方法及び規模	Web アンケート調査 1,000 サンプル	Web 検索 1,000 サンプル	Web 検索 閲覧数を考慮した 3 サイト	Web アンケート調査 500 サンプル
調査の具体的な内容	①生食用食肉の規格基準及び食肉の表示基準の認知度 ②未加熱・加熱不足の食肉に対する食中毒リスクの認知度 ③未加熱・加熱不足の可能性のある食肉メニューの食行動の有無(現在及び過去) ④客に対する注意喚起の有無 ⑤リスク情報が浸透しない理由 ⑥普及啓発に有効なリスコミ媒体 ⑦その他	①店舗の形態 ②未加熱・加熱不足の可能性のある肉の提供施設の割合 ③1施設における未加熱・加熱不足の可能性のある肉の提供メニュー数 ④メニューの名称及びその分類 ⑤提供食肉の種類 ⑥加熱に関するコメントの有無とその内容 ⑦その他	①食肉を主要食材とするメニュー総数 ②食肉の生若しくは加熱不足の可能性のあるメニューの種類 ③メニューの詳細(50メニュー200レシピ程度想定) ④加熱に関するコメントの有無とその内容 ⑤その他	①生食用食肉の規格基準及び食肉の表示基準の認知度 ②未加熱・加熱不足の食肉に対する食中毒リスクの認知度 ③従事飲食店における未加熱・加熱不足の可能性のある食肉の提供の有無 ④客に対する注意喚起の有無 ⑤普及啓発に有効なリスコミ媒体 ⑥その他