

## 資料編

- 1 消費者 Web アンケート調査「食肉の生食に関するアンケート調査」 結果
- 2 消費者グループインタビュー調査結果
- 3 事業者訪問留置アンケート調査「事業者の『食肉の生食』に関する意識と行動調査」 結果
- 4 事業者インタビュー調査結果
- 5 消費者 Web アンケート調査「食肉の生食に関するアンケート調査」 調査票
- 6 事業者訪問留置アンケート調査「事業者の『食肉の生食』に関する意識と行動調査」 調査票
- 7 子どもがいる世帯向けリーフレット



# 1 消費者 Web アンケート調査「食肉の生食に関するアンケート調査」 結果

## (1) 調査方法

### ア 対象及び方法

都民 1,000 人を対象とし、東京都の人口統計（住民基本台帳による東京都の世帯と人口(町丁別・年齢別) /平成 20 年 1 月)に基づき、男女別、世代別（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。

### イ 調査期間

平成 21 年 2 月 27 日から平成 21 年 3 月 4 日まで

## (2) 本調査における「食肉を生で食べる」の定義

生や生に近い状態で食べることを目的とした食肉料理を食べることを指す。意図的に加熱調理を一切行っていないか、表面のみ加熱した食肉（レバーなどの内臓肉を含む。）を指すものであり、ステーキのレアやローストビーフ、不注意で加熱不足となってしまった半生状態の食肉は除く。

具体的なメニューの例としては、ユッケ、タルタルステーキ、鶏刺し、鶏のたたき、とりわさなど正肉を生で食べるメニューや、レバ刺し、ハツ刺し、センマイ刺しなど内臓肉を生で食べるメニューが挙げられる。

## (3) 調査結果

### ア 回答者の属性

男女の比率は東京都の人口統計を反映し、男性 511 人（51%）、女性 489 人（49%）であった（図 2-1）。

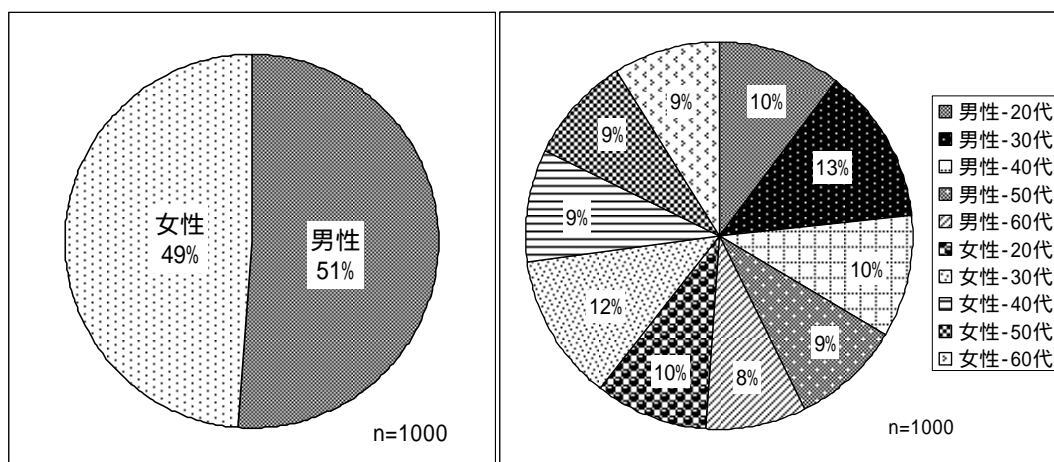


図 2-1 性別 (n=1000)

図 2-2 性別年代 (n=1000)

回答者の性別年代の比率も東京都の人口統計を反映し、20 代男性 102 人（10%）

30代男性 131人(13%)、40代男性 102人(10%)、50代男性 93人(9%)、60代男性 83人(8%)、20代女性 95人(10%)、30代女性 122人(12%)、40代女性 93人(9%)、50代女性 89人(9%)、60代女性 90人(9%)であった(図2-2)。

回答者の職業は、会社員が471人(47%)と最も多く、次いで主婦・主夫171人(17%)、パート・アルバイト113人(11%)、自営業101人(10%)、学生42人(4%)、公務員26人(3%)、その他76人(8%)であった。その他の回答は、定年退職者、医師、無職などであった(図2-3)。

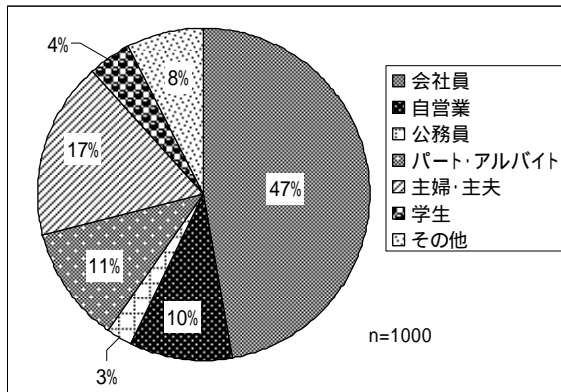


図 2-3 回答者の職業 (n=1000)

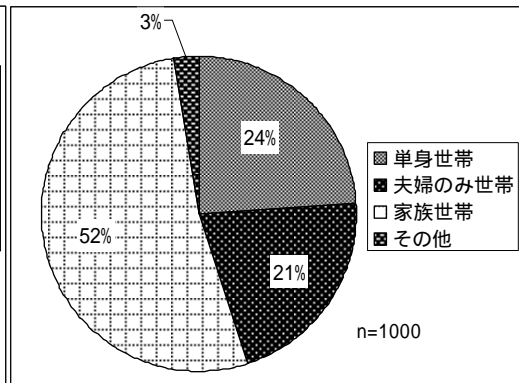


図 2-4 回答者の世帯構成 (n=1000)

回答者の世帯構成は、家族世帯が523人(52%)で、次いで単身世帯239人(24%)、夫婦のみ世帯212人(21%)であった(図2-4)。

家族世帯と回答した人の中で、家族内に5歳未満の幼児がいる人は113人(22%)、5歳以上10歳未満の小児がいる人は91人(17%)、65歳以上の高齢者がいる人は140人(27%)であった(図2-5)。

なお、複数の子どもがいる世帯があるので、子どもがいる世帯として集計したところ、10歳未満の子どもがいる人は173人(33%)であった。

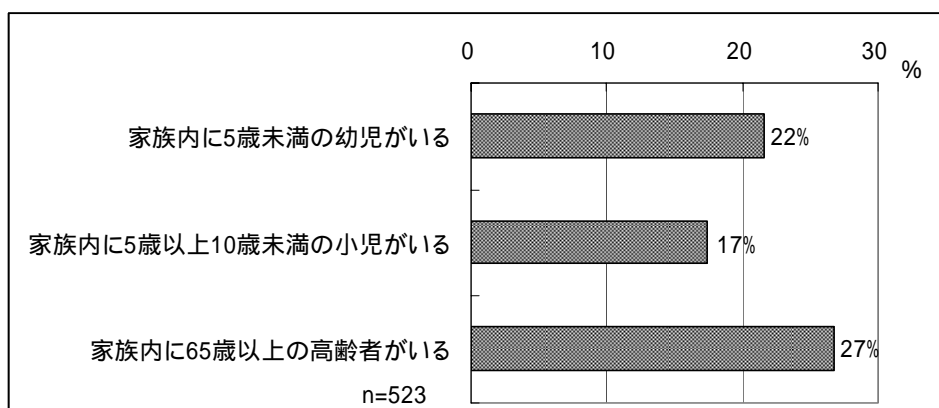


図 2-5 家族世帯の家族構成 (n=523)

イ 食肉を生で食べることの現状及び消費者の意識

【食肉を生で食べているかどうか】

直近 3 ヶ月に食肉を生で食べたことがあるかを尋ねたところ、食べたことがある人は、403 人 (40%) であった (図 2-6)。

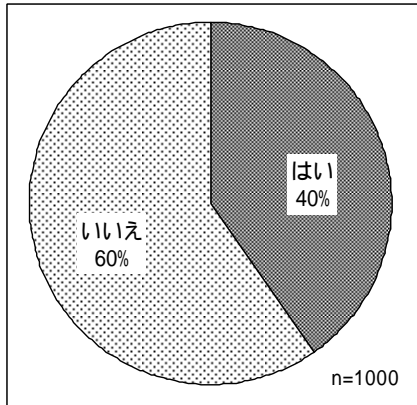


図 2-6 3 ヶ月以内に食肉を生で食べたか (n=1000)

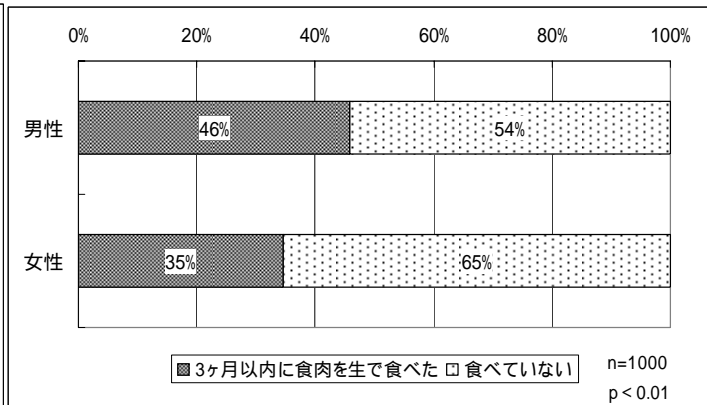


図 2-7 3 ヶ月以内に食肉を生で食べたか (男女別) (n=1000)

直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べたことがあるかを男女別にみたところ、男性の方が女性より食べている割合が高い傾向にあった (図 2-7) ( $p < 0.01$ )。

年代別では、若い年代ほど食肉を生で食べており、高い年代では食べていない傾向があった (図 2-8) ( $p < 0.01$ )。

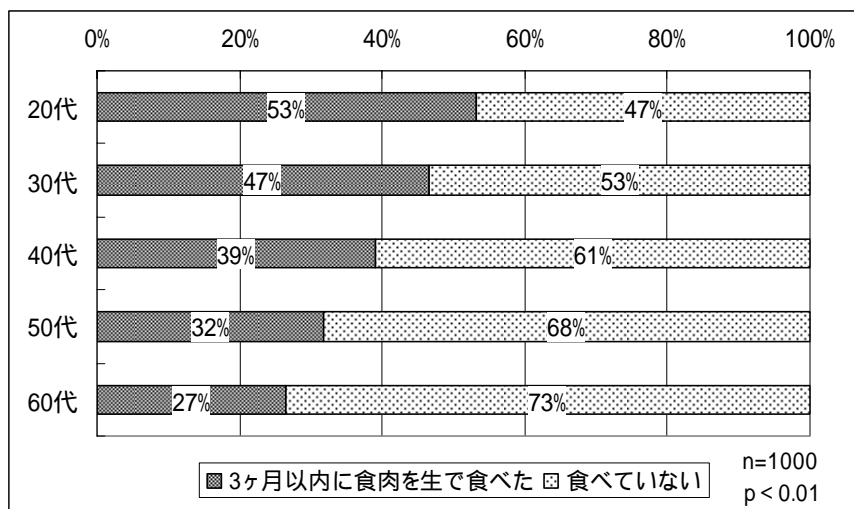


図 2-8 3 ヶ月以内に食肉を生で食べたか (年代別) (n=1000)

【食肉を生で食べた回数】

直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べた人に、食べた回数を聞いたところ、「1 回だけ」が 139 人 (34%)、「月に 1 回程度」が 153 人 (38%)、「月に 2・3 回程度」が 72 人 (18%)、「週に 1~2 回程度」が 35 人 (9%)、「それ以上」が 4 人 (1%) であった (図

2-9) 「それ以上」と回答した4人の具体的な回数は、週に3回、4回、5回、6回がそれぞれ1人ずつであった。

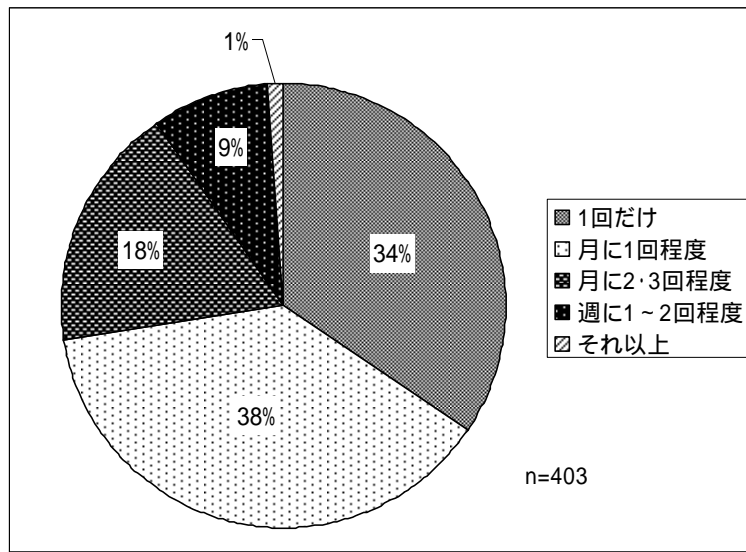


図 2-9 3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数 (n=403)

直近3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数を年代別にみると、20代及び30代では月に1回以下という人が75%強であり、50代及び60代では、3人に1人が月に2・3回以上と高頻度で食べていた(図2-10)( $p < 0.01$ )

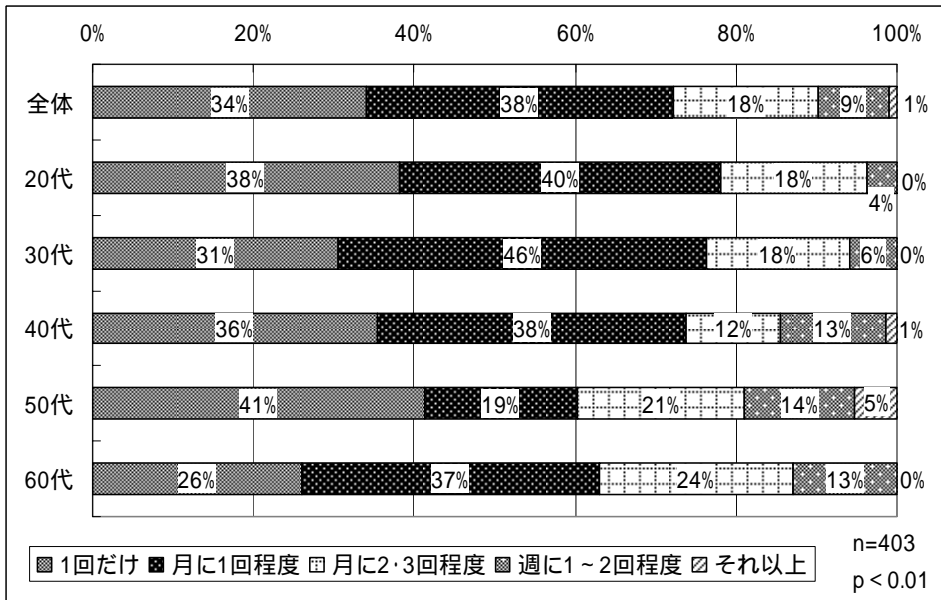


図 2-10 3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数 (年代別) (n=403)

### 【よく食べるメニュー】

直近3ヶ月以内に食肉を生で食べた人に、よく食べるメニューを複数回答で聞いたところ、最も回答が多かったのは、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」219(54%)

で、次いで「牛肉のたたき」143（35%）、「馬肉の刺身」133（33%）、「とりわさ・鶏のたたき」114（28%）、「牛レバーの刺身」95（24%）、「レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身」94（23%）、「鶏肉の刺身」66（16%）、「センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身」38（9%）、「豚レバーの刺身」14（3%）、「豚肉の刺身」3（1%）であった（図 2-11）。

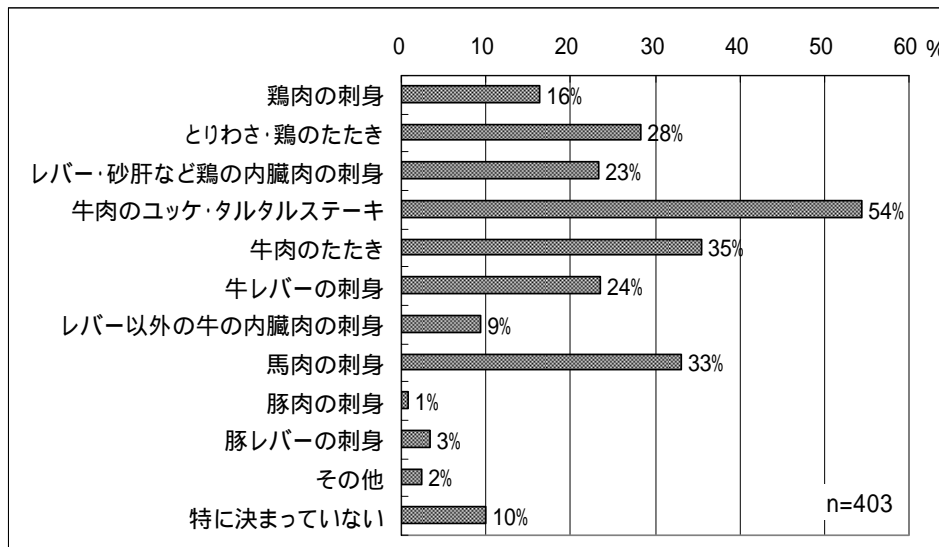


図 2-11 よく食べるメニュー（n=403）（複数回答）

よく食べるメニューを食肉の種類ごとに分類して集計したところ、牛肉を食べているのが 294（73%）、鶏肉が 183（45%）、馬肉が 133（33%）、豚肉が 15（4%）の順であった（図 2-12）。この結果から、メニューとしては「馬肉の刺身」が「とりわさ・鶏のたたき」、「鶏肉の刺身」などよりも上位であったが、食肉の種類ごとの集計では、鶏肉を生で食べた割合が、馬肉よりも高かったことが示された。また、豚肉については、少数だが生で食べる人がいた。

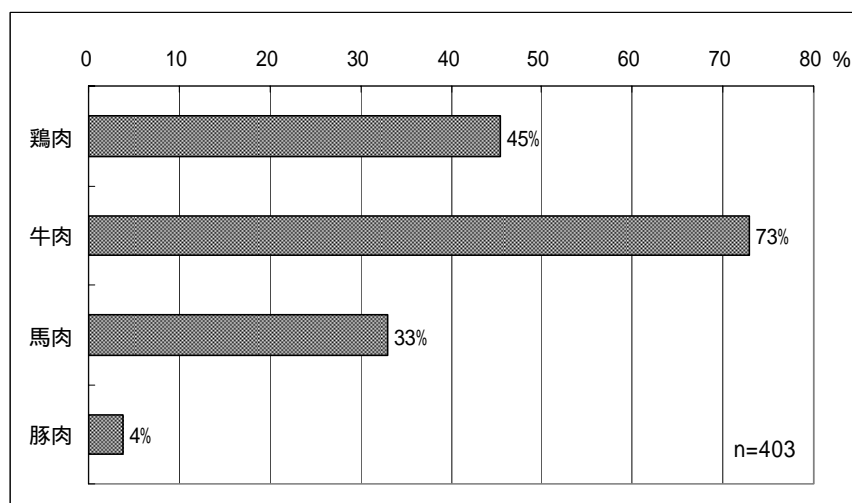


図 2-12 食肉の種類ごとによく食べるメニュー（n=403）

【食べた場所】

直近3ヶ月以内に食肉を生で食べた人に、どこで食べたかを聞いたところ、「飲食店」321人（80%）が最も多く、次いで、「自宅」75人（19%）であった。「バーベキューなど野外」で食べたという回答はなかった（図2-13）。

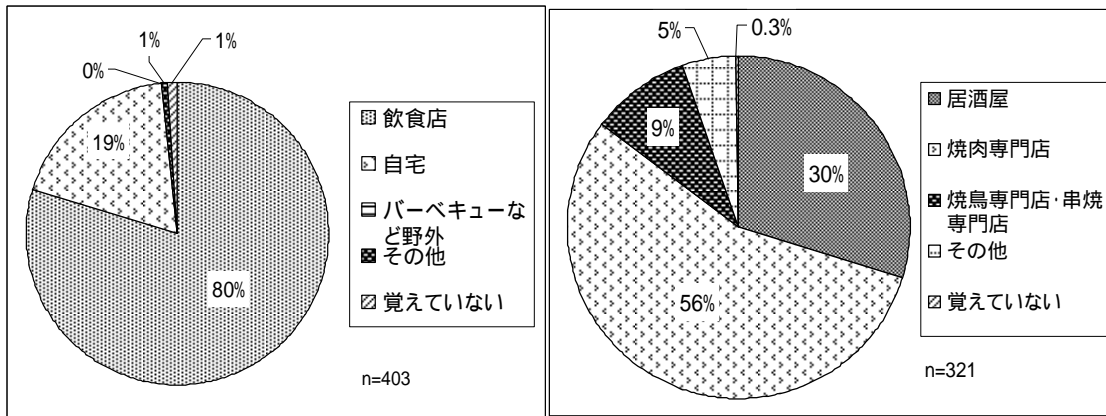


図 2-13 食肉を生で食べた場所 (n=403) 図 2-14 具体的な飲食店の形態 (n=321)

食肉を生で食べた場所を「飲食店」と回答した人に、食べたお店の形態を聞いたところ、「焼肉専門店」179人（56%）が最も多く、次いで「居酒屋」95人（30%）、「焼鳥専門店・串焼専門店」30人（9%）であった（図2-14）。

食肉を生で食べた飲食店の形態を世帯構成別にみると、単身世帯に比べ、夫婦のみ世帯、家族世帯では「焼肉専門店」と回答した割合が高かった(図2-15) (p < 0.05)。

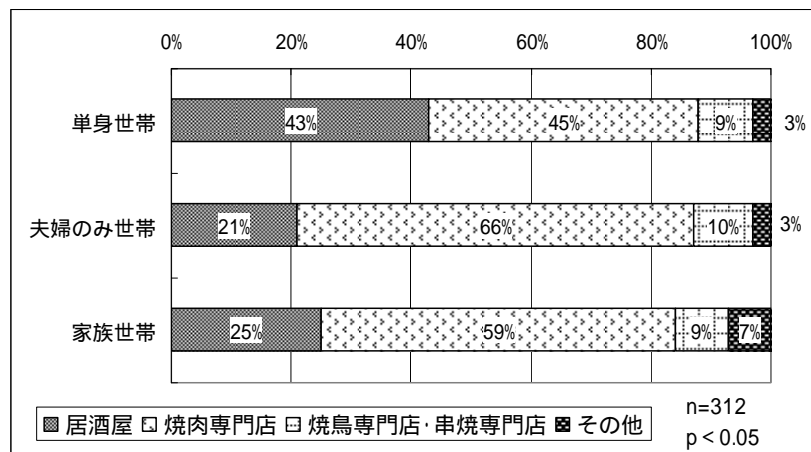


図 2-15 食肉を生で食べた飲食店の形態 (世帯構成別) (n=312)  
飲食店の形態は「覚えていない」を除き、世帯構成は「その他」の回答を除いて集計

【食べたきっかけ】

直近3ヶ月以内に食肉を生で食べた人に、食肉を生で食べたきっかけを聞いたところ、「飲食店のメニューにあった」が221人（55%）と最も多く、次いで、「一緒



に食べていた人に勧められた」62人（15%）、「家族が食べていた」53人（13%）の回答が多かった（図 2-16）。

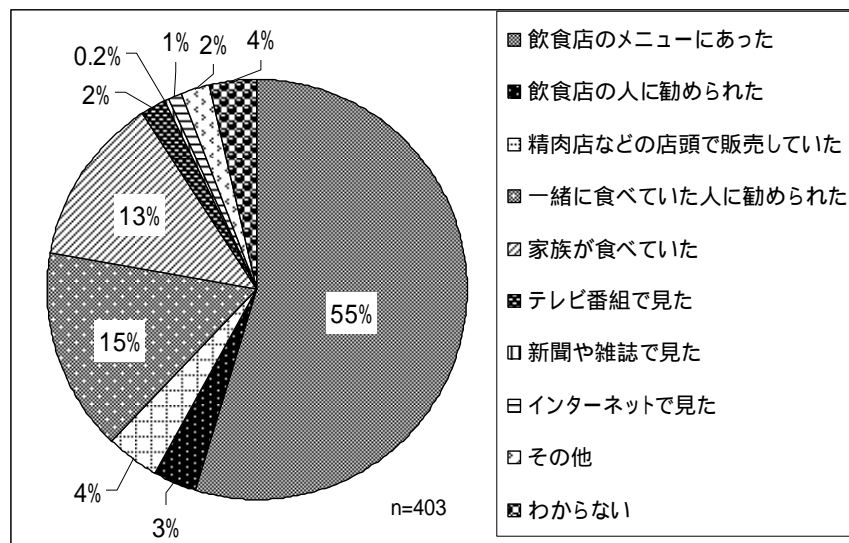


図 2-16 食肉を生で食べたきっかけ (n=403)

【裏メニューの注文の有無】

直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べた人に、この 3 ヶ月間でメニュー表にはない食肉を生で食べる料理（いわゆる裏メニュー）を飲食店で注文したことがあるかを聞いたところ、「よくある」が 19 人（5%）、「たまにある」が 51 人（13%）であった（図 2-17）。

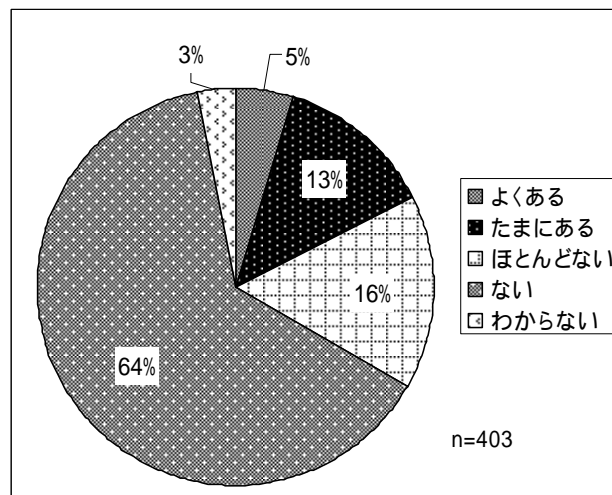


図 2-17 裏メニューの注文の有無 (n=403)

【食肉を生で食べたことが原因と考えられる体調不良】

直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べた人に、食肉を生で食べてそれが原因と考えられる体調不良を起こしたことがあるかどうかを聞いたところ、「ある」と回答した人

が 29 人（7%）であった（図 2-18）。体調不良を起こしたことがある人に、今までに体調不良を起こした回数を聞いたところ、1 回が 18 人、2 回が 5 人、3 回が 3 人、4 回が 1 人、5 回が 2 人であった。体調不良を起こしたことがある人は、全員が直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べていた。

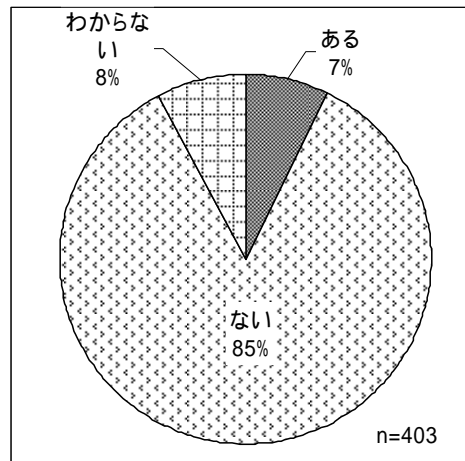


図 2-18 食肉を生で食べたことが原因と考えられる体調不良の有無（n=403）

また、体調不良の有無を直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べた回数別にみたところ、食肉を生で食べた回数が多い方が体調不良を起こしていた（図 2-19）（ $p < 0.01$ ）。

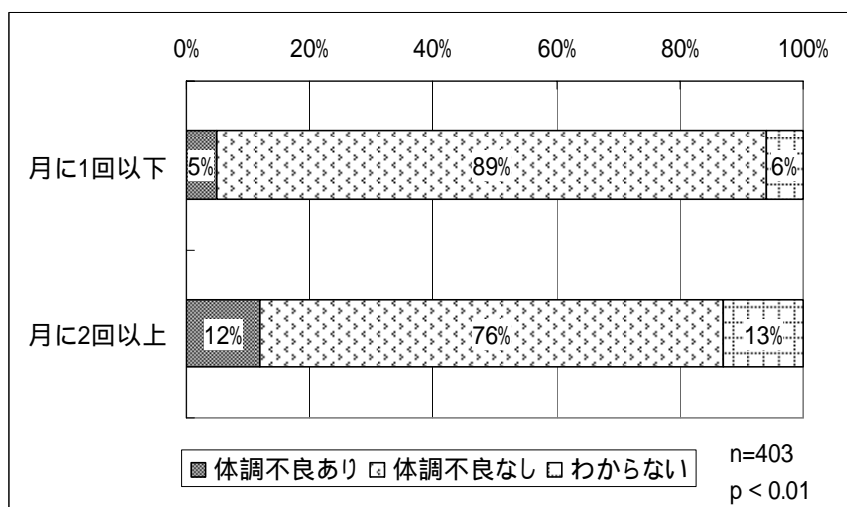


図 2-19 体調不良の有無（食肉を生で食べた回数別）（n=403）

3 ヶ月以内に食肉を生で食べた回数が「1 回だけ」、「月に 1 回程度」を「月に 1 回以下」に分類し、「月に 2・3 回程度」、「週に 1～2 回程度」、「それ以上」を「月に 2 回以上」と分類して集計

体調不良を起こしたことがある人に、その症状を複数回答で聞いたところ、「腹痛」が 22 人と最も多く、次いで「下痢（水様便）」が 19 人であった（図 2-20）。

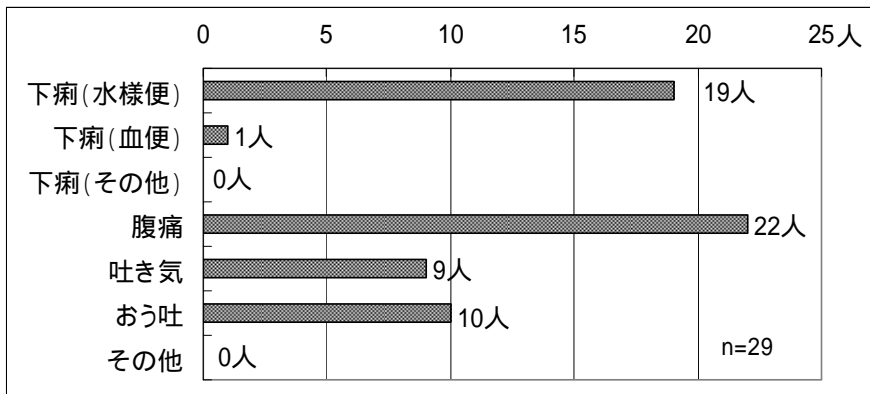


図 2-20 食肉を生で食べたことが原因と考えられる体調不良の症状 (n=29)(複数回答)

体調不良を起こしたことがある人に、その時に医療機関へ受診したかどうかを聞いたところ、「受診した」が10人であった(図 2-21)。受診した回数は1回が6人、2回が4人であった。

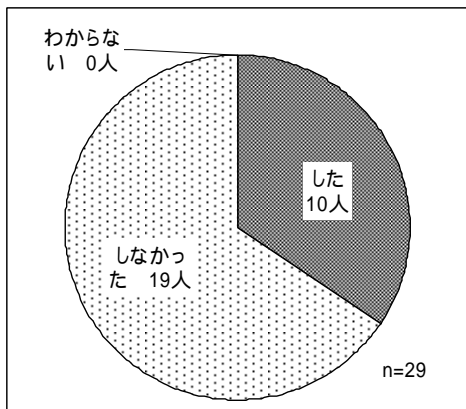


図 2-21 体調不良時の医療機関への受診の有無 (n=29)

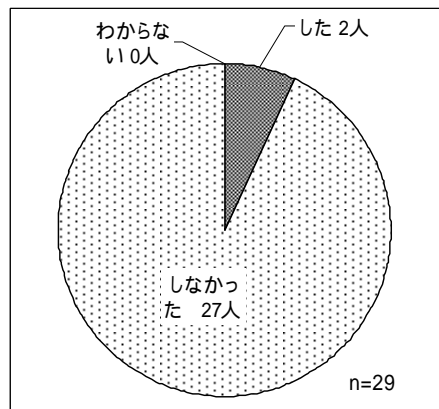


図 2-22 体調不良時の行政機関への連絡の有無 (n=29)

体調不良を起こしたことがある人に、その時に保健所など行政機関へ連絡したかどうかを聞いたところ、「した」と回答したのは2人であった(図 2-22)。「した」と回答した人は、全員医療機関へ受診していた。

また、体調不良を起こしたことがある人に、その後も食肉を生で食べたかどうかを聞いたところ、全員が「食べた」と回答した(図 2-23)。

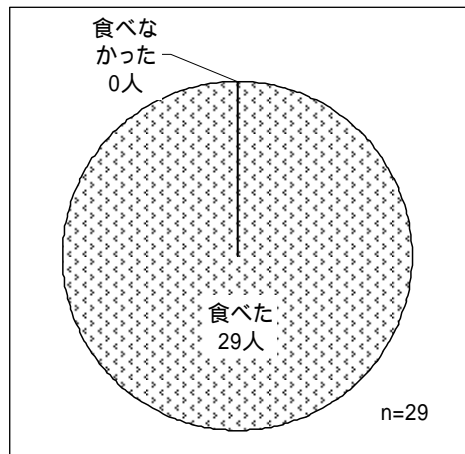


図 2-23 体調不良後にも、食肉を生で食べたかどうか (n=29)

**【食肉を生で食べることが原因の食中毒に関する知識と情報源】**

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かを聞いたところ、「知っていた」が 340 人 (34%)、「食肉の種類によっては知っていた」405 人 (41%)、「知らなかった」236 人 (24%)であった (図 2-24)。

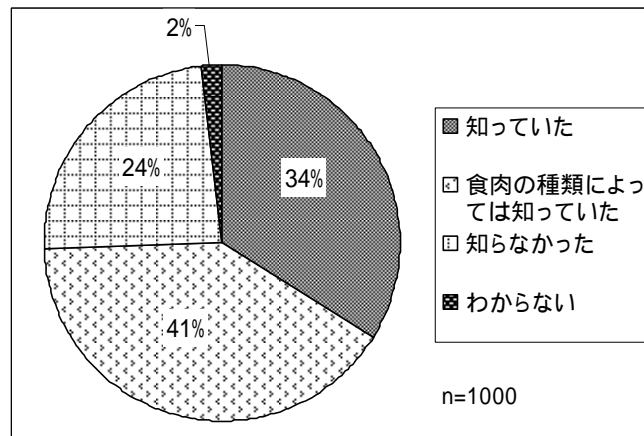


図 2-24 食肉を生で食べるリスクの知識の有無 (n=1000)

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かどうかと、3ヶ月以内に食肉を生で食べたかどうかの関係をみると、知識の有無の差はほとんどみられなかった (図 2-25) (p=0.82)。

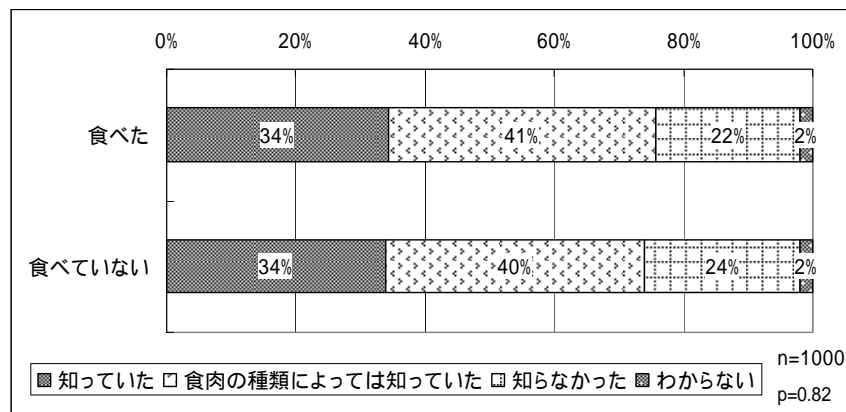


図 2-25 食肉を生で食べるリスクの知識の有無  
(食肉を生で食べたことの有無別)(n=1000)

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」、「食肉の種類によっては知っていた」と回答した人に、どのようにして知ったかを聞いたところ、「テレビ番組や新聞から知った」が 295 人(40%)と最も多く、次いで「家族・友人から聞いた」224 人(30%)であった。「保健所の講習会やパンフレット」は 29 人(4%)と少なかった(表 2-1)。

表 2-1 食肉を生で食べるリスクの知識の情報源 (n=745)

	n	%
全体	745	100
テレビ番組や新聞から知った	295	40
家族・友人から聞いた	224	30
学校の先生から聞いた	30	4
保健所の講習会やパンフレットで知った	29	4
一緒に食べに行った人から聞いた	28	4
インターネットで見た	28	4
飲食店の人から聞いた	18	2
精肉店の人から聞いた	10	1
その他	25	3
わからない	58	8

食肉を生で食べることのリスクについて、人から注意を受けたことがあるかを聞いたところ、「ある」が 145 人(15%)、「食肉の種類によってある」が 307 人(31%)、「ない」が 502 人(50%)であった(図 2-26)。

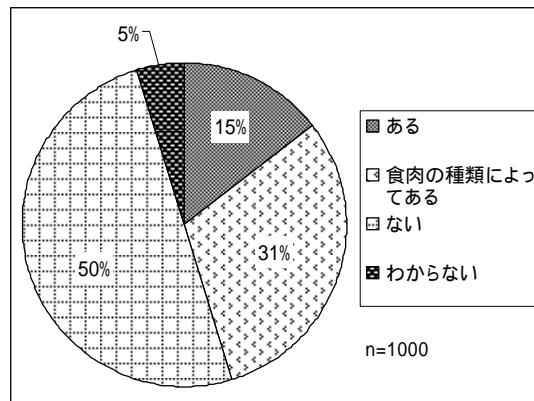


図 2-26 食肉を生で食べるリスクを人から注意されたことの有無 (n=1000)

食肉を生で食べることのリスクを人から注意されたことがあると回答した人に、誰から注意されたか聞いたところ、「家族・友人」が最も多く 311 人(69%)、次いで「一緒に食べに行った人」で 67 人(15%)であった。「飲食店の人」や「精肉店の人」から注意を受けたという回答は少なかった。(図 2-27)

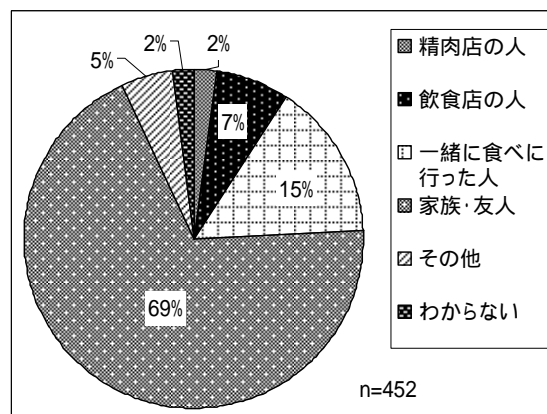


図 2-27 食肉を生で食べるリスクを注意した人は誰か (n=452)

本調査では、食肉を生で食べることが原因の食中毒に関する個別の知識を、知っているかどうかも尋ねた。具体的には、「流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は 60%以上である」、「食肉の生食による食中毒は、鮮度に係わらず発生することがある」、「平成 19 年に都内で発生した食中毒の 4 件に 1 件は、食肉の生食が原因と考えられている」の 3 つに関して尋ねた。

「食肉の生食による食中毒は、鮮度に係わらず発生することがある」については、他の設問よりは知っている割合が高く、「良く知っていた」が 126 人(13%)、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」が 378 人(38%)で、「初めて聞いた」は 440 人(44%)であった。「流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は 60%以上である」では「初めて聞いた」が 669 人(67%)、「平成 19 年に都内で発生した食中毒の 4 件に 1 件は、食肉の生食が原因と考えられている」では「初めて聞いた」が 763 人(76%)であった。(図 2-28)

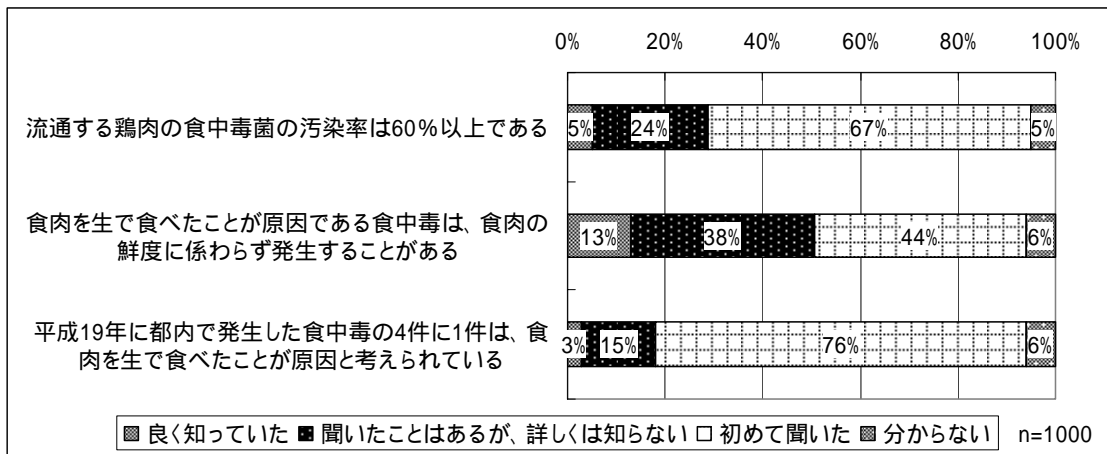


図 2-28 食肉を生で食べるのが原因の食中毒に関する知識の有無 (n=1000)

食中毒の知識について、年代別で回答をみると、「流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は60%以上である」については、60代は「よく知っていた」の割合が、他の年代よりも高かった(図 2-29)( $p < 0.01$ )。

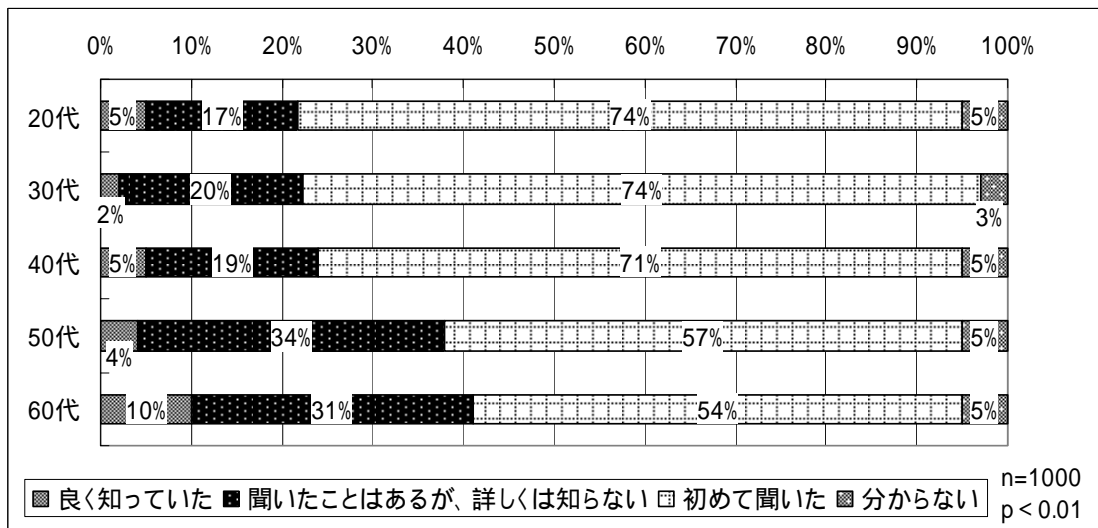


図 2-29 「鶏肉の汚染率」の知識の有無(年代別)(n=1000)

「食肉の生食による食中毒は、鮮度に係わらず発生することがある」については、年代別で60代は「よく知っていた」、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」の割合が他の年代よりも高かった(図 2-30)( $p < 0.01$ )。

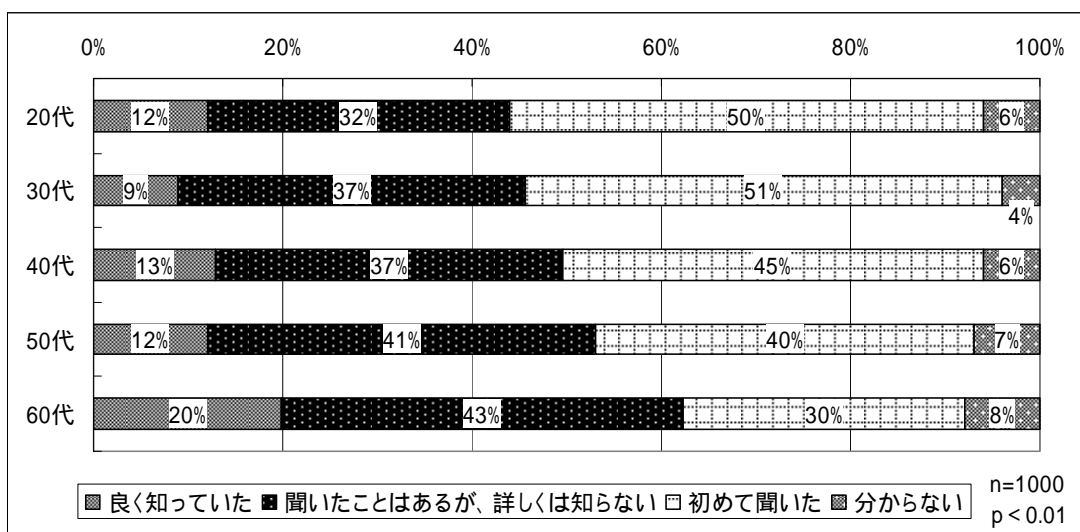


図 2-30 「食肉の鮮度と食中毒の関係」の知識の有無（年代別）(n=1000)

「平成 19 年に都内で発生した食中毒の 4 件に 1 件は、食肉の生食が原因と考えられている」について年代別にみると、20 代、30 代で「初めて聞いた」とする割合が全体よりも高かった（図 2-31）(p < 0.01)。

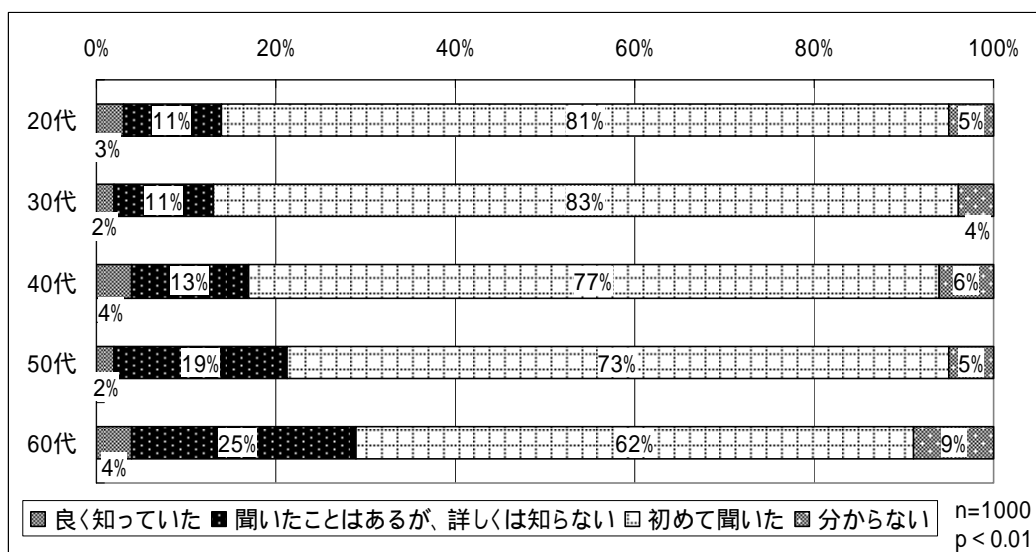


図 2-31 「食肉を生で食べたことが原因の食中毒発生件数」の知識の有無（年代別）(n=1000)

### 【知識と食行動】

本調査を通じて食肉を生で食べると食中毒になる可能性があることを回答者に示した上で、今後、食肉を生で食べるかどうかを聞いたところ、「食べる」が 176 人(18%)、「場合によっては食べる」が 493 人(49%)であった（図 2-32）。



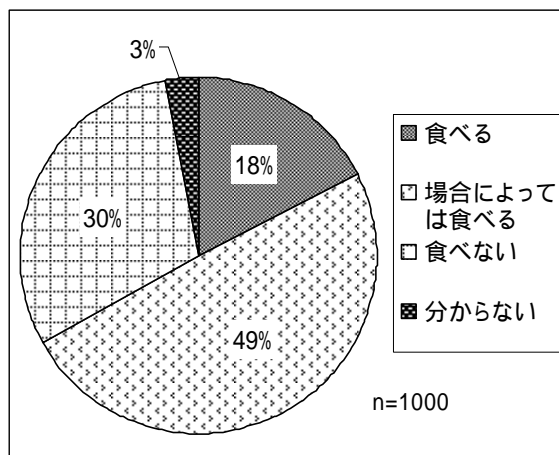


図 2-32 今後、食肉を生で食べるか (n=1000)

今後、食肉を生で食べるかどうかについて、直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べたかどうかで比較すると、3 ヶ月以内に「食べた」人の方が食べなかった人よりも、今後も「食べる」と回答した割合が高かった。3 ヶ月以内に食肉を生で「食べた」人の中で、今後の食行動を変えて「食べない」とした人は 29 人 (7%) であった。また、3 ヶ月以内に「食べていない」人の中に、今後「食べる」、「場合によっては食べる」と回答した人が合計で 306 人 (51%) いた。(図 2-33)( $p < 0.01$ )

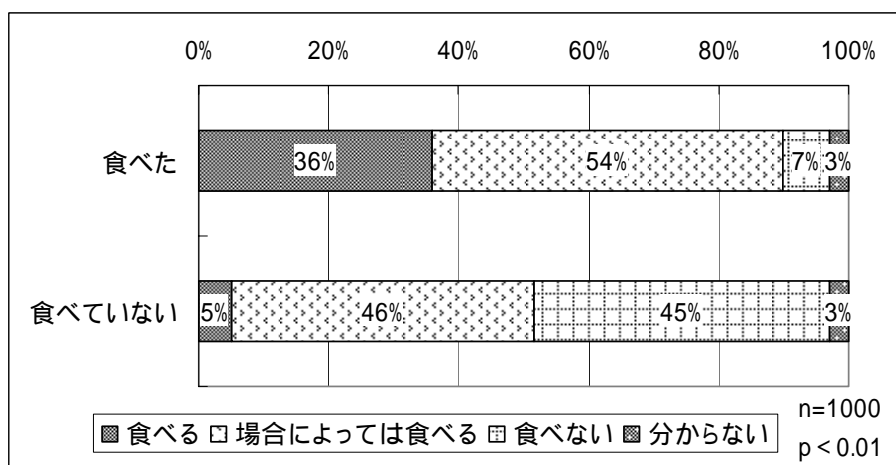


図 2-33 今後、食肉を生で食べるか (食肉を生で食べたことの有無別)(n=1000)

今後、食肉を生で食べようとしている家族や友人に、食中毒になる可能性があることを伝えようと思うかを聞いたところ、「思う」が 279 人 (28%)、「どちらかといえば思う」が 491 人 (49%) と、合計して 77% の人が家族や友人にリスクを伝えると回答した (図 2-34)。

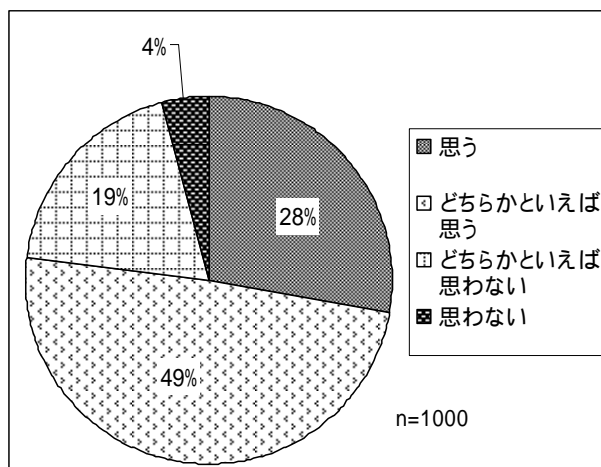


図 2-34 今後、食肉を生で食べるリスクを伝えようと思うか (n=1000)

今後、周囲の人にリスクを伝えようと思うかどうか、今後、食肉を生で食べるかどうかにより違うかを比較したところ、今後「食べない」という人では 267 人 (89%) の人が周囲にリスクを伝えると回答し、今後「食べる」という人でも 481 人 (72%) の人が周囲の人にリスクを伝えると回答した (図 2-35) ( $p < 0.01$ )。

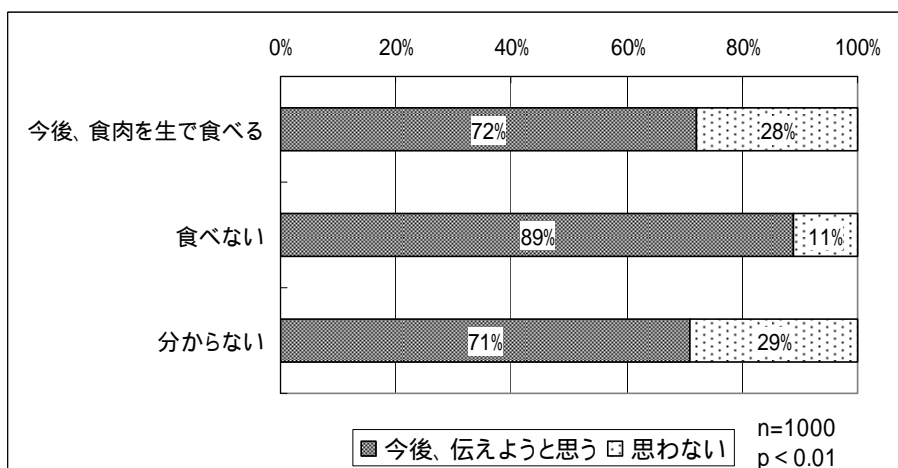


図 2-35 今後、食肉を生で食べるリスクを伝えるか (今後、食肉を生で食べるかの有無別) (n=1000)

リスクを伝えようと「思う」、「どちらかといえば思う」を「思う」に分類し、「思わない」、「どちらかといえば思わない」を「思わない」と分類して集計

#### 【健康に対する危険の認知】

食品に関連する 9 項目について、自分の健康にとってどの程度危険であると思うかを尋ねた。その結果、「危険である」と回答した割合が高かったのは、「BSE」、「残留農薬」、「残留抗生物質」であり、「危険でない」と回答した割合が高かったのは、「魚介類の刺身」、「キノコや野草」、「食肉の刺身」であった (図 2-36)。

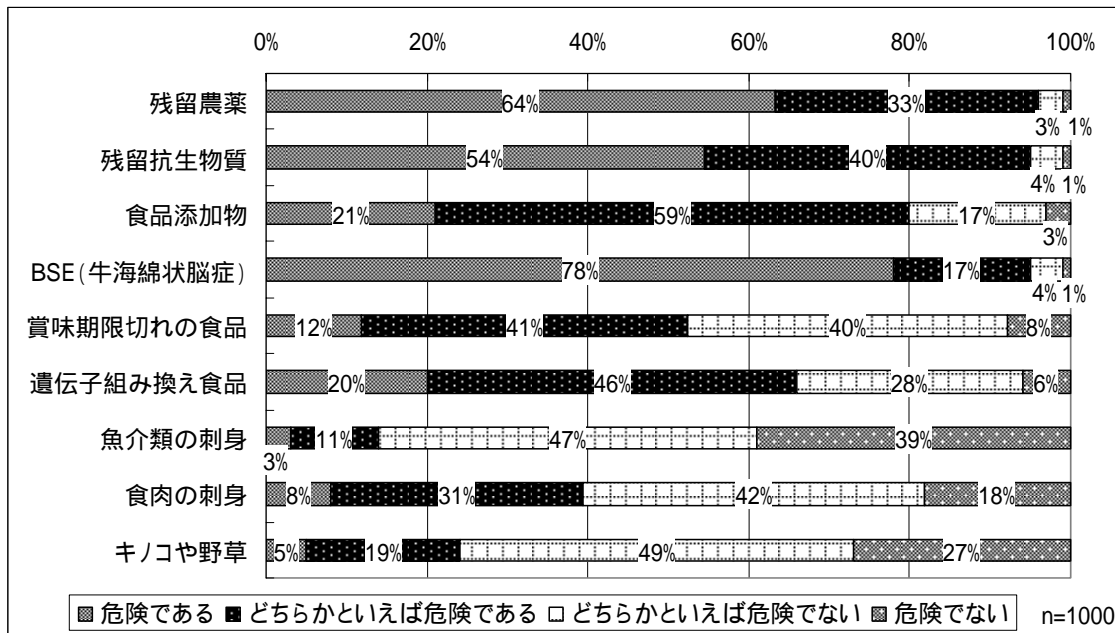
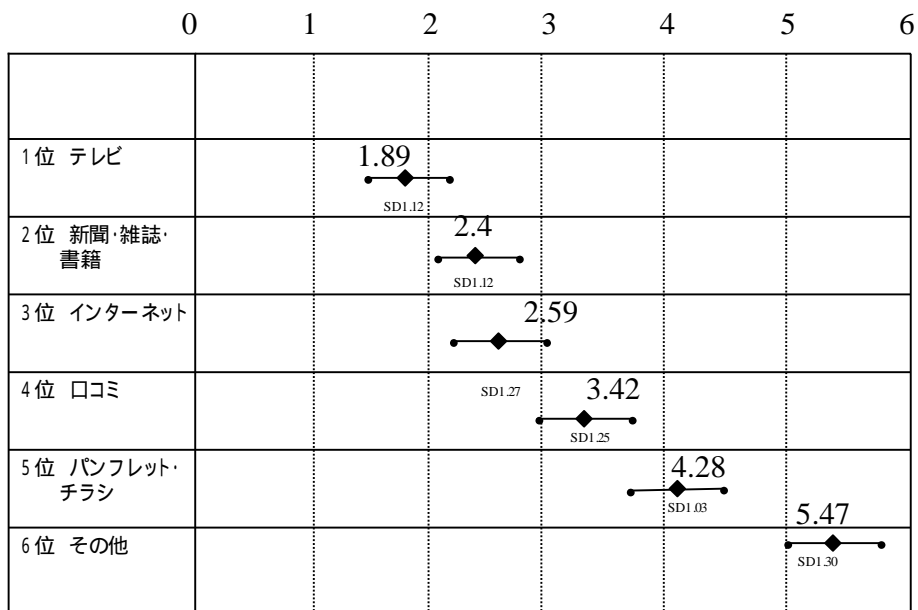


図 2-36 健康に対するリスク認知 (n=1000)

【食品安全情報を入手する情報源】

日ごろ、食中毒など食品の安全性に関する情報をどのように得ているかについて、「インターネット」、「テレビ」、「新聞・雑誌・書籍」、「口コミ」、「パンフレット・チラシ」、「その他」の6項目について、参考になっている順を順位での記入回答で求めた。その結果、1位は「テレビ」、2位は「新聞・雑誌・書籍」、3位は「インターネット」、4位は「口コミ」、5位は「パンフレット・チラシ」であった。図 2-37 は、情報源ごとに順位の回答の平均値と標準偏差を示したものである。



SD: 標準偏差

図 2-37 食品安全情報を入手する情報源の順位 (n=1000)

性別年代別の情報源の順位とその平均値を、表 2-2 に示した。20 代男性、30 代男性、20 代女性で 2 位インターネット、3 位新聞・雑誌・書籍の順であり、60 代女性で 3 位口コミ、4 位インターネットと、全体と順位が異なっていた。

表 2-2 食品安全情報を入手する情報源の順位 (性別年代別)(n=1000)

	1位	2位	3位	4位	5位
20代男性	テレビ 2.08	インターネット 2.31	新聞・雑誌・書籍 2.81	口コミ 3.24	パンフレット・チラシ 4.23
20代女性	テレビ 2.06	インターネット 2.29	新聞・雑誌・書籍 2.91	口コミ 3.06	パンフレット・チラシ 4.38
30代男性	テレビ 1.99	インターネット 2.28	新聞・雑誌・書籍 2.51	口コミ 3.55	パンフレット・チラシ 4.44
30代女性	テレビ 1.79	新聞・雑誌・書籍 2.52	インターネット 2.55	口コミ 3.29	パンフレット・チラシ 4.38
40代男性	テレビ 1.89	新聞・雑誌・書籍 2.24	インターネット 2.61	口コミ 3.48	パンフレット・チラシ 4.18
40代女性	テレビ 1.80	新聞・雑誌・書籍 2.38	インターネット 2.68	口コミ 3.34	パンフレット・チラシ 4.44
50代男性	テレビ 1.96	新聞・雑誌・書籍 2.44	インターネット 2.66	口コミ 3.59	パンフレット・チラシ 4.38
50代女性	テレビ 1.64	新聞・雑誌・書籍 2.20	インターネット 2.78	口コミ 3.70	パンフレット・チラシ 4.12
60代男性	テレビ 1.84	新聞・雑誌・書籍 1.85	インターネット 2.85	口コミ 3.78	パンフレット・チラシ 4.20
60代女性	テレビ 1.82	新聞・雑誌・書籍 2.05	口コミ 3.20	インターネット 3.23	パンフレット・チラシ 3.95

日ごろ情報源としている具体的な媒体について、自由記述回答を求めたところ、テ

レビのニュース、新聞（一般紙）、インターネット・ポータルサイトの回答が多かった。テレビの情報番組やバラエティ番組、インターネットのブログや掲示板、経済情報雑誌、フリーペーパー、女性向け雑誌などの回答もあった。

【東京都のパンフレット等の認知度】

東京都が作成したパンフレットやホームページ「知って防ごう!カンピロバクター食中毒(インターネット)」、「知って防ごう!カンピロバクター食中毒(パンフレット)」、「健康食品ウソ?ホント?」、「防ごう!ノロウイルス感染」、「お肉の生食や加熱不足にご注意!」の5つについて、読んだことがあるかを尋ねた。5つとも「読んだことがない」の回答が多数を占め、「知って防ごう!カンピロバクター食中毒(インターネット)」を読んだことがあるのは20人(2%)、「知って防ごう!カンピロバクター食中毒(パンフレット)」では30人(3%)、「お肉の生食や加熱不足にご注意!」では51人(5%)であった。「防ごう!ノロウイルス感染」については、保育園を通じて保護者に配付するなどして他のパンフレットよりも配付部数が多く、114人(11%)が「読んだことがある」と回答した。(図2-38)

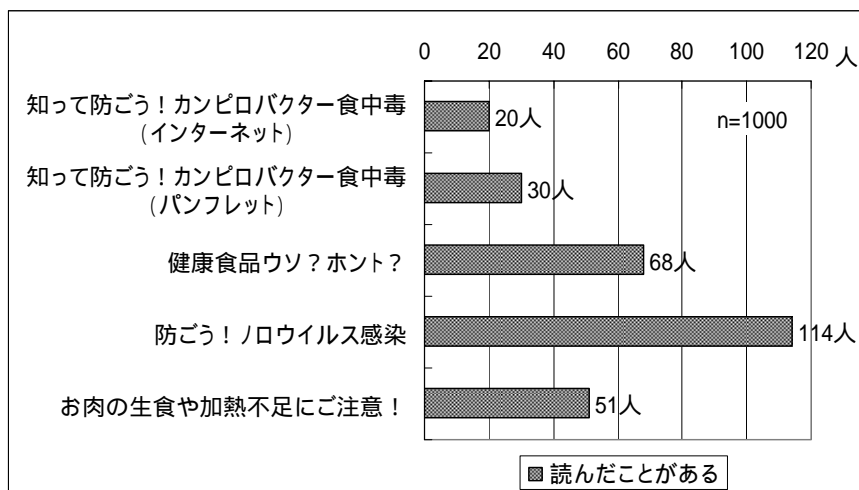


図2-38 東京都のパンフレット等を読んだことがあるか (n=1000)

パンフレット「お肉の生食や加熱不足にご注意!」を読んだことがある人と、読んでいない人とで、「食肉の刺身」のリスク認知に違いがあるかをみたところ、読んだことがある人は、読んでいない人よりも、「危険である」と回答する割合が高かった。この結果から、パンフレットを読むことで食肉の刺身が危険であるという認識が高くなったことが示唆された。(図2-39)( $p < 0.01$ )

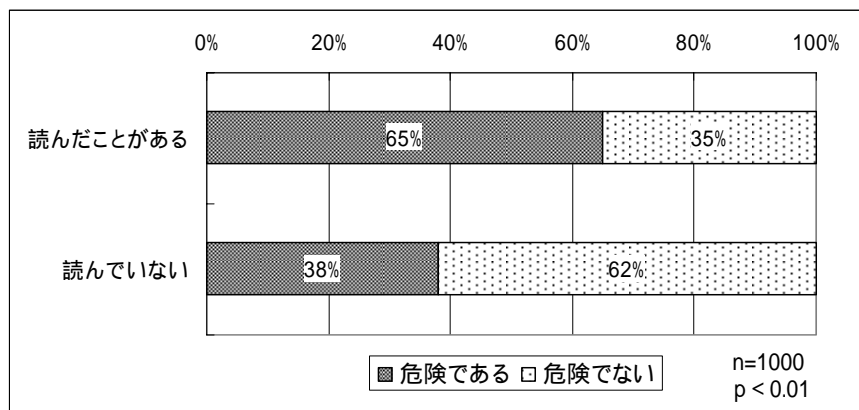


図 2-39 「食肉の刺身」のリスク認知

(「お肉の生食や加熱不足にご注意!」を読んだかどうかによる違い) (n=1000)

「食肉の刺身」は自分の健康にとって「危険である」、「どちらかといえば危険である」を「危険である」に分類し、「どちらかといえば危険でない」、「危険でない」を「危険でない」と分類して集計

消費者 Web アンケート調査 図表表題一覧

- 図 2-1 性別
- 図 2-2 性別年代
- 図 2-3 回答者の職業
- 図 2-4 回答者の世帯構成
- 図 2-5 家族世帯の家族構成
- 図 2-6 3ヶ月以内に食肉を生で食べたか
- 図 2-7 3ヶ月以内に食肉を生で食べたか（男女別）
- 図 2-8 3ヶ月以内の食肉を生で食べたか（年代別）
- 図 2-9 3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数
- 図 2-10 3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数（年代別）
- 図 2-11 よく食べるメニュー
- 図 2-12 食肉の種類ごとにみたよく食べるメニュー
- 図 2-13 食肉を生で食べた場所
- 図 2-14 具体的な飲食店の形態
- 図 2-15 食肉を生で食べた飲食店の形態（世帯構成別）
- 図 2-16 食肉を生で食べたきっかけ
- 図 2-17 裏メニューの注文の有無
- 図 2-18 食肉を生で食べたことが原因と考えられる体調不良の有無
- 図 2-19 体調不良の有無（食肉を生で食べた回数別）
- 図 2-20 食肉を生で食べたことが原因と考えられる体調不良の症状
- 図 2-21 体調不良時の医療機関への受診の有無
- 図 2-22 体調不良時の行政機関への連絡の有無
- 図 2-23 体調不良後にも、食肉を生で食べたかどうか
- 図 2-24 食肉を生で食べるリスクの知識の有無
- 図 2-25 食肉を生で食べるリスクの知識の有無（食肉を生で食べたことの有無別）
- 図 2-26 食肉を生で食べるリスクを人から注意されたことの有無
- 図 2-27 食肉を生で食べるリスクを注意した人は誰か
- 図 2-28 食肉を生で食べるのが原因の食中毒に関する知識の有無
- 図 2-29 「鶏肉の汚染率」の知識の有無（年代別）
- 図 2-30 「食肉の鮮度と食中毒の関係」の知識の有無（年代別）
- 図 2-31 「食肉を生で食べたことが原因の食中毒発生件数」の知識の有無（年代別）
- 図 2-32 今後、食肉を生で食べるか
- 図 2-33 今後、食肉を生で食べるか（食肉を生で食べたことの有無別）
- 図 2-34 今後、食肉を生で食べるリスクを伝えようと思うか
- 図 2-35 今後、食肉を生で食べるリスクを伝えるか（今後、食肉を生で食べるかの有無別）

図 2-36 健康に対するリスク認知

図 2-37 食品安全情報を入手する情報源の順位

図 2-38 東京都のパフレット等を読んだことがあるか

図 2-39 「食肉の刺身」のリスク認知(「お肉の生食や加熱不足にご注意!」を読んだかどうかによる違い)

表 2-1 食肉を生で食べるリスクの知識の情報源

表 2-2 食品安全情報を入手する情報源の順位(性別年代別)

クロス集計グラフの度数内訳

集計表 1【図 2-7 3ヶ月以内に食肉を生で食べたか(男女別)】

$p < 0.01$

	n (%)	はい	いいえ
全体	1000 (100)	403 (40)	597 (60)
男性	511 (100)	234 (46)	277 (54)
女性	489 (100)	169 (35)	320 (65)

集計表 2【図 2-8 3ヶ月以内の食肉を生で食べたか(年代別)】

$p < 0.01$

	n (%)	はい	いいえ
全体	1000 (100)	403 (40)	597 (60)
20代	197 (100)	105 (53)	92 (47)
30代	253 (100)	118 (47)	135 (53)
40代	195 (100)	76 (39)	119 (61)
50代	182 (100)	58 (32)	124 (68)
60代	173 (100)	46 (27)	127 (73)



集計表3【図2-10 3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数(年代別)】

p < 0.01

	n (%)	1 回 だ け	月 に 1 回 程 度	程 月 度 に 2 ・ 3 回	程 週 度 に 1 } 2 回	そ れ 以 上
全体	403 (100)	139 (34)	153 (38)	72 (18)	35 (9)	4 (1)
20代	105 (100)	40 (38)	42 (40)	19 (18)	4 (4)	0 (0)
30代	118 (100)	36 (31)	54 (46)	21 (18)	7 (6)	0 (0)
40代	76 (100)	27 (36)	29 (38)	9 (12)	10 (13)	1 (1)
50代	58 (100)	24 (41)	11 (19)	12 (21)	8 (14)	3 (5)
60代	46 (100)	12 (26)	17 (37)	11 (24)	6 (13)	0 (0)

集計表4【図2-15 食肉を生で食べた飲食店の形態(世帯構成別)】

p < 0.05

	n (%)	居 酒 屋	焼 肉 専 門 店	串 焼 鳥 専 門 店 ・ 店	そ の 他
全体	312 (100)	92 (29)	176 (56)	29 (9)	15 (5)
単身世帯	98 (100)	42 (43)	44 (45)	9 (9)	3 (3)
夫婦のみ世帯	77 (100)	16 (21)	51 (66)	8 (10)	2 (3)
家族世帯	137 (100)	34 (25)	81 (59)	12 (9)	10 (7)

飲食店の形態は「覚えていない」を除き、世帯構成は「その他」の回答を除いて集計

集計表 5【図 2-19 体調不良の有無（食肉を生で食べた回数別）】

p<0.01

	n (%)	体調不良あり	体調不良なし	わからない
全体	403 (100)	29 (7)	343 (85)	31 (8)
月に1回以下	292 (100)	16 (5)	259 (89)	17 (6)
月に2回以上	111 (100)	13 (12)	84 (76)	14 (13)

3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数が「1回だけ」、「月に1回程度」を「月に1回以下」に分類し、「月に2・3回程度」、「週に1~2回程度」、「それ以上」を「月に2回以上」と分類して集計

集計表 6

【図 2-25 食肉を生で食べるリスクの知識の有無（食肉を生で食べたことの有無別）】

p=0.82

	n (%)	知っていた	は食肉の種類の によって	知らなかった	わからない
全体	1000 (100)	340 (34)	405 (41)	236 (24)	19 (2)
食べた	403 (100)	138 (34)	166 (41)	90 (22)	9 (2)
食べていない	597 (100)	202 (34)	239 (40)	146 (24)	10 (2)

集計表7【図2-29 「鶏肉の汚染率」の知識の有無（年代別）】

p < 0.01

	n (%)	良く知っていた	知らない 聞いた 詳しくはあ	初めて聞いた	分からない
全体	1000 (100)	49 (5)	237 (24)	669 (67)	45 (5)
20代	197 (100)	9 (5)	34 (17)	145 (74)	9 (5)
30代	253 (100)	6 (2)	51 (20)	188 (74)	8 (3)
40代	195 (100)	9 (5)	38 (19)	139 (71)	9 (5)
50代	182 (100)	7 (4)	61 (34)	104 (57)	10 (5)
60代	173 (100)	18 (10)	53 (31)	93 (54)	9 (5)

集計表8【図2-30 「食肉の鮮度と食中毒の関係」の知識の有無（年代別）】

p < 0.01

	n (%)	良く知っていた	知らない 聞いた 詳しくはあ	初めて聞いた	分からない
全体	1000 (100)	126 (13)	378 (38)	440 (44)	56 (6)
20代	197 (100)	23 (12)	64 (32)	99 (50)	11 (6)
30代	253 (100)	22 (9)	93 (37)	129 (51)	9 (4)
40代	195 (100)	25 (13)	72 (37)	87 (45)	11 (6)
50代	182 (100)	22 (12)	75 (41)	73 (40)	12 (7)
60代	173 (100)	34 (20)	74 (43)	52 (30)	13 (8)

集計表 9

【図 2-31 「食肉を生で食べたことが原因の食中毒発生件数」の知識の有無（年代別）】

p < 0.01

	n (%)	良 く 知 っ て い た	知 ら な い 詳 し く は あ	聞 か な い こ と は あ	初 め て 聞 い た	分 か ら な い
全体	1000 (100)	28 (3)	153 (15)	763 (76)	56 (6)	
20代	197 (100)	5 (3)	22 (11)	160 (81)	10 (5)	
30代	253 (100)	4 (2)	28 (11)	211 (83)	10 (4)	
40代	195 (100)	8 (4)	25 (13)	151 (77)	11 (6)	
50代	182 (100)	4 (2)	35 (19)	133 (73)	10 (5)	
60代	173 (100)	7 (4)	43 (25)	108 (62)	15 (9)	

集計表 10 【図 2-33 今後、食肉を生で食べるか（食肉を生で食べたことの有無別）】

p < 0.01

	n (%)	食 べ る	場 合 に よ っ て 食 べ る	食 べ な い	分 か ら な い
全体	1000 (100)	176 (18)	493 (49)	300 (30)	31 (3)
食べた	403 (100)	147 (36)	216 (54)	29 (7)	11 (3)
食べていない	597 (100)	29 (5)	277 (46)	271 (45)	20 (3)

集計表 11【図 2-35 今後、食肉を生で食べるリスクを伝えるか(今後、食肉を生で食べるかの有無別)】  $p < 0.01$

	n (%)	よ う 後 と 思 伝 う え	思 わ な い
全体	1000 (100)	770 (77)	230 (23)
今後、食肉を生で食べる	669 (100)	481 (72)	188 (28)
食べない	300 (100)	267 (89)	33 (11)
分からない	31 (100)	22 (71)	9 (29)

リスクを伝えようと「思う」、「どちらかといえば思う」を「思う」に分類し、「思わない」、「どちらかといえば思わない」を「思わない」と分類して集計

集計表 12【図 2-39 「食肉の刺身」のリスク認知(「お肉の生食や加熱不足にご注意!」を読んだかどうかによる違い)】  $p < 0.01$

	n (%)	危 険 で あ る	危 険 で な い
全体	1000 (100)	392 (39)	608 (61)
読んだことがある	51 (100)	33 (65)	18 (35)
読んでいない	949 (100)	359 (38)	590 (62)

「食肉の刺身」は自分の健康にとって「危険である」、「どちらかといえば危険である」を「危険である」に分類し、「どちらかといえば危険でない」、「危険でない」を「危険でない」と分類して集計

## 2 消費者グループインタビュー調査結果

### (1) 調査方法

#### ア 対象及び方法

下記の3グループ（各6名）に対してグループインタビューを実施した。

グループ1： 同居する9歳以下の子どもを持つ男女

グループ2： 20代男性

グループ3： 幅広い年齢から構成された男女

#### イ 調査期間

平成21年1月31日、平成21年2月1日

#### ウ 調査内容

調査対象者に対し、次の事項についてインタビューを行った。

- ・食肉を生で食べたことがあるかどうか。
- ・食べる者に対してはそのきっかけ
- ・食べない者に対してはその理由
- ・食肉を生で食べることが原因と考えられる食中毒の発生状況、食肉の食中毒菌による汚染状況を調査対象者に対して説明し、説明の前後で食肉を生で食べることに對して意識の変化があったかどうか。
- ・効果があると思われる都民への情報提供方法

### (2) 調査結果

#### ア 食肉を生で食べる行動について

- ・親が食肉を生で食べることを好む世帯では、子どもも一緒に食べるとの回答があった。
- ・大人になって他者に勧められて食べ、おいしいと感じて生で食べるようになったケースが多かった。

#### イ 食中毒等の説明を受けた後の感想

- ・食中毒は、運の悪い人がたまたまかかるもので、自分になったとしても、その時はその時のことだと思ふ。
- ・食中毒の被害は主に外食で出ており、消費者が予防できる範囲には限度がある。提供者側が安全な食肉を提供するよう何らかの働きかけを行うことが、最も効果的であると思ふ。
- ・カンピロバクターについて聞いたことがある人はいたが、鶏肉に付着していることや、食肉を生で食べたことが原因と考えられる食中毒が増えているという情報はほ

とんど知られていなかった。

- ・食肉を生で食べたことが原因と考えられる食中毒の情報を伝達する必要性については、ほとんど異論はなかったが、被害の程度がたいしたことがないのなら、それほど情報伝達に躍起になる必要はないという声もあった。

#### ウ 食中毒等の説明を聞いた後の態度の変化について

- ・食肉を生で食べている人のうち、食行動を変える意思を見せたのは9人中2人で、いずれもそれほど好んで食べているわけではなかった。
- ・子どものいる人では、今後も食べるとしながらも、「あまり子どもには勧めないようにしたい」という意識の変化を感じさせる発言があった。

#### エ 行政からの情報提供について

- ・東京都を含め行政機関からの情報を見ている人は少なかった。
- ・ホームページを見ても情報がどこにあるかがわかりにくいという感想があった。
- ・若い男性に情報を伝達するためには、インターネットのポータルサイトや検索サイトにインパクトのある見出しを設定し、興味をもった人たちがより詳しい情報を見ることができるようにするのが効果的という意見があった。

### 3 事業者訪問留置アンケート調査「事業者の『食肉の生食』に関する意識と行動調査」結果

#### (1) 調査方法

##### ア 対象及び方法

都内飲食店 112 事業者を対象とした。具体的には、食肉を生で食べる料理を提供する可能性の高い、居酒屋、焼肉店、焼鳥・串焼専門店、その他の飲食店に対し、可能な限り食肉を生で食べる料理を提供する店としない店が半々となるようにして、訪問留置アンケート調査を実施した。

なお、訪問留置アンケート調査とは、調査員が実際に対象事業者を訪問してアンケート趣旨を説明してアンケート票を手渡し、後日調査員が回収する方法である。

##### イ 調査期間

平成 21 年 2 月 26 日から平成 21 年 3 月 9 日まで

#### (2) 本調査における「食肉を生で食べる」の定義

定義は、消費者 Web モニターアンケート調査と同じである。

#### (3) 調査結果

##### ア 回答者の属性

本調査は、都内飲食店において、メニューやお店の方針に決定権のある人（調理長や経営者など）を対象として実施した。回答者の性別は、男性 99 人（88%）、女性 13 人（12%）であった（図 3-1）。

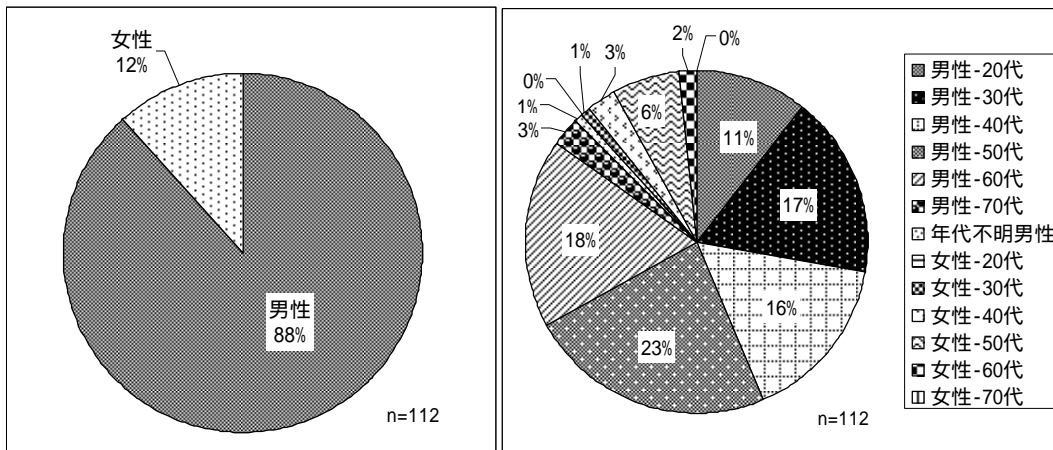


図 3-1 性別 (n=112)

図 3-2 性別年代 (n=112)

回答者の性別年代は、20 代男性 12 人（11%）、30 代男性 19 人（17%）、40 代男性 18 人（16%）、50 代男性 26 人（23%）、60 代男性 20 人（18%）、70 代男性 3 人（3%）



年代不明の男性 1 人 (1%)、30 代女性 1 人 (1%)、40 代女性 3 人 (3%)、50 代女性 7 人 (6%)、60 代女性 2 人 (2%) であった (図 3-2)。

回答者の飲食店における立場は、経営者が 43 人 (38%)、次いで調理長 33 人 (29%)、経営者と調理長の両方が 31 人 (28%) であった (図 3-3)。

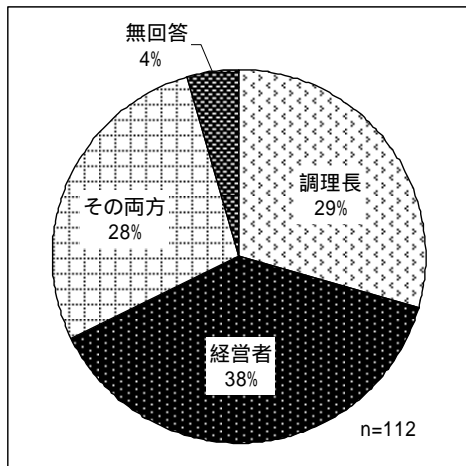


図 3-3 回答者の飲食店における立場 (n=112)

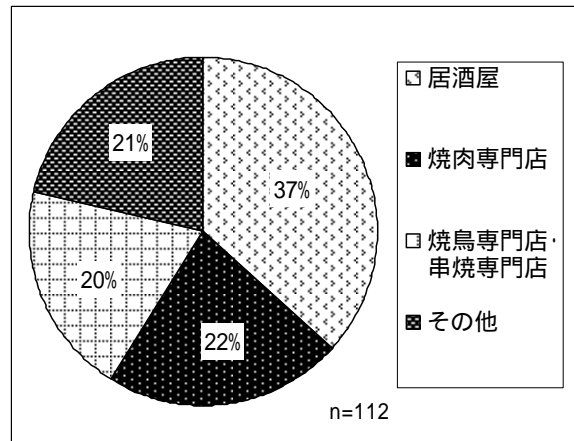


図 3-4 勤務先の営業の種類 (n=112)

回答者の勤務先の営業の種類は、居酒屋が 41 人 (37%)、次いで焼肉専門店 25 人 (22%)、焼鳥専門店・串焼専門店 22 人 (20%) であった (図 3-4)。その他の 24 人 (21%) については、自由記述を参照すると、日本料理屋、そば屋がそれぞれ 4 人などであった (表 3-1)。

表 3-1 勤務先の営業の種類「その他」の回答一覧

勤務先の営業の種類における「その他」の回答一覧 ( ) は回答数
日本料理(4)、そば屋(4)、割烹(1)、和食料理店(2)、中華料理(2)、イタリアレストラン(1)、ほうとう屋(1)、ホルモン焼(1)、韓国料理(焼肉専門ではない)(1)、季節料理店(1)、寿司屋(1)、小料理屋(2)、鳥・いわし料理(1)、鳥料理屋(1)、喫茶店(1)

回答者の勤務先の業態については、個人が 88 人 (79%) と最も割合が高く、チェーン 15 人 (13%)、フランチャイズ 4 人 (4%) であった。その他の 4 人 (4%) については自由回答を参照すると、法人、企業が経営している加盟店などであった。(図 3-5)

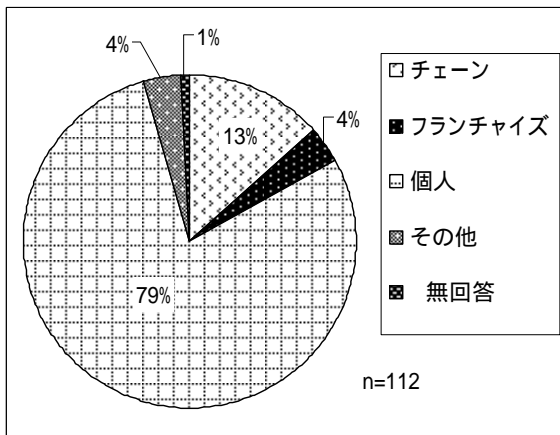


図 3-5 勤務先の業態 (n=112)

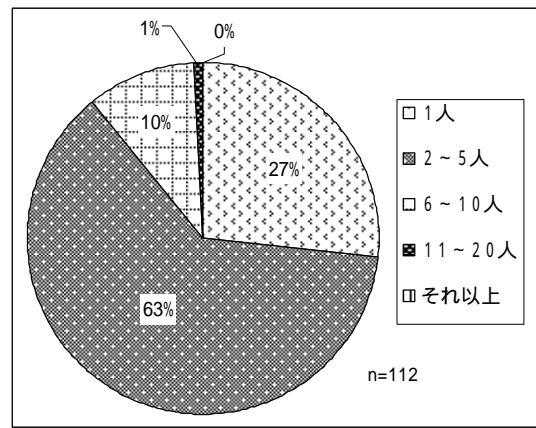


図 3-6 営業時の調理従事者の人数 (n=112)

営業時の調理従事者の人数については、2~5人が70事業者(63%)と最も割合が高く、次いで1人が30事業者(27%)であった(図3-6)。

営業年数については、10年以上が56事業者(50%)と最も多く、次に3~5年未満18事業者(16%)、5~10年未満17事業者(15%)であった(図3-7)。

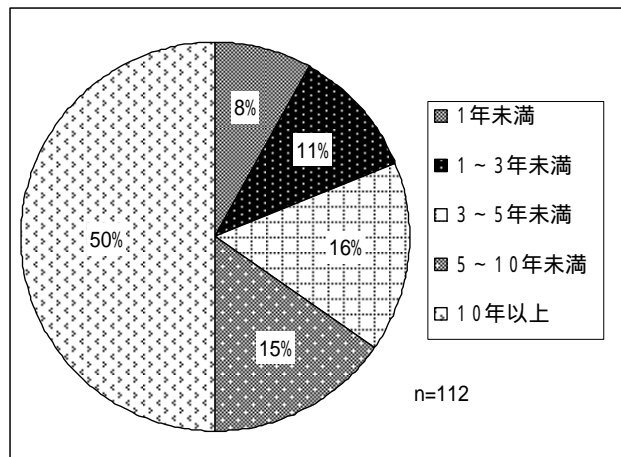


図 3-7 営業年数 (n=112)

#### イ 食肉を生で食べる料理の提供の現状及び事業者の意識

##### 【食肉を生で食べる料理の提供の有無】

この3ヶ月に、食肉を生で食べる料理を提供したことがあるかを聞いたところ、提供したのは64事業者(57%)であった(図3-8)。

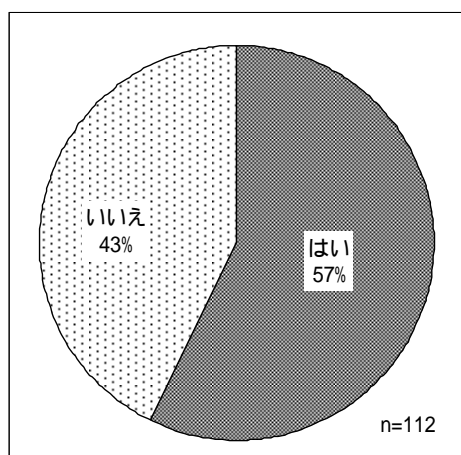


図 3-8 3ヶ月以内の食肉を生で食べる料理の提供の有無 (n=112)

食肉を生で食べる料理の提供の有無を勤務先の営業の種類別にみたところ、焼肉専門店では提供している割合が高く 22 事業者 (88%) が提供しており、焼鳥専門店・串焼専門店では 14 事業者 (64%) が、居酒屋では 18 事業者 (44%) が提供していた (図 3-9)。

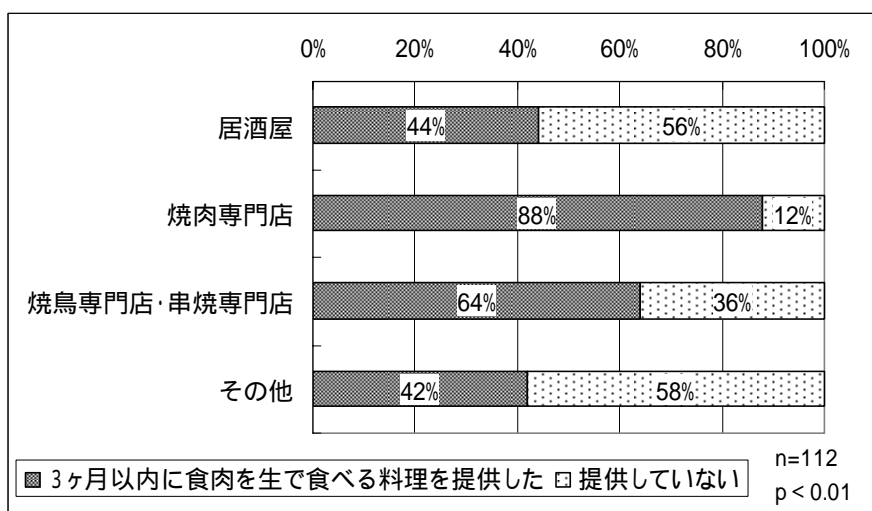


図 3-9 食肉を生で食べる料理の提供の有無 (営業の種類別) (n=112)

直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を提供した事業者に対し、提供の頻度を聞いたところ、ほぼ毎日が 41 事業者 (64%)、週に 3~5 回程度が 10 事業者 (16%) であった (図 3-10)。

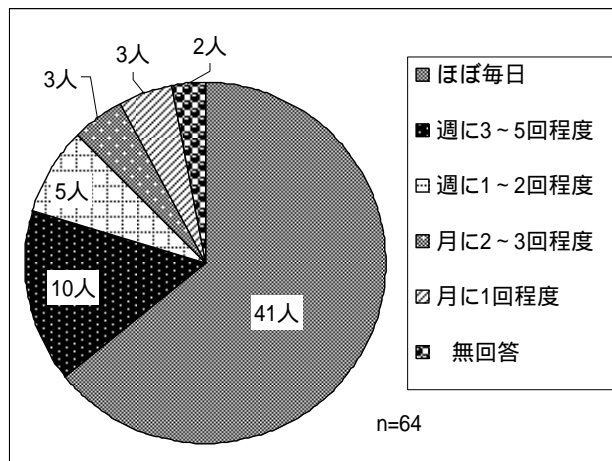


図 3-10 3ヶ月以内における食肉を生で食べる料理の提供頻度 (n=64)

【提供メニュー】

直近3ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を提供した事業者に対し、普段提供しているメニューを3つまで聞いたところ、「牛レバーの刺身」20事業者、「馬肉の刺身」20事業者、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」19事業者、「とりわさ・鶏のたたき」13事業者、「センマイ・ハツなど牛のレバー以外の内臓肉の刺身」10事業者、「牛肉のたたき」9事業者、「鶏肉の刺身」8事業者、「レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身」8事業者、「豚レバーの刺身」2事業者という結果であった(図3-11)。

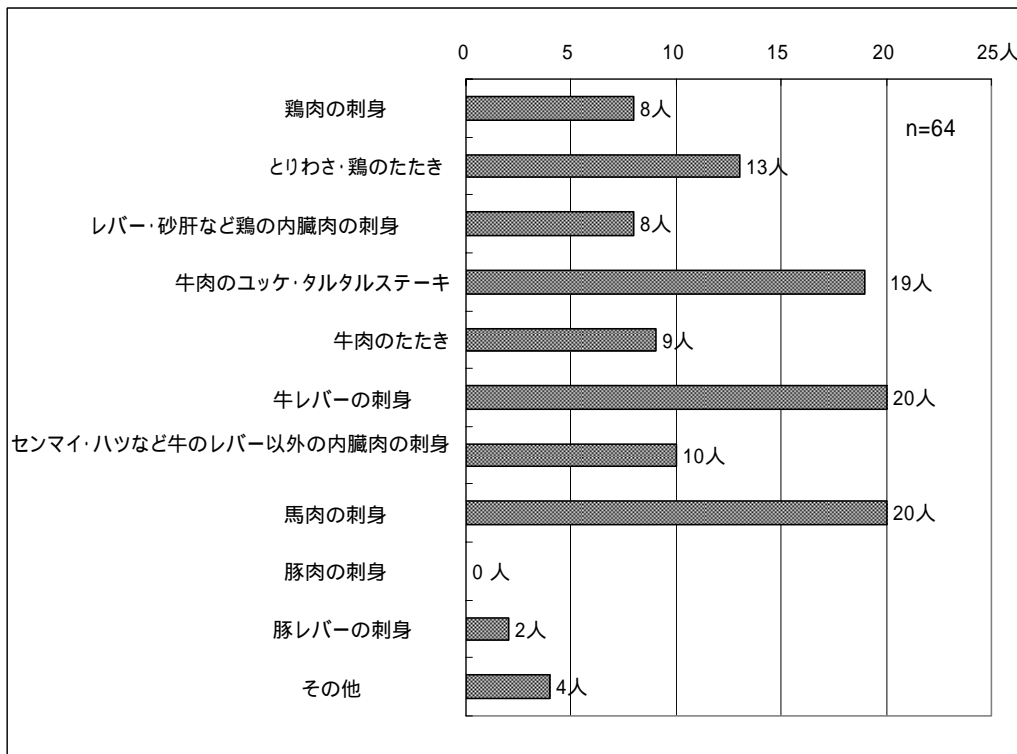


図 3-11 普段提供しているメニュー (n=64)(複数回答)

食肉の種類ごとに提供しているメニューを分類して提供状況を集計したところ、牛肉の料理を提供しているのが34事業者、馬肉が20事業者、鶏肉が19事業者、豚肉が2事業者であった（図3-12）。

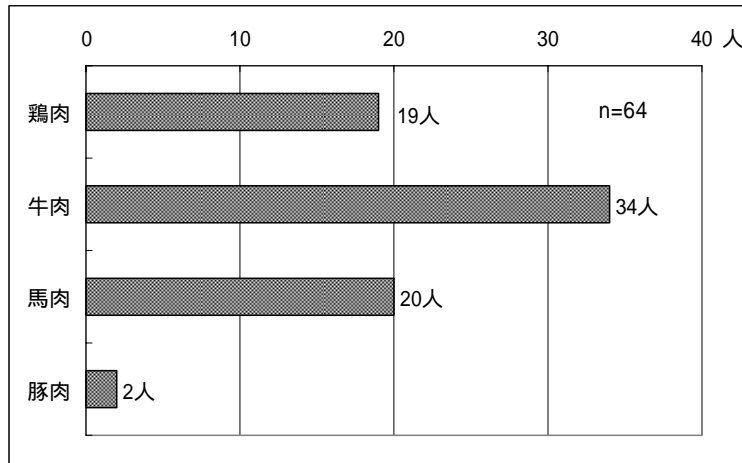


図3-12 食肉の種類別の提供メニュー（n=64）

直近3ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を提供した事業者に対し、どのようなときに食肉を生で食べる料理を提供しているのか聞いたところ、「常時メニュー表に掲載している」が50事業者（78%）と最も多く、「客から『生食メニューはあるか』という求めがあったとき」は4事業者（6%）、「伝票・ラベルに『生食用』の表示がある食肉を仕入れたとき」4事業者（6%）、「加熱調理用だが、鮮度の良い食肉を仕入れたとき」1事業者（2%）であった（図3-13）。

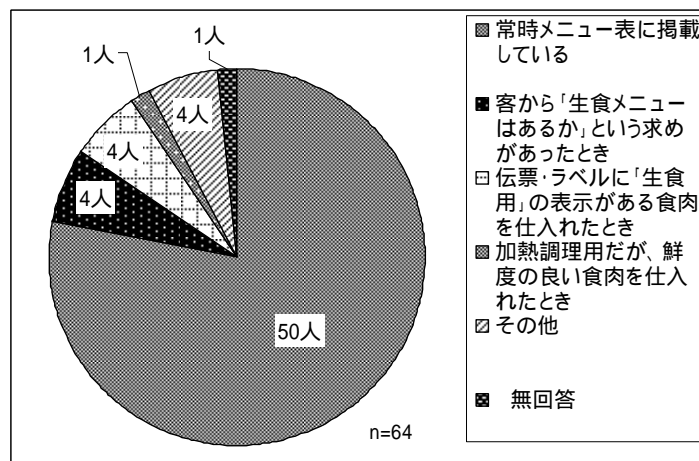


図3-13 どのようなときに食肉を生で食べる料理を提供しているか（n=64）

【食肉を生で食べる料理に使用された食肉】

直近3ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を提供した事業者に対し、どのような食肉を生で食べるために提供したかを聞いたところ、「仕入れ元が生食できるとした食肉」が27事業者（42%）と最も多く、次いで、「伝票・ラベルに『生食用』の表示がある

食肉」20事業者（31%）、「仕入れた食肉のうち、新鮮だと自分や責任者が判断した食肉」15事業者（23%）であった（図3-14）。

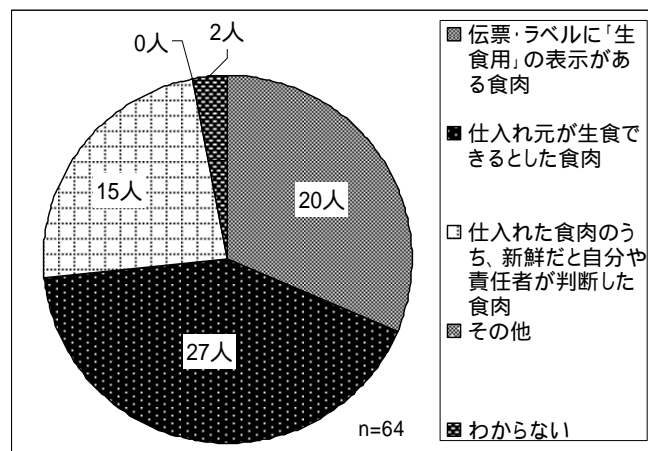


図3-14 どのような食肉を生で食べるために提供したか (n=64)

どのような食肉を生で食べるために提供したのかと、食肉の種類ごとに提供しているメニューを分類した提供状況との関係性をみたところ、「伝票・ラベルに『生食用』の表示がある食肉」を提供した事業者のうち、馬肉のメニューを提供していたのは10事業者、牛肉が8事業者、鶏肉が7事業者であった。また、「仕入れ元が生食できるとした食肉」を提供した事業者のうち、牛肉のメニューを提供していたのは15事業者、鶏肉が8事業者、馬肉が7事業者であった。「新鮮だと回答者や責任者が判断した食肉」を提供した事業者のうち、牛肉のメニューを提供していたのは9事業者、鶏肉が4事業者、馬肉が2事業者、豚肉が2事業者であった。（表3-2）

表3-2 どのような食肉を生で食べるために提供したか（提供メニューを食肉の種類ごとにして集計）(n=64)

	鶏肉	牛肉	馬肉	豚肉	その他
伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉	7	8	10	0	0
仕入れ元が生食できるとした食肉	8	15	7	0	3
新鮮だと自分や責任者が判断した食肉	4	9	2	2	1

表3-3 どのような食肉を生で食べるために提供したか（業態別）(n=64)

	チェーン	フランチャイズ	個人
伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉	2	1	17
仕入れ元が生食できるとした食肉	6	1	18
新鮮だと自分や責任者が判断した食肉	0	0	14

どのような食肉を生で食べるために提供したかを業態別にみたところ、「新鮮だと自分や責任者が判断した食肉」を提供しているのは「個人」で営業している飲食店であり、チェーン及びフランチャイズでは店独自の判断はなかった（表3-3）。

【食肉を生で食べる料理を提供したきっかけ】

直近3ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を提供した事業者に対し、食肉を生で食べるメニューを提供したきっかけを聞いたところ、「客の求めに応じた」が29事業者（45%）と最も多く、次いで、「他の飲食店で提供している」12事業者（19%）であった（図3-15）。

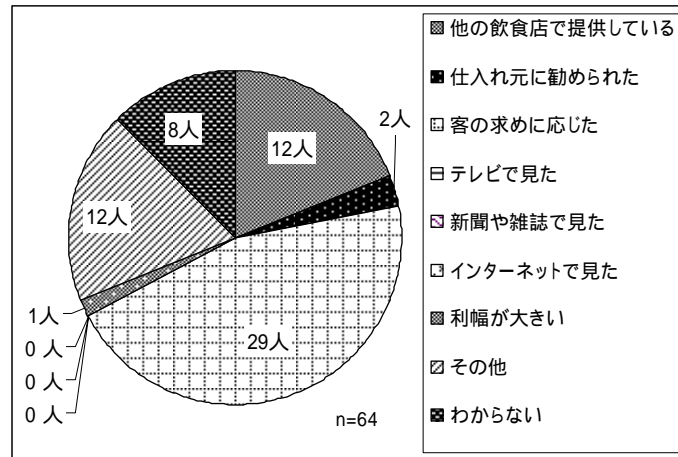


図3-15 食肉を生で食べるメニューを提供したきっかけ（n=64）

【客からの注文状況】

この3ヶ月間で、メニュー表にはない食肉を生で食べる料理（いわゆる裏メニュー）の注文があったかどうかを聞いたところ、「よくある」が3事業者（3%）、「たまにある」が15事業者（13%）であった（図3-16）。

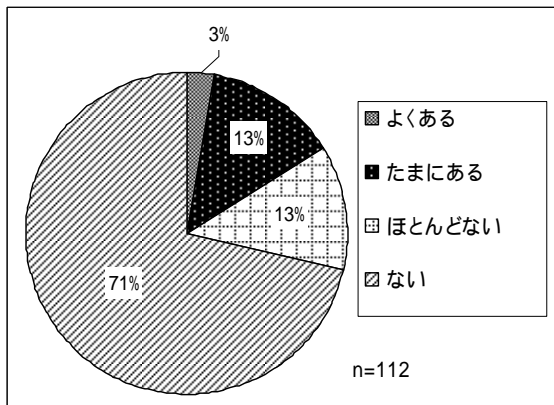


図3-16 裏メニューの注文の有無（n=112）

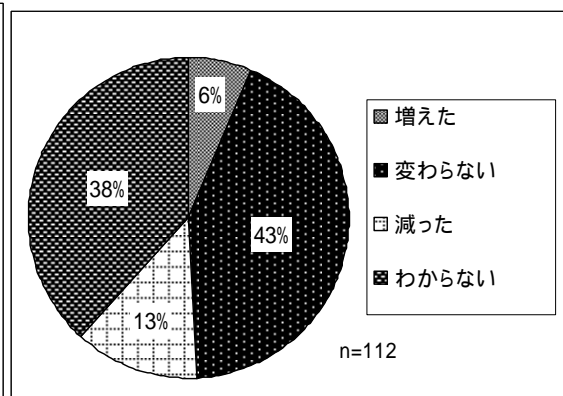


図3-17 客からの注文の前年比較（印象）（n=112）

前年と比べてこの1年間で、「食肉を生で食べる料理を注文するお客様の数は変化した」という印象を持っているかどうかについて尋ねたところ、「変わらない」が48事業者（43%）と最も多く、次いで「わからない」が43事業者（38%）、「減った」が14事業者（13%）、「増えた」が7事業者（6%）であった（図3-17）。

### 【提供飲食店数の10年前との比較】

10年前と比べて、「食肉を生で食べる料理を提供する飲食店の数は変化した」という印象を持っているかどうかを尋ねたところ、「わからない」が40事業者（36%）と最も多く、次いで、「変わらないと思う」が28事業者（25%）、「減ったと思う」が28事業者（25%）、「増えたと思う」が16事業者（14%）であった（図3-18）。

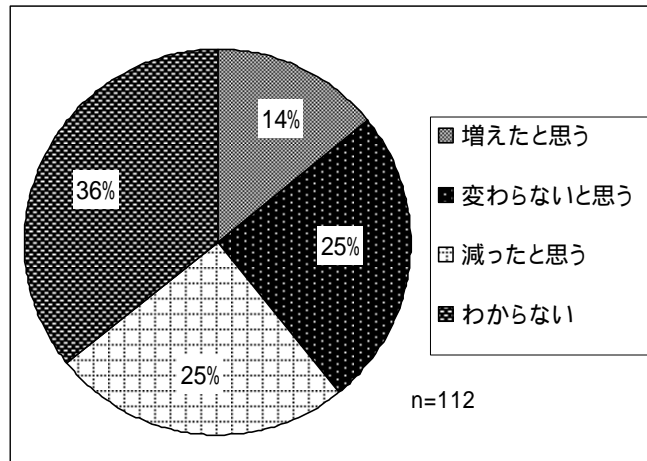


図3-18 食肉を生で食べる料理を提供する飲食店数の10年前との比較（印象）（n=112）

### 【食肉を生で食べることが原因の食中毒に関する知識の有無】

食肉を生で食べることが原因の食中毒に関する個別の知識を知っているかどうかを尋ねた。具体的には、「流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は60%以上である。」「食肉の生食による食中毒は、鮮度に係わらず発生することがある。」「生食用として基準を満たしたレバーには、『生食用』である旨や食肉加工処理場名が表示されている」の3つに関して尋ねた。その結果、「食肉の生食による食中毒は、鮮度に係わらず発生することがある」については、「良く知っていた」が59事業者（53%）、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」が40事業者（36%）であった。「生食用として基準を満たしたレバーには、『生食用』である旨や食肉加工処理場名が表示されている」を「良く知っていた」と回答したのは37事業者（33%）、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」が45事業者（40%）であった。「流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は60%以上である。」については、「良く知っていた」が27事業者（24%）、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」が46事業者（41%）であった。「初めて聞いた」と回答したのは29事業者（26%）で、鶏肉の汚染率の知識を知らないとする割合が最も高かった。（図3-19）



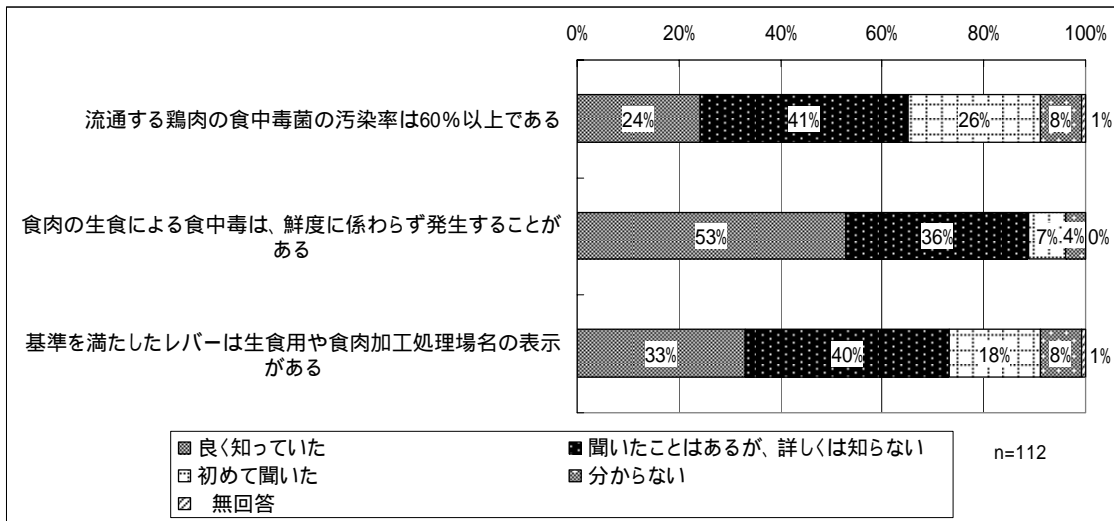


図 3-19 食肉を生で食べることが原因の食中毒に関する知識の有無 (n=112)

食肉を生で食べることが原因の食中毒に関する知識について、直近3ヶ月以内の食肉を生で食べる料理の提供の有無で知識の有無に差があるかをみたところ、有意差があったのは、「鶏肉の汚染率」の知識と、「生食用食肉の表示」の知識についてで、提供した事業者の方が提供していない事業者よりも「良く知っていた」と回答した割合が高い傾向にあった(図 3-20、図 3-21)( $p < 0.01$ )。

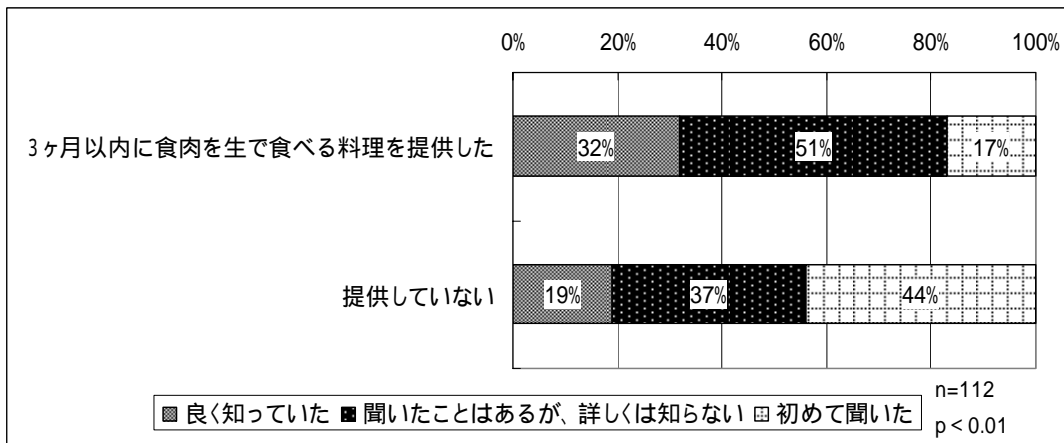


図 3-20 「鶏肉の汚染率」の知識の有無(提供の有無別)(n=102)   
 「鶏肉の汚染率」の知識について「分からない」、「無回答」を除いて集計

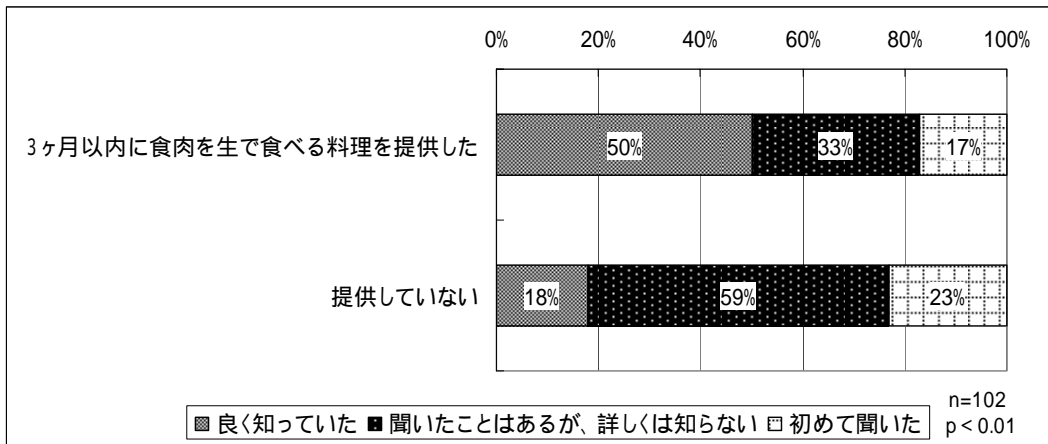


図 3-21 「生食用食肉の表示」の知識の有無（提供の有無別）(n=102)  
「生食用食肉の表示」の知識について「分からない」、「無回答」を除いて集計

食肉を生で食べることが原因の食中毒に関する知識について、「良く知っていた」との回答が一番多かった「食肉の鮮度と食中毒の関係」の知識について、調理従事者の人数別にみたところ、調理従事者が1人の事業者は「良く知っていた」と回答した割合が、他の規模の店に比べて少なかった（表 3-4）。また、回答者の立場別では、「調理長」、「調理長と経営者の両方」では「良く知っていた」という回答が多かったが、「経営者」では「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」という回答が多かった（表 3-5）。

表 3-4 「食肉の鮮度と食中毒の関係」の知識の有無（調理従事者の人数別）

	n	良く知っていた	聞 ら が い な い 詳 し く は あ る	初 め て 聞 い た	分 か ら な い
全体	112	59	40	8	5
1人	30	9	15	4	2
2～5人	70	43	21	3	3
6～10人	11	6	4	1	0
11～20人	1	1	0	0	0

表 3-5 「食肉の鮮度と食中毒の関係」の知識の有無（回答者の立場別）

	n	良く知っていた	聞かされたことはあ るが、詳しいことはあ らない	初めて聞いた	分からない
全体	107	58	38	7	4
調理長	33	24	7	0	2
経営者	43	15	22	5	1
その両方	31	19	9	2	1

【健康に対する危険の認知】

食品に関連する9項目について、自分の健康にとってどの程度危険であると思うかを尋ねた。その結果、「危険である」と回答した割合が高かったのは、「BSE」、「残留農薬」、「賞味期限切れの食品」であり、「危険でない」と回答した割合が高かったのは、「魚介類の刺身」、「食肉の刺身」、「キノコや野草」であった（図3-22）。

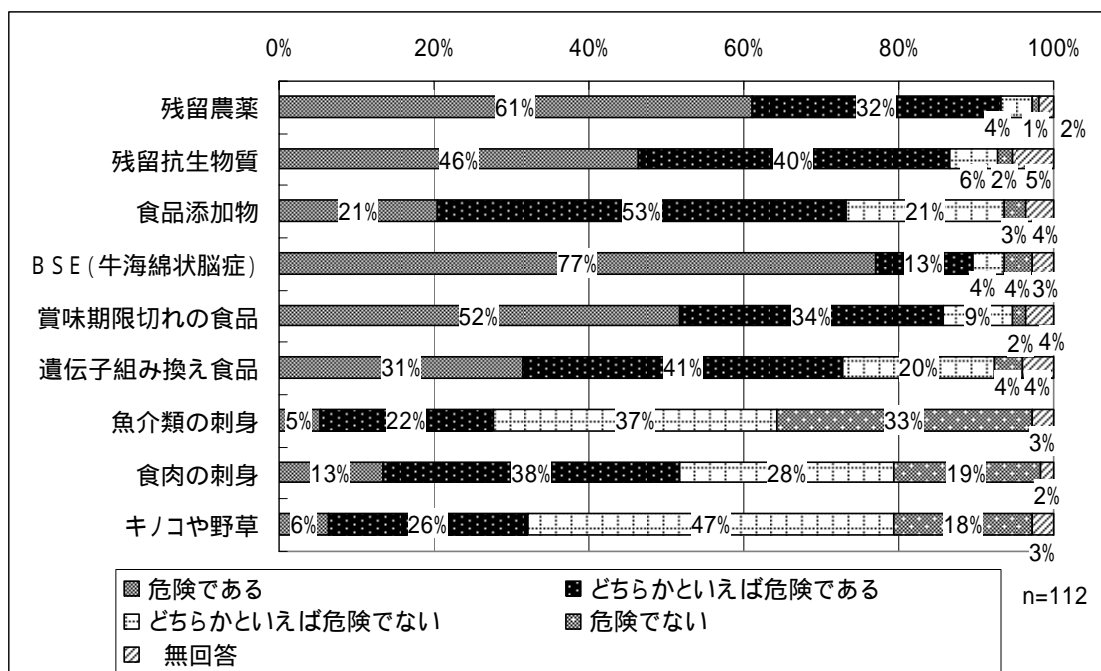


図 3-22 健康に対するリスク認知 (n=112)

【客にリスクを伝えるか】

客から食肉を生で食べる料理の注文を受けた際に、加熱調理用食肉であることを伝えたかどうかを聞いたところ、「ない」の回答が63事業者(56%)と最も多く、次いで、「ほとんどない」が22事業者(20%)、「ある」が19事業者(17%)、「たまにある」が5事業者(5%)であった(図3-23)。

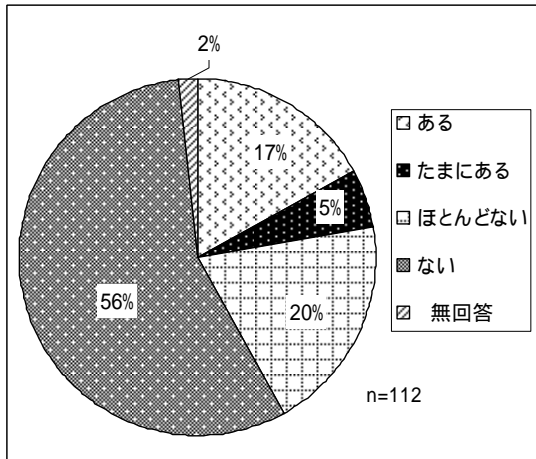


図3-23 注文時に客に加熱調理用食肉であることを伝えたかどうか (n=112)

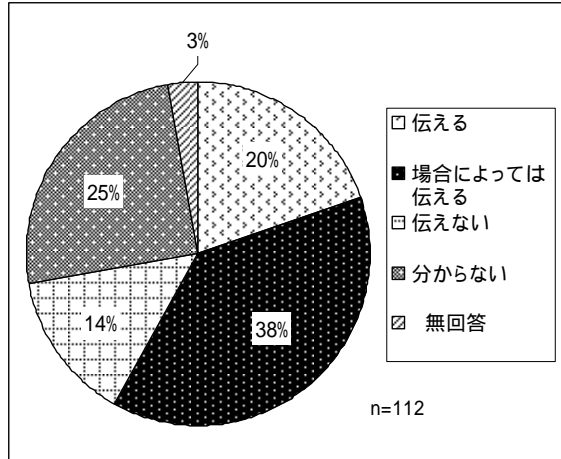


図3-24 今後、食肉を生で食べるリスクを客に伝えるかどうか (n=112)

今後、食肉を生で食べる料理を希望する客に、食肉を生で食べることのリスクについて伝えるかどうかを聞いたところ、「伝える」と回答したのは22事業者(20%)で、「場合によっては伝える」が43事業者(38%)と最も多かった(図3-24)。

今後、食肉を生で食べることのリスクを客に伝えるかどうかを、食肉を生で食べる料理の提供の有無別にみると、提供した事業者で「伝える」と回答したのは14事業者(22%)、「場合によっては伝える」は34事業者(53%)であった(図3-25) (p<0.01)。

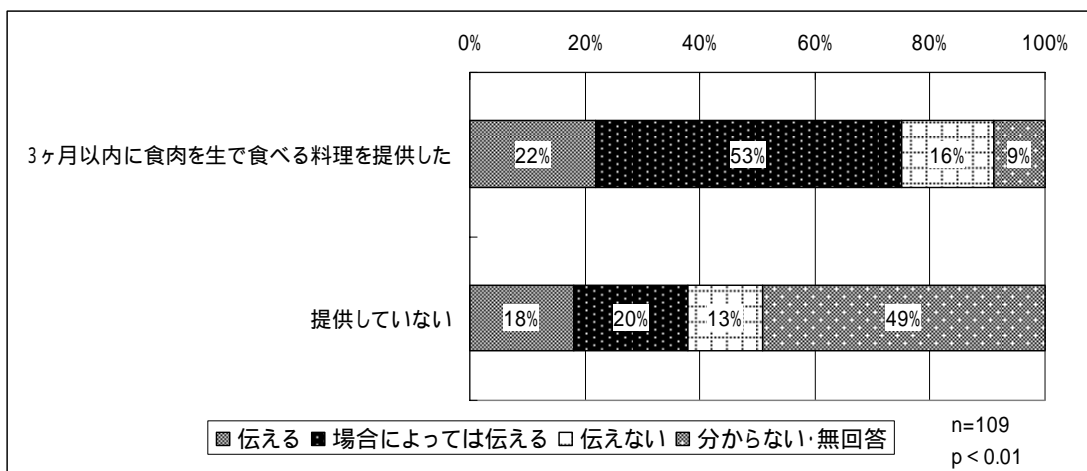


図3-25 今後、食肉を生で食べるリスクを客に伝えるかどうか(提供の有無別)(n=109)

今後、食肉を生で食べることのリスクを客に伝えるかどうかを営業の種類別にみると、焼肉専門店で「場合によっては伝える」という回答が多く、「伝えない」という回答はなかった（表 3-6）。

表 3-6 今後、食肉を生で食べるリスクを客に伝えるかどうか（営業の種類別）

	n (%)	伝える	場合によっては伝える	伝えない	分からない・回答なし
全体	109	22	43	16	28
居酒屋	39	9	14	8	8
焼肉専門店	25	4	17	0	4
焼鳥専門店・串焼専門店	21	3	6	5	7
その他	24	6	6	3	9

【食品安全情報を入手する情報源】

日ごろ、食中毒など食品の安全性に関する情報をどのように得ているかについて、「インターネット」、「テレビ」、「新聞・雑誌・書籍」、「口コミ」、「行政機関からの情報」、「業界団体からの情報」の6項目について、参考にしている順を順位での記入回答で求めた。1位は「テレビ」で、2位は「新聞・雑誌・書籍」、3位は「業界団体からの情報」であった。4位に「行政機関からの情報」があり、5位「口コミ」、6位「インターネット」の順であった。事業者も、消費者同様、テレビや新聞雑誌などのマスメディアを食品の安全性に関する主要情報源と捉えていた。図 3-26 は、情報源ごとに順位の回答の平均値と標準偏差を示したものである。

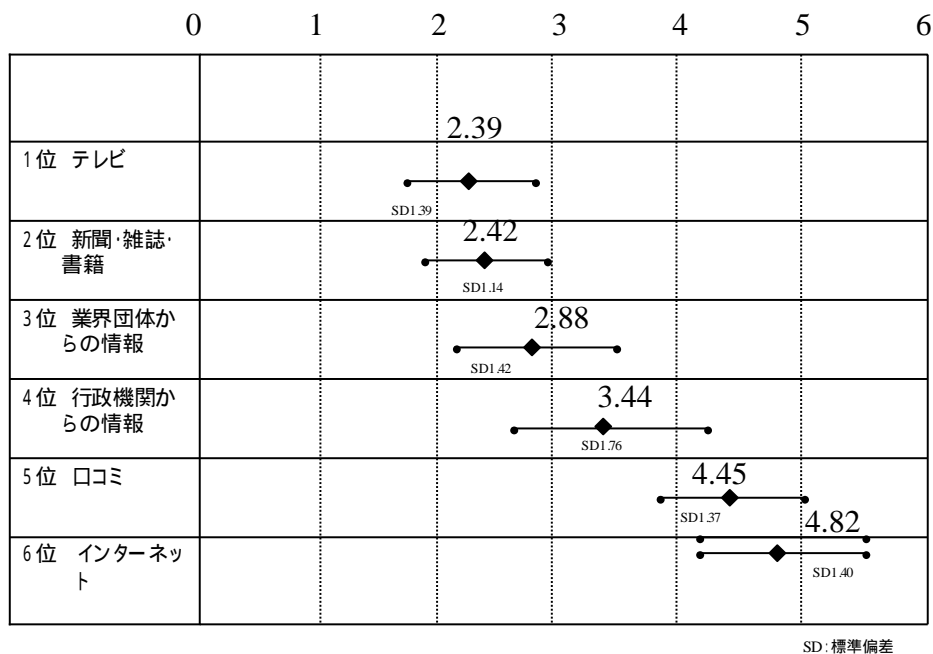


図 3-26 食品安全情報入手する情報源の順位 (n=112)

【東京都のパフレット等を読んだことがあるか】

東京都のパフレット等を読んだことがあるかを尋ねたところ、「読んだことがある」という回答があったのは、「防ごう！ ノロウイルス食中毒」では 41 事業者(37%)、「知って防ごう！カンピロバクター食中毒(パンフレット)」は 29 事業者(26%)、「お肉の生食や加熱不足にご注意！」は 26 事業者(23%)、「知って防ごう！カンピロバクター食中毒(インターネット)」は 17 事業者(15%)であった(図 3-27)。

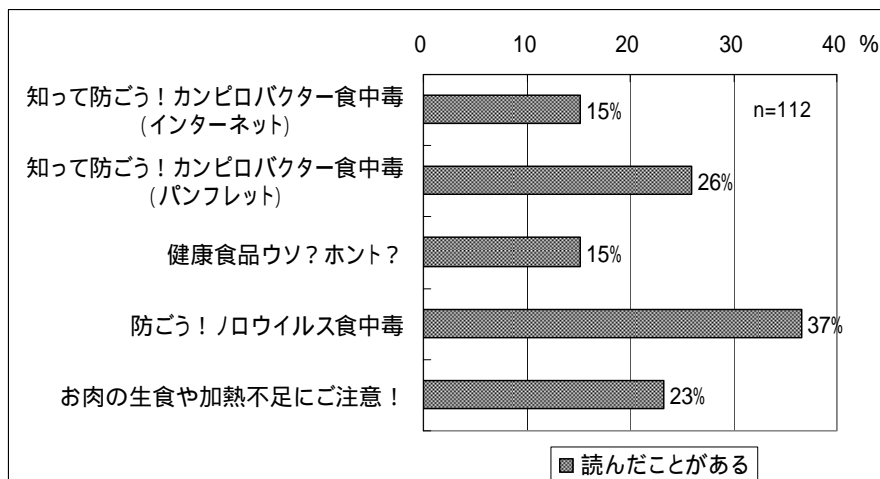


図 3-27 東京都のパフレット等を読んだことがあるか (n=112)

食肉を生で食べることが原因の食中毒予防パンフレットのうち読んでいる人が多い

った「知って防ごう！カンピロバクター食中毒（パンフレット）」を読んだことがあるかを、直近3ヶ月以内の食肉を生で食べる料理の提供の有無別にみると、提供した事業者の方が、提供していない事業者よりも「読んだことがある」とする割合が高かった（図3-28）（ $p < 0.01$ ）。

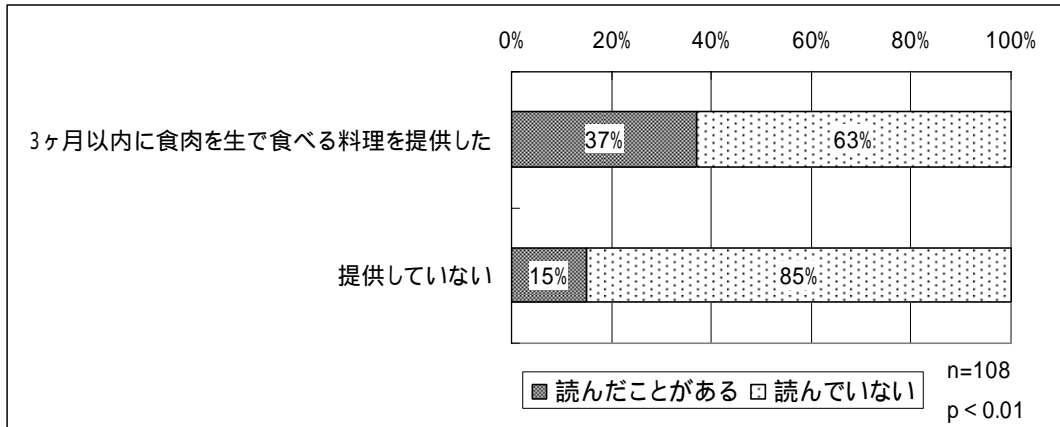


図3-28 「知って防ごう！カンピロバクター食中毒（パンフレット）」を読んだことがあるか（提供の有無別）（n=108）

事業者訪問留置アンケート調査 図表表題一覧

- 図 3-1 性別
- 図 3-2 性別年代
- 図 3-3 回答者の飲食店における立場
- 図 3-4 勤務先の営業の種類
- 図 3-5 勤務先の業態
- 図 3-6 営業時の調理従事者の人数
- 図 3-7 営業年数
- 図 3-8 3ヶ月以内の食肉を生で食べる料理の提供の有無
- 図 3-9 食肉を生で食べる料理の提供の有無（営業の種類別）
- 図 3-10 3ヶ月以内における食肉を生で食べる料理の提供頻度
- 図 3-11 普段提供しているメニュー
- 図 3-12 食肉の種類別の提供メニュー
- 図 3-13 どのようなときに食肉を生で食べる料理を提供しているか
- 図 3-14 どのような食肉を生で食べるために提供したか
- 図 3-15 食肉を生で食べるメニューを提供したきっかけ
- 図 3-16 裏メニューの注文の有無
- 図 3-17 客からの注文の前年比較（印象）
- 図 3-18 食肉を生で食べる料理を提供する飲食店数の10年前との比較（印象）
- 図 3-19 食肉を生で食べることが原因の食中毒に関する知識の有無
- 図 3-20 「鶏肉の汚染率」の知識の有無（提供の有無別）
- 図 3-21 「生食用食肉の表示」の知識の有無（提供の有無別）
- 図 3-22 健康に対するリスク認知
- 図 3-23 注文時に客に加熱調理用食肉であることを伝えたかどうか
- 図 3-24 今後、食肉を生で食べるリスクを客に伝えるかどうか
- 図 3-25 今後、食肉を生で食べるリスクを客に伝えるかどうか（提供の有無別）
- 図 3-26 食品安全情報を入手する情報源の順位
- 図 3-27 東京都のパンフレット等を読んだことがあるか
- 図 3-28 「知って防ごう！カンピロバクター食中毒（パンフレット）」を読んだことがあるか（提供の有無別）

表 3-1 勤務先の営業の種類「その他」の回答一覧

表 3-2 どのような食肉を生で食べるために提供したか  
（提供メニューを食肉の種類ごとにして集計）

表 3-3 どのような食肉を生で食べるために提供したか（業態別）

表 3-4 「食肉の鮮度と食中毒の関係」の知識の有無（調理従事者の人数別）



表 3-5 「食肉の鮮度と食中毒の関係」の知識の有無（回答者の立場別）

表 3-6 今後、食肉を生で食べるリスクを客に伝えるかどうか（営業の種類別）

クロス集計グラフの度数内訳

集計表 1【図 3-9 食肉を生で食べる料理の提供の有無（営業の種類別）】

p < 0.01

	n (%)	料理を3ヶ月以内 に提供する食	提供して いない
全体	112 (100)	64 (57)	48 (43)
居酒屋	41 (100)	18 (44)	23 (56)
焼肉専門店	25 (100)	22 (88)	3 (12)
焼鳥専門店・串焼専門店	22 (100)	14 (64)	8 (36)
その他	24 (100)	10 (42)	14 (58)

集計表 2【図 3-20 「鶏肉の汚染率」の知識の有無（提供の有無別）】

p < 0.01

	n (%)	良く知 っていた	聞 いた が、 詳細 はあ ら ない	初 め て 聞 いた
全体	102 (100)	27 (26)	46 (45)	29 (28)
3ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を提供した	59 (100)	19 (32)	30 (51)	10 (17)
提供していない	43 (100)	8 (19)	16 (37)	19 (44)

「鶏肉の汚染率」の知識について「分からない」、「無回答」を除いて集計

集計表3【図3-21 「生食用食肉の表示」の知識の有無（提供の有無別）】

p < 0.01

	n (%)	良 く 知 っ て い た	知 ら な い 詳 し く は あ	聞 か な い こ と は あ	初 め て 聞 い た
全体	102 (100)	37 (36)	45 (44)	20 (20)	
3ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を提供した	58 (100)	29 (50)	19 (33)	10 (17)	
提供していない	44 (100)	8 (18)	26 (59)	10 (23)	

「生食用食肉の表示」の知識について「分からない」、「無回答」を除いて集計

集計表4【図3-25 今後、食肉を生で食べるリスクを客に伝えるかどうか（提供の有無別）】

p < 0.01

	n (%)	伝 え る	場 合 は 伝 え る よ う に よ つ て	伝 え な い	無 分 か ら な い 無 回 答
全体	109 (100)	22 (20)	43 (39)	16 (15)	28 (26)
3ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を提供した	64 (100)	14 (22)	34 (53)	10 (16)	6 (9)
提供していない	45 (100)	8 (18)	9 (20)	6 (13)	22 (49)

集計表5【図3-28 「知って防ごう！カンピロバクター食中毒（パンフレット）」を読んだことがあるか（提供の有無別）】

p < 0.01

	n (%)	読 ん だ こ と が あ る	読 ん で い な い
全体	108 (100)	29 (27)	79 (73)
3ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を提供した	60 (100)	22 (37)	38 (63)
提供していない	48 (100)	7 (15)	41 (85)

## 4 事業者インタビュー調査結果

### (1) 調査方法

#### ア 対象及び方法

##### (ア) 訪問によるインタビュー調査

都内飲食店のうち、食肉を生で食べる料理を提供する可能性の高い、居酒屋、焼肉専門店、焼鳥・串焼専門店に対し、インタビュー調査を実施した。具体的には、調査者が事前に連絡をとり、所要時間 30 分で、飲食店において調理長又は経営者にインタビューを行った。調査対象者は、食肉を生で食べる料理を提供している 4 事業者及び提供していない 2 事業者の計 6 事業者であった。

##### (イ) 電話によるインタビュー調査

都内飲食店 9 事業者を対象とした。食肉を生で食べる料理を提供する可能性の高い、居酒屋、焼肉専門店、焼鳥・串焼専門店のうち、食肉を生で食べる料理を提供していることがインターネットで確認できた飲食店に、調査者が電話をし、調理長又は経営者にインタビューを行った。

#### イ 調査期間

平成 21 年 4 月 14 日から平成 21 年 4 月 28 日まで

#### ウ 調査内容

調査対象者に、食肉を生で食べる料理を提供しているか、提供していればそのメニューと提供したきっかけを、していなければ提供していない理由を尋ねた。また、提供している事業者には、生で提供している食肉の仕入れ状況や衛生管理、客の動向等について聞いた。その他に、食肉を生で提供する飲食店の増減を聞いた。

### (2) 調査結果

#### ア 提供メニューと提供のきっかけ

- ・調査対象者が提供していた食肉を生で食べる料理は、牛レバーの刺身、鶏肉の刺身、とりわさ、馬肉の刺身、馬肉のユッケ等であった。完全に生で提供しているところと、食中毒発生を恐れて、軽く表面をあぶるなど若干火を通して提供しているところがあった。
- ・提供のきっかけについては、客からの要望や、以前働いていたところで提供していたからといった理由があげられた。

#### イ 提供していない理由

- ・鮮度とは関係なく菌が付着しているかどうかで、食肉を生で食べたことが原因の食中毒が発生するという知識は、営業許可更新時の保健所の指導で知った。

- ・現在は提供していないが、原価率の問題で、採算が取れるほどのニーズがあれば提供したいという意向を示した事業者がいた。

#### ウ 生で提供する食肉について

- ・馬肉については、冷凍保存された食肉が直送されるシステムになっており、どの事業者も共通であった。
- ・鶏肉や牛レバーについては、仕入れ先から鮮度が良いという情報があった場合や、解体処理した当日の新鮮な食肉を仕入れた場合、鮮度について信用のおける仕入れ先から仕入れている場合に、生で提供していた。
- ・仕入れ先から、鶏肉を生で提供することは控えるよう言われているが、生で提供している事業者があった。
- ・牛レバーの刺身を提供する際に、皿と刺身の表面にアルコールを噴霧している事業者があった。

#### エ 食肉を生で食べる料理を注文する客の動向

- ・客の特徴として、特に男性が多いということはない。
- ・子どもが牛レバーの刺身を食べていることがあるが、本人が好きで食べているようである。
- ・メニュー表にない食肉を生で食べる料理を、年配の客から注文されることがたまにあるが、断っている。
- ・食肉を生で食べる料理を注文する客が少し増えていると感じている事業者と、変わらないという事業者があった。

#### オ 10年前と比較した提供店の増減の意識

- ・BSE と鳥インフルエンザが話題になってから、食肉を生で提供する飲食店は減ったと思う。
- ・牛肉の刺身は以前からあったが、鶏肉の刺身の需要があるのはここ数年である。専門店が増えたことと、食肉を生で食べることができるとる意識の変化があるのではないか。

## 5 消費者 Web アンケート調査 「食肉の生食に関するアンケート調査」調査票 <調査ご協力のおねがい>

この度、東京都福祉保健局の委託を受け「食肉の生食に関するアンケート調査」を実施することになりました。

この調査は、東京都が消費者や事業者の方々へ食肉を生で食べることに伴うどのような情報発信すべきかを検討するために、基礎的な情報を収集することを目的としています。

なお、ここでいう「食肉を生で食べる」とは、生や生に近い状態で食べることを目的とした食肉料理を食べることを指します。

意図的に加熱調理を一切行っていないか、表面のみ加熱した食肉(レバーなどの内臓を含む)であって、ステーキのレアやローストビーフ、不注意で加熱不足となってしまった半生状態の食肉は除きます。

例) ・ユッケ、タルタルステーキ、鶏刺し、鶏のたたき、とりわさ、など正肉を生で食べるメニュー  
・レバ刺し、ハツ刺し、センマイ刺しなど、内臓肉を生で食べるメニュー

あなたご自身についてお伺いします。

Q1 **【必須】** あなたの年齢をご記入ください。(半角数字でご記入ください) 【            】歳

Q1-1 **【必須】** あなたの性別をお選びください。

- 1.男性            2.女性

Q1-2 **【必須】** あなたのお住まいをお選びください。

1. 東京都    2. 神奈川県    3. 埼玉県    4. 千葉県    5. その他の道府県

Q1-3 **【必須】** あなたのご職業をお選びください。

1. 会社員    2. 自営業    3. 公務員    4. パート・アルバイト    5. 主婦・主夫    6. 学生  
7.その他(具体的にご記入ください:                            )(回答必須)

Q1-4 **【必須】** あなたの世帯構成をお選びください。

1. 単身世帯    2. 夫婦のみ世帯    3. 家族世帯    4. その他

Q1-5 **【必須】** 前問で「家族世帯」とお答えの方にお伺いします

以下の項目について、あてはまるものをお選びください。

1. 家族内に 5 歳未満の幼児がいる            1.はい    2.いいえ  
2. 家族内に 5 歳以上 10 歳未満の小児がいる            1.はい    2.いいえ  
3. 家族内に 65 歳以上の高齢者がいる            1.はい    2.いいえ

**Q2【必須】** あなたは、この3ヶ月間に、食肉を生で食べたことがありますか。あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.はい 2.いいえ

Q2で「1.はい」と回答した人にお伺いします。

**Q2-1【必須】** あなたは、この3か月に、平均してどの位の頻度で、食肉を生で食べましたか。あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.1回だけ 2.月に1回程度 3.月に2・3回程度 4.週に1~2回程度  
5.それ以上(具体的にご記入ください: 回/週) (回答必須)

Q2で「1.はい」と回答した人にお伺いします。

**Q2-2【必須】** あなたがよく食べるメニューを選び、あてはまるもの全てをお選びください。(いくつでも)

- 1.鶏肉の刺身 2.とりわさ・鶏のたたき(鶏肉の表面のみ加熱した料理)  
3.レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身 4.牛肉のユッケ・タルタルステーキ(細かく刻んだ生肉)  
5.牛肉のたたき(牛肉の表面のみ加熱した) 6.牛レバーの刺身  
7.センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身 8.馬肉の刺身 9.豚肉の刺身  
10.豚レバーの刺身 11.その他(具体的にご記入ください: ) (回答必須)  
12.特に決まっていない

Q2で「1.はい」と回答した人にお伺いします。

**Q2-3【必須】** あなたは、食肉を生で、主にどこで食べましたか。あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.飲食店 2.自宅 3.バーベキューなど野外  
4.その他(具体的にご記入ください: ) (回答必須) 5.覚えていない

Q2-3で「1.飲食店」と回答した人にお伺いします。

**Q2-4【必須】** あなたが、食肉を生で食べることの多い飲食店は、どのような店でしたか。あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.居酒屋 2.焼肉専門店 3.焼鳥専門店・串焼専門店  
4.その他(具体的にご記入ください: ) (回答必須) 5.覚えていない

Q2で「1.はい」と回答した人にお伺いします。

**Q2-5【必須】** あなたが食肉を生で食べたきっかけは何ですか。最もあてはまるもの1つをお選びください。

- 1.飲食店のメニューにあった 2.飲食店の人に勧められた  
3.精肉店などの店頭で販売していた 4.一緒に食べていた人に勧められた

- 5.家族が食べていた 6.テレビ番組で見た 7.新聞や雑誌で見た 8.インターネットで見た  
9.その他(具体的にご記入ください:)(回答必須) 10.わからない

Q2で「1.はい」と回答した人にお伺いします。

Q2-6【必須】 この3ヶ月間で、あなたは、メニュー表にはない、食肉を生で食べる料理(いわゆる裏メニュー)を飲食店で注文したことはありますか。あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.よくある 2.たまにある 3.ほとんどない 4.ない 5.わからない

Q2で「1.はい」と回答した人にお伺いします。

Q2-7【必須】 あなたは、これまでに、食肉を生で食べてそれが原因と考えられる体調不良を起こしたことがありますか。あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.ある(何回ありますか。覚えている範囲でご記入ください: 回)(回答必須)  
2.ない 3.わからない

Q2-7で「1.ある」と回答した人にお伺いします。

Q2-8【必須】 その時、どのような症状が起きましたか。あてはまるもの全てをお選びください。(いくつでも)

体調不良を複数回起こされた場合は、最も症状が重かったときについてお答えください。

- 1.下痢(水様便) 2.下痢(血便) 3.下痢(その他) 4.腹痛 5.吐き気 6.おう吐  
7.その他(具体的にご記入ください: ) (回答必須)

Q2-7で「1.ある」と回答した人にお伺いします。

Q2-9【必須】 その時、医療機関へは受診しましたか。あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.した(何回ありますか。覚えている範囲でご記入ください: 回)(回答必須)  
2.しなかった 3.わからない

Q2-7で「1.ある」と回答した人にお伺いします。

Q2-10【必須】 その時、保健所など行政機関へ連絡しましたか。あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.した(何回ありますか。覚えている範囲でご記入ください: )回(回答必須)  
2.しなかった 3.わからない

Q2-7で「1.ある」と回答した人にお伺いします。

Q2-11【必須】 あなたは、その後も食肉を生で食べましたか。あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.食べた 2.食べなかった

**Q3【必須】** 次の事柄は、自分の健康にとってどの程度危険があると思いますか。選択肢の中から、あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.残留農薬      1.危険である    2.どちらかといえば危険である  
                  3.どちらかといえば危険でない    4.危険でない
- 2.残留抗生物質(家畜に投与された動物用医薬品)  
                  1.危険である    2.どちらかといえば危険である  
                  3.どちらかといえば危険でない    4.危険でない
- 3.食品添加物      1.危険である    2.どちらかといえば危険である  
                  3.どちらかといえば危険でない    4.危険でない
- 4.BSE(牛海綿状脳症)      1.危険である    2.どちらかといえば危険である  
                  3.どちらかといえば危険でない    4.危険でない
- 5.賞味期限切れの食品      1.危険である    2.どちらかといえば危険である  
                  3.どちらかといえば危険でない    4.危険でない
- 6.遺伝子組み換え食品      1.危険である    2.どちらかといえば危険である  
                  3.どちらかといえば危険でない    4.危険でない
- 7.魚介類の刺身      1.危険である    2.どちらかといえば危険である  
                  3.どちらかといえば危険でない    4.危険でない
- 8.食肉の刺身      1.危険である    2.どちらかといえば危険である  
                  3.どちらかといえば危険でない    4.危険でない
- 9.キノコや野草      1.危険である    2.どちらかといえば危険である  
                  3.どちらかといえば危険でない    4.危険でない

**Q4【必須】** 食肉を生で食べることについては、色々なことがわかっています。次のことについて、これまでに知っていたかどうか、選択肢の中から、あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は60%以上である<sup>1</sup> 1.良く知っていた    2.聞いたことはあるが、詳しくは知らない    3.初めて聞いた    4.分からない
- 2.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<sup>2</sup>  
1.良く知っていた    2.聞いたことはあるが、詳しくは知らない    3.初めて聞いた    4.分からない
- 3.平成19年に都内で発生した食中毒の4件に1件は、食肉を生で食べたことが原因と考えられている<sup>3</sup>  
1.良く知っていた    2.聞いたことはあるが、詳しくは知らない    3.初めて聞いた    4.分からない



## 参考情報

\*1:鶏肉をはじめ、食肉は腸管出血性大腸菌 O157 やカンピロバクターなどの食中毒菌に汚染されている可能性があります。

特にカンピロバクターについては、国産鶏肉で 61%、牛レバーで 50%が汚染されているとの報告があります。

\*2:新鮮な食肉でも食中毒を起こす量の食中毒菌が付着していることがあります。

食肉を生で食べることによる食中毒の起こりやすさは、鮮度とは関係ありません。

\*3:平成 19 年に都内で発生した食中毒 83 件のうち、少なくとも 20 件は生又は加熱不十分の食肉が原因食品と考えられています。

**Q5【必須】** 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ましたか。あてはまるもの 1 つをお選びください。

- 1.知っていた 2.食肉の種類によっては知っていた 3.知らなかった 4.わからない

Q5 で「1.知っていた」又は「2.食肉の種類によっては知っていた」と回答した人にお伺いします。

**Q5-1【必須】** あなたは、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どのようにしてお知りになりましたか。あてはまるもの 1 つをお選びください。1.精肉店の人から聞いた

2.飲食店の人から聞いた 3.一緒に食べに行った人から聞いた

4.家族・友人から聞いた 5.保健所の講習会やパンフレットで知った

6.学校の先生から聞いた 7.テレビ番組や新聞から知った 8.インターネットで見た

9. その他(具体的にご記入ください: ) (回答必須) 10.わからない

**Q6【必須】** 食肉を生で食べることのリスクについて、人から直接注意を受けたことがありますか。あてはまるもの 1 つをお選びください。

1. ある 2.食肉の種類によってある 3.ない 4.わからない

Q6 で「1.ある」又は「2.食肉の種類によってある」と回答した人にお伺いします。

**Q6-1【必須】** あなたは、どなたから注意を受けましたか。あてはまるもの 1 つをお選びください。

1.精肉店の人 2.飲食店の人 3.一緒に食べに行った人 4.家族・友人

5. その他(具体的にご記入ください: ) (回答必須) 6.わからない

**Q7【必須】** あなたは、今後、食肉を生で食べますか。あてはまるもの 1 つをお選びください。1.食べる 2.場合によっては食べる 3.食べない 4.分からない

**Q8【必須】** あなたは今後、食肉を生で食べようとしている家族や友人に、食中毒になる可能性があることを伝えようと思いますか。あてはまるもの1つをお選びください。

- 1.思う 2.どちらかといえば思う 3.どちらかといえば思わない 4.思わない

**Q9** あなたは食中毒など食品の安全性に関する情報をどのように得ていますか。参考にしている順に、1から6まで数字でご記入ください。参考にしていない情報は、空欄のまま構いません。

- インターネット( ) テレビ( ) 新聞・雑誌・書籍( ) 口コミ( )  
パンフレット・チラシ( ) その他( )

**Q9-1** あなたが情報を得るために、普段ご覧になっているものは何ですか。いくつでも構いませんので、具体的にご記入ください。(例: のホームページ、 新聞)

( )

**Q10【必須】** あなたは、次に挙げるパンフレットやホームページを読んだことはありますか。

**1.知って防ごう！カンピロバクター食中毒(インターネット)**

- 1.読んだことがある 2.読んだことがない

**2.知って防ごう！カンピロバクター食中毒(パンフレット)**

- 1.読んだことがある 2.読んだことがない

**3.健康食品ウソ？ホント？**

- 1.読んだことがある 2.読んだことがない

**4.防ごう！ノロウイルス感染**

- 1.読んだことがある 2.読んだことがない

**5.お肉の生食や加熱不足にご注意！**

- 1.読んだことがある 2.読んだことがない

6 事業者訪問留置アンケート調査「事業者の『食肉の生食』に関する意識と行動調査」調査票

<調査ご協力のおねがい>

この度、東京都福祉保健局の委託を受け「事業者の食肉の生食に関するアンケート調査」を実施することになりました。

この調査は、食肉を生で食べる料理を原因とする食中毒が増加傾向にあることから、東京都が消費者や事業者の皆様にごどのように情報発信すべきかを検討するために、基礎的な情報を収集することを目的としています。

なお、ここでいう「食肉を生で食べる」とは、生や生に近い状態で食べることを目的とした食肉料理を食べることを指します。意図的に加熱調理を一切行っていないか、表面のみ加熱した食肉（レバーなどの内臓を含む）であって、ステーキのレアやローストビーフ、不注意で加熱不足となってしまった半生状態の食肉は除きます。

例)・ユッケ、タルタルステーキ、鶏刺し、鶏のたたき、とりわさなど正肉を生で食べるメニュー

るメニュー

・レバ刺し、ハツ刺し、センマイ刺しなど、内臓肉を生で食べるメニュー

メニューやお店の方針に決定権のある方（調理長や経営者など）がご回答いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

ご多忙とは存じますが、以下の質問事項にご記入いただき、3月 日( ) 時頃までにご回答くださいますようお願いいたします。調査員が後日回収に伺います。

お答えは、各質問に用意された回答選択肢の中から該当するもの1つに をつけてください。(複数回答可)とある質問には、複数の選択肢に をつけていただいて構いません。

なお、「その他」を選択される場合は、記入欄に具体的な内容をご記入ください。

問1 あなたのことをお尋ねします。

(1) 年齢をご記入ください 【 】歳

(2) 以下、あてはまる選択肢1つに をつけてください。

性別： 1.男性 2.女性

勤務先の営業の種類：

1.居酒屋 2.焼肉専門店 3.焼鳥専門店・串焼専門店

4.その他【具体的にご記入ください】

業態：

- 1.チェーン            2.フランチャイズ            3.個人  
4.その他【具体的にご記入ください：            】

営業時の調理従事者の人数：

- 1.1人            2.2~5人            3.6~10人            4.11~20人  
5.それ以上【何人ですか：            人】

営業年数：

- 1.1年未満            2.1~3年未満            3.3~5年未満            4.5~10年未満  
5.10年以上【何年ですか：            年】

あなたのお立場を教えてください。

- 1.調理長            2.経営者            3.その両方

問2 この3ヶ月間に、食肉を生で食べる料理を提供したことがありますか。当てはまるもの1つに をつけてください。

- 1.はい            2.いいえ → 問3にお進みください

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

→付問2-1 どの位提供しましたか。当てはまるもの1つに をつけてください。

- 1.ほぼ毎日            2.週に3~5回程度            3.週に1~2回程度  
4.月に2~3回程度            5.月に1回程度

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問2-2 普段提供するメニューを3つまで選んでください。[複数回答可・3つまで]

1. 鶏肉の刺身
2. とりわさ・鶏のたたき(鶏肉の表面のみ加熱した料理)
3. レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身
4. 牛肉のユッケ・タルタルステーキ(細かく刻んだ生肉)
5. 牛肉のたたき(牛肉の表面のみ加熱したもの)
6. 牛レバーの刺身
7. センマイ・ハツなど牛のレバー以外の内臓肉の刺身
8. 馬肉の刺身
9. 豚肉の刺身
10. 豚レバーの刺身
11. その他【具体的にご記入ください：            】

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問2-3 どのような食肉を生で食べるために提供しましたか。当てはまるもの1つに をつけてください。

1. 伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉
2. 仕入れ元が生食できるとした食肉
3. 仕入れた食肉のうち、新鮮だと自分や責任者が判断した食肉
4. その他【具体的にご記入ください： 】
5. わからない

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問2-4 差し支えない範囲で、生で提供した食肉をどこから入手しているのか教えてください。

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問2-5 どのようなときに提供していますか。当てはまるものを1つに をつけてください。

1. 常時メニュー表に掲載している
2. 客から「生食メニューはあるか」という求めがあったとき
3. 伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉を仕入れたとき
4. 加熱調理用だが、鮮度の良い食肉を仕入れたとき
5. その他【具体的にご記入ください： 】

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問2-6 あなたの店で、食肉を生で食べるメニューを提供したきっかけは何ですか。当てはまるもの1つに をつけてください。

1. 他の飲食店で提供している
2. 仕入れ元に勧められた
3. 客の求めに応じた
4. テレビで見た
5. 新聞や雑誌で見た
6. インターネットで見た
7. 利幅が大きい
8. その他【具体的にご記入ください： 】
9. わからない

【全員お答えください】

問3 この3ヶ月間で、メニュー表にはない食肉を生で食べる料理（いわゆる裏メニュー）をお客様から注文されたことはありますか。当てはまるもの1つに をつけてください。

- 1.よくある      2.たまにある      3.ほとんどない      4.ない

問4 前年と比べてこの1年間で、「食肉を生で食べる料理を注文するお客様の数は変化した」という印象をお持ちですか。当てはまるもの1つに をつけてください。

- 1.増えた      2.変わらない      3.減った      4.わからない

問5 10年前と比べて、「食肉を生で食べる料理を提供する飲食店の数は変化した」という印象をお持ちですか。当てはまるもの1つに をつけてください。

- 1.増えたと思う      2.変わらないと思う      3.減ったと思う      4.わからない

問6 次の事柄は、自分の健康にとってどの程度危険があると思いますか。選択肢の中から、当てはまるもの1つに をつけてください。

対 象	選 択 肢			
	1.危険である	2.どちらかといえば危険である	3.どちらかといえば危険でない	4.危険でない
残留農薬	1.	2.	3.	4.
残留抗生物質(家畜に投与された動物用医薬品)	1.	2.	3.	4.
食品添加物	1.	2.	3.	4.
BSE(牛海綿状脳症)	1.	2.	3.	4.
賞味期限切れの食品	1.	2.	3.	4.
遺伝子組み換え食品	1.	2.	3.	4.
魚介類の刺身	1.	2.	3.	4.
食肉の刺身	1.	2.	3.	4.
キノコや野草	1.	2.	3.	4.

問7 食肉の生食については、色々なことがわかっています。次のことについて、これまでに知っていたかどうか、選択肢の中から、当てはまるものに1つ をつけてください。

対 象	選 択 肢			
	1 良く知っていた らない	2 聞いたことはあ るが、詳しくは知 らない	3 初めて聞いた	4 分からない
流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は60%以上である。 *1	1.	2.	3.	4.
食肉の生食による食中毒は、鮮度に係わらず発生することがある*2	1.	2.	3.	4.
生食用として基準を満たしたレバーには、「生食用」である旨や食肉加工処理場名が表示されている*3	1.	2.	3.	4.

いくつかご存知でしたか。こちらもお読みください。

#### 参考情報

- \*1：鶏肉をはじめ、食肉は腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクターなどに汚染されている可能性があります。特にカンピロバクターについては、国産鶏肉で61%、牛レバーで50%が汚染されているとの報告があります。
- \*2：新鮮な食肉でも食中毒を起こす量の食中毒菌が付着していることがあります。食肉の生食による食中毒の起こりやすさは、鮮度とは関係ありません。
- \*3：厚生労働省から示されている加工等基準目標によると、基準に適合したと畜場で処理された肉には、「生食用」である旨や食肉加工処理場名、所在する都道府県名等が記載されています。なお、生食用レバーの加工基準に適合したと畜場は、全国でも福岡県（2）、熊本県（1）、熊本市（1）、長野県（1）、新潟市（1）の6ヶ所です。H19年度に生食用レバーの出荷実績があるのは福岡県2ヶ所、熊本県1ヶ所、熊本市1ヶ所で、いずれも馬レバーです。

#### 【全員お答えください】

問8 お客様から食肉を生で食べる料理の注文を受けた際に、加熱調理用食肉であることを伝えたことがありますか。当てはまるもの1つに をつけてください。

- 1.ある      2.たまにある      3.ほとんどない      4.ない

問9 今後、食肉を生で食べる料理を希望するお客様に、食肉を生で食べることのリスクについて伝えますか。当てはまるもの1つに をつけてください。

- 1.伝える      2.場合によっては伝える      3.伝えない      4.分からない

問 1 0 食中毒など食品の安全性に関する情報をどのように得ていますか。参考に行っている順に、1 から 6 まで数字で【 】にご記入ください。

インターネット【 】 テレビ【 】 新聞・雑誌・書籍【 】  
口コミ【 】 行政機関からの情報【 】 業界団体からの情報【 】

付問 10-1 情報を得る団体名や番組名、雑誌名などを具体的に教えてください。

--

問 1 1 次に挙げるパンフレットやホームページを読んだことはありますか。 か×かでお答え下さい。

対 象	回答欄( × )
1.知って防ごう！カンピロバクター食中毒 (インターネット)	
2.知って防ごう！カンピロバクター食中毒 (パンフレット)	
3.健康食品ウソ？ホント？	
4.防ごう！ノロウイルス食中毒	
5.お肉の生食や加熱不足にご注意！	

質問は以上で終わりです。ご協力ありがとうございました。



# ちょっと待って! お肉の<sup>なま</sup>生食<sup>しょく</sup>

## 「新鮮だから生でも安全」は間違いです

鶏わさ、レバ刺し、ユッケなどの生肉料理や、焼肉などで加熱不足のお肉を食べたことによる、カンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒が都内で発生しています。

市販の鶏肉の約20%、市販の牛レバーの約9%が食中毒菌のカンピロバクターに汚染されているというデータもあります( )。

お肉についている食中毒菌は、少量でも食中毒を起こします。鮮度がいいからといってお肉を生もしくは半生で食べると、食中毒のリスクが高まります。

厚生労働省 平成20年度食品の食中毒菌汚染実態調査より



対策など詳しくは裏面へ



とくに

## 子どもが生肉を食べると危険です

抵抗力の弱い子どもに生肉を食べさせると、食中毒症状が重症化しやすく、後遺症が出る場合があります。特に、腸管出血性大腸菌による食中毒では、死に至ることがあります。



### 実際に起きた事例

その1 家族と焼肉店で、ユッケ等を食べた15歳の女の子が、4日後に腹痛、血便などを発症し、入院しました。腎不全、意識障害等の症状が続き、集中治療室に3週間入り、回復するまで約2ヶ月かかりました。退院後も後遺症のために2年間通院しました。腸管出血性大腸菌O157に汚染された牛肉を、生で食べたことが原因と考えられました。

その2 居酒屋で、母親が5歳の男の子と6歳の女の子に鶏レバ刺しや砂肝刺しを食べさせたところ、男の子はこの6日後に、女の子は3日後に下痢、腹痛、発熱などの症状が出て、食中毒になってしまいました。カンピロバクターに汚染された鶏肉を、生で食べたことが原因と考えられました。

# どんなもの？ お肉の生食による食中毒 ……………

主な原因食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏わさ、鶏刺し、牛レバ刺しなどの生肉料理</li> <li>・加熱不足の焼き鳥等</li> <li>・二次汚染された食品</li> </ul>  鶏わさ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛レバ刺し、牛ユッケなどの生肉料理</li> <li>・加熱不足の焼肉等</li> <li>・二次汚染された食品</li> </ul>  レバ刺し  ユッケ
原因食品を食べてから発症するまでの時間	2～7日 (平均2～3日)	1～14日 (平均3～5日)
主な症状	下痢、腹痛、発熱	激しい腹痛、 下痢(血便を含む)
原因菌の名前	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌 O157

この2つ以外にも、サルモネラなど、生もしくは半生のお肉を原因とする食中毒はいくつかあります。詳しくは、東京都福祉保健局のホームページをご覧ください(下記アドレス参照)。

## お肉の生食による食中毒を防ぐために ……………

★一般に、市販されているお肉の大部分は加熱調理用です。

お肉を生や半生の状態で食べることは避け、十分に加熱する。

(加熱目安: 中心部温度 75℃、1分以上 中まで色が完全に変わった状態)

お肉を焼くときは専用の箸やトングを用意して、自分が食べるための箸で生肉に触れないよう注意する。

お肉の調理に使った包丁やまな板、味付けに使った容器などは、よく洗って消毒してから他の調理に使う。

生肉をさわった後には、十分手洗いをする。



食中毒、このリーフレットに関するお問い合わせは  
**東京都〇×保健所食品衛生係まで**  
 電話 042-xxx-xxxx

東京都福祉保健局インターネット情報サービス【たべもの安全情報館】

[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/anzen\\_info/index.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/anzen_info/index.html)

「たべもの安全情報館」中のコンテンツ「微生物」をクリック！

## 東京都食品安全情報評価委員会委員名簿

(五十音順、敬称略)

氏 名	所 属 等
あお 碧 海 ゆ き 西 葵	消費生活アドバイザー
いけ 池 上 が み さ ち 幸 江	大妻女子大学家政学部教授
い 伊 藤 た け し 武	麻布大学客員教授
うし 牛 島 ひ る 廣 し 治	東京大学名誉教授
うめ 梅 垣 が き け い 敬 ぞ う 三	(独)国立健康・栄養研究所 情報センター長
おお 大 沢 さ わ も と や す 基 保	(財)食品薬品安全センター秦野研究所 研究顧問
かす 春 日 が ふ み こ 子 文 子	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長
かわ 河 村 む ら よ う こ 子 葉 子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
きつ 吉 川 か わ と し こ 子 肇 子	慶應義塾大学商学部准教授
き 木 む ら き み つ え 江 村 光 江	首都大学東京法科大学院教授
こ 小 久 保 こ く ぼ や た ろ う 彌 太 郎	(社)日本食品衛生協会技術参与
さ 佐 原 は ら ひ る ひ さ 博 久	公募委員
しろ 代 田 し ろ た ま り こ 子 眞 理 子	(財)食品薬品安全センター秦野研究所 主任研究員
た 田 な か ひ さ こ 子 尚 子	公募委員
なか 中 村 な か む ら あ き こ 子 明 子	慶應義塾大学客員教授
はっ 服 部 は っ と り ゆ き お 應 部 幸 應	学校法人服部学園理事長
むら 村 む ら か み も と こ 子 上 紀 子	食生活ジャーナリスト

：委員長

：副委員長

## 食肉の生食による食中毒専門委員会委員名簿

(五十音順・敬称略)

氏名	所属等
磯田 孝義	東京都食鳥肉販売業生活衛生同業組合理事長
伊藤 武	麻布大学客員教授
牛島 廣治	東京大学名誉教授
小久保 彌太郎	(社)日本食品衛生協会技術参与
中村 明子	慶應義塾大学薬学部客員教授
藤野 雅彦	東京都料理生活衛生同業組合理事長
堀口 逸子	順天堂大学医学部助教
村上 紀子	食生活ジャーナリスト

## 検討経過(委員会開催状況)

開催日	会議名	検討内容等
平成20年7月23日	平成20年度第2回食品安全情報評価委員会	「食肉の生食が原因と考えられる食中毒の予防」を検討課題に選定
平成20年10月7日	第1回食肉の生食による食中毒専門委員会	検討の対象とする食中毒菌と食肉の種類の設定、委託調査の概要の検討
平成21年1月21日	第2回食肉の生食による食中毒専門委員会	カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌について効果的な情報提供に資するリスク情報を検討、委託調査内容の検討
平成21年4月30日	第3回食肉の生食による食中毒専門委員会	委託調査結果を反映した効果的な普及啓発の検討
平成21年6月9日	第4回食肉の生食による食中毒専門委員会	中間とりまとめ(案)の検討
平成21年7月29日	平成21年度第1回食品安全情報評価委員会	中間とりまとめ(案)の検討
平成21年8月中旬(予定)	第5回食肉の生食による食中毒専門委員会	最終報告(案)の検討