

東京都食品安全情報評価委員会

食肉の生食による食中毒防止のための効果的な
普及啓発の検討（中間とりまとめ）

平成 21 年 7 月

目 次

はじめに	・1
第1 食肉を生で食べることが原因の食中毒の発生状況	・2
1 食中毒の発生状況	2
(1) 全国の食中毒発生状況	・2
(2) 東京都の食中毒発生状況	・2
2 都内のカンピロバクターによる食中毒発生状況	3
(1) 発生要因・原因食品	・3
(2) 患者情報、原因施設	・4
3 都内の腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況	6
4 都内の食中毒調査における食肉の検査結果	7
(1) カンピロバクターによる食中毒調査における検査結果	7
(2) 腸管出血性大腸菌による食中毒調査における検査結果	8
5 考察	8
第2 消費者における食肉を生で食べることに関する行動実態と課題	9
1 食肉を生で食べる行動実態	9
2 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	・10
3 行動の変化が起こる可能性	・11
4 考察	・11
第3 事業者における食肉を生で食べる料理の提供実態と課題	・12
1 食肉を生で食べる料理の提供実態	・12
2 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	・13
3 行動の変化が起こる可能性	・14
4 考察	・14
第4 食肉の生食による食中毒を減少させるための方策の提言に向けて	・15
資料編	・17
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	・19
2 消費者グループインタビュー調査結果	・46
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	・48
4 事業者インタビュー調査結果	・67
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	・69
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	・75
7 子どもがいる世帯向けリーフレット	・81

はじめに

わが国では昔から、魚介類を生で食べる文化がある。そのためか、消費者は食肉についても生で食べることに抵抗感がなく、近年、食肉を生で食べたことによるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒が多く発生している。厚生労働省は、牛又は馬の肝臓又は肉を対象とした「生食用食肉等の安全性確保について」の通知に基づき、平成 10 年から、食肉の生食について食品関係事業者に対する指導を行ってきた。また、東京都食品安全情報評価委員会（以下「情報評価委員会」という。）は、平成 16 年 7 月に鶏肉の生食による食中毒の発生防止を目的とした報告書「カンピロバクター食中毒の発生を低減させるために」をとりまとめて、カンピロバクター対策を都に対して提言し、それを受けて都は都民への情報提供を進めてきた。しかし、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌の食中毒は減る傾向にはなく、カンピロバクターにおいてはむしろ増加傾向にある。また、腸管出血性大腸菌は食中毒と決定できていなくても、食肉の生食により感染したと推定される事例は多い。

そこで、食肉を生で食べることによる食中毒を減少させるため、平成 20 年 7 月に開催された平成 20 年度第 2 回情報評価委員会において、「食肉の生食による食中毒専門委員会」を設置した。専門委員会では、消費者及び事業者の行動実態調査等から食肉の生食に関する実態を把握し、その結果を踏まえて、食肉の生食のリスクを周知するためのより効果的な普及啓発の方策を検討することとした。

第 1 回専門委員会において、対象とする食中毒起因菌は「カンピロバクター」及び「腸管出血性大腸菌」に、また、対象とする食肉の種類は「鶏肉」及び「牛肉」とすることとした。最終的な報告に先立ち、これまでの 4 回にわたる検討結果を、以下のようにとりまとめた。

なお、本報告書において、「食肉」は、特別に指定する場合を除き、内臓肉を含むこととする。また、「食肉の生食」とは、食肉を意図的に生又は半生で食べることを目的として提供される食品を食べることを指す。具体的な例としては、ユッケ、タルタルステーキ、牛肉のたたき、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。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対象としていない。

東京都食品安全情報評価委員会

第1 食肉を生で食べることが原因の食中毒の発生状況

1 食中毒の発生状況

(1) 全国の食中毒発生状況

平成11年から平成20年までの10年間に於ける全国の食中毒発生件数の推移を病因物質別で見ると、平成11年に発生件数が多かったサルモネラ及び腸炎ビブリオはこの10年間で激減しているが、カンピロバクターは400件から600件程度で推移している。平成13年、平成15年から平成17年、平成19年、平成20年の6年間に於いて、カンピロバクターは病因物質別発生件数の第1位であった。一方、腸管出血性大腸菌による食中毒は10~25件で推移している。(図1-1)

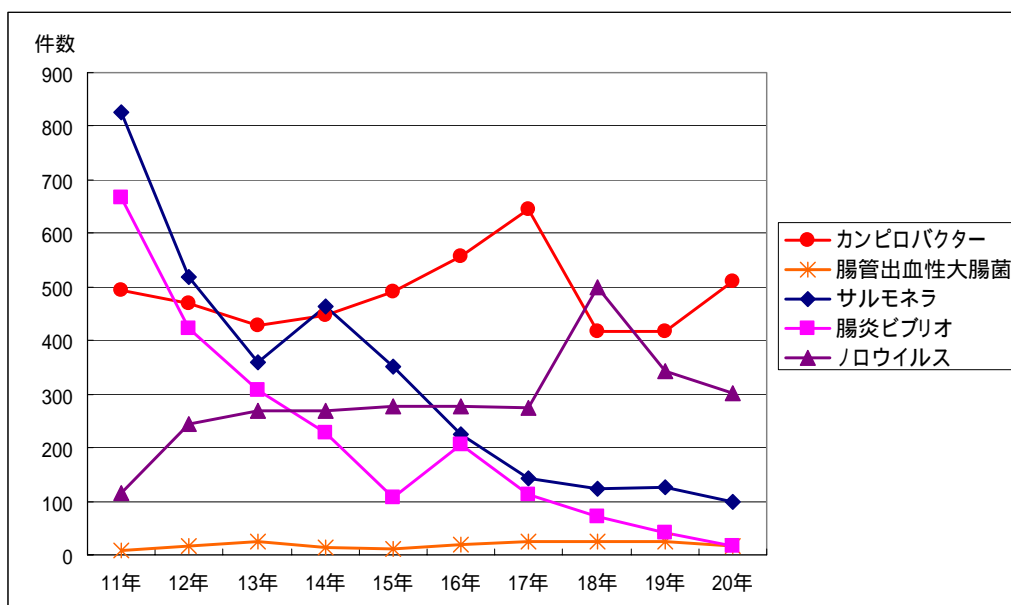


図1-1 病因物質別食中毒発生件数(全国、平成11年~平成20年)

(2) 東京都の食中毒発生状況

平成11年から平成20年までの10年間に於ける都内の食中毒発生件数の推移を病因物質別で見ると、全国と同様にサルモネラ及び腸炎ビブリオはこの10年間で減少している。カンピロバクター及びノロウイルスは増加しているが、特に、平成20年のカンピロバクターによる食中毒の発生件数は、ノロウイルスを抜いて病因物質別の第1位で過去最多の42件であった。一方、腸管出血性大腸菌は4件前後で推移している。(図1-2)

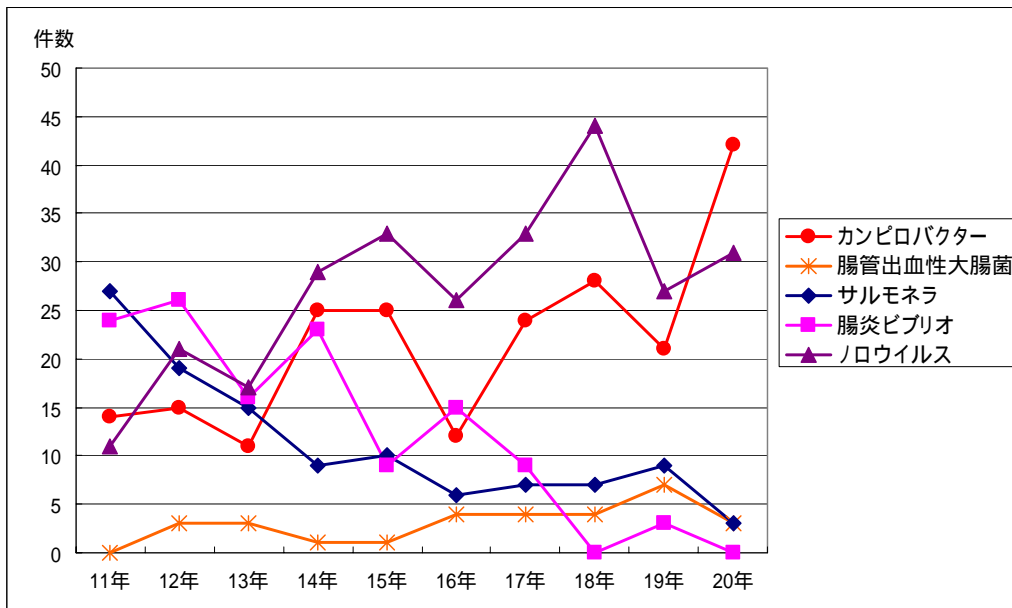


図 1-2 病因物質別食中毒発生件数(東京都、平成 11 年～平成 20 年)

2 都内のカンピロバクターによる食中毒発生状況

(1) 発生要因・原因食品

平成 16 年から平成 20 年の 5 年間に、都内で発生したカンピロバクターによる食中毒の発生要因を分類したところ、生又は半生の食肉を食べたことが発生要因であると推定されたものは 71%～92%で、5 年間の平均は 81%であった(図 1-3)。

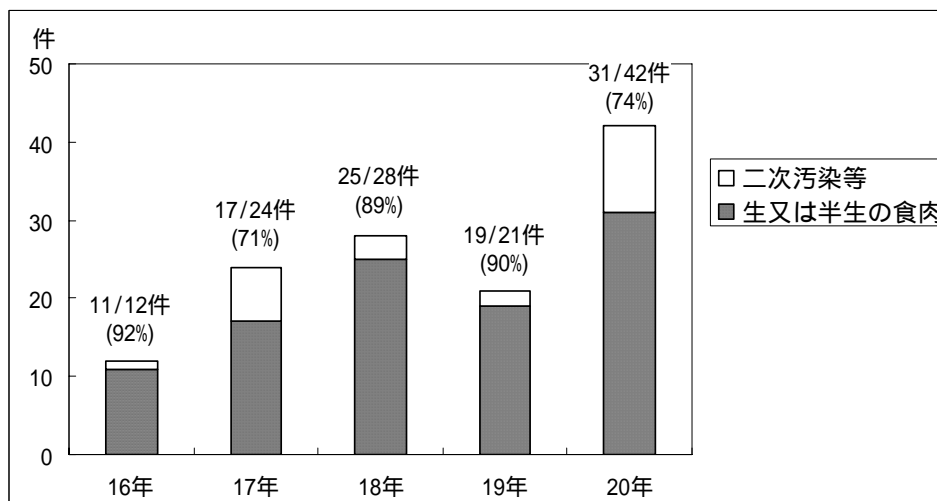


図 1-3 カンピロバクターによる食中毒の発生要因 (東京都、平成 16 年～平成 20 年)

平成 16 年から平成 20 年の 5 年間に、都内で発生したカンピロバクターによる食中毒の原因となった 127 の食品を、食肉の種類別で分類したところ、鶏肉が 77 (61%) と最も多く、次いで牛肉が 24 (19%) であった(表 1-1)。

表 1-1 カンピロバクターによる食中毒の原因食品（東京都、平成 16 年～平成 20 年）

	n (%)	鶏 肉	牛 肉	鶏 肉 及 び 牛 肉	豚 肉	鴨 肉	不 明
合計	127 (100)	77 (61)	24 (19)	2 (2)	1 (1)	1 (1)	22 (17)
16年	12 (100)	10 (83)	1 (8)	1 (8)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
17年	24 (100)	15 (63)	3 (13)	0 (0)	0 (0)	1 (4)	5 (21)
18年	28 (100)	16 (57)	8 (29)	0 (0)	1 (4)	0 (0)	3 (11)
19年	21 (100)	13 (62)	6 (29)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (10)
20年	42 (100)	23 (55)	6 (14)	1 (2)	0 (0)	0 (0)	12 (29)

(2) 患者情報、原因施設

平成 18 年、平成 19 年の 2 年間に都内で発生したカンピロバクターによる食中毒のうち、患者の年齢が把握できる 47 件について、患者 306 人の属性及び原因施設の種類について集計を行った。

患者の性別は、男性が 193 人（63%）と男性の方が多かった（図 1-4）。

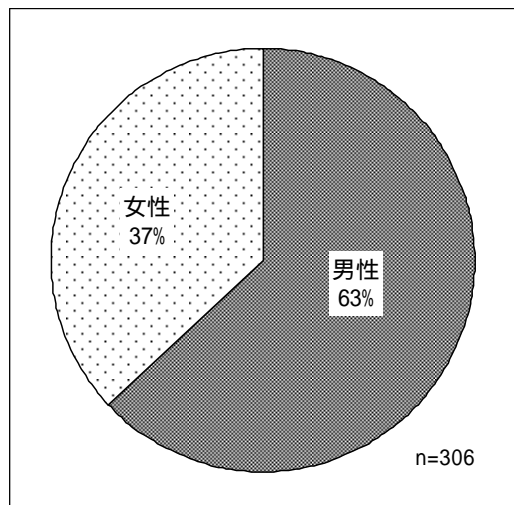


図 1-4 カンピロバクターによる食中毒患者の性別(東京都、平成 18 年・19 年) (n=306)

患者を性別年齢別にみると、20～29 歳男性が 98 人（32%）と最も多く、次いで 20～29 歳女性が 51 人（17%）、30～39 歳男性が 42 人（14%）、30～39 歳女性が 26 人（8%）であった（図 1-5）。

参考として、平成 13 年から平成 17 年の間に、カンピロバクター腸炎で都市立感染症指定医療機関（13 都市 16 医療機関）に入院した患者 397 例の年齢分布は、0～9 歳が 28%、10～19 歳が 25%、20～29 歳が 29%で、30 歳以上は少なかった（感染性腸炎研究会まと

め)

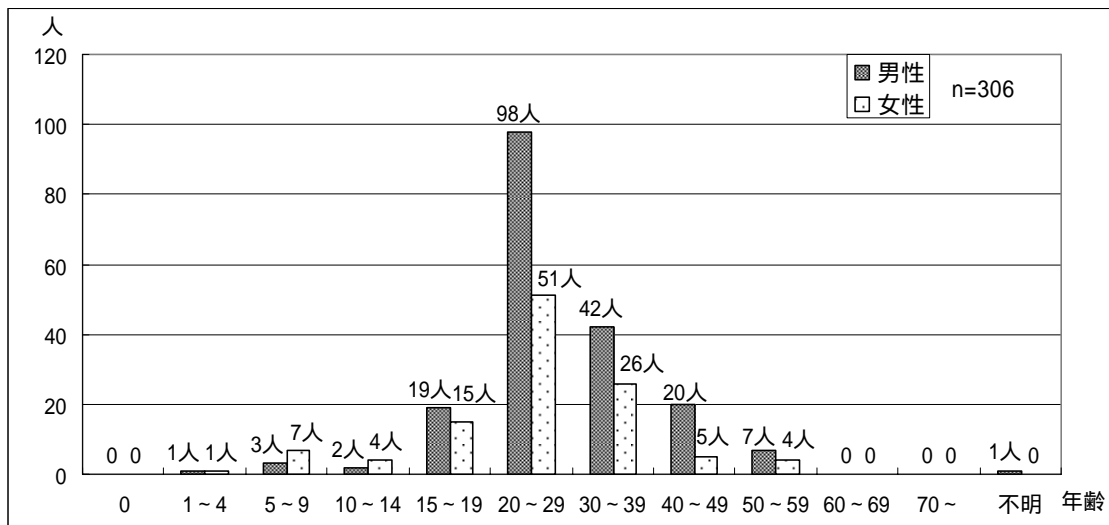


図 1-5 カンピロバクターによる食中毒患者の性別年齢(東京都、平成 18 年・19 年) (n=306)

食中毒発生の際に、患者と一緒に食事をした 52 グループの属性を集計したところ、会社同僚が 22 グループ(42%)、家族が 10 グループ(19%)、大学の友人関係が 8 グループ(15%)、専門学校の友人関係が 2 グループ(4%)、高校の友人関係が 1 グループ(2%)、その他の友人関係が 3 グループ(6%)、患者 1 名のみが 2 グループ(4%)であった(図 1-6)。

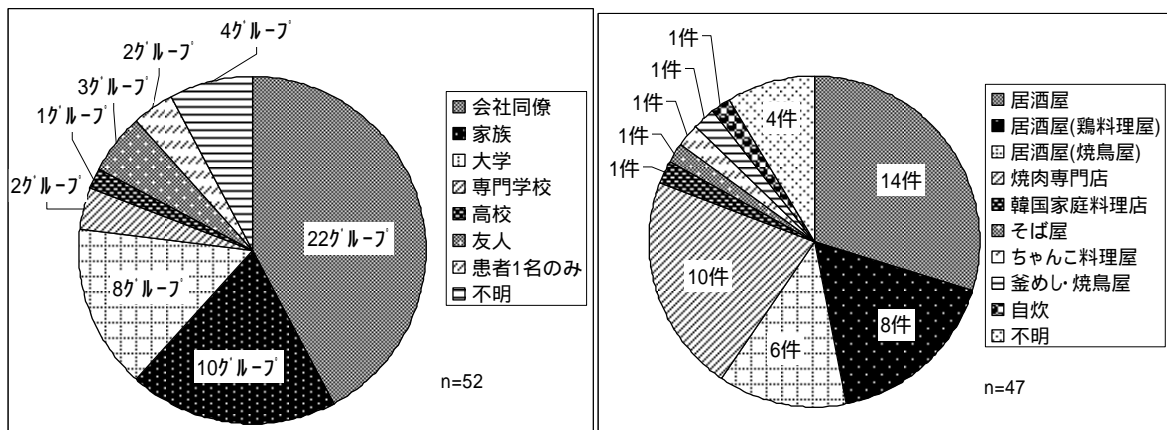


図 1-6 カンピロバクターによる食中毒患者のグループ属性(東京都、平成 18 年・19 年) (n=52) 図 1-7 カンピロバクターによる食中毒の原因施設(東京都、平成 18 年・19 年) (n=47)

食中毒 47 件の原因施設を、提供メニューや屋号をもとに分類したところ、居酒屋が合計して 28 件(60%)、焼肉専門店が 10 件(21%)であった(図 1-7)。

食中毒患者のうち 14 歳以下の患者 18 名が、食中毒発生の際に食肉を生で食べていたかどうかを集計したところ、11 名が食べていた(表 1-2)。

表 1-2 14 歳以下のカンピロバクター食中毒患者の食肉を生で食べる料理の喫食状況
(東京都、平成 18 年・19 年)

	性別	年齢	患者が食べた 「食肉を生で食べる料理」
1	男	3	なし
2	女	3	牛レバ刺し
3	男	5	砂肝刺し、鶏レバ刺し
4	女	5	ユッケ
5	男	6	牛レバ刺し、ユッケ
6	女	6	砂肝刺し
7	女	7	なし
8	女	7	牛レバ刺し
9	女	8	ユッケ
10	男	9	牛レバ刺し、ユッケ
11	女	9	なし
12	女	9	ユッケ
13	男	10	なし
14	女	10	なし
15	女	10	なし
16	女	11	なし
17	女	12	半生の焼鳥(ささみ)
18	男	14	豚レバ刺し

3 都内の腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況

平成 16 年から平成 20 年の 5 年間に、都内で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒の発生要因を分類したところ、生又は半生の食肉を食べたことが発生要因であると推定されたものは 1 件～4 件で、5 年間の平均は 2 件であった(図 1-8)。

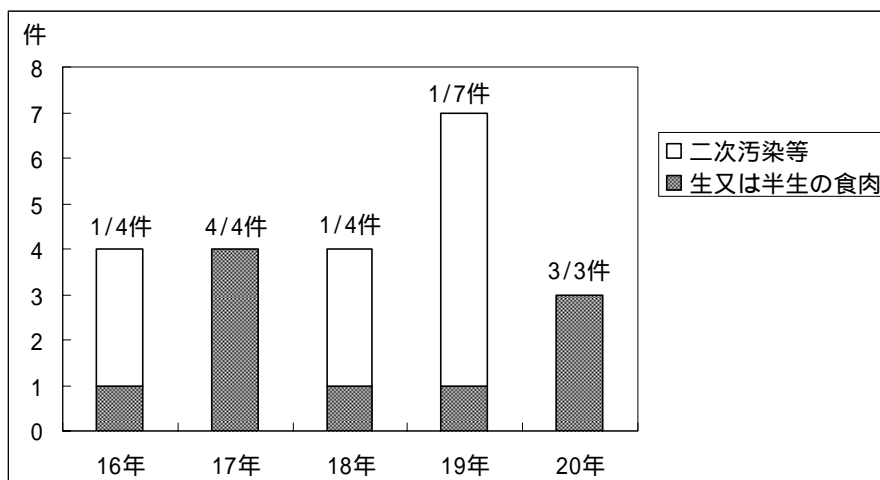


図 1-8 腸管出血性大腸菌による食中毒の発生要因 (東京都、平成 16 年～平成 20 年)

平成 16 年から平成 20 年の 5 年間に、都内で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒の原因となった食品を、食肉の種類別で分類したところ、牛肉が 15 件と最も多か

った(表1-3)。

表1-3 腸管出血性大腸菌による食中毒の原因食品(東京都、平成16年～平成20年)

	n	牛肉	鶏肉	豚肉	その他の食品	不明
合計	22	15	1	1	2	3
16年	4	2	0	1	0	1
17年	4	4	0	0	0	0
18年	4	4	0	0	0	0
19年	7	4	1	0	2	0
20年	3	1	0	0	0	2

参考として、国立感染症研究所がまとめた平成19年の全国の腸管出血性大腸菌感染症患者4,617例の報告において、確定又は推定感染経路が経口感染(複数の感染経路での報告を含む。)であった2,124例のうち、食肉を生で食べていたのは266例あった。また、重症となり溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症したのは129例で、年齢別では0～4歳が61例と最も多く、5～9歳43例、10～14歳7例、15～64歳12例、65歳以上6例であった。

4 都内の食中毒調査における食肉の検査結果

(1) カンピロバクターによる食中毒調査における検査結果

平成19年に都内で発生したカンピロバクターによる食中毒の調査を行った際に検査をした食肉の検査結果は表1-4のとおりで、カンピロバクターを検出したのは未加熱の鶏肉120検体のうち60検体、未加熱の牛肉27検体のうち3検体であった。このうち、食肉を生で食べる料理に使うとされた食肉の検査結果は表1-5のとおりで、鶏肉は16検体のうち8検体から、牛レバーは5検体のうち1検体からカンピロバクターを検出した。

表1-4 カンピロバクターによる食中毒調査における食肉全般の検査結果
(東京都、平成19年)

	種類	検体数	陽性数	検出率(%)
未加熱	鶏肉	120	60	50
	牛肉	27	3	11
	豚肉、馬肉	7	0	0
加熱済	鶏肉	10	0	0
	牛肉	1	0	0

表1-5 カンピロバクターによる食中毒調査における生で食べる料理に使われる食肉の検査結果(東京都、平成19年)

種類	部位	検体数	陽性数	検出率(%)
鶏肉	正肉	11	3	27
	レバー	3	3	100
	砂肝	1	1	100
	もつ	1	1	100
小計		16	8	50
牛肉	正肉	3	0	0
	レバー	5	1	20
小計		8	1	13
合計		24	9	38

(2) 腸管出血性大腸菌による食中毒調査における検査結果

平成 20 年に都内で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒の調査を行った際に検査をした食肉の検査結果は表 1-6 のとおりで、腸管出血性大腸菌を検出したのは牛肉 118 検体のうち 8 検体、豚肉 8 検体のうち 4 検体であった。このうち、食肉を生で食べる料理に使うとされた食肉では、牛肉のユッケ 1 検体、牛内臓肉（ホルモン）1 検体から検出した。

表 1-6 腸管出血性大腸菌による食中毒調査における食肉の検査結果
（東京都、平成 20 年）

種類	部位	検体数	陽性数	検出率 (%)	
牛肉	生食用	ユッケ	12	1	8
		レバー	22	0	0
		タン	2	0	0
		正肉	1	0	0
		内臓肉	5	1 (ホルモン)	20
	加熱用	レバー	5	1	20
		タン	11	0	0
		ロース	8	0	0
		カルビ	25	1	4
		ハラミ	12	2	17
		内臓肉	15	2 (ホルモン、モツ)	13
小計		118	8	7	
豚肉	加熱用	トントロ	3	2	67
		タン	1	1	100
		内臓肉	2	1 (ナンコツ)	50
		正肉	2	0	0
小計		8	4	50	
鶏肉	生食用	2	0	0	
	加熱用	8	0	0	
小計		10	0	0	

5 考察

カンピロバクターによる食中毒の発生件数は、この 10 年間で年により増減はあるものの減少せず、他の病因物質による食中毒が減少したこともあり、発生件数で第 1 位となっている。都内のカンピロバクターによる食中毒の大部分において、生または半生の食肉を食べたことが発生要因と推定されている。また、患者は 20 代、30 代が多く、子どもは少なかった。しかし、子どもの食中毒患者も牛レバ刺し、ユッケなど、食肉を生で食べる料理を食べていることがわかった。

第2 消費者における食肉を生で食べることに関する行動実態と課題

20歳以上の都民1,000人を対象にした消費者Webアンケート調査及びアンケート調査を補完するものとして9歳以下の子どもを持つ人や20代男性など3グループ18名を対象とした消費者グループインタビュー調査を、平成21年1月から3月にかけて実施した。ここでは、それらの結果から考察を行う。

1 食肉を生で食べる行動実態

【食肉を生で食べているか】

直近3ヶ月以内に食肉を生で食べた人は40%であり、男性の方が女性よりも食べている割合が高かった。また、20代は53%が、30代は47%が生で食べており、若い年代ほど食べている割合が高かった。(資料編21ページ参照)。食べた回数は「3ヶ月以内に1回だけ」が34%、「月に1回程度」が38%であった。食べた回数を年代別にみると、20代及び30代は75%強が「月に1回以下」と回数は少なく、50代及び60代は3人に1人が「月に2・3回以上」と若い年代に比べ回数が多かった(資料編22ページ参照)。また、グループインタビュー調査で、親が食肉を生で食べることを好む世帯において、「子どもと一緒に食べている」との回答があった(資料編46ページ参照)。

【よく食べるメニューと食べる場所】

直近3ヶ月以内に食肉を生で食べた人がよく食べているメニューは、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」、「牛肉のたたき」、「とりわさ・鶏のたたき」、「牛レバーの刺身」の順であった(資料編23ページ参照)。食べる場所は80%の人が「飲食店」と回答しており、食べている飲食店の形態は、「焼肉専門店」が56%、「居酒屋」が30%であった。「単身世帯」に比べ、「夫婦のみ世帯」、「家族世帯」で「焼肉専門店」と回答した割合が高かった。(資料編24ページ参照)

【食べたきっかけと裏メニューの注文の有無】

食肉を生で食べたきっかけは、「飲食店のメニューにあった」が55%と最も多く、次いで「一緒に食べていた人に勧められた」が15%であった。メニュー表にはない食肉を生で食べるメニュー(いわゆる裏メニュー)を注文したことがあるかどうか聞いたところ、17%の人が「注文した」ことがあった。(資料編25ページ参照)

【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のうち、食肉を生で食べたことが原因と考えられる体調不良を起こしたことがある人は29人(7%)で(資料編25ページ参照)、そのうち体調不良時に医療機関を受診したのは10人、行政機関に連絡したのは2人であった。また、体調不良を起こした人全員が、その後も「食肉を生で食べていた」(資料編27ページ参照)。体調不良を起こしたことがある人の方が、ない人よりも食肉を生で食べる回数が多い傾向にあった(資料編26ページ参照)。グループインタビュー調査にお

いて、「食中毒は運の悪い人がたまたまかかるものである」と考えているとの回答があった（資料編 46 ページ参照）。

2 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

【食中毒に関する知識】

「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」、「食肉の種類によっては知っていた」との回答が合わせて 75%あり、かなりの人がリスクのあることを知っていた（資料編 28 ページ参照）。直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べたかどうかにより、知識の有無に差があるかどうかをみたところ、差はほとんどみられなかった（資料編 29 ページ参照）。

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として、「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」ことを知っているかどうかを聞いたところ、「良く知っていた」は 13%、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」が 38%、「初めて聞いた」が 44%で、鮮度の良い食肉でも食中毒菌がついていれば食中毒が起こることを理解している人は少なかった（資料編 31 ページ参照）。グループインタビュー調査でも、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、詳しい情報はほとんど知られていなかった（資料編 46 ページ参照）。

【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得ている媒体として、全体としては 1 位「テレビ」、2 位「新聞・雑誌・書籍」、3 位「インターネット」、4 位「口コミ」、5 位「パンフレット・チラシ」であった（資料編 35 ページ参照）。性別年代別による情報源の違いをみたところ、20 代男性、30 代男性、20 代女性では、2 位が「インターネット」、3 位が「新聞・雑誌・書籍」であり、60 代女性では 3 位が「口コミ」、4 位が「インターネット」と、インターネットの順位が全体傾向と異なっていた。その他の性別年代は全体と同じであった。（資料編 36 ページ参照）

【東京都のパンフレット等の認知度】

東京都が作成した食中毒等に関するパンフレットやホームページについては、ほとんどの人が「読んだことがない」と回答した。平成 16 年に情報評価委員会でカンピロバクター対策について提言した際に作成した「知って防ごう！カンピロバクター食中毒（インターネット）」を見ていたのは 2%、「知って防ごう！カンピロバクター食中毒（パンフレット）」を読んでいたのは 3%であった（資料編 37 ページ参照）。グループインタビュー調査で、「ホームページを見てもどこに必要な情報があるのかがわかりにくい」という感想があった（資料編 47 ページ参照）。平成 19 年に作成した食肉の生食による食中毒予防のパンフレット「お肉の生食や加熱不足にご注意！」を読んだことがあるのは、11%であった。このパンフレットを読んだかどうかで食肉を生で食べること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（資料編 37 ページ参照）。

3 行動の変化が起こる可能性

アンケートを通じて食肉を生で食べることのリスクを知った後、今後、食肉を生で食べるかどうかを聞いたところ、「食べる」、「場合によっては食べる」を合わせて67%の人が今後も食べると答えた（資料編32ページ参照）。

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」、「どちらかといえば思う」を合わせて77%の人が伝えたいと回答した（資料編33ページ参照）。

グループインタビュー調査においては、子どものいる人が、自分自身は今後も食べるが、「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をしていた（資料編47ページ参照）。

4 考察

(1) 子どもが親と一緒に食肉を生で食べていた。食中毒になると重症化しやすい子どもには少なくとも、食肉を生で食べさせないように、保護者に対して積極的に働きかける必要がある。

(2) 20代、30代は食肉を生で食べている割合が高く、食中毒になる人も多かった。リスク情報が伝わるように工夫する必要がある。

(3) 食肉を生で食べたことが原因と考えられる体調不良を起こした人のうち、受診した人や行政機関に届け出た人は一部であったことから、行政が把握できる食中毒患者は一部であると推定された。

参考に、平成19年度厚生労働科学研究「宮城県における積極的な食品由来感染症病原体サーベイランスならびに急性下痢症疾患の実被害者数推定」に基づき、平成18年の都内のカンピロバクターによる食中毒の実被害者数を試算すると162,886人であるが、平成18年の食中毒統計で都内のカンピロバクターによる食中毒患者は160人と1,000分の1であった。

厚生労働科学研究費補助金（食品の安心・安全確保推進研究事業）

食品衛生関連情報の効率的な活用に関する研究 平成19年度分担研究報告書
宮城県における積極的な食品由来感染症病原体サーベイランスならびに急性下痢症疾患の実被害者数推定（微生物に起因する原因不明食中毒の実態調査に関する研究）

分担研究者 春日文字子、窪田邦宏（国立医薬品食品衛生研究所）

(4) 消費者は食中毒のリスクを低く捉えており、食肉を生で食べたことが原因と考えられる体調不良を起こしていても、生で食べ続けている。また、生の食肉は食中毒菌が付着している可能性があり、鮮度の良い食肉であっても生で食べると食中毒を起こす可能性があることが、あまり理解されていない。カンピロバクターや腸管出血性大腸菌は少量の菌で食中毒を発症することなど、食中毒防止に必要なリスク情報を消費者が理解できるように普及啓発を進めることが重要である。

- (5) リスク情報を提供する場としてテレビは有用であり、テレビ局に対し正確な情報を提供していく必要がある。
- (6) 行政からの情報を見ている人は少なかったが、リスク情報を周知することの効果は確認できた。より多くの都民に情報が届くような方策を考える必要がある。
- (7) 若い世代では、インターネットが重要な情報源である。また、高齢者に対してはインターネットよりも紙媒体の方が有効である。
- (8) ホームページに情報を掲載していることを周知するとともに、アクセスしやすいホームページ作りを工夫することが必要である。
- (9) 消費者に対するリスク情報の提供が、本人の食行動を変える直接的効果を期待できない場合でも、子どもには食べさせないようにするといった行動の変化につながる可能性は十分にあると考えられる。

第3 事業者における食肉を生で食べる料理の提供実態と課題

都内飲食店 112 事業者を対象にした事業者訪問留置アンケート調査及びアンケート調査を補完するものとして 15 事業者を対象に事業者インタビュー調査を、平成 21 年 2 月から 4 月にかけて実施した。ここでは、それらの結果から考察を行う。

1 食肉を生で食べる料理の提供実態

【食肉を生で食べる料理の提供の有無】

直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を「提供した」ことがあるのは、64 事業者（57%）であった（資料編 50 ページ参照）。ただし、本アンケート調査では、食肉を生で食べる料理を提供している店と提供していない店が半々となるように事業者を選択したため、提供の有無は市場全体の状況を示すものとはなっていない。食肉を生で食べる料理を提供している事業者について、営業の種類別の状況をみると、「焼肉専門店」では提供している割合が 88%と高く、「焼鳥専門店・串焼専門店」では 64%、「居酒屋」では 44%であった（資料編 51 ページ参照）。

【提供メニュー】

普段提供しているメニューは、「牛レバーの刺身」、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」、「とりわさ・鶏のたたき」の順であった（資料編 52 ページ参照）。インタビュー調査において、事業者の中には、食中毒の発生を恐れて軽く表面をあぶったり、牛レバーの刺身の表面にアルコールを噴霧してから提供している、と回答したところがあった（資料編 68 ページ参照）。

【食肉を生で食べる料理に使用された食肉】

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%）、「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（資料編 53 ページ参照）。事業者の 7 割強が、仕入れの段階で伝票・ラベル又は口頭等で生食用食肉であると伝えられ、生食用として提供している。インタビュー調査では、「解体処理した当日の新鮮な肉を仕入れた場合」、「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」という回答もあった（資料編 68 ページ参照）。提供の判断基準を、提供している食肉の種類との関係でみたところ、「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、牛肉のメニューを提供していたのは 8 事業者、鶏肉は 7 事業者であった。また、提供の判断基準を業態別にみたところ、「チェーン」及び「フランチャイズ」では「新鮮だと自分や責任者が判断した食肉」という回答はなく、店独自の判断はなかった。（資料編 54 ページ参照）

なお、生食用食肉については、厚生労働省通知「生食用食肉等の安全性確保について」（平成 10 年 9 月 11 日、生衛発第 1358 号）で生食用食肉の衛生基準が示され、これに基づき行政は事業者への指導を行っている。この基準により、牛又は馬の肝臓又は肉であって生食用食肉として販売するものは、と畜場、食肉処理場及び飲食店営業施設において、加工等基準目標に適合する方法で処理を行い、基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、生食用である旨等を表示することになっている。ただし、レバーを含む生食用食肉を出荷できると畜場は全国で 17 ヶ所であり、平成 20 年度に出荷されたのは馬レバー又は馬肉のみという状況である。

なお、この制度は、法に定められた基準ではなく通知に基づく指導であるため、強制力を伴わない。

【提供したきっかけと裏メニューの注文の有無】

食肉を生で食べる料理を提供したきっかけは、「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（資料編 55 ページ参照）。インタビュー調査では、「客からの要望」のほかに、「以前働いていたところで提供していた」という理由を挙げるところがあった（資料編 67 ページ参照）。

直近 3 ヶ月以内に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、18 事業者（16%）が「ある」と回答した（資料編 55 ページ参照）。

2 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

【食中毒に関する知識】

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として、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ことを「良く知っていた」と回答したのは 59 事業者（53%）、「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」ことを「良く知っていた」と回答したのは 37 事業者（33%）、「流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は 60%以上である」ことを「良く知っ

ていた」のは24%であった(資料編56ページ参照)。

「生食用食肉の表示」の知識の有無については、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有意差があり、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かった。また、「良く知っていた」との回答が多かった「食肉の鮮度と食中毒の関係」について、調理従事者の人数別にみると、調理従事者が1人の事業者は「良く知っていた」と回答した割合がそれ以上の規模の事業者に比べ少なかった。回答者の立場別にみると、「調理長」「調理長と経営者の両方」では「良く知っていた」という回答が多く、「経営者」では「聞いたことがあるが詳しくは知らない」という回答が多かった。(資料編58ページ参照)

【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得ている媒体の順位は、1位「テレビ」、2位「新聞・雑誌・書籍」、3位「業界団体からの情報」、4位「行政機関からの情報」、5位「口コミ」、6位「インターネット」であった(資料編62ページ参照)。

【東京都のパンフレット等の認知度】

東京都が作成した食中毒等に関するパンフレットやホームページを読んだことがあるかどうかを聞いたところ、「知って防ごう!カンピロバクター食中毒(インターネット)」を読んでいたのは17事業者(15%)、「知って防ごう!カンピロバクター食中毒(パンフレット)」を読んでいたのは29事業者(26%)、「お肉の生食や加熱不足にご注意!」を読んだことがあるのは26事業者(23%)であった(資料編62ページ参照)。食肉を生で食べることが原因の食中毒予防に関するパンフレットのうち読んでいる人が多かった「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どうかを、食肉を生で食べる料理の直近3ヶ月以内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。(資料編63ページ参照)

3 行動の変化が起こる可能性

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を伝えるかどうかを聞いたところ、「伝える」が22事業者(20%)、「場合によっては伝える」が43事業者(38%)であった(資料編60ページ参照)。営業の種類別にみると、「焼肉専門店」では「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(資料編61ページ参照)。

4 考察

- (1) 仕入れた食肉を、生で食べる料理に使用するかどうかの判断は、自分の店での判断よりも、仕入れ元など他者の判断にゆだねる方が多かった。
- (2) 国内のと畜場において生食用食肉の出荷実績があるのは馬肉であることから、鶏肉、牛肉については、流通段階でいわゆる「生食用」の表示や情報提供がなされた可能性

がある。

- (3) チェーン店において、提供の判断は本部の指示によると推測されたことから、本部に対して情報提供を行う方が効果的である。
- (4) いわゆる裏メニューの注文があることがわかり、実際に客の要望があることを確認できた。
- (5) 消費者は飲食店で食肉を生で食べる料理を提供しているので食べ始め、事業者は客の要望や他の飲食店の状況を見て提供を始めており、食肉を生で食べることは事業者と消費者の両方から広がっていると考えられる。
- (6) 鮮度の良い食肉ならば生で提供できると認識している事業者がおり、鮮度の良い食肉であっても食中毒菌が付着していれば食中毒が起こる可能性があることが、事業者十分に浸透しているとは言えなかった。カンピロバクターや腸管出血性大腸菌は、少量の菌により食中毒を発症することや、牛レバーは内部がカンピロバクターに汚染されており表面汚染対策では食中毒を防止できないことなどを、改めて周知すべきである。
- (7) 調理従事者が1人の飲食店は、食品衛生に関する講習会等に参加して知識を得る機会が少ないと推測された。
- (8) メニューを含め店の運営を決める立場にある経営者に対しても、食中毒に関する知識等の情報提供は必要である。
- (9) 行政機関から事業者に対して、直接情報提供をするだけでなく、業界団体に働きかけ、業界団体から各事業者に対して情報提供を行い、自主的衛生管理を促進する。
- (10) 食肉を生で食べる料理を提供した事業者に対して、行政が情報提供や指導を行う機会は多いことがアンケート結果からも推測されたが、食肉を生で食べる料理が営業上欠くことのできないメニューとなっているのか、提供中止にはつながっていない。事業者が耳を傾けるような説得力ある情報提供を検討する必要がある。
- (11) 焼肉専門店において、食肉を生で食べることのリスクを客に「場合によっては伝える」という回答が多く、例えば子どもがいる世帯への注意喚起を焼肉専門店において行うことは可能であると考えられる。

第4 食肉の生食による食中毒を減少させるための方策の提言に向けて

専門委員会では、現在、以下の項目について、その最終的な提言をまとめる方向で検討している。

1 消費者に対する効果的な普及啓発

- (1) 消費者の中でも、とりわけ、子どもが食中毒になると重篤になりやすいため、子

どもがいる世帯への働きかけに力を入れる。保育園や学校を通じて、多くの世帯に対して普及啓発を行う方法を検討する。

現在、子どもがいる世帯向けのリーフレット（資料編 81 ページ参照）を、保育園を通じて保護者に配付しその効果を検証しており、最終報告にはその結果を盛り込み、普及啓発資材作成の参考とする。

- (2) 食肉を生で食べる割合が高く、食中毒患者数も多い20代、30代の消費者に対して、食肉を生で食べることのリスクが伝わるようにする。インターネット等を活用して、どのように関心を引きつけるかを検討する。

2 事業者に対する効果的な普及啓発

- (1) 食中毒菌に関する科学的なデータや食中毒事例を示すなど、情報提供の内容を充実する。
- (2) 経営者やチェーン店の本部に対する情報提供や、調理従事者が1人の飲食店への情報提供を行う。
- (3) 客に対して食中毒のリスクや予防について説明するなど、客とのコミュニケーションの方法の提案を検討する。
- (4) 事業者の情報源として重要である業界団体に働きかけ、業界団体から各事業者に対して情報提供を行い、自主的衛生管理を促進する。

3 消費者及び事業者に対して共通して必要なリスク情報

- (1) 消費者、事業者ともに、新鮮であれば生で食べることができるとの誤解が見受けられた。魚介類による食中毒の原因となることが多い腸炎ビブリオは、低温管理により菌を増殖させなければ食中毒を防止することができる。しかし、食肉を生で食べることによる食中毒は少量の菌により発症するため、食中毒菌がついていれば食中毒が発生する可能性があるということを周知する必要がある。
- (2) 消費者、事業者ともに、食肉の生食により食中毒が多く発生していることを実感できるように、現在の食中毒の発生状況を伝える工夫をする。

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)。

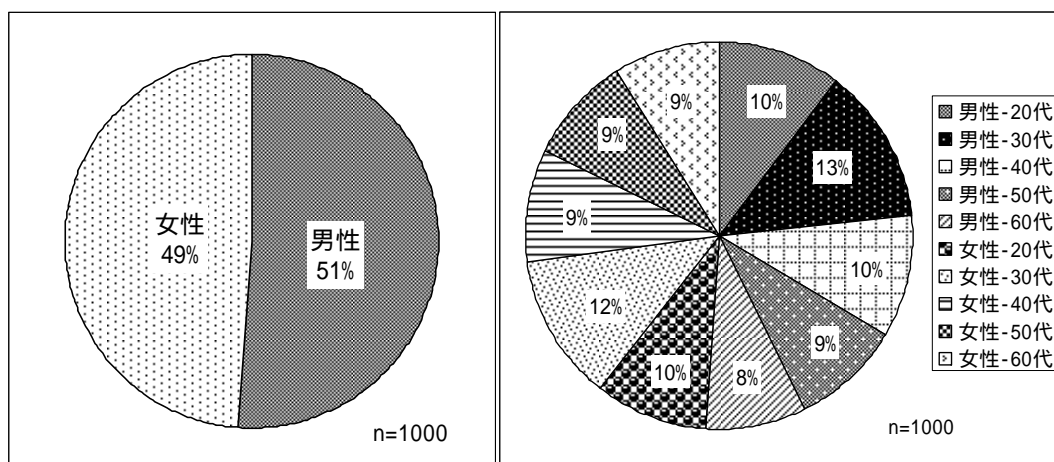


図 2-1 性別 (n=1000)

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)。

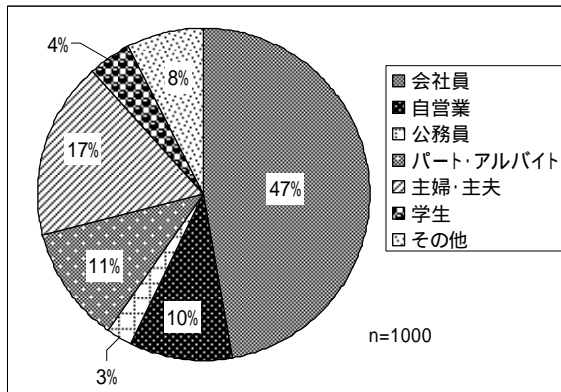


図 2-3 回答者の職業 (n=1000)

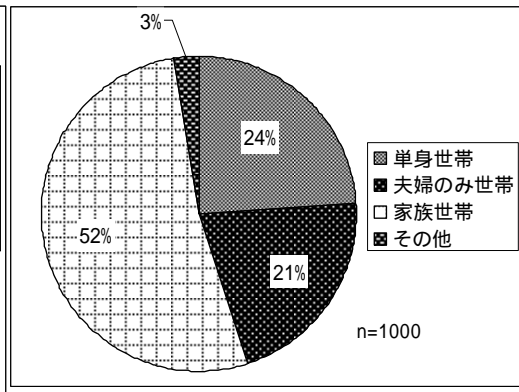


図 2-4 回答者の世帯構成 (n=1000)

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。

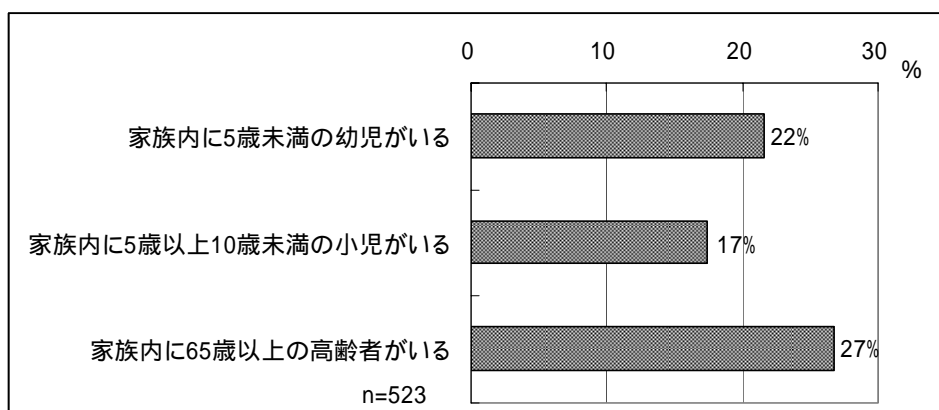


図 2-5 家族世帯の家族構成 (n=523)

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)。

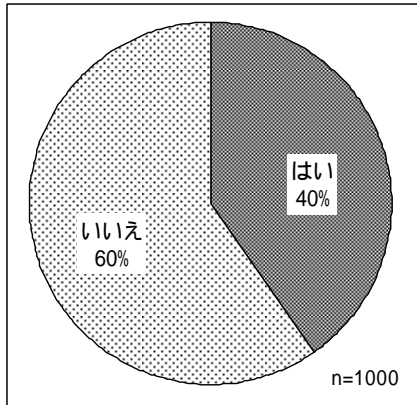


図 2-6 3 ヶ月以内に食肉を生で食べたか (n=1000)

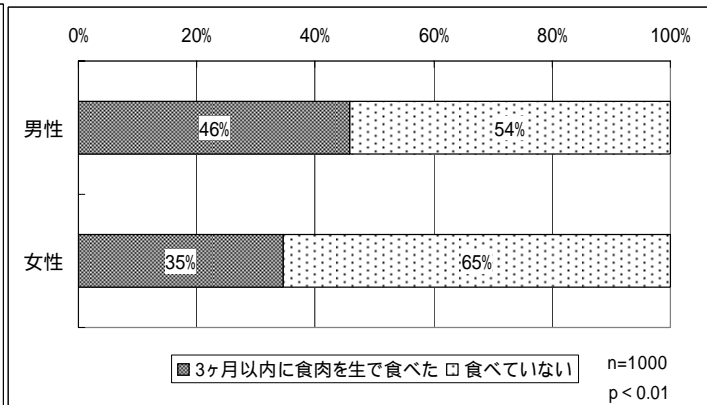


図 2-7 3 ヶ月以内に食肉を生で食べたか (男女別) (n=1000)

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) ($p < 0.01$)。

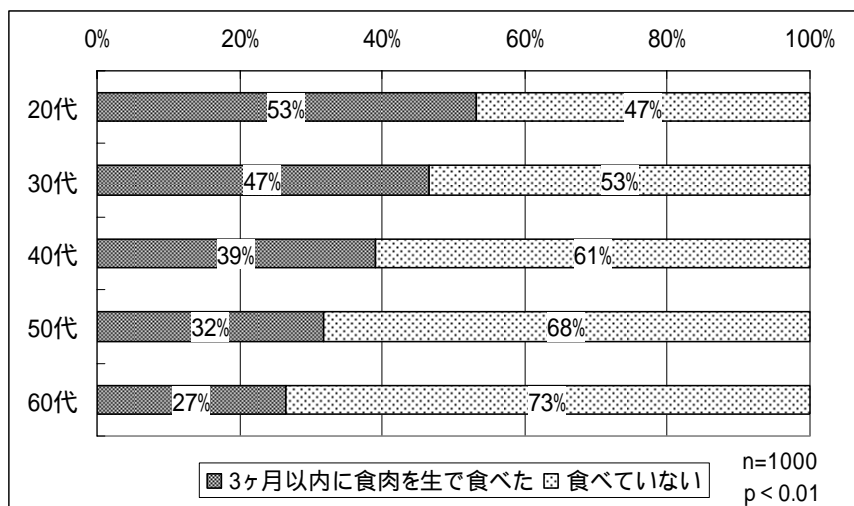


図 2-8 3 ヶ月以内に食肉を生で食べたか (年代別) (n=1000)

【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。

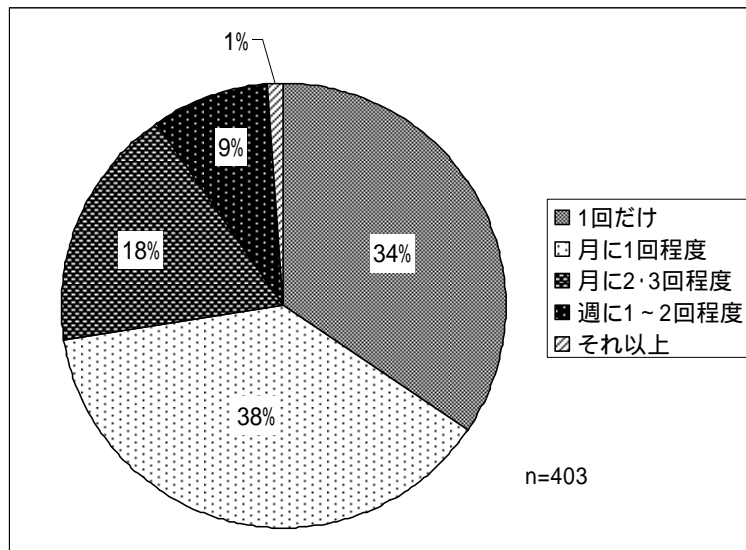


図 2-9 3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数 (n=403)

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)($p < 0.01$)

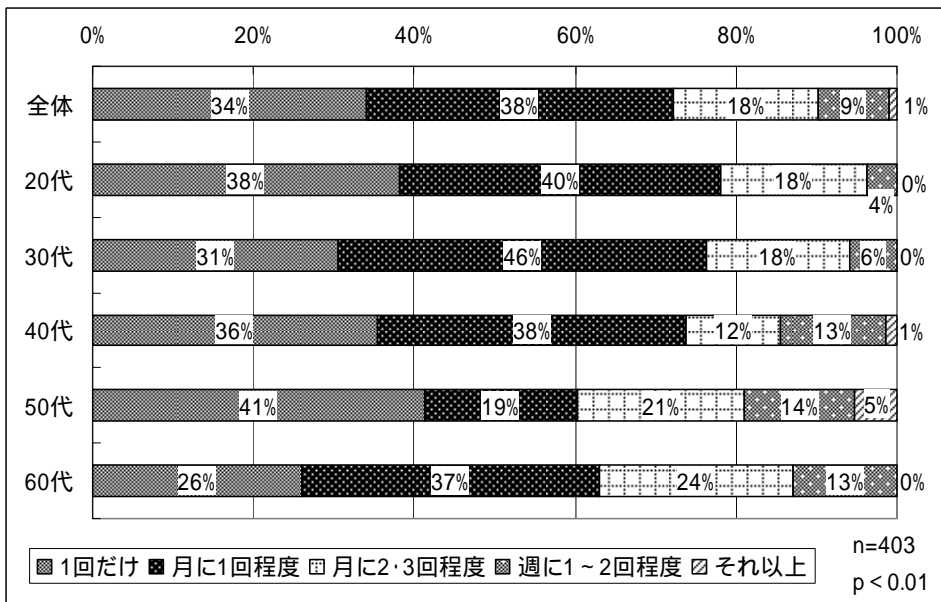


図 2-10 3ヶ月以内に食肉を生で食べた回数 (年代別) (n=403)

【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)。

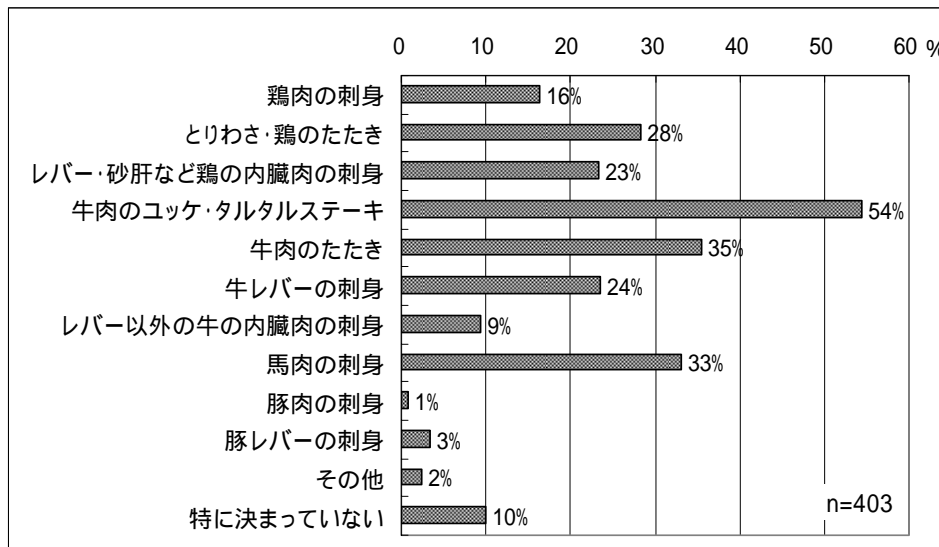


図 2-11 よく食べるメニュー (n=403) (複数回答)

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。

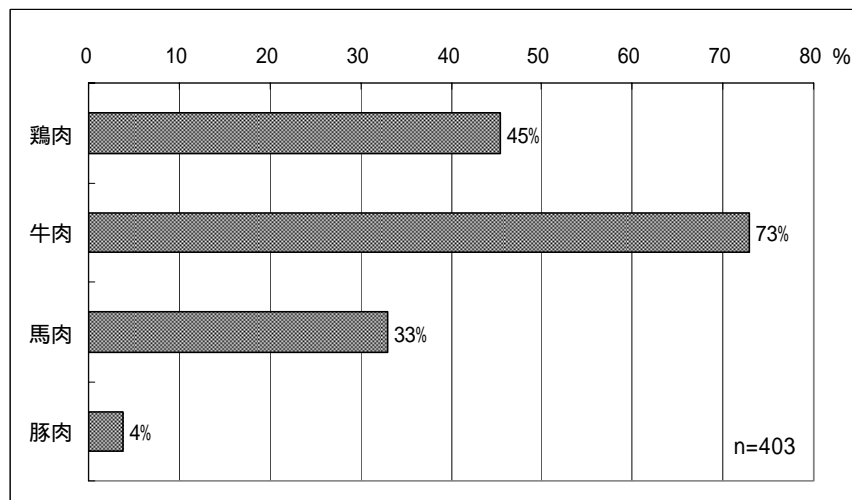


図 2-12 食肉の種類ごとにみたよく食べるメニュー (n=403)

【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）。

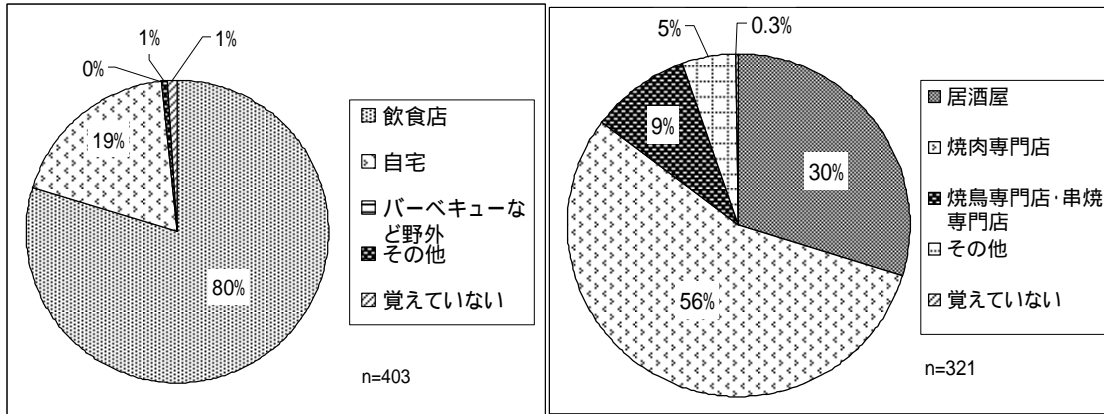


図2-13 食肉を生で食べた場所(n=403) 図2-14 具体的な飲食店の形態(n=321)

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見ると、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)($p < 0.05$)。

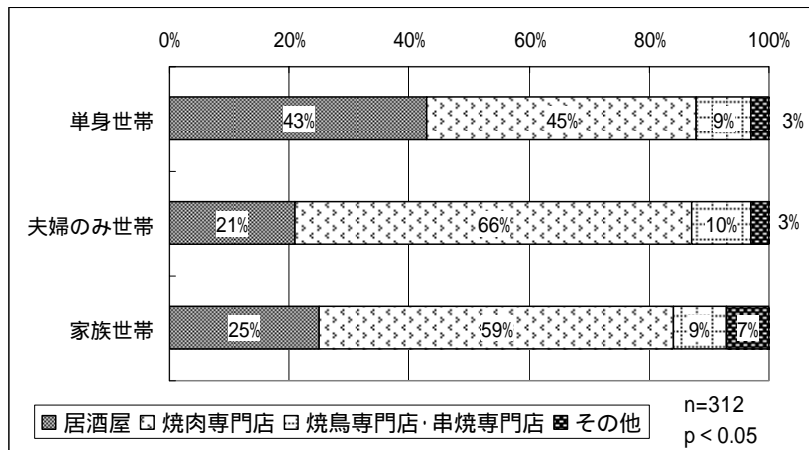


図2-15 食肉を生で食べた飲食店の形態(世帯構成別)(n=312)
飲食店の形態は「覚えていない」を除き、世帯構成は「その他」の回答を除いて集計

【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）。

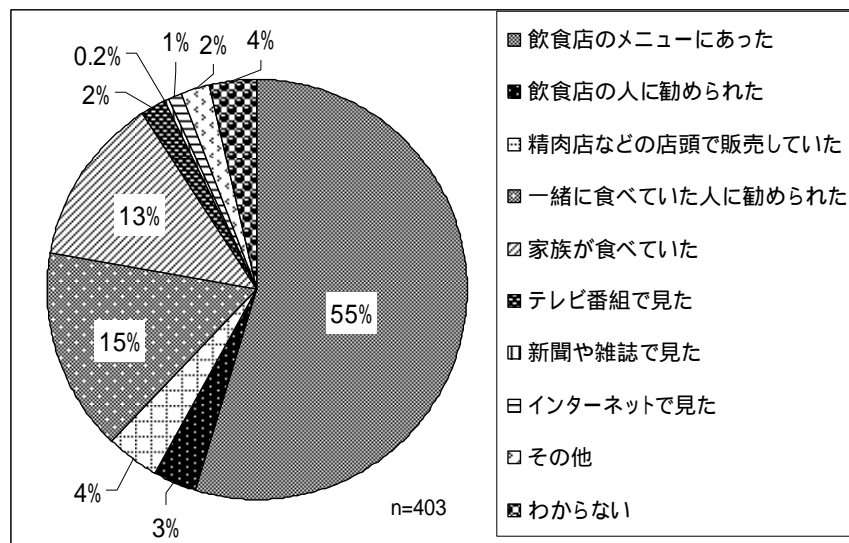


図 2-16 食肉を生で食べたきっかけ (n=403)

【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）。

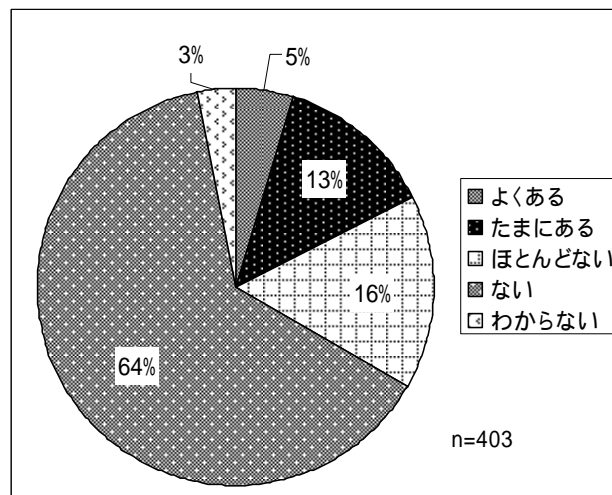


図 2-17 裏メニューの注文の有無 (n=403)

【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。

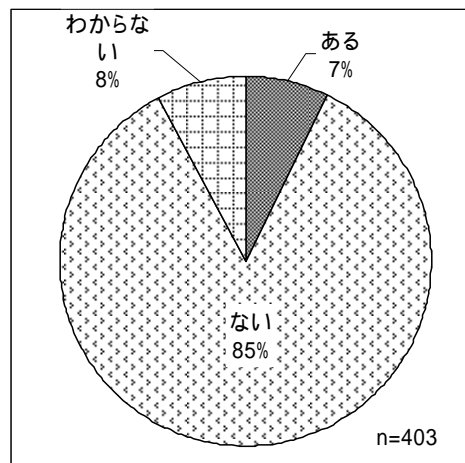


図 2-18 食肉を生で食べたことが原因と考えられる体調不良の有無（n=403）

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）（ $p < 0.01$ ）。

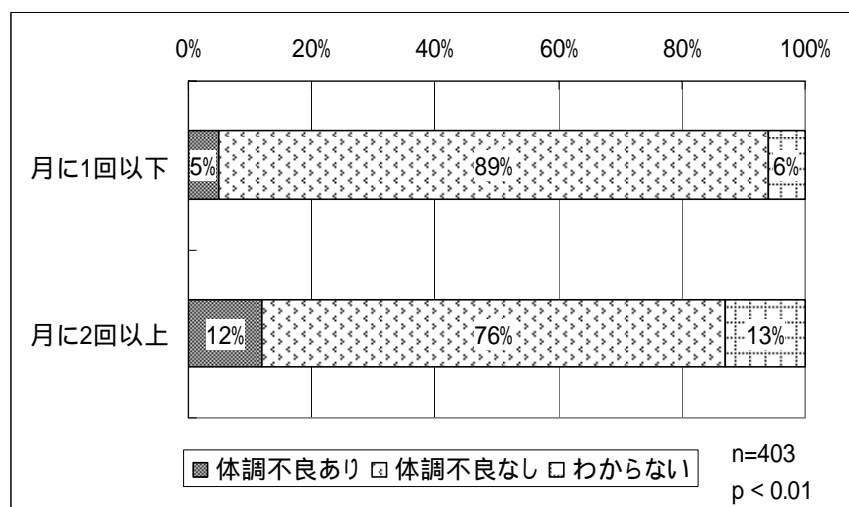


図 2-19 体調不良の有無（食肉を生で食べた回数別）（n=403）
3 ヶ月以内に食肉を生で食べた回数が「1 回だけ」、「月に 1 回程度」を「月に 1 回以下」に分類し、「月に 2・3 回程度」、「週に 1～2 回程度」、「それ以上」を「月に 2 回以上」と分類して集計

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）。

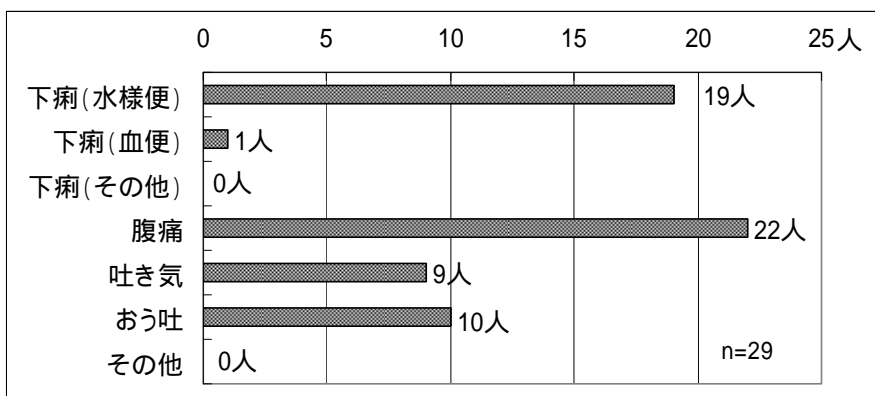


図 2-20 食肉を生で食べたことが原因と考えられる体調不良の症状 (n=29)(複数回答)

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。

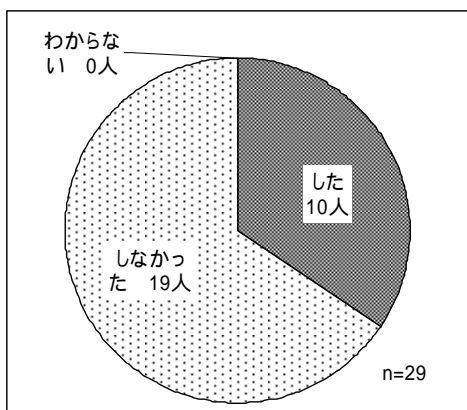


図 2-21 体調不良時の医療機関への受診の有無 (n=29)

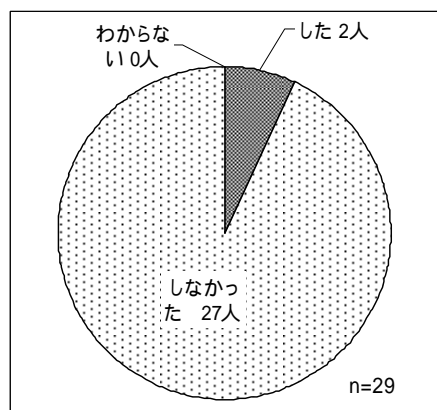


図 2-22 体調不良時の行政機関への連絡の有無 (n=29)

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)。

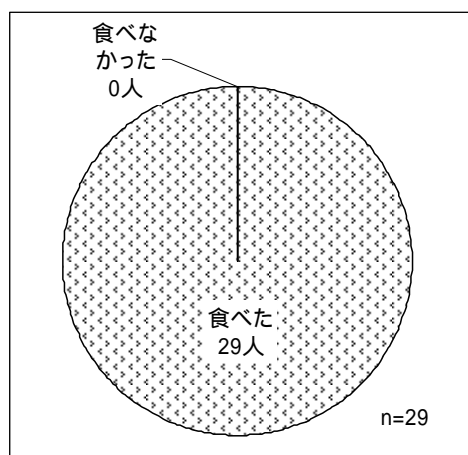


図 2-23 体調不良後にも、食肉を生で食べたかどうか (n=29)

【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)。

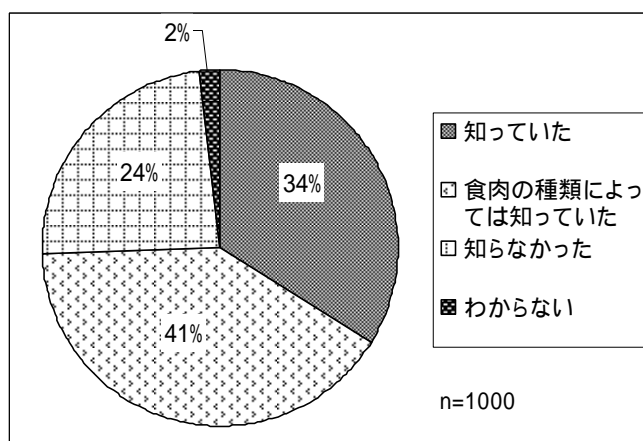


図 2-24 食肉を生で食べるリスクの知識の有無 (n=1000)

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)。

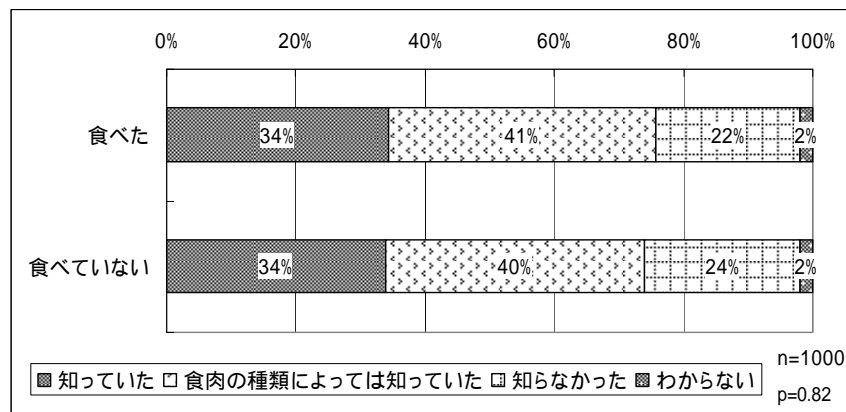


図 2-25 食肉を生で食べるリスクの知識の有無 (食肉を生で食べたことの有無別) (n=1000)

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)。

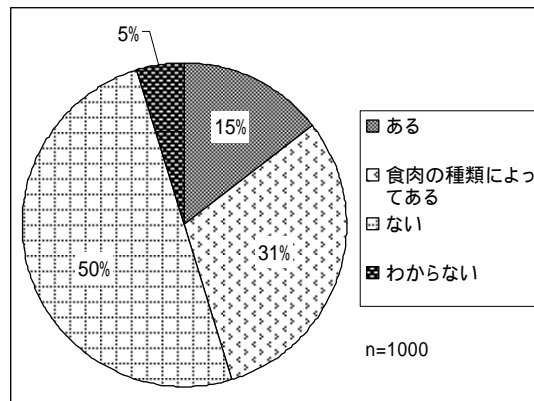


図 2-26 食肉を生で食べるリスクを人から注意されたことの有無 (n=1000)

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)

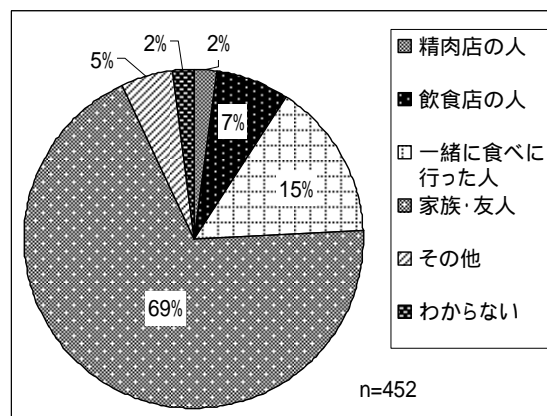


図 2-27 食肉を生で食べるリスクを注意した人は誰か (n=452)

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)

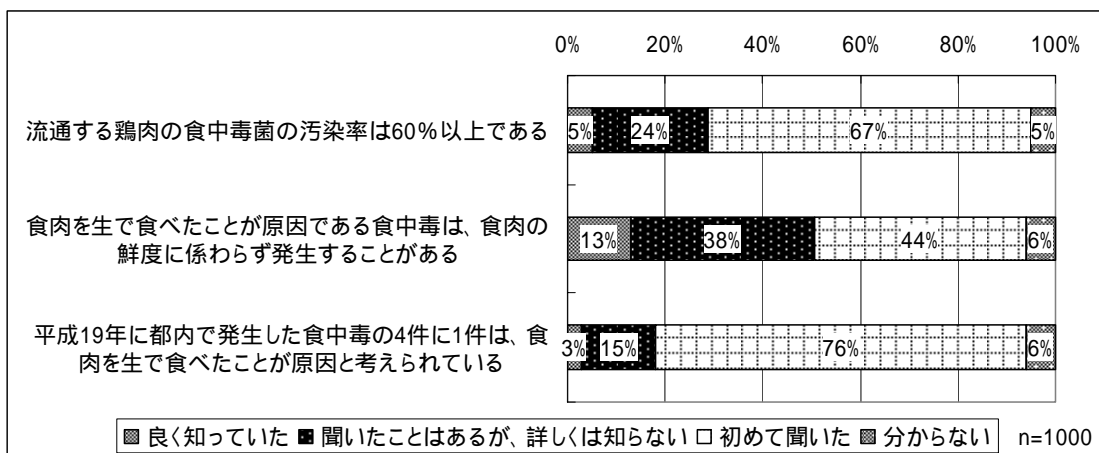


図 2-28 食肉を生で食べるのが原因の食中毒に関する知識の有無 (n=1000)

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)($p < 0.01$)。

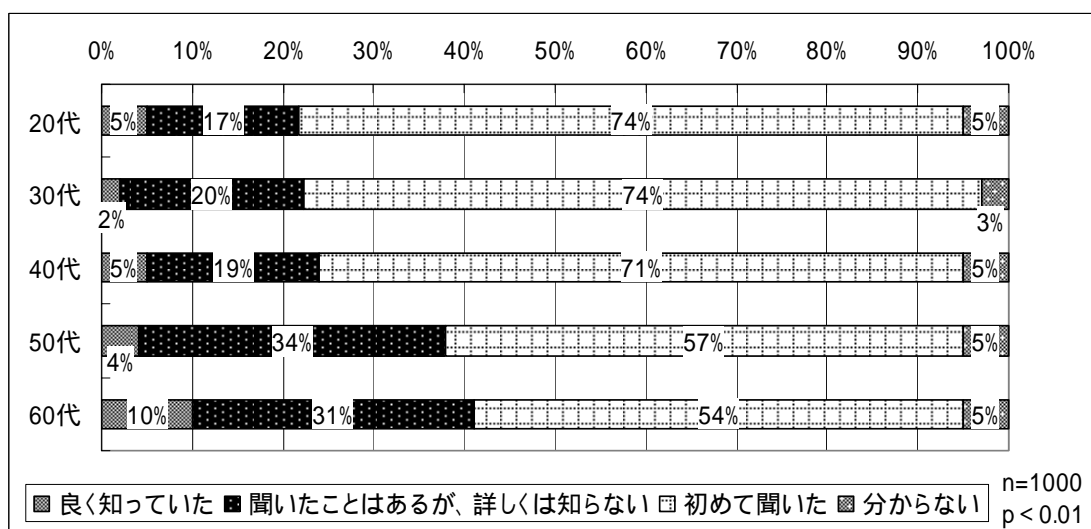


図 2-29 「鶏肉の汚染率」の知識の有無(年代別)(n=1000)

「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)($p < 0.01$)。

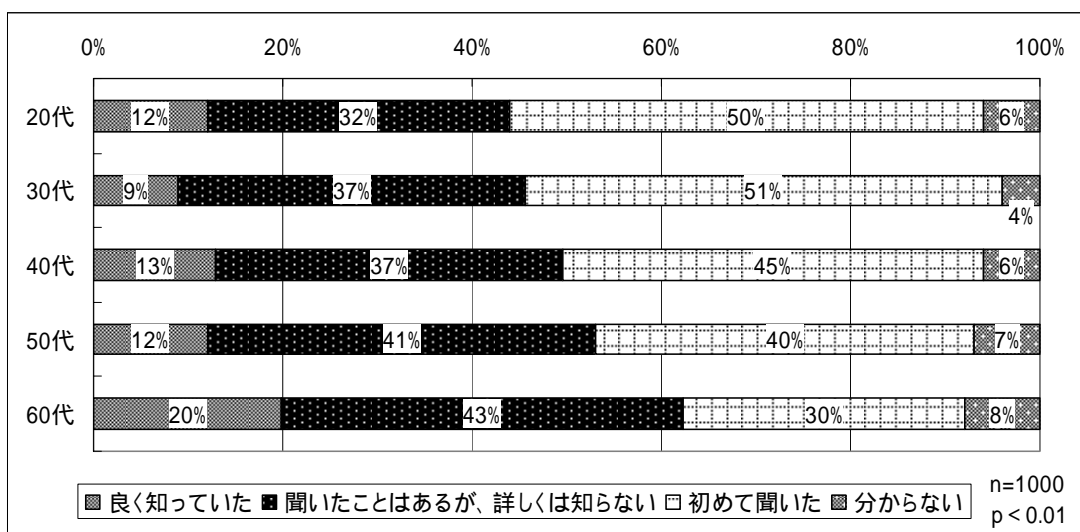


図 2-30 「食肉の鮮度と食中毒の関係」の知識の有無（年代別）(n=1000)

「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)。

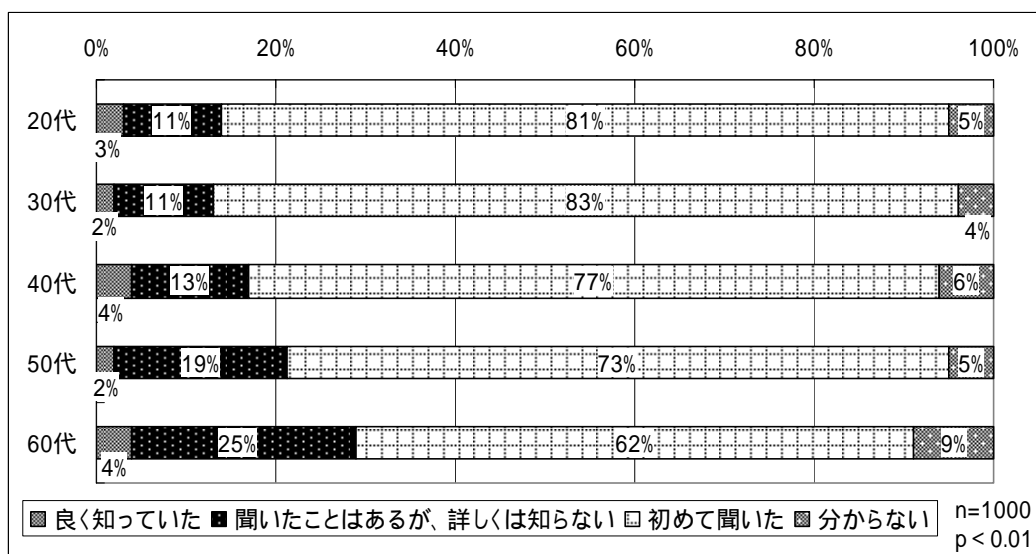


図 2-31 「食肉を生で食べたことが原因の食中毒発生件数」の知識の有無（年代別）(n=1000)

【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）。

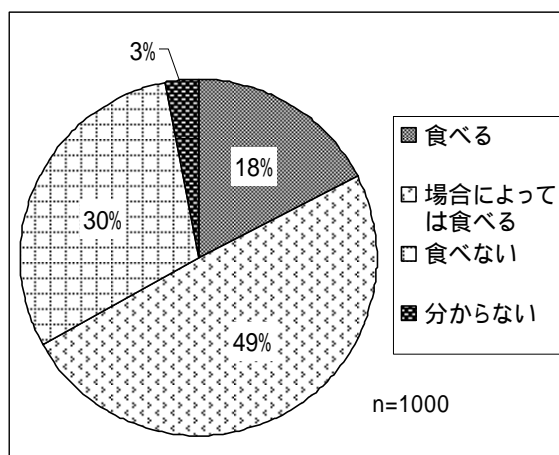


図 2-32 今後、食肉を生で食べるか (n=1000)

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)($p < 0.01$)

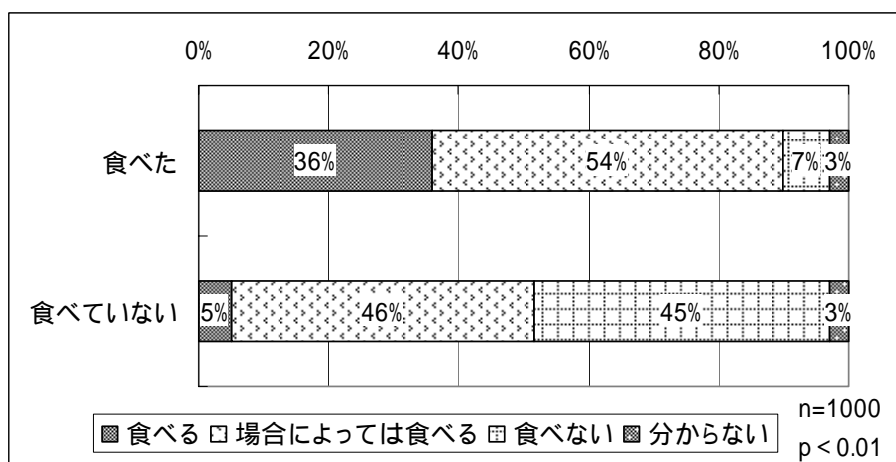


図 2-33 今後、食肉を生で食べるか (食肉を生で食べたことの有無別)(n=1000)

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%)、「どちらかといえは思う」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)。

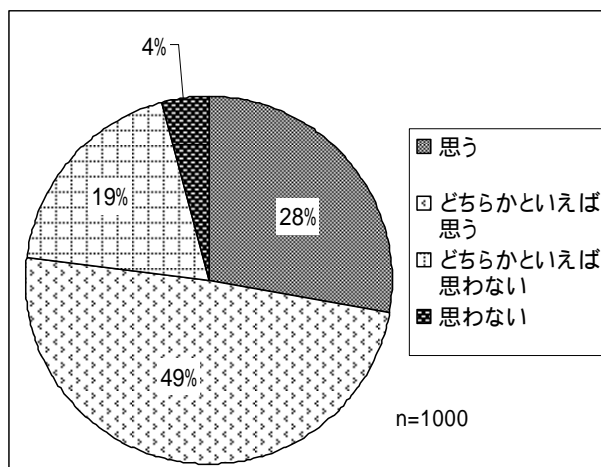


図 2-34 今後、食肉を生で食べるリスクを伝えようと思うか (n=1000)

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) ($p < 0.01$)。

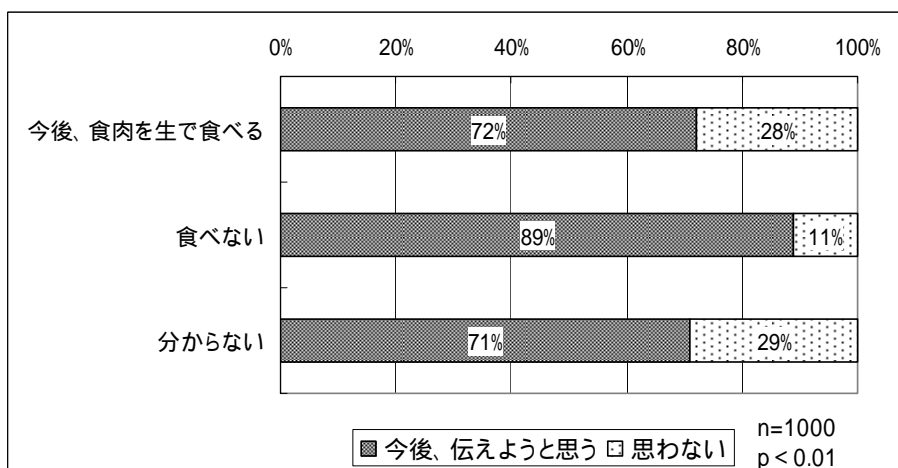


図 2-35 今後、食肉を生で食べるリスクを伝えるか (今後、食肉を生で食べるかの有無別) (n=1000)

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)。

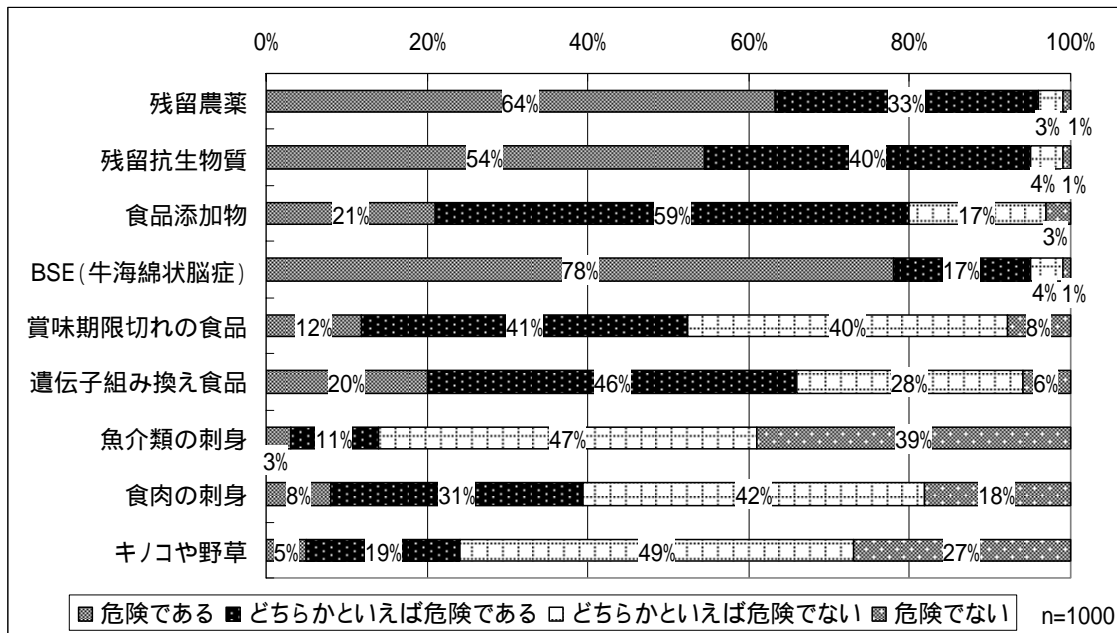
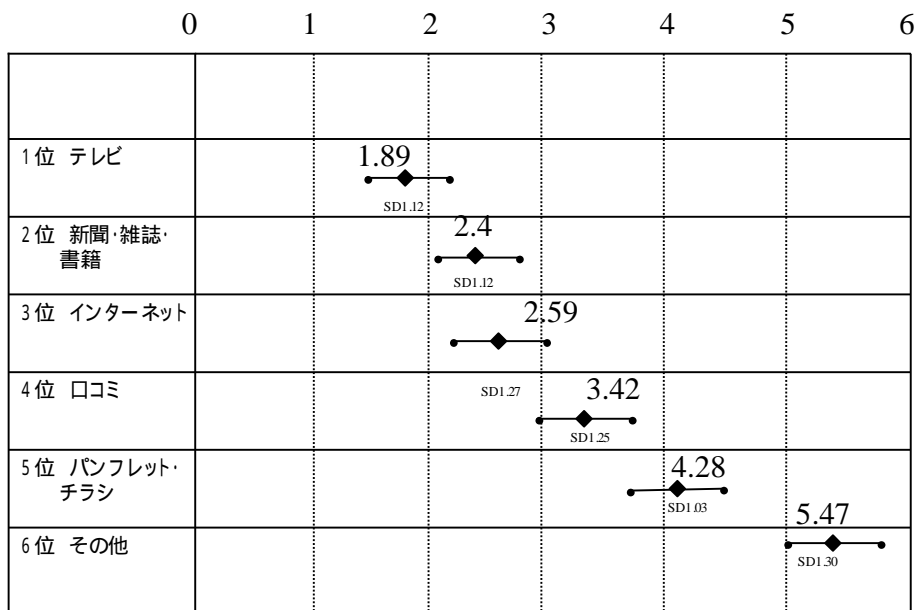


図 2-36 健康に対するリスク認知 (n=1000)

【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)

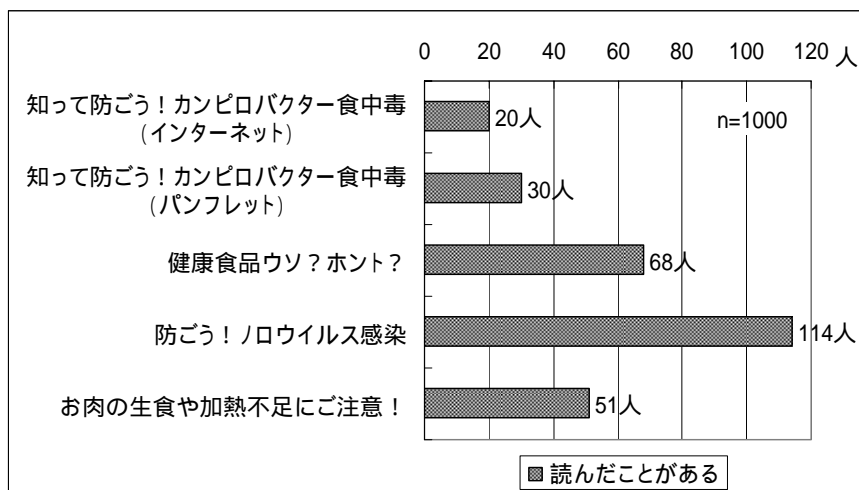


図2-38 東京都のパンフレット等を読んだことがあるか (n=1000)

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)($p < 0.01$)

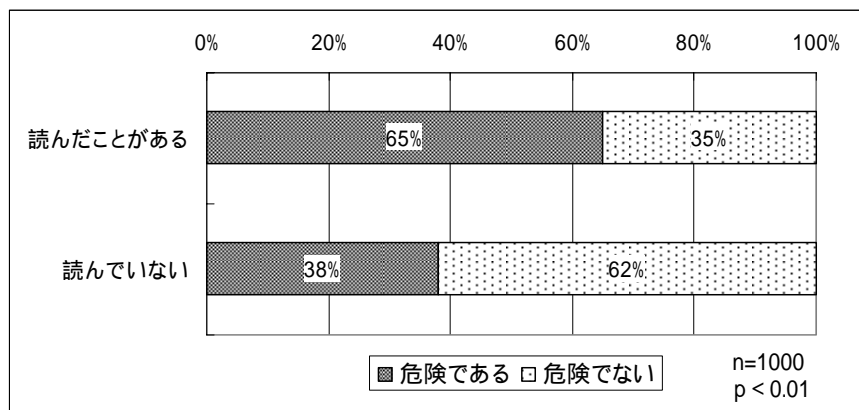


図 2-39 「食肉の刺身」のリスク認知

(「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 知って種類によつて	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 が い な い 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 が い な い 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 今 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、子どもと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）。

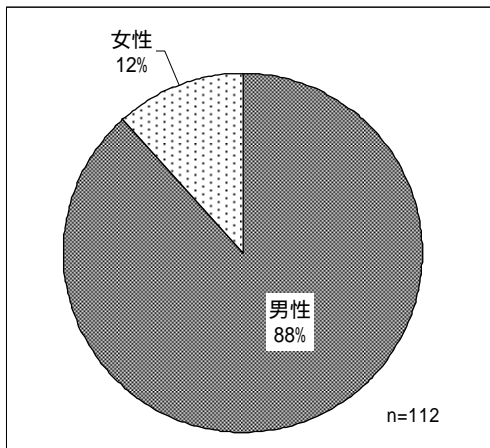


図 3-1 性別 (n=112)

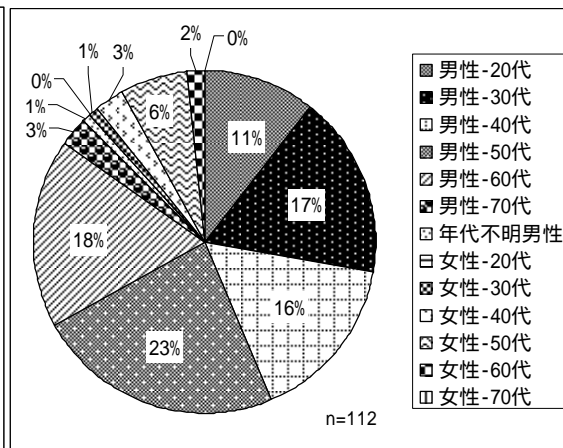


図 3-2 性別年代 (n=112)

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)。

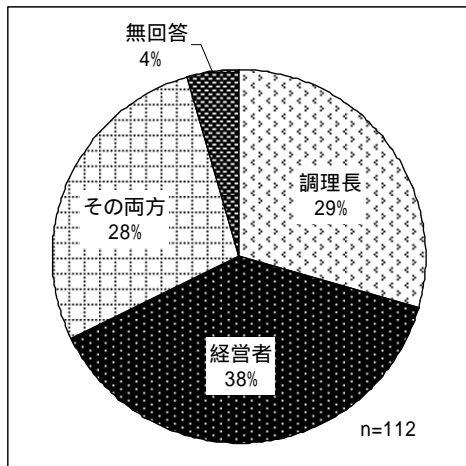


図 3-3 回答者の飲食店における立場 (n=112)

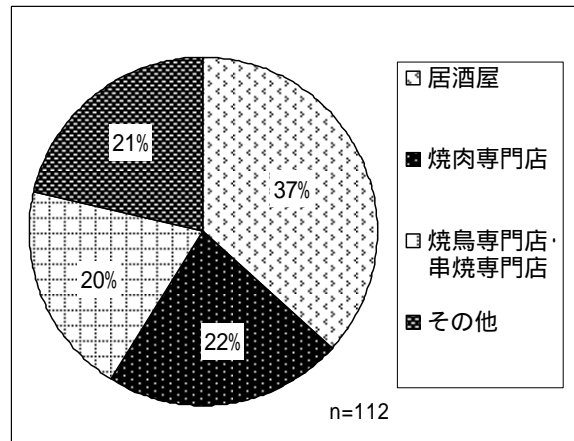


図 3-4 勤務先の営業の種類 (n=112)

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)

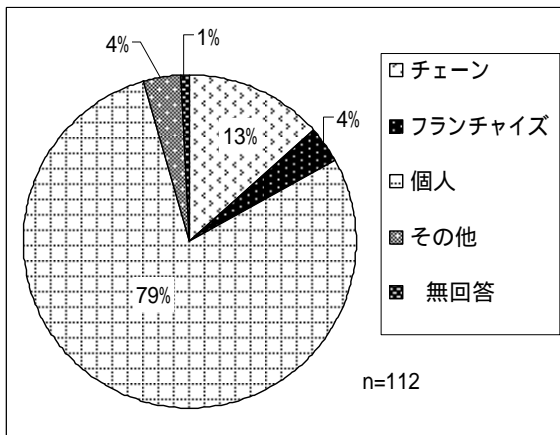


図 3-5 勤務先の業態 (n=112)

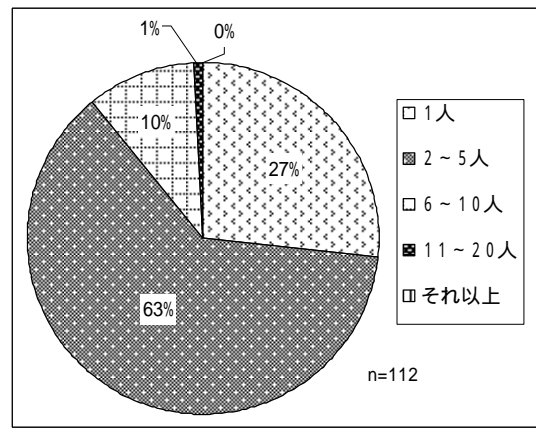


図 3-6 営業時の調理従事者の人数 (n=112)

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)。

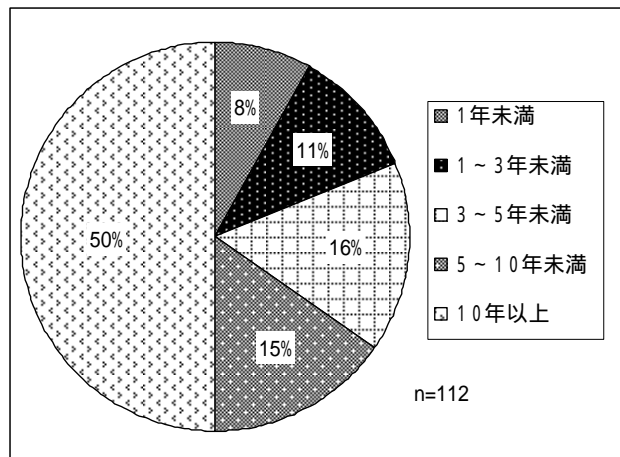


図 3-7 営業年数 (n=112)

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)。

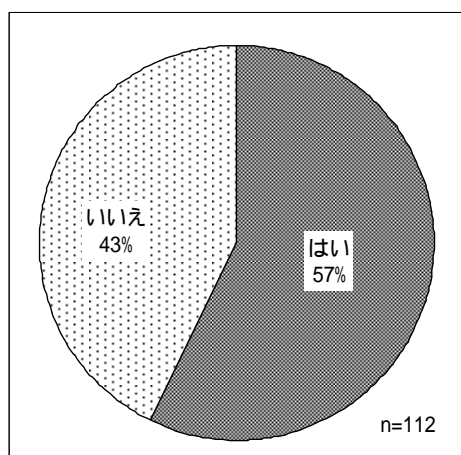


図 3-8 3ヶ月以内の食肉を生で食べる料理の提供の有無 (n=112)

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)。

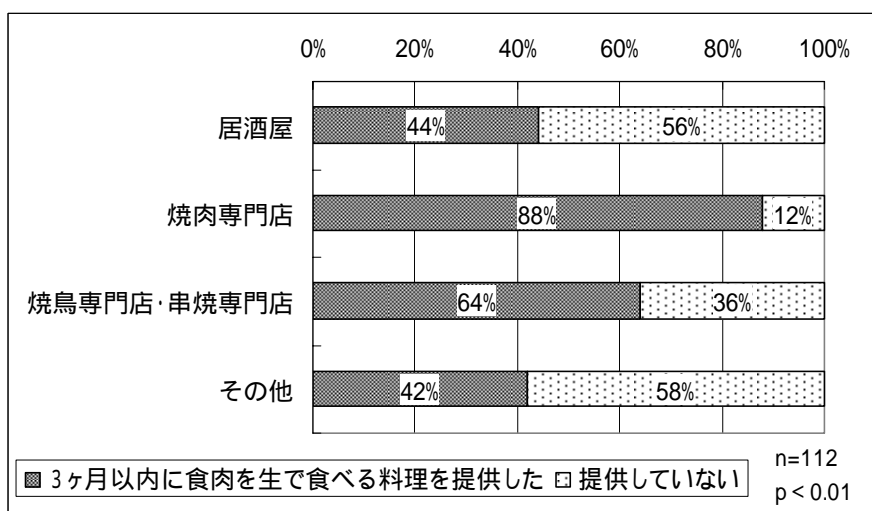


図 3-9 食肉を生で食べる料理の提供の有無 (営業の種類別) (n=112)

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)。

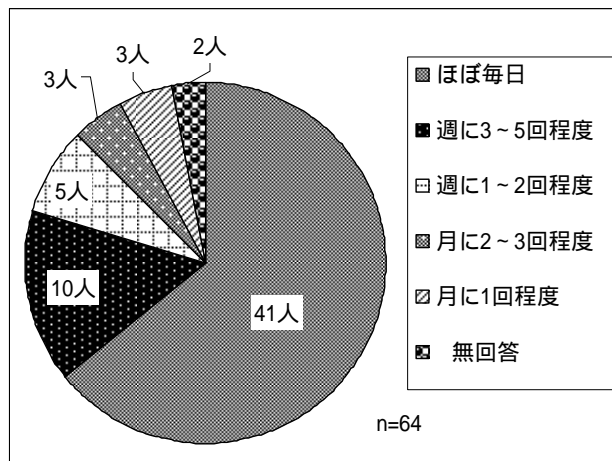


図 3-10 3ヶ月以内における食肉を生で食べる料理の提供頻度 (n=64)

【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)。

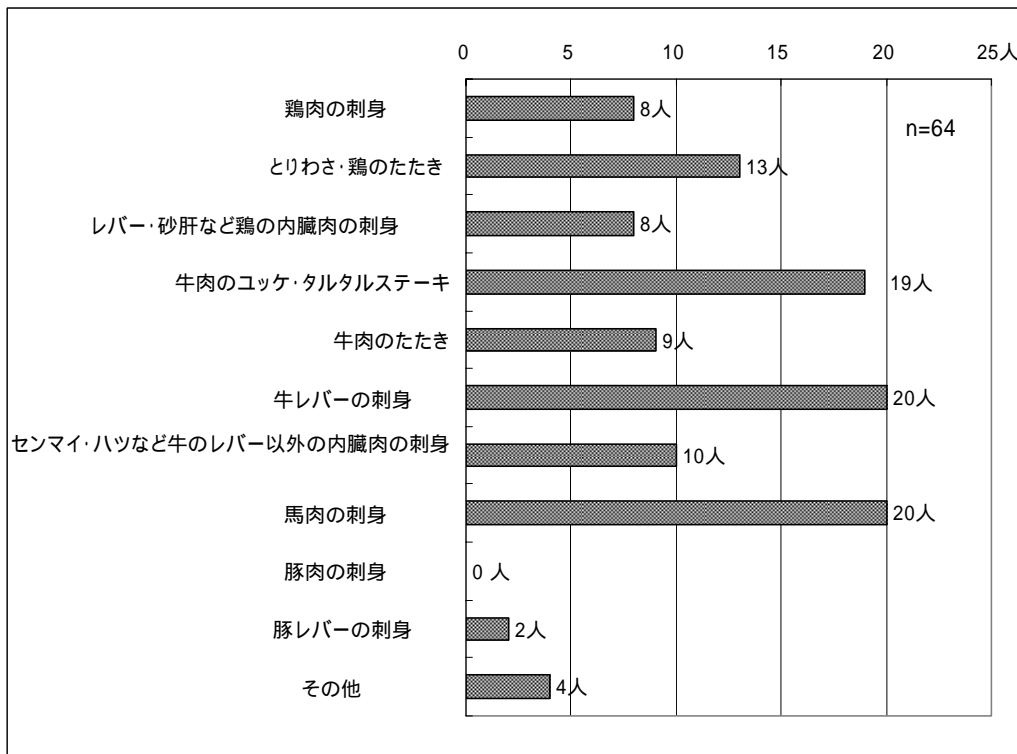


図 3-11 普段提供しているメニュー (n=64)(複数回答)

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)。

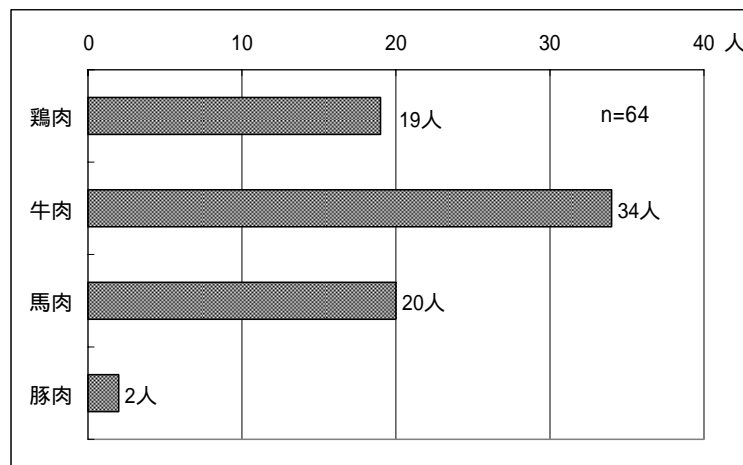


図3-12 食肉の種類別の提供メニュー (n=64)

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)。

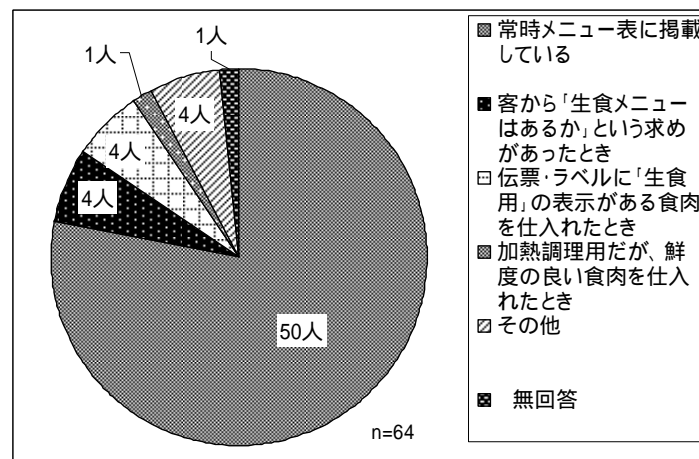


図3-13 どのようなときに食肉を生で食べる料理を提供しているか (n=64)

【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）。

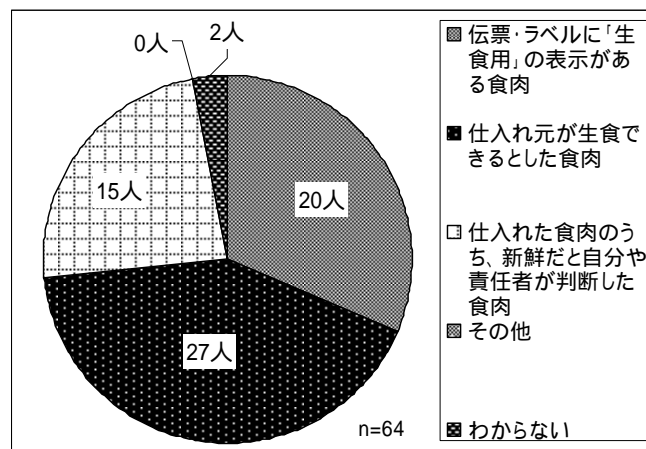


図3-14 どのような食肉を生で食べるために提供したか (n=64)

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）。

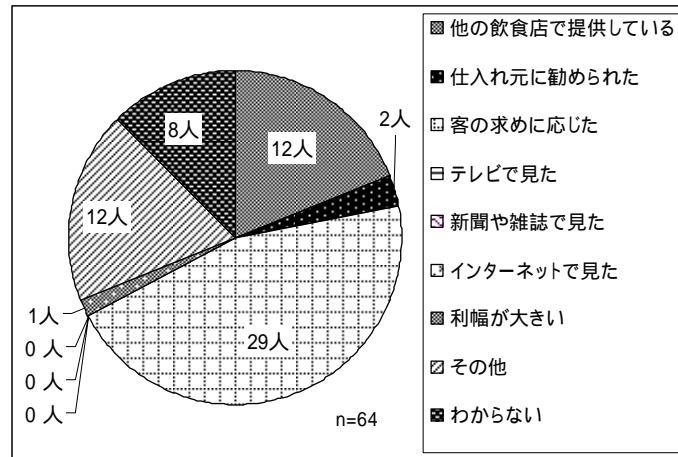


図3-15 食肉を生で食べるメニューを提供したきっかけ（n=64）

【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）。

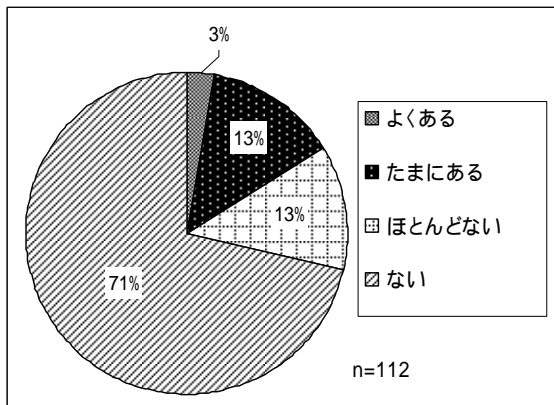


図3-16 裏メニューの注文の有無（n=112）

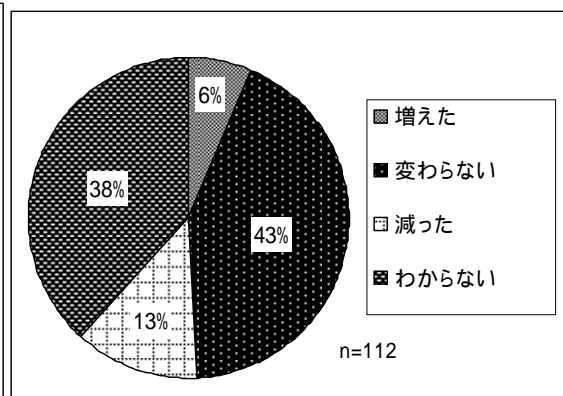


図3-17 客からの注文の前年比較（印象）（n=112）

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）。

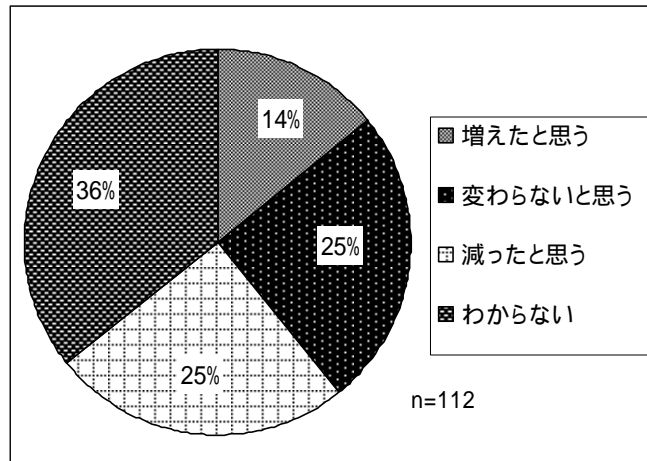


図3-18 食肉を生で食べる料理を提供する飲食店数の10年前との比較（印象）（n=112）

【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）

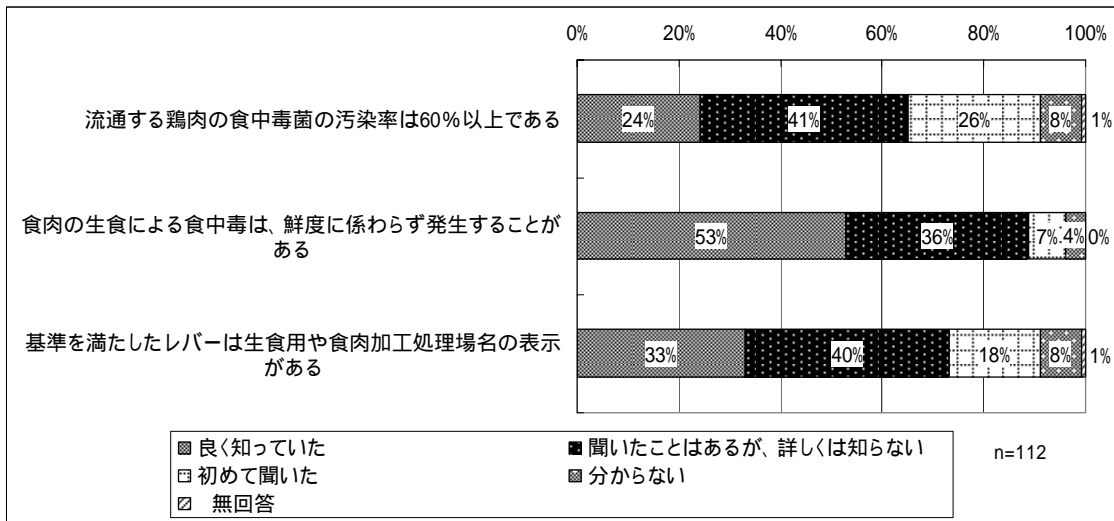


図 3-19 食肉を生で食べることが原因の食中毒に関する知識の有無 (n=112)

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)($p < 0.01$)

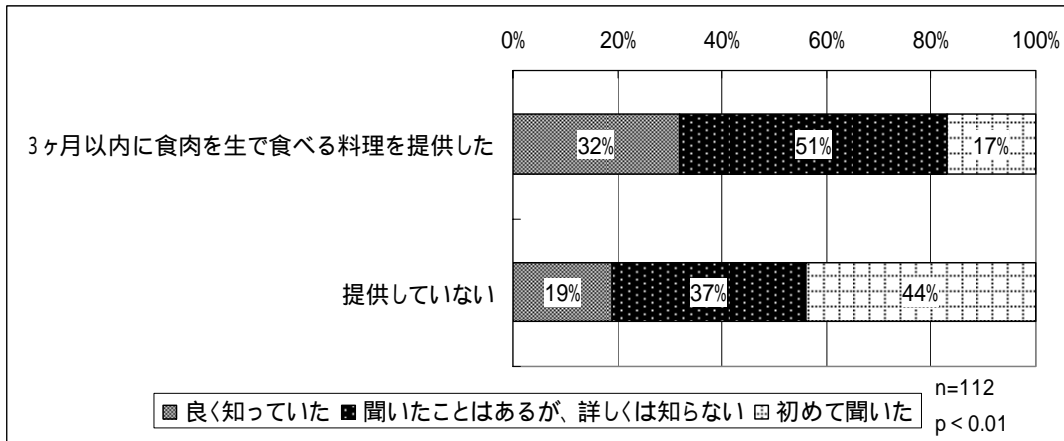


図 3-20 「鶏肉の汚染率」の知識の有無(提供の有無別)(n=102)
 「鶏肉の汚染率」の知識について「分からない」、「無回答」を除いて集計

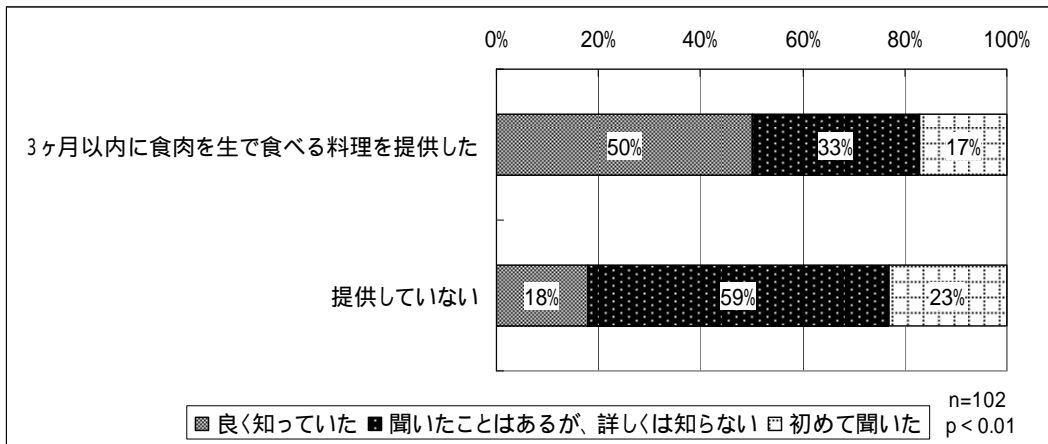


図 3-21 「生食用食肉の表示」の知識の有無（提供の有無別）(n=102)
「生食用食肉の表示」の知識について「分からない」、「無回答」を除いて集計

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	聞かされたことはいくつかはあ るが詳しいことは 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）。

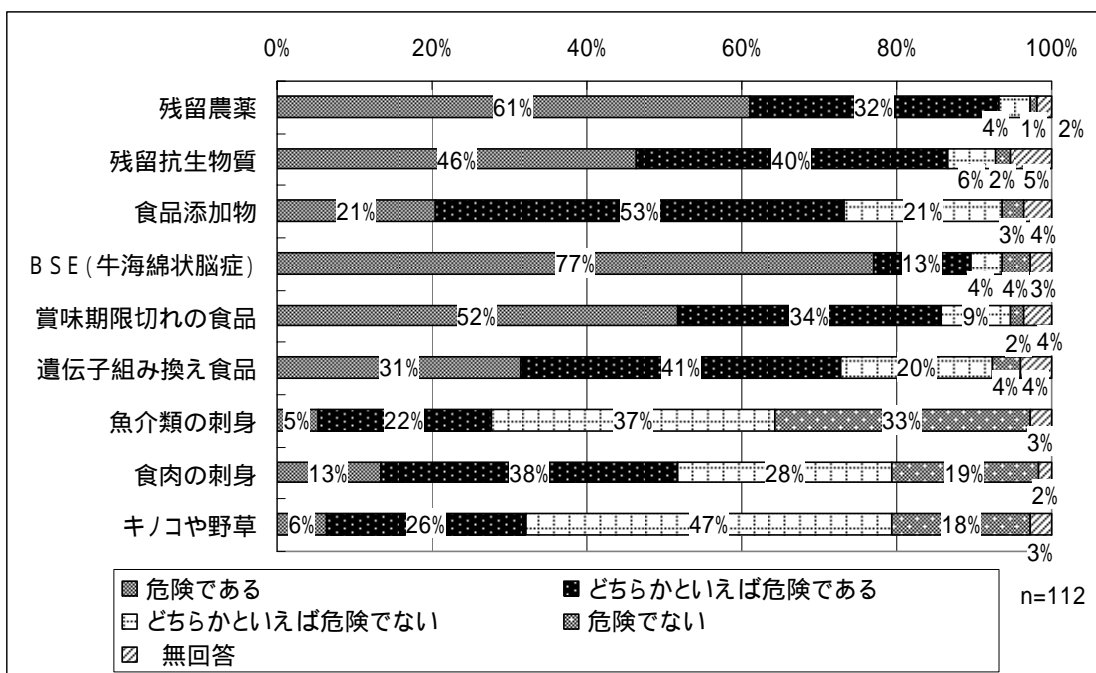


図 3-22 健康に対するリスク認知 (n=112)

【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%)、「たまにある」が6事業者(5%)であった(図3-23)。

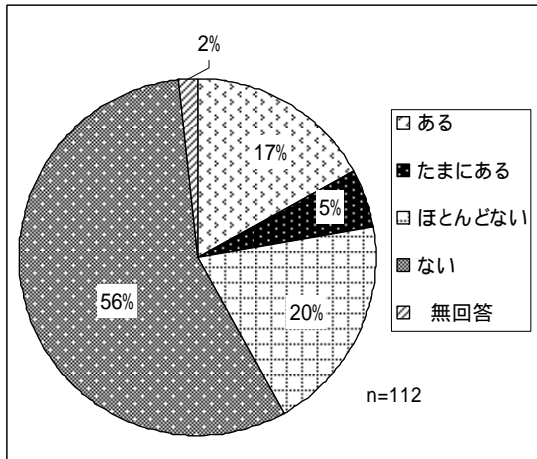


図3-23 注文時に客に加熱調理用食肉であることを伝えたかどうか (n=112)

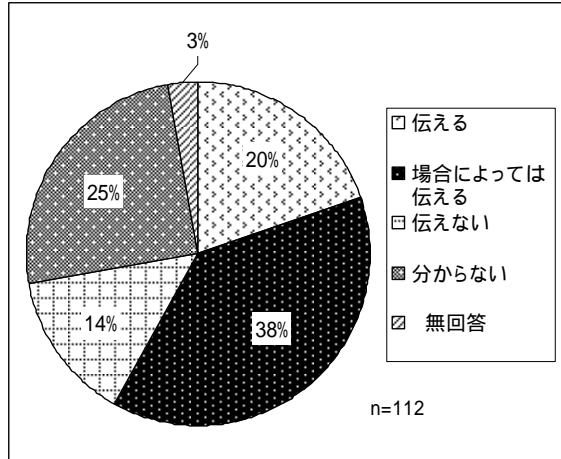


図3-24 今後、食肉を生で食べるリスクを客に伝えるかどうか (n=112)

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)。

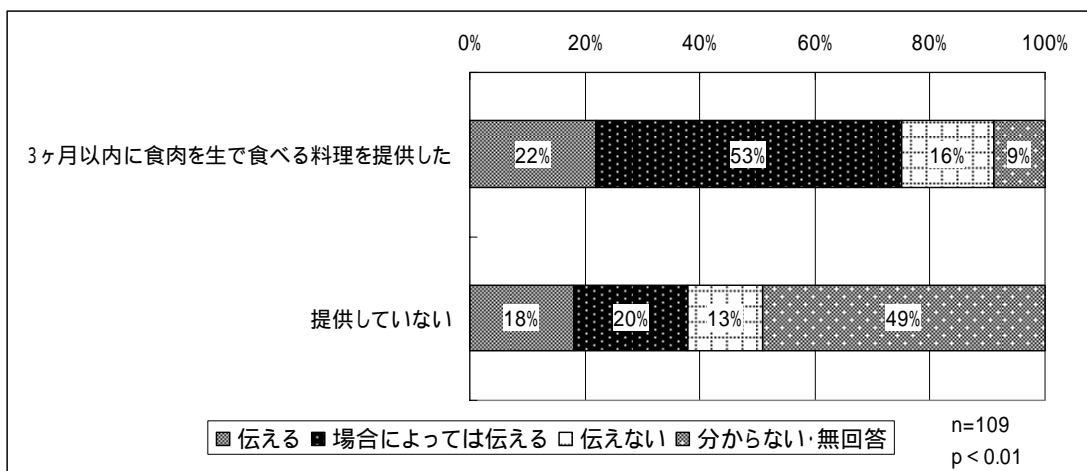


図3-25 今後、食肉を生で食べるリスクを客に伝えるかどうか(提供の有無別)(n=109)

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・無回答
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。

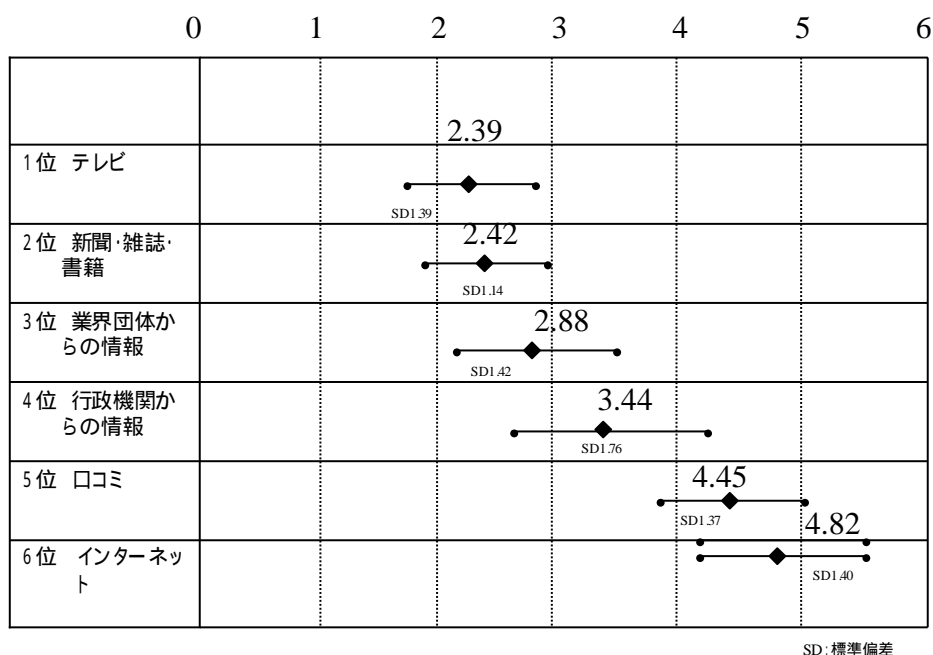


図 3-26 食品安全情報入手する情報源の順位 (n=112)

【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)。

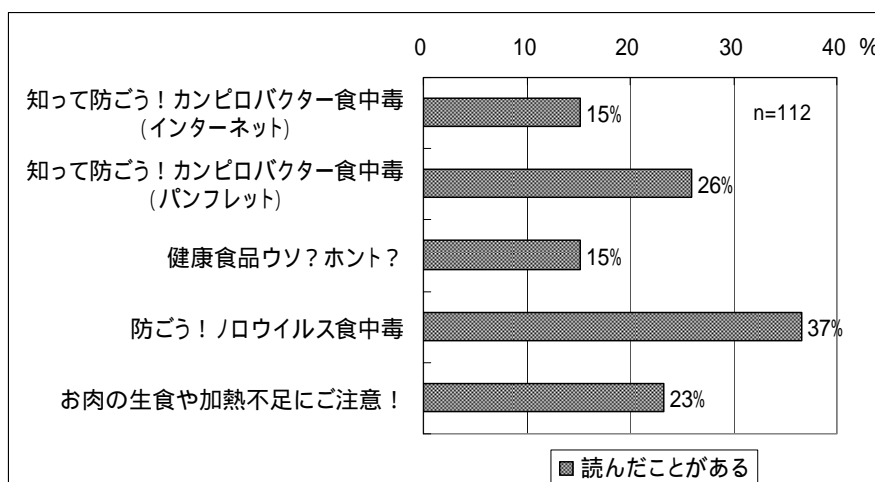


図 3-27 東京都のパフレット等を読んだことがあるか (n=112)

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）（ $p < 0.01$ ）。

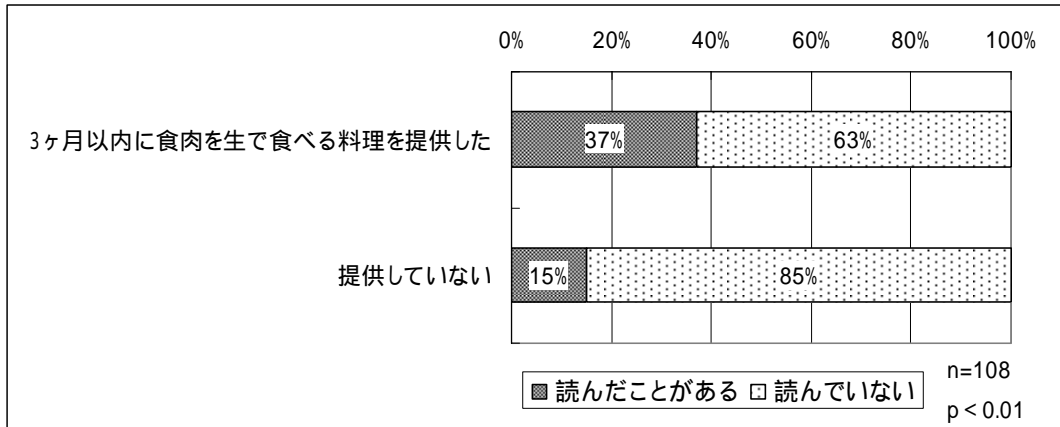


図3-28 「知って防ごう！カンピロバクター食中毒（パンフレット）」を読んだことがあるか（提供の有無別）（n=108）

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 に よ っ て は 伝 え る	伝 え な い	無 回 答 分 ら な い
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。

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

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と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つ
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^{なま}生食^{しょく}

「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"> ・鶏わさ、鶏刺し、牛レバ刺しなどの生肉料理 ・加熱不足の焼き鳥等 ・二次汚染された食品  鶏わさ	<ul style="list-style-type: none"> ・牛レバ刺し、牛ユッケなどの生肉料理 ・加熱不足の焼肉等 ・二次汚染された食品  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-xxxx-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

「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 とう 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	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	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	慶應義塾大学商学部准教授
き 木 むら みつ え 村 光 江	首都大学東京法科大学院教授
こく 小 久 保 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 た ま り こ 田 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 田 中 尚 子	公募委員
なか 中 村 むら あき こ 中 明 子	慶應義塾大学客員教授
はっ 服 部 とり ゆき お 服 部 幸 應	学校法人服部学園理事長
むら 村 上 かみ もと こ 村 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