

「新しい日常」における食中毒予防に関する実態調査（概略）

1 インターネットアンケート調査の目的等

- (1) 目的 都民を対象に、「新しい日常」における食生活の変化、食品衛生上心配なこと、食中毒予防の取組等について、定量的に把握する。
- (2) 調査日 2021年1月18日（月曜日）及び19日（火曜日）
- (3) 対象者 20歳から79歳の都内在住者
- (4) 調査方法 調査協力会社に登録しているモニターを対象として調査を実施した。性別や年代の特徴を把握するため、回答数が下表の割合で得られるよう割付し、その他の要素については、恣意的にならないよう選定した。

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
男性	225	300	330	240	225	180	1500
	15.0%	20.0%	22.0%	16.0%	15.0%	12.0%	100.0%
女性	225	300	330	240	225	180	1500
	15.0%	20.0%	22.0%	16.0%	15.0%	12.0%	100.0%
合計	450	600	660	480	450	360	3,000
	15.0%	20.0%	22.0%	16.0%	15.0%	12.0%	100.0%

2 インターネットアンケート調査結果のポイント

(1) 「新しい日常」における自宅での調理状況

- 調理頻度は、2度の緊急事態宣言前後を通して「ほぼ毎日」と「週に3～5日」を合わせて6割強
- 1度目の緊急事態宣言前の調理頻度が「月に数日」以下だった人の中で、1度目の緊急事態宣言後「週に1日～2日」以上に増えた人は10.8%

(2) 健康面で普段から気をつけていること

- 「新型コロナウイルス感染症」72.8%、「風邪・インフルエンザ」60.6%、「虫歯・歯周病」45.0%が上位
- 「食中毒」に気をつけている人は19.2%（男性12.5%、女性25.9%）
- 「食中毒」に気をつけている人は、調理頻度が、「2度の緊急事態宣言前後を通して月に数日以下の人」では6.3%、「1度目の緊急事態宣言以降、週に1日以上に増加した人」では21.3%、「もともと週に1回以上の人」では23.5%

(3) 普段の調理や食事で気をつけていること

- 「栄養のバランス」47.7%、「朝食を抜かない」45.4%、「就寝直前には食べない」40.6%が上位
- 「食中毒の予防」に気をつけている人は22.9%（男性16.7%、女性29.1%）
- 「食中毒の予防」に気をつけている人は、調理頻度が、「2度の緊急事態宣言前後を通して月に数日以下の人」では7.4%、「1度目の緊急事態宣言以降、週に1日以上に増加した人」では24.7%、「もともと週に1回以上の人」では28.0%

(4) 食中毒予防の取組・心掛け

- 最も実施率が高いのは、「トイレの後に手洗いをする」で 61.1%
- 性別でみると、全ての項目で女性の実施率が高かった。
- 全ての取組について、調理頻度が、「もともと週に1回以上の人」、「1度目の緊急事態宣言以降、週に1日以上に増加した人」、「2度の緊急事態宣言前後を通して月に数日以下の人」の順で実施率が低くなる傾向があった。

(5) 食中毒に対する認識

- 食中毒に関する情報として、多くの人正しい情報と認識していたのは、「使用後のスポンジは洗った方がよい」51.2%、「食中毒予防のためには、とにかく生もの（生肉、生魚等）の取扱いに注意が必要だ」46.1%、「冷凍しても菌は死なない」44.6%、「食中毒は、夏場の発生件数が多い」40.8%、が上位。

(6) 在宅時間が増えたことを機に挑戦した料理

- 1度目の緊急事態宣言以降、「月に数日以上料理をしている人」のうち、何らかの新しい料理に挑戦した人は 43.6%
- 割合は少ないが、「生・半生・たたき（炙り）の食肉料理（ジビエ・内臓含む）」等、食中毒リスクの高い料理に挑戦したとの回答があった。
- 「生・半生・たたき（炙り）の食肉料理（ジビエ・内臓含む）」、「低温調理の食肉料理（ジビエ、内臓含む）」、「自分・家族・知人が採取した（店舗購入ではない）キノコ・山菜・魚介類を使った料理」等に挑戦した人の割合は、調理頻度が「1度目の緊急事態宣言以降、週に1日以上に増加した人」の方が、「もともと週に1日以上の人」よりも高かった。
- 挑戦した料理の調理にあたり参考にしたものとしては、「レシピサイト・アプリ」が最も多く 61.0%
- 調理頻度が「1度目の緊急事態宣言以降、週に1日以上に増加した人」は、「もともと週に1回以上の人」よりも、「レシピサイト・アプリ」、「画面共有サイト・アプリ」、「動画サイト・アプリ」を参考に行っている割合が高かった。

(7) 「新しい日常」における食品・サービスの利用状況等

- テイクアウト、出前・デリバリー、宅配弁当・仕出し弁当等の食品・サービスについて、2度の緊急事態宣言前後を通して利用頻度に大きな変化はなかった。
- 食品衛生上の「心配」、「実際に問題があった経験」とともに、「特にない」がそれぞれ7割程度、9割程度であった。

(8) マイバグの使用等で気をつけていること

- 「定期的に洗う」40.8%、「肉・魚介類はポリ袋に入れてからマイバグに入れる」40.1%、「食品を入れて長時間持ち歩かない」37.4%が上位
- 調理頻度が「1度目の緊急事態宣言以降、週に1日以上に増加した人」は、「もともと週に1回以上の人」よりも、全ての取組で気をつけている割合が低かった。

(9) 普段冷蔵庫に入っている食品の量

- 1度目の緊急事態宣言以降、「特に変化はない」が最も多く 74.2%
- 一時的にでも増えた人は 21.7%

(10) 「新しい日常」における自宅での調理状況等（数日で食べきるおかず、保存のきく食品、「家飲み」用のおつまみ類について）

- 各食品について、2度の緊急事態宣言前後を通して調理頻度に大きな変化はなかった。
- 1度目の緊急事態宣言以降、各食品の調理頻度が「月に数日」以下から「週に1～2日」以上に増えた人は、数日で食べきるおかずでは2.3%、保存のきく食品では3.6%、「家飲み」用のおつまみ類では2.1%
- 料理のレパートリーが一時的にでも増えた人は、数日で食べきるおかずでは16.8%、保存のきく食品では8.8%、「家飲み」用のおつまみ類では9.5%
- 各食品とも、調理頻度が、「もともと週に1回以上の人」、「1度目の緊急事態宣言以降、週に1日以上に増加した人」、「2度の緊急事態宣言前後を通して月に数日以下の人」の順で食中毒予防の取組・心掛けを「特にない」とする割合が高くなる傾向があった。

(11) インターネットを利用した食品の購入状況等

- 2度の緊急事態宣言前後を通して利用頻度に大きな変化はなかった。
- 食品衛生上の「心配」、「実際に問題があった経験」とともに、「特にない」がそれぞれ8割弱、9割弱であった。

(12) 凍結流通する食肉調理品（冷凍メンチカツ等）の自宅調理

- 自宅で揚げることがある人は31.8%
- 調理器具は、フライパンが62.4%で最も多く、次いで揚げ鍋が51.9%
- 揚げあがりの目安としては、「表面の揚げ色」が60.7%で最も多かった。「中を割ったタネの色」は25.3%、中心温度計でタネの中心部の温度を計測している人は4.2%

(13) 健康食品の使用状況等

- 1度目の緊急事態宣言以降、新たに使用を始めた人は全体的に1割弱。「ダイエット目的の健康食品」、「免疫強化目的の健康食品」は、他よりも若干割合が高かった。
- 1度目の緊急事態宣言以降、一時的にでも健康商品の使用頻度が増えた人は1～2割程度