

## 平成 23 年度「食肉の生食等に関する実態調査委託」報告書概要

## 1 目的

食肉の生食等に関する現在の都民の意識を調査し、平成 20 年度に本委員会で行った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ことで、今後の更なる普及啓発活動の参考に資する。

## 2 消費者の食肉の生食に関する意識調査

## (1) 調査方法

## ① 対象と方法

対象は、20歳以上の都民1,000人で、東京都の人口統計に基づき、男女別、年代別（10歳刻み）の割付を行い、Webモニターアンケート調査を実施した。

## ② 期間

平成24年3月9日から平成24年3月15日まで

## (2) 調査結果

## ① 回答者の属性

表1・1 性別、年代

	20代	30代	40代	50代	60歳以上	合計
男性	108(11%)	125(13%)	95(10%)	98(10%)	83(8%)	509(51%)
女性	100(10%)	118(12%)	89(9%)	95(10%)	89(9%)	491(49%)
合計	208(21%)	243(24%)	184(18%)	193(19%)	172(17%)	1000(100%)

## ② 調査結果

食肉を生で食べることはあるかを尋ねたところ、「よく食べる」、「たまに食べる」と回答した人の合計は286人(29%)、「以前は食べていたがやめた」は314人(31%)であった（図1・1）。平成20年度調査では、直近3ヶ月以内に「食肉を生で食べた」人は403人(40%)であった（図1・2）。

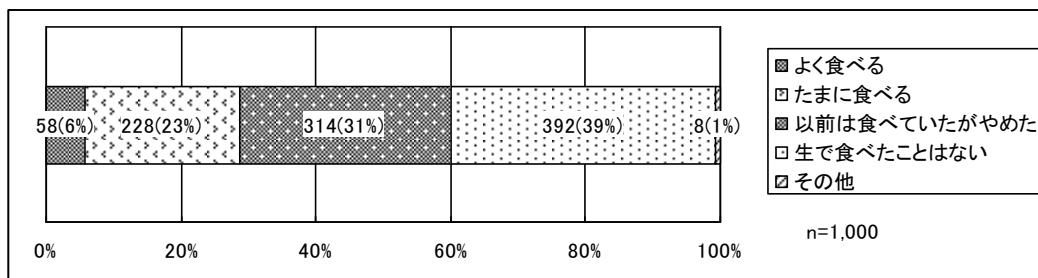


図 1・1 食肉を生で食べることはあるか(n=1,000) (H23 年度)

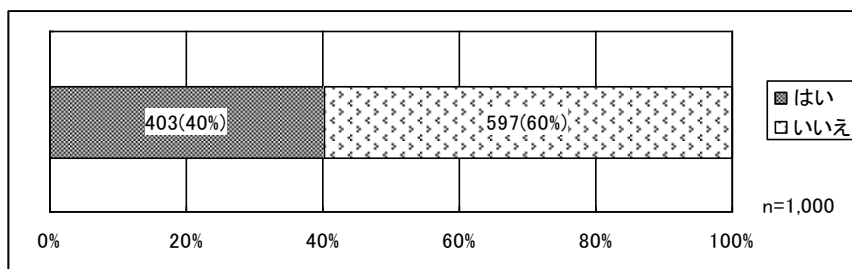


図 1・2 3ヶ月以内に食肉を生で食べたか(n=1,000) (H20 年度)

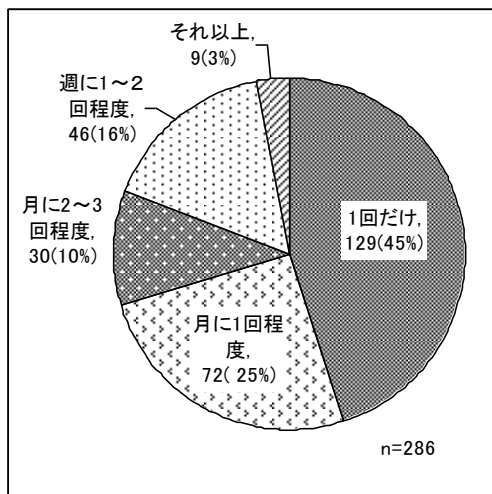


図1・3 3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数 (n=286) (H23年度) (nは食肉を生で「よく食べる」、「たまに食べる」人の合計)

食肉を生で「よく食べる」、「たまに食べる」と回答した人に、直近3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数を尋ねたところ、「3ヶ月以内に1回だけ」が129人(45%)、「月に1回程度」が72人(25%)であった(図1・3)。

また、よく食べるメニューを複数回答で尋ねたところ、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」が286人中121人で最も多かった。平成20年度調査でも「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」が403人中219人と最も多かった。今回の調査時点で規格基準が設定されて

いた牛肉の生食メニューである「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」、「牛肉のたたき」は喫食の人数は減少していた。(図1・4)

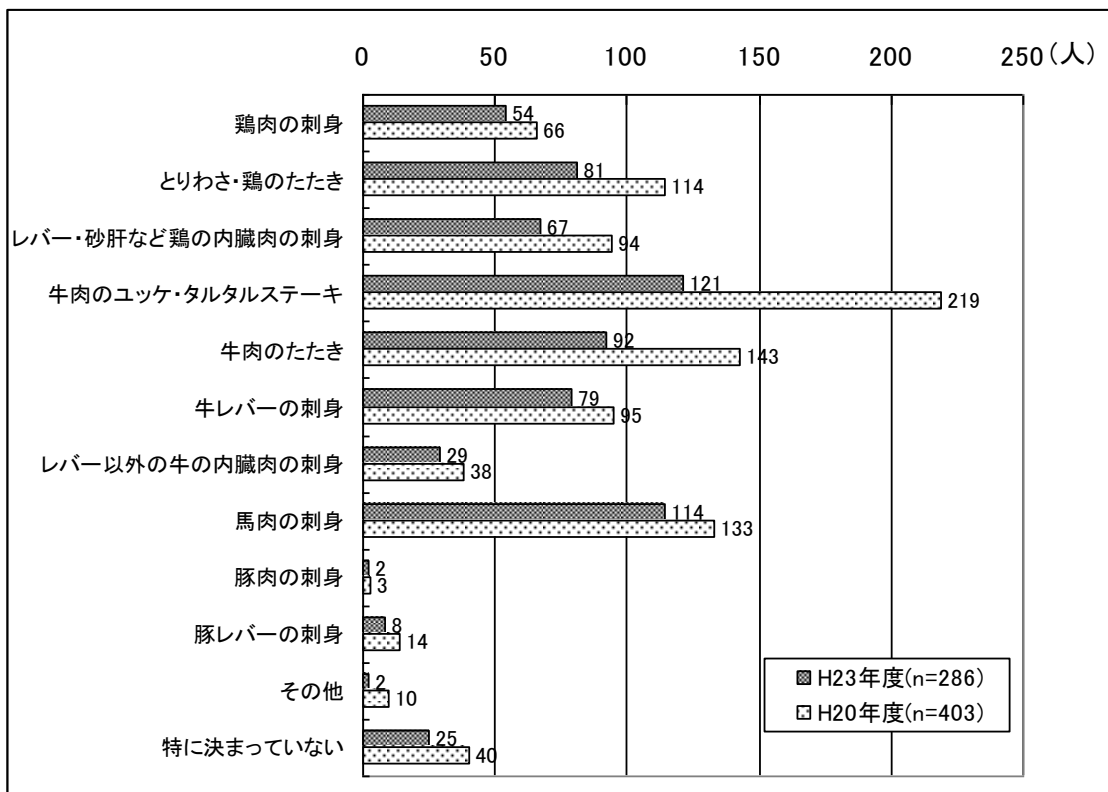


図1・4 よく食べるメニュー (H23年度:n=286, H20年度:n=403) (複数回答) (H23年度のnは食肉を生で「よく食べる」、「たまに食べる」人の合計、H20年度は3ヶ月以内に食肉を生で「食べた」人)

食肉を生で「以前は食べていたがやめた人」にその理由を尋ねたところ、「食中毒の危険性があることを知ったから」が182人(58%)で最も多く、次いで「メニューからなくなったから」が58人(18%)であった(図1・5)。食肉を生で食べると食中毒が起こる可能性があることをこれまでに知っていたかを尋ねたところ、「知っていた」が655人(66%)であった。平成20年度調査では「知っていた」は340人(34%)であった(図1・6)。

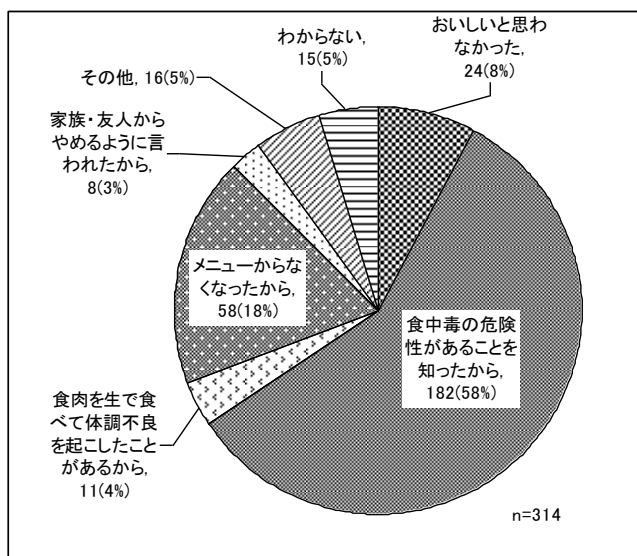


図1・5 食肉を生で食べることをやめた理由 (n=314)  
(nは食肉を生で「以前は食べていたがやめた」人)

平成20年度に比べ、食肉の生食のリスクがより知られていた。

食肉を生で食べたことが原因である食中毒は、食肉の鮮度に係わらず発生することがあることを知っていたかを尋ねたところ、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」が528人(53%)で最も多く、次いで「よく知っていた」が286人(29%)であった。平成20年度調査では、「初めて聞いた」が440人(44%)で最も多く、続いて「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」が378人(38%)、「よく知っていた」が126人(13%)であった(図1・7)。

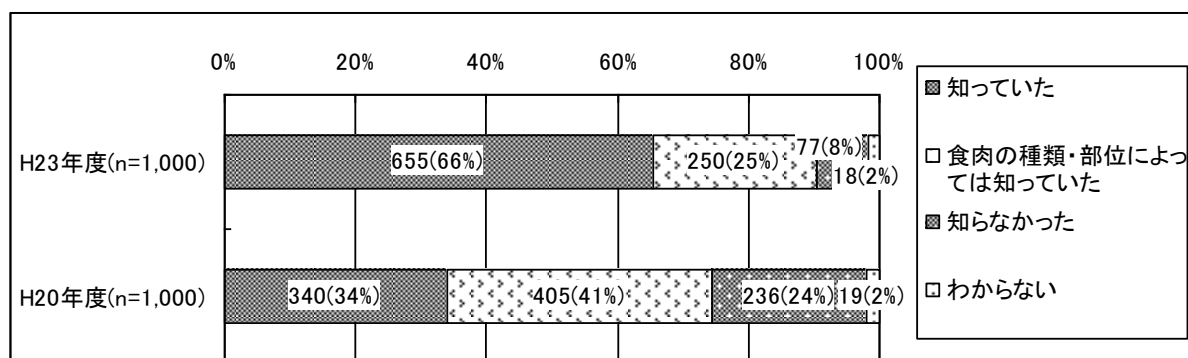


図1・6 食肉を生で食べると食中毒が起こる可能性があることを知っていた  
(H23年度:n=1,000、H20年度:n=1,000)

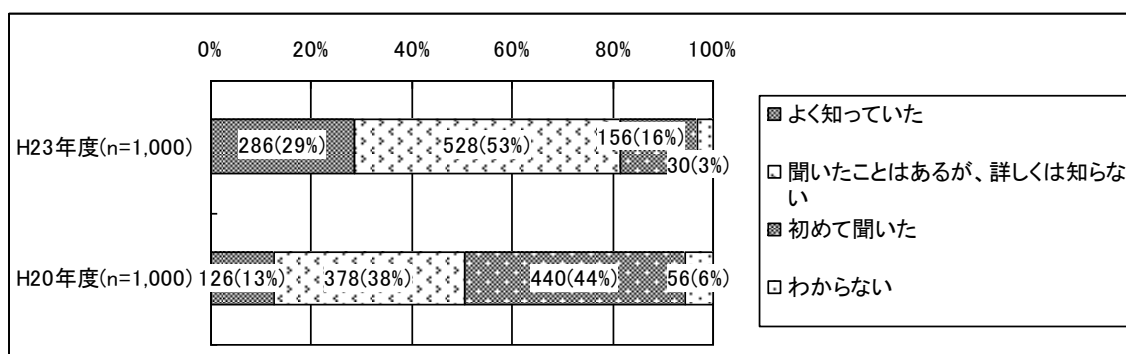


図1・7 食肉の生食が原因の食中毒は、食肉の鮮度に係わらず発生することがあることを知っていたか (H23年度:n=1,000、H20年度:n=1,000)

また、生食用食肉に基準ができたことを知っているかを尋ねたところ、「知っている」が566人(57%)であった(図1・8)。食肉を生で食べることにより食中毒が発生することが消費者に知られるようになったが、食肉の鮮度に係わらず食中毒は起こることや、生食用食肉の規格基準に関する事など、食肉の生食による食中毒発生防止のための知識をさらに浸透させる必要がある。

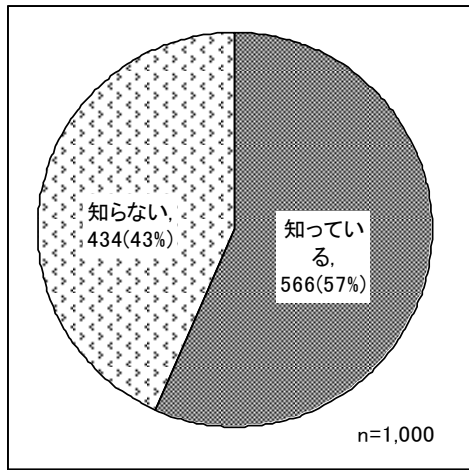


図 1・8 生食用食肉に基準ができたことを知っているか(n=1,000)

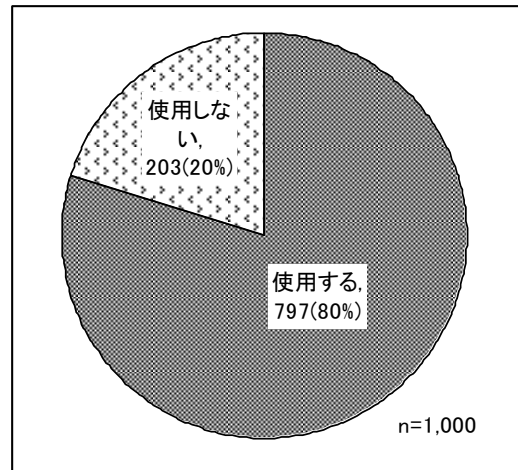


図 1・9 食肉を焼く際のトング等の使用の有無(n=1,000)

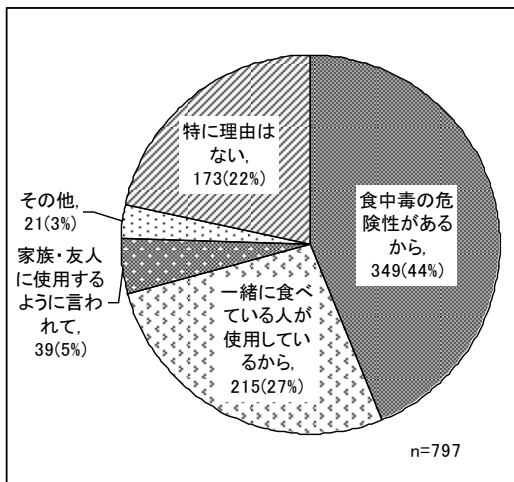


図 1・10 トング等を使用する理由(n=797)

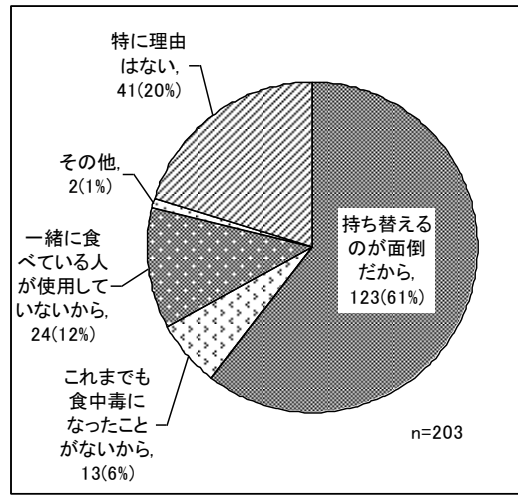


図 1・11 トング等を使用しない理由(n=203)

(n は食肉を焼く際にトング等を「使用する」人) (n は食肉を焼く際にトング等を「使用しない」人)

また、食肉を焼く際にトングや専用の箸を使用するかどうかを尋ねたところ、「使用する」が797人(80%)であった(図1・9)。「使用する」人にその理由を尋ねたところ、「食中毒の危険性があるから」が349人(44%)で最も多く(図1・10)、「使用しない」では、「持ち替えるのが面倒だから」が123人(61%)で最も多かった(図1・11)。食肉による食中毒発生防止のため、都は食肉を焼く際にトングや専用の箸を使用することを勧めてきたが、使用しない人は2割であり、引き続きの普及啓発が必要である。

### 3 飲食店従業員の食肉の生食に関する意識調査

#### (1) 調査方法

##### ① 対象と方法

対象は、平成23年10月1日以降に食肉を扱う飲食店に勤務している又は勤務していた20歳以上の都民500人で、Webモニターアンケート調査を実施した。

##### ② 期間

平成24年3月8日から平成24年3月15日まで

#### (2) 調査結果

##### ① 回答者の属性

表2・1 性別、平成23年10月1日以前の勤務状況、

	勤務していた	勤務していなかった	合計
男性	175(35%)	93(19%)	268(54%)
女性	153(31%)	79(16%)	232(46%)
合計	328(66%)	172(34%)	500(100%)

表2・2 性別、調査時点で飲食店に従事しているか

	従事している	従事していない	合計
男性	85(17%)	183(37%)	268(54%)
女性	101(20%)	131(26%)	232(46%)
合計	186(37%)	314(63%)	500(100%)

## ② 調査結果

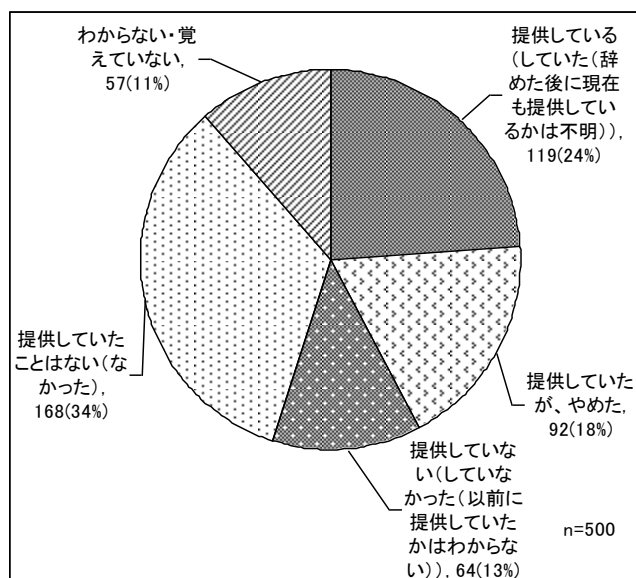


図2・1 食肉の生食メニューの提供の有無(n=500)

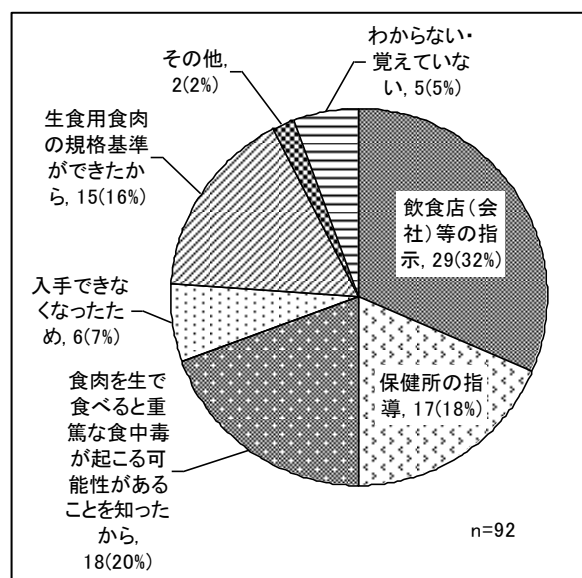


図2・2 生食メニューの提供をやめた理由 (nは食肉の生食メニューを提供していたがやめたと回答した人)

現在従事している又は従事していた飲食店における食肉の生食メニューの提供の有無を尋ねたところ、「提供していたことはない(なかった)」が168人(34%)で最も多く、次いで「提供している(していた(辞めた後に現在も提供しているかは不明))」が119人(24%)、「提供していたが、やめた」が92人(18%)であった(図2・1)。「提供していたが、やめた」と回答した人に、生食メニューの提供をやめた理由を尋ねたところ、「飲食店(会社)等の指示」が29人(32%)で最も多く、次いで「食肉を生で食べると重篤な食中毒が起こる可能性があることを知ったから」が18人(20%)、「保健所の指導」が17人(18%)、「生食用食肉の規格基準ができたから」が15人(16%)であった(図2・2)。

「提供している(していた(辞めた後に現在も提供しているかは不明))」と回答した人に、従事している(していた)飲食店で食肉の生食のリスクについて客に注意喚起をしていたかを尋ねたところ、「している(していた)」が53人(45%)で最も多かった(図2・3)。食肉の生食のリスクについて客に「注意喚起している(していた)」と回答した人に、その理由を複数回答で尋ねたところ、「従事飲食店・店長等からの指示」が53人中40人と最も多く、次いで「マニュアルに記載されている」が28人であった(図2・4)。

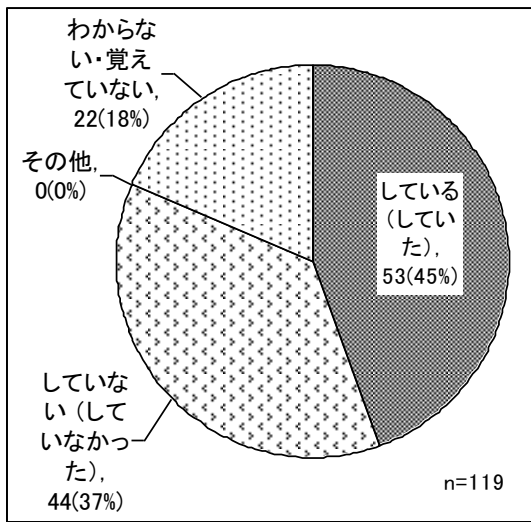


図 2・3 客への注意喚起の有無 (n=119)  
(n は食肉の生食メニューを提供している(していた)と回答した人)

注意喚起の方法を複数回答で尋ねたところ、「メニューに記載」が53人中35人で最も多く、次いで「店内に掲示」が28人、「注文時に口頭で」が22人であった(図2・5)。

また、全員に、生食用食肉に基準ができたことを知っているかを尋ねたところ、「知っている」が300人(60%)であった(図2・6)。

生食用食肉である牛の肉を提供する飲食店では、食肉の生食による食中毒のリスクと、子ども、高齢者などの食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えることを、店舗に表示することが定められおり、生食メニューを提供

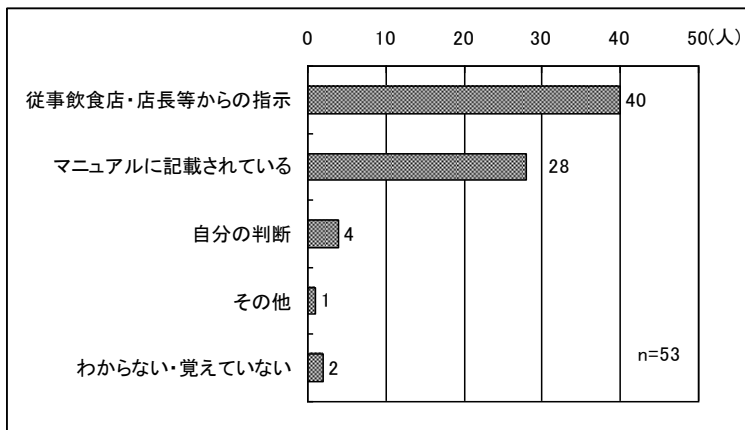


図 2・4 客に注意喚起した理由(複数回答) (n=53)  
(n は食肉の生食のリスクについて客に注意喚起している(していた)と回答した人)

する飲食店において注意喚起がなされていることがうかがえた。

都は事業者に対し、規格基準に適合しない食肉を生で提供することをやめるよう指導しているが、安全な食品が提供されるよう引き続き指導が必要である。

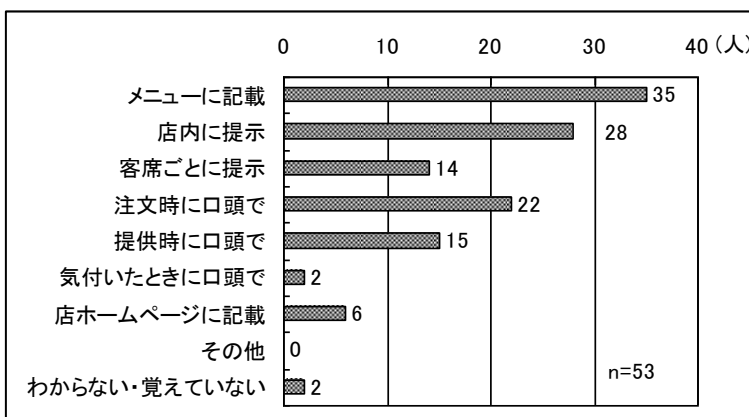


図 2・5 客に対する注意喚起の方法(複数回答) (n=53)  
(n は食肉の生食のリスクについて客に注意喚起している(していた)と回答した人)

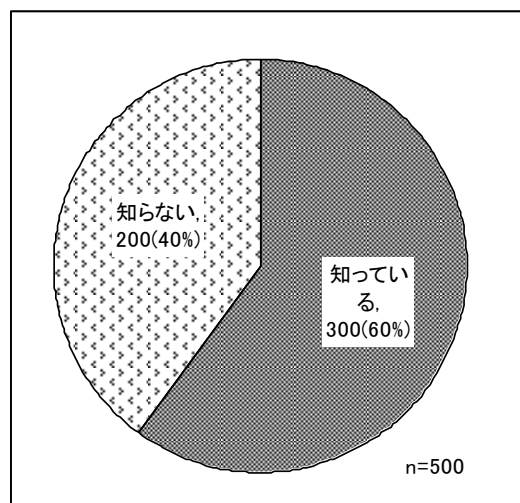


図 2・6 生食用食肉に基準ができたことを知っているか(n=500)

#### 4 未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューの提供実態調査

##### (1) 調査方法

###### ① 対象と方法

対象は、都内の焼肉店、焼き鳥・串焼き屋、ステーキハウス、居酒屋等の食肉を主なメニューとする飲食店1,000店舗とし、あらかじめ用意した飲食店1,000件のリストに基づき、飲食店ホームページあるいは紹介サイトにてメニューを閲覧し、未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューがあった場合は、メニューを記録した。飲食店リストには、飲食店紹介Webサイトで都内の焼肉店、焼き鳥・串焼き屋、ステーキハウス、居酒屋等の食肉を主なメニューとする飲食店を検索した後、当該店舗のホームページあるいは飲食店紹介Webサイトの紹介ページがインターネットでアクセスできることを確認できた店舗について掲載した。

###### ② 期間

平成24年3月2日から平成24年3月15日まで

##### (2) 調査結果

未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューがホームページ等に掲載されていた飲食店は、調査した1,000店舗のうち375店舗で、メニュー総数は1,255であった(表3・1)。食肉の種類別のメニュー内訳を見ると、牛が821(65%)で最も多かった(表3・2)。掲載されているメニューの例は表3・3のとおりであった。

表3・1 未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューの掲載状況

調査店舗数	掲載店舗数	掲載店舗の割合	生食メニュー総数 (1施設あたりのメニュー数)
1,000	375	38%	1,255(3.3)

表3・2 未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューの食肉の種類

掲載メニュー数				
総数	鶏	牛	馬	その他
1,255(100%)	199(16%)	821(65%)	213(17%)	22(2%)

表3・3 未加熱で提供されている可能性のある食肉の掲載メニュー例

食肉の種類	掲載メニュー例	備考
牛	牛刺し、牛のたたき、牛のユッケ、牛レバ刺し、牛センマイ刺し、牛タン刺し等	センマイ:牛の第三胃
鶏	鶏刺し、とりわさ、鶏のたたき、鶏のユッケ、鶏レバ刺し等	
馬	馬刺し、馬刺しユッケ等	
その他	豚レバ刺し、豚ホルモンの刺身、	

#### 5 一般消費者向け調理レシピサイトの調査

##### (1) 調査方法

###### ① 対象と方法

一般消費者が調理する際に参考とする調理レシピ紹介サイトのうち、閲覧数が多いとみられる「クックパッド」、「楽天レシピ」、「ぐるナビレシピ」の3つのサイトを調査対象とし、食肉の生食メニューのレシピ(調理の手順書)を検索、調査した。

## ② 期間

平成24年3月2日から平成24年3月15日まで

### (2) 調査結果

3つのサイトで食肉の生食レシピを検索したところ、メニュー数としては92件、レシピは268件であった。

レシピにつけられている加熱に関するコメントを調査したところ、「レアなほうが柔らかいのでお勧めです。ほとんど生肉なので、お肉の鮮度には十分注意してください。」、「日本のスーパーの肉は超新鮮なので、安心して生で食べられます。」、「牛肉のスライスした生肝を軽く火で炙って、食べてください。生でも十分に食べられますが少し炙ると食欲をそそります。」、「ささみは新鮮なものを使うこと。あと、火を通し過ぎないこと。」、「ささみは生食用を使ってください。」、「鶏ささみは、お湯で表面の色が変わるまでゆでて、冷水にとります。中心は生です。」等の記載があった。

レシピサイトは多数の人が自らレシピを投稿するが、中には食中毒予防の観点から問題があると考えられるレシピがあった。運営会社が安全に関わる情報を掲載しているサイトもあるが、より充実されることが望ましい。また、食肉を生で食べることによる食中毒のリスクについて、消費者への普及啓発が引き続き必要である。