

# 食肉の生食等に関する実態調査 報告書



# 目次

第1 調査概要	1
1 調査目的	1
2 用語の定義	1
3 調査対象者	1
4 調査方法	2
5 調査期間	2
6 集計結果の注意点	2
7 消費者の基数	2
8 飲食店従事者の基数	3
第2 消費者に対する食肉の生食等に関する実態調査	5
1 回答者の属性	5
(1) 性別	5
(2) 年代	5
(3) 職業	6
(4) 世帯構成	6
2 食肉の生食等の実態	7
(1) 生食等の食肉料理の喫食状況	7
(2) 生食等の食肉料理で喫食経験のあるメニュー	9
(3) 生食等の食肉料理の喫食開始時期	17
(4) 生食等の食肉料理の喫食のきっかけ	21
(5) 生食等の食肉料理の喫食場所	26
(6) 生食等の食肉料理の食中毒のリスク	30
(7) 生食等の食肉料理の喫食理由	34
(8) 生食等の食肉料理の喫食による体調不良経験の有無	40
(9) 体調不良後の生食等の食肉料理の喫食経験	44
(10) 体調不良後の生食等の食肉料理の喫食理由	48
(11) メニュー外の生食等の食肉料理の注文経験	49
(12) 生食等の食肉料理を食べない理由	51
(13) 今後の生食等の食肉料理の喫食希望	55

(14) 食肉の安全性についての認識	58
(15) 食肉に関する食中毒菌・ウイルスの認知	61
(16) 生食用食肉の規格基準の認知	69
(17) 普段利用するメディア・サービス	77
(18) 情報発信に効果的なメディア・サービス	79
(19) 食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源	81
(20) 食品の安全性に関する情報について信頼できる情報源	84
(21) 食品の安全性に関する情報収集のタイミング	87
第3 飲食店従事者に対する食肉の生食等に関する実態調査	89
(1) 勤務する飲食店の業態	89
(2) 勤務形態と主業務	90
(3) 生食等の食肉料理の提供状況	91
(4) 生食等の食肉料理の提供メニュー	93
(5) 生食等の食肉料理の提供タイミング	97
(6) 生食等の食肉料理の提供のきっかけ	99
(7) 生食等の食肉料理の材料	101
(8) 生食等の食肉料理の提供理由	106
(9) 生食等の食肉料理で受けた指摘の有無	108
(10) 生食等の食肉料理の食中毒事例の有無	109
(11) 生食等の食肉料理の提供時の注意喚起の有無	111
(12) 食肉の衛生に関する研修の頻度	113
(13) 生食等の食肉料理の安全性の担保	114
(14) 生食等の食肉料理の提供をやめた理由	115
(15) 食肉の安全性についての認識	117
(16) 食肉に関する食中毒菌・ウイルスの認知	118
(17) 生食用食肉の規格基準の認知	120
(18) 食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源	124
(19) 食品の安全性に関する情報収集のタイミング	126
第4 消費者と飲食店従事者の比較	127
(1) 食肉の安全性についての認識	127
(2) 食肉に関する食中毒菌・ウイルスの認知	128
(3) 生食用食肉の規格基準の認知	130
(4) 食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源	132
(5) 食品の安全性に関する情報収集のタイミング	133

第5 まとめ	135
1 消費者における食肉の生食・半生食の実態	135
(1) 食肉の生食の実態について	135
(2) 食肉の半生食の実態について	135
(3) 食肉の生食・半生食を行わない理由について	136
2 飲食店における食肉の生食・半生食料理の提供実態	136
(1) 食肉の生食・半生食料理の提供について	136
(2) 食肉の生食・半生食料理の提供をやめた理由について	137
(3) 食肉の衛生に関する研修の頻度	137
3 食肉の生食等による食中毒に関する知識の実態	137
4 食品の安全性に関する情報源について	138
(1) 消費者が利用する情報源について	138
(2) 飲食店従事者が利用する情報源について	138
＜資料：消費者に対する食肉の生食等に関する実態調査 調査票＞	139
＜資料：飲食店従事者に対する食肉の生食等に関する実態調査 調査票＞	157



# 第1 調査概要

## 1 調査目的

生食用食肉の安全性確保については、平成23年4月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件を契機に法規制が進み、食品衛生法に基づき、平成23年10月1日から生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く。）について、規格基準が定められるとともに、平成24年7月1日から牛レバーについて生食用としての販売・提供が禁止された。また、豚肉及び豚の内臓についても、平成27年6月12日から生食用としての販売・提供が禁止された。

また、食肉を原因とする食中毒は、食肉の生食や加熱不足に起因するものが多く、近年の全国における細菌性食中毒発生件数の6~7割を占めるカンピロバクターを要因とする食中毒の多くの事例は、「生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓の提供有り（推定含む）」とされている。平成28年1月から平成30年12月末までに都内で発生したカンピロバクター食中毒においても、生又は加熱不十分な鶏肉の提供によるものが約9割と高く、提供の理由として「表面を加熱すれば大丈夫」、「新鮮であれば大丈夫」など飲食店側の誤った認識による提供もみられた。

そこで、食肉の生食等による食中毒の予防に関する啓発活動の参考に資するため、都民（消費者）の喫食実態及び都内飲食店における食肉の生食料理等の提供実態等を調査した。

## 2 用語の定義

### (1) 食肉

食用とする獣畜の肉を指し、内臓を含む。

### (2) 生や生に近い状態で食べる食肉料理

生や生に近い状態で食べることを目的とし、意図的に加熱処理を一切行っていないか、表面のみを加熱した食肉料理を指す。ただし、牛肉のレアステーキは除く。

### (3) 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理

中心部まで十分加熱されていない状態で食べることを目的とした食肉料理を指す。ただし、牛肉のステーキは除く。

### (4) 前回調査

平成23年度に東京都が実施した食肉の生食等に関する実態調査を指す。

## 3 調査対象者

### (1) 消費者に対する食肉の生食等に関する実態調査

20歳以上の都民1,500名。なお、人数の内訳は以下の通り。

ア 生や生に近い状態で食べる食肉料理、又は加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の喫食経験がある者 1,000名

イ 生や生に近い状態で食べる食肉料理、又は加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の喫食経験のない者 500名

(2) 飲食店従事者に対する食肉の生食等に関する実態調査

生や生に近い状態で食べる食肉料理又は加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供している若しくは提供していた\*都内飲食店における従事経験を持つ20歳以上の者 500名  
 ※食品衛生法に基づき豚肉や豚の内臓を生食用として販売・提供することが禁止された平成27年6月12日以降の提供とする。

## 4 調査方法

アンケートモニターに対するインターネットアンケート

## 5 調査期間

(1) 消費者に対する食肉の生食等に関する実態調査

令和4年2月4日（金曜日）～9日（水曜日）

(2) 飲食店従事者に対する食肉の生食等に関する実態調査

令和4年2月4日（金曜日）～17日（木曜日）

## 6 集計結果の注意点

- ・比率を出す際には小数点第2位以下の数値を四捨五入している。そのため、回答比率の合計が100.0%にならない場合がある。
- ・「複数回答」の記載がある図表は、一人が複数の選択肢を選択することが可能な設問のため、回答比率の合計が100.0%にならない場合がある。
- ・数表において、全体よりも10ポイント以上割合が高いセルを赤色（■）、10ポイント以上割合が低いセルを青色（■）に着色している。

## 7 消費者の基数

(単位：人)

		半生食			計		
		よく食べる・たまに食べる	以前は食べていたがやめた	食べたことはない			
生食	よく食べる・たまに食べる	393	47	99	539	生食経験あり 921	生食経験なし ・やめた 961
	以前は食べていたがやめた	80	225	77	382		
	食べたことはない	43	36	500	579		
計		516	308	676	1,500		
		半生食経験あり：824					
		半生食経験なし・やめた：984					

## 8 飲食店従事者の基数

(単位：人)

		半生食			計		
		提供している	提供していたが、やめた	提供していない			
生食	提供している	169	23	123	315	生食提供あり 450	
	提供していたが、やめた	5	82	48	135		生食提供をやめた：135
	提供していない	32	18	-	50		
計		206	123	171	500		
		半生食提供あり：329					
		半生食提供をやめた：123					



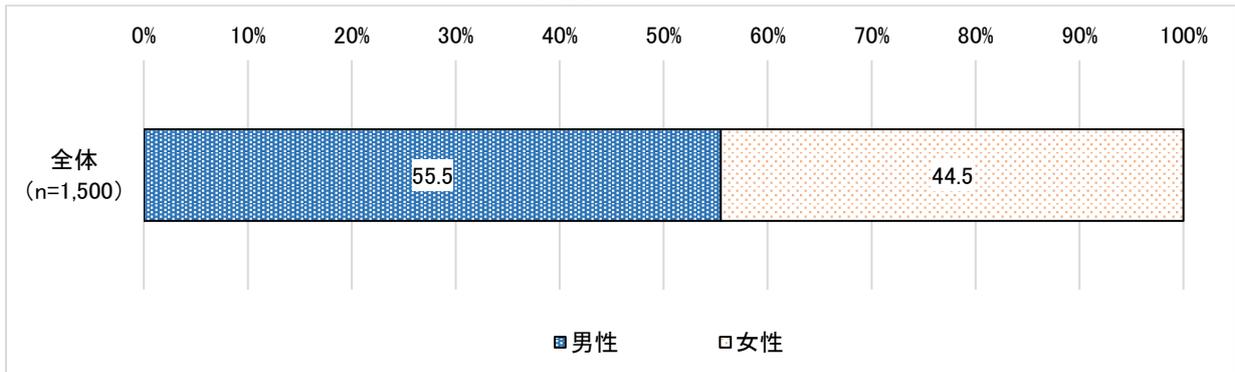
## 第2 消費者に対する食肉の生食等に関する実態調査

### 1 回答者の属性

#### (1) 性別

性別は、男性が55.5%、女性が44.5%であった。

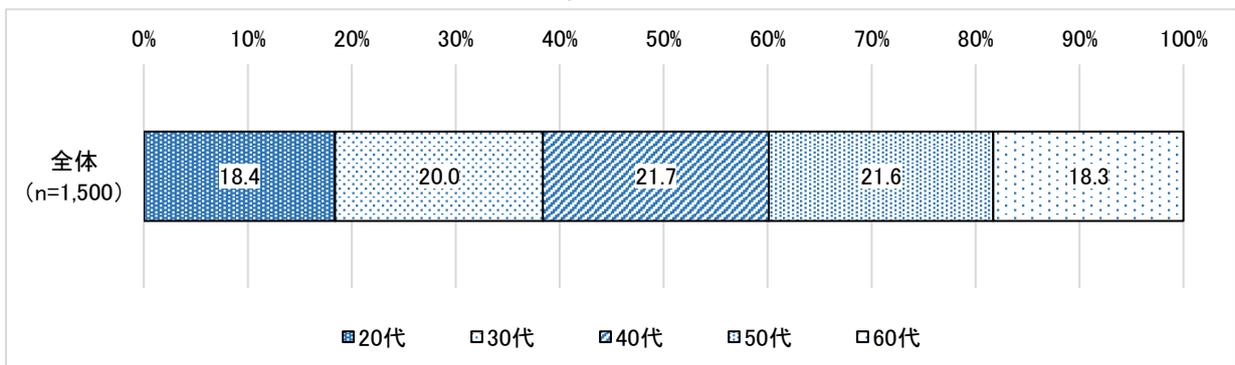
図表1. 性別



#### (2) 年代

年代は、20代が18.4%、30代が20.0%、40代が21.7%、50代が21.6%、60代が18.3%であった。

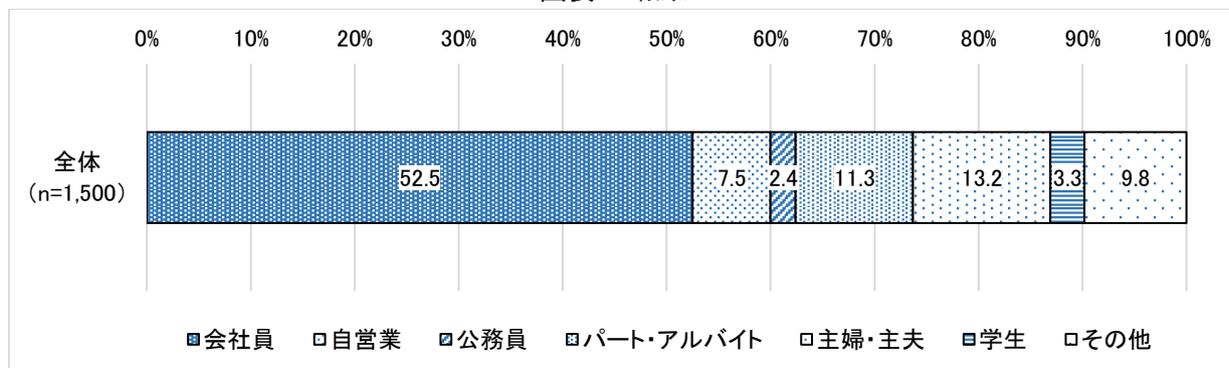
図表2. 年代



### (3) 職業

職業は、「会社員」が52.5%、「自営業」が7.5%、「公務員」が2.4%、「パート・アルバイト」が11.3%、「主婦・主夫」が13.2%、「学生」が3.3%であった。また、「その他」のうち、無職（退職者含む）が8.2%であった。

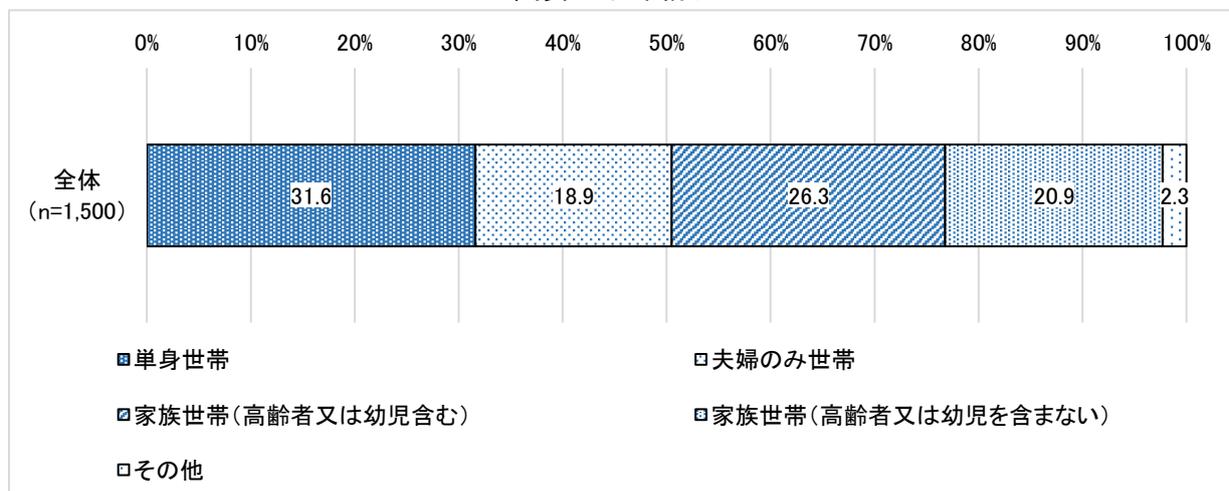
図表3. 職業



### (4) 世帯構成

世帯構成は、「単身世帯」が31.6%、「夫婦のみ世帯」が18.9%、「家族世帯（高齢者又は幼児含む）」が26.3%、「家族世帯（高齢者又は幼児を含まない）」が20.9%、「その他」が2.3%であった。

図表4. 世帯構成



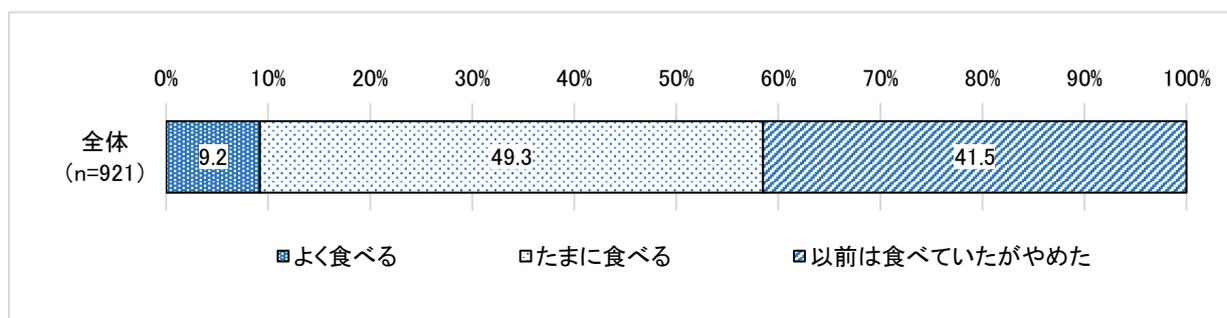
## 2 食肉の生食等の実態

### (1) 生食等の食肉料理の喫食状況

#### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理の喫食状況は、「よく食べる」が9.2%、「たまに食べる」が49.3%、「以前は食べていたがやめた」が41.5%であった。

図表5. 喫食状況（生）



#### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「よく食べる」では「20代」が2割を超えており、特に「男性20代」が22.7%と、全体(9.2%)を大きく上回った。「以前は食べていたがやめた」では「女性」(46.0%)が「男性」(38.4%)よりも高く、特に「女性30代」が52.7%、「女性50代」が52.1%と、いずれも全体(41.5%)を大きく上回った。

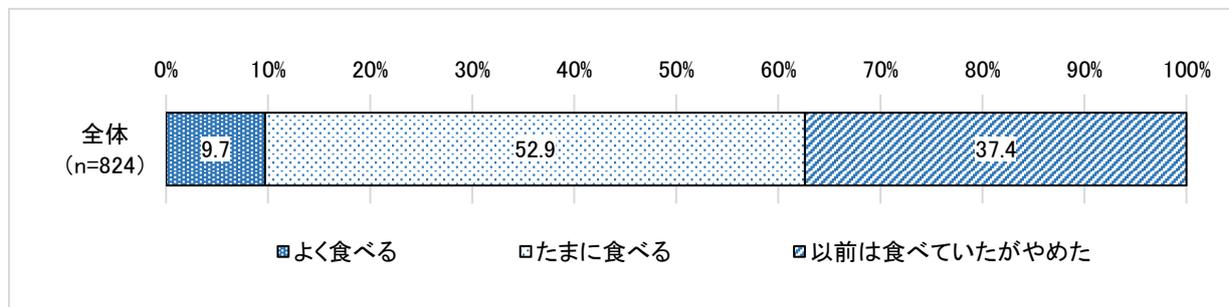
図表6. 【性別・年代別】 喫食状況（生） (%)

		n	よく 食 べ る	た ま に 食 べ る	が 以 前 は 食 べ て い た
全体		921	9.2	49.3	41.5
性別	男性	547	10.1	51.6	38.4
	女性	374	8.0	46.0	46.0
年代別	20代	157	20.4	54.8	24.8
	30代	187	9.1	51.9	39.0
	40代	213	6.6	48.4	45.1
	50代	211	6.2	46.0	47.9
	60代	153	5.9	46.4	47.7
	性別 年代別	男性20代	88	22.7	52.3
男性30代		96	11.5	62.5	26.0
男性40代		118	7.6	50.8	41.5
男性50代		138	6.5	47.8	45.7
男性60代		107	5.6	46.7	47.7
女性20代		69	17.4	58.0	24.6
女性30代		91	6.6	40.7	52.7
女性40代		95	5.3	45.3	49.5
女性50代		73	5.5	42.5	52.1
女性60代		46	6.5	45.7	47.8

## イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の喫食状況は、「よく食べる」が9.7%、「たまに食べる」が52.9%、「以前は食べていたがやめた」が37.4%であった。

図表7. 喫食状況（半生）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「以前は食べていたがやめた」では「女性」(40.9%)が「男性」(34.9%)よりも高く、特に「女性40代」が48.1%と、全体(37.4%)を大きく上回った。「たまに食べる」では「男性30代」が68.6%と全体(52.9%)を大きく上回り、「女性60代」は42.2%と全体を大きく下回った。

図表8. 【性別・年代別】 喫食状況（半生） (%)

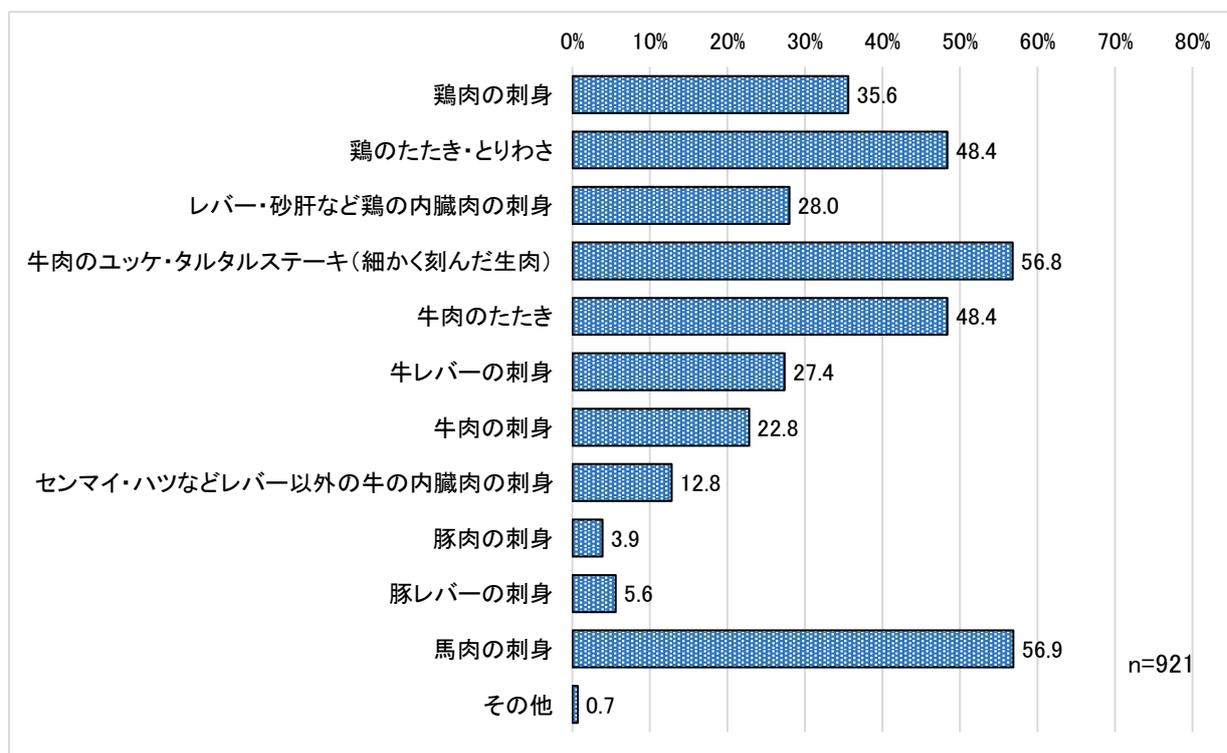
		n	よく食べる	たまに食べる	が以前は食べていた
全体		824	9.7	52.9	37.4
性別	男性	484	10.1	55.0	34.9
	女性	340	9.1	50.0	40.9
年代別	20代	145	16.6	57.2	26.2
	30代	171	8.8	59.6	31.6
	40代	184	7.1	49.5	43.5
	50代	184	9.8	51.6	38.6
	60代	140	7.1	46.4	46.4
性年代別	男性20代	75	17.3	54.7	28.0
	男性30代	86	10.5	68.6	20.9
	男性40代	103	9.7	50.5	39.8
	男性50代	125	9.6	54.4	36.0
	男性60代	95	5.3	48.4	46.3
	女性20代	70	15.7	60.0	24.3
	女性30代	85	7.1	50.6	42.4
	女性40代	81	3.7	48.1	48.1
	女性50代	59	10.2	45.8	44.1
	女性60代	45	11.1	42.2	46.7

## (2) 生食等の食肉料理で喫食経験のあるメニュー

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べたことがあるメニューは、「馬肉の刺身」が56.9%と最も高く、次いで「牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）」が56.8%、「牛肉のたたき」が48.4%、「鶏のたたき・とりわさ」が48.4%、「鶏肉の刺身」が35.6%であった。

図表9. 喫食経験のあるメニュー（生）（複数回答）



【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「馬肉の刺身」では「男性50代」が71.0%、「男性60代」が68.2%と、全体（56.9%）を大きく上回った。「牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）」では「男性20代」が38.6%、「男性30代」が40.6%と、全体（56.8%）を大きく下回っていたが、女性では年代別に大きな差異はみられなかった。

図表10. 【性別・年代別】 喫食経験のあるメニュー（生）（複数回答）（%）

	n	鶏肉の刺身	鶏のたたき・とりわさ	鶏レバー・砂肝など	牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）	牛肉のたたき	牛レバーの刺身	牛肉の刺身	センマイ・ハツなどレバー以外の牛肉の刺身	豚肉の刺身	豚レバーの刺身	馬肉の刺身	その他
全体	921	35.6	48.4	28.0	56.8	48.4	27.4	22.8	12.8	3.9	5.6	56.9	0.7
性別													
男性	547	39.9	49.9	31.1	55.6	51.9	30.0	28.9	14.6	4.9	6.9	57.8	0.4
女性	374	29.4	46.3	23.5	58.6	43.3	23.5	13.9	10.2	2.4	3.7	55.6	1.1
年代別													
20代	157	33.1	36.9	20.4	47.1	28.0	14.6	17.8	10.8	6.4	7.6	38.2	-
30代	187	38.0	51.9	26.7	48.7	44.9	19.3	17.1	12.3	5.3	3.7	55.6	0.5
40代	213	35.2	49.8	31.5	61.5	51.6	33.3	21.6	14.1	3.3	4.7	54.9	0.9
50代	211	36.0	55.5	30.3	63.0	57.3	37.0	28.0	15.6	2.8	6.6	67.8	0.5
60代	153	35.3	44.4	29.4	61.4	56.9	28.8	29.4	9.8	2.0	5.9	65.4	1.3
性別年代別													
男性20代	88	35.2	35.2	21.6	38.6	33.0	13.6	19.3	13.6	6.8	8.0	33.0	-
男性30代	96	42.7	54.2	29.2	40.6	45.8	18.8	19.8	12.5	6.3	4.2	50.0	1.0
男性40代	118	39.8	49.2	31.4	62.7	55.9	38.1	32.2	17.8	5.9	6.8	57.6	-
男性50代	138	42.8	63.8	37.0	64.5	60.1	39.1	34.8	17.4	4.3	9.4	71.0	-
男性60代	107	37.4	41.1	32.7	63.6	57.9	32.7	33.6	10.3	1.9	5.6	68.2	0.9
女性20代	69	30.4	39.1	18.8	58.0	21.7	15.9	15.9	7.2	5.8	7.2	44.9	-
女性30代	91	33.0	49.5	24.2	57.1	44.0	19.8	14.3	12.1	4.4	3.3	61.5	-
女性40代	95	29.5	50.5	31.6	60.0	46.3	27.4	8.4	9.5	-	2.1	51.6	2.1
女性50代	73	23.3	39.7	17.8	60.3	52.1	32.9	15.1	12.3	-	1.4	61.6	1.4
女性60代	46	30.4	52.2	21.7	56.5	54.3	19.6	19.6	8.7	2.2	6.5	58.7	2.2

【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「牛レバーの刺身」、「牛肉の刺身」、「センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身」、「豚肉の刺身」が、全体を大きく上回った。

図表11. 【喫食状況別】 喫食経験のあるメニュー（生）（複数回答）（%）

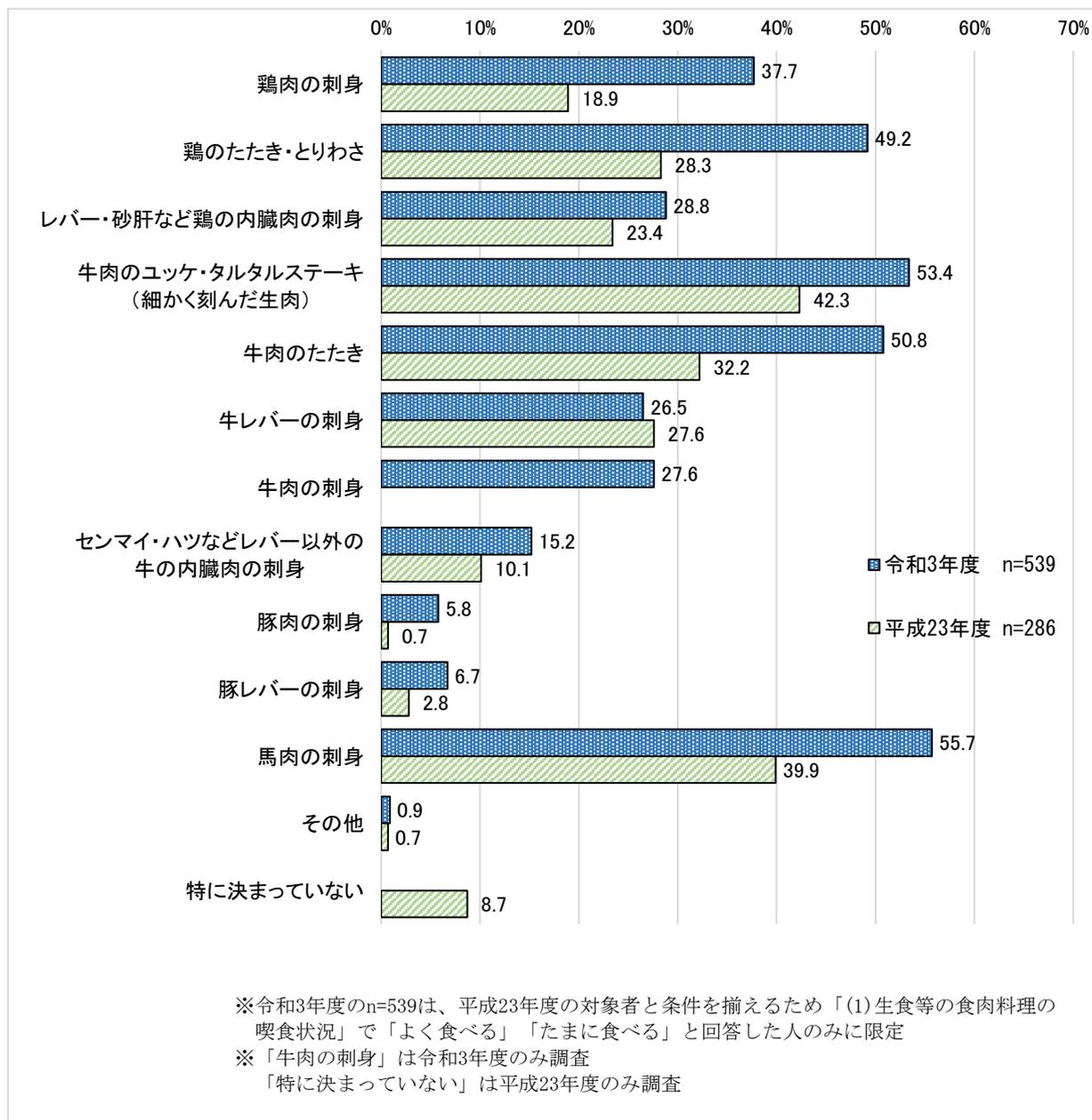
	n	鶏肉の刺身	鶏のたたき・とりわさ	鶏レバーの内臓肉の刺身	牛肉のユツケ・タルタルステーキ (細かく刻んだ生肉)	牛肉のたたき	牛レバーの刺身	牛肉の刺身	センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身	豚肉の刺身	豚レバーの刺身	馬肉の刺身	その他
全体	921	35.6	48.4	28.0	56.8	48.4	27.4	22.8	12.8	3.9	5.6	56.9	0.7
よく食べる	85	40.0	52.9	37.6	58.8	56.5	40.0	41.2	25.9	15.3	12.9	57.6	1.2
たまに食べる	454	37.2	48.5	27.1	52.4	49.8	24.0	25.1	13.2	4.0	5.5	55.3	0.9
以前は食べていたがやめた	382	32.7	47.4	27.0	61.5	45.0	28.5	16.0	9.4	1.3	4.2	58.6	0.3

【経年比較】

令和3年度、生や生に近い状態で食べたことがあるメニューは、「馬肉の刺身」が55.7%と最も高く、次いで「牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）」が53.4%、「牛肉のたたき」が50.8%、「鶏のたたき・とりわさ」が49.2%であった。

前回調査と比較して増加幅が大きいものは、順に「鶏のたたき・とりわさ」が20.9ポイント増（28.3%→49.2%）、「鶏肉の刺身」が18.8ポイント増（18.9%→37.7%）、「牛肉のたたき」が18.6ポイント増（32.2%→50.8%）であった。

図表12. <経年比較> 喫食経験のあるメニュー（生）（複数回答）

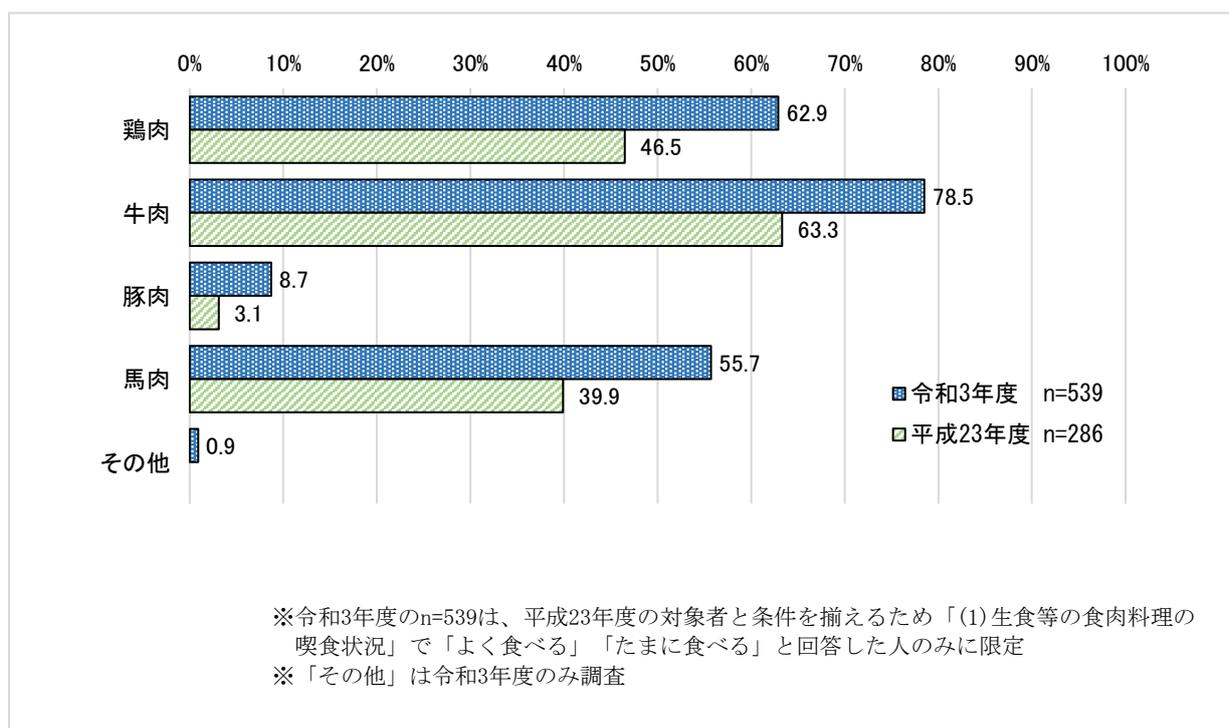


<参考>

生や生に近い状態で食べたことがあるメニューを肉の種類でまとめると、「牛肉」が78.5%と最も高く、次いで「鶏肉」が62.9%、「馬肉」が55.7%、「豚肉」が8.7%であった。

前回調査と比較すると、「鶏肉」が16.4ポイント増(46.5%→62.9%)、次いで「馬肉」が15.8ポイント増(39.9%→55.7%)、「牛肉」が15.2ポイント増(63.3%→78.5%)、「豚肉」が5.6ポイント増(3.1%→8.7%)であった。

図表13. <経年比較> 肉種別：喫食経験のあるメニュー（生）（複数回答）



【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「牛」では「男性50代」が89.3%と、全体（78.5%）を大きく上回った。また、「男性20代」が68.2%、「男性30代」が63.4%と、全体を大きく下回った。「鶏」では「男性30代」（76.1%）、「男性50代」（78.7%）、「女性60代」（75.0%）が全体（62.9%）を大きく上回った。また、「女性20代」が50.0%、「女性50代」が51.4%と、全体を大きく下回った。

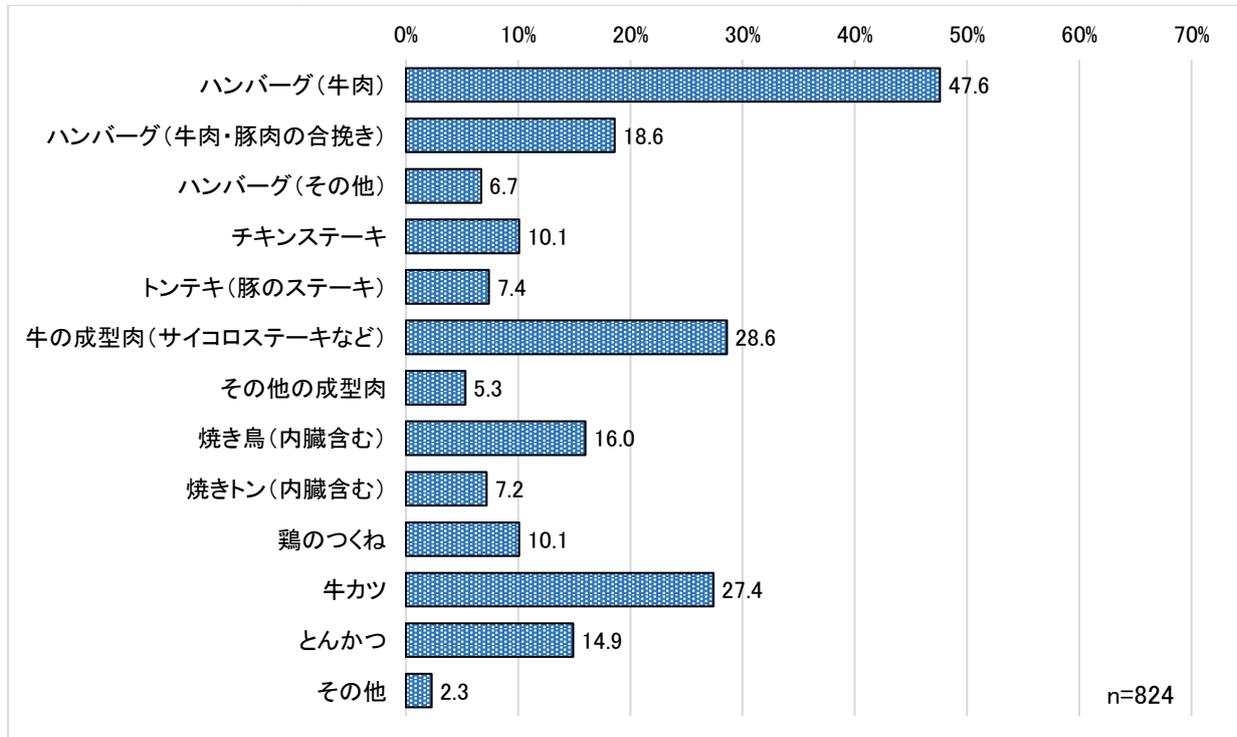
図表14. 【性別・年代別】 肉種別：喫食経験のあるメニュー（生）（複数回答）（%）

		n	鶏	牛	豚	馬	その他
全体		539	62.9	78.5	8.7	55.7	0.9
性別	男性	337	66.8	77.7	10.1	54.9	0.6
	女性	202	56.4	79.7	6.4	56.9	1.5
年代別	20代	118	53.4	73.7	9.3	41.5	-
	30代	114	67.5	65.8	8.8	56.1	0.9
	40代	117	61.5	83.8	10.3	53.0	1.7
	50代	110	70.0	87.3	9.1	65.5	-
	60代	80	62.5	83.8	5.0	66.3	2.5
性別年代別	男性20代	66	56.1	68.2	7.6	33.3	-
	男性30代	71	76.1	63.4	9.9	46.5	1.4
	男性40代	69	62.3	85.5	15.9	55.1	-
	男性50代	75	78.7	89.3	12.0	70.7	-
	男性60代	56	57.1	82.1	3.6	69.6	1.8
	女性20代	52	50.0	80.8	11.5	51.9	-
	女性30代	43	53.5	69.8	7.0	72.1	-
	女性40代	48	60.4	81.3	2.1	50.0	4.2
	女性50代	35	51.4	82.9	2.9	54.3	-
	女性60代	24	75.0	87.5	8.3	58.3	4.2

### イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べたことがあるメニューは、「ハンバーグ（牛肉）」が47.6%と最も高く、次いで「牛の成型肉（サイコロステーキなど）」が28.6%、「牛カツ」が27.4%であった。

図表15. 喫食経験のあるメニュー（半生）（複数回答）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「ハンバーグ（牛肉）」では「男性」（49.8%）が「女性」（44.4%）より高かったものの、「女性 60代」のみ 57.8%と、全体（47.6%）を大きく上回った。「牛の成型肉（サイコロステーキなど）」では男女の大きな差異はみられなかったが、年代別にみると「50代」、「60代」が高い傾向にあった。

図表16. 【性別・年代別】 喫食経験のあるメニュー（半生）（複数回答）（%）

	n	ハンバーグ（牛肉）	ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	ハンバーグ（その他）	チキンステーキ	トンテキ（豚のステーキ）	牛の成型肉（サイコロステーキなど）	その他の成型肉	焼き鳥（内臓含む）	焼きトン（内臓含む）	鶏のつくね	牛カツ	とんかつ	その他	
全体	824	47.6	18.6	6.7	10.1	7.4	28.6	5.3	16.0	7.2	10.1	27.4	14.9	2.3	
性別	男性	484	49.8	21.5	8.1	12.2	9.5	29.8	6.4	17.4	9.3	11.4	27.9	16.7	0.6
	女性	340	44.4	14.4	4.7	7.1	4.4	27.1	3.8	14.1	4.1	8.2	26.8	12.4	4.7
年代別	20代	145	39.3	20.0	8.3	11.7	10.3	24.8	8.3	15.2	8.3	11.7	27.6	15.9	1.4
	30代	171	48.5	18.7	6.4	10.5	6.4	23.4	2.3	21.1	7.0	11.1	31.6	15.8	3.5
	40代	184	49.5	20.7	3.3	9.2	6.5	28.8	7.1	12.0	5.4	7.1	26.6	15.2	2.7
	50代	184	48.9	17.4	10.3	10.3	7.6	32.6	3.3	15.8	8.2	8.7	23.9	13.6	1.6
	60代	140	50.7	15.7	5.0	8.6	6.4	33.6	6.4	16.4	7.1	12.9	27.9	14.3	2.1
性年代別	男性20代	75	42.7	22.7	12.0	14.7	9.3	20.0	12.0	16.0	8.0	12.0	21.3	20.0	-
	男性30代	86	43.0	22.1	8.1	12.8	10.5	26.7	3.5	24.4	9.3	10.5	33.7	17.4	-
	男性40代	103	57.3	24.3	4.9	14.6	10.7	33.0	9.7	12.6	9.7	10.7	32.0	19.4	-
	男性50代	125	54.4	20.8	10.4	12.8	10.4	32.0	4.0	19.2	12.0	11.2	24.8	13.6	1.6
	男性60代	95	47.4	17.9	5.3	6.3	6.3	33.7	4.2	14.7	6.3	12.6	27.4	14.7	1.1
	女性20代	70	35.7	17.1	4.3	8.6	11.4	30.0	4.3	14.3	8.6	11.4	34.3	11.4	2.9
	女性30代	85	54.1	15.3	4.7	8.2	2.4	20.0	1.2	17.6	4.7	11.8	29.4	14.1	7.1
	女性40代	81	39.5	16.0	1.2	2.5	1.2	23.5	3.7	11.1	-	2.5	19.8	9.9	6.2
	女性50代	59	37.3	10.2	10.2	5.1	1.7	33.9	1.7	8.5	-	3.4	22.0	13.6	1.7
	女性60代	45	57.8	11.1	4.4	13.3	6.7	33.3	11.1	20.0	8.9	13.3	28.9	13.3	4.4

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）」、「焼き鳥（内臓含む）」、「チキンステーキ」、「鶏のつくね」、「トンテキ（豚のステーキ）」、「焼きトン（内臓含む）」が、全体を大きく上回った。

図表17. 【喫食状況別】 喫食経験のあるメニュー（半生）（複数回答）（%）

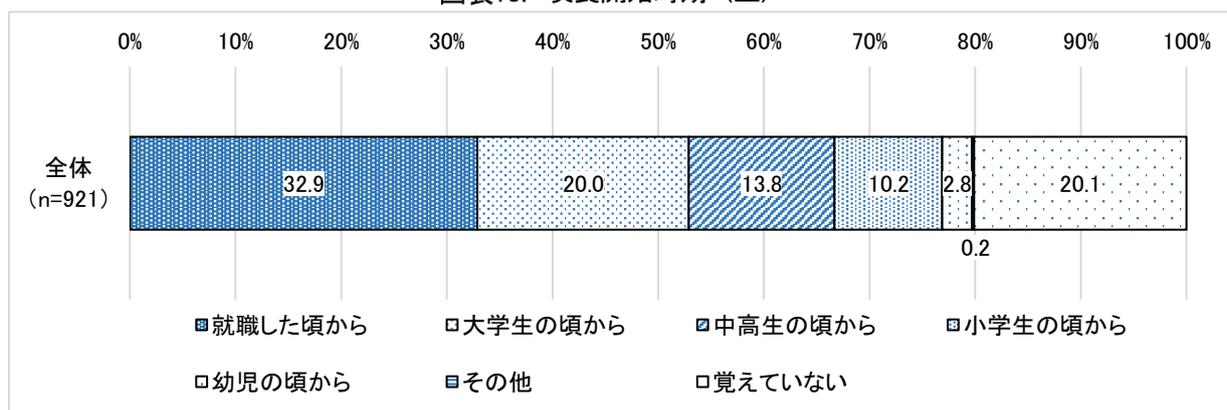
	n	ハンバーグ（牛肉）	ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	ハンバーグ（その他）	チキンステーキ	トンテキ（豚のステーキ）	牛の成型肉（サイコロステーキなど）	その他の成型肉	焼き鳥（内臓含む）	焼きトン（内臓含む）	鶏のつくね	牛カツ	とんかつ	その他
全体	824	47.6	18.6	6.7	10.1	7.4	28.6	5.3	16.0	7.2	10.1	27.4	14.9	2.3
よく食べる	80	51.2	37.5	13.8	26.3	23.8	36.3	12.5	33.8	17.5	23.8	33.8	23.8	1.3
たまに食べる	436	50.9	20.6	7.3	9.4	6.9	29.1	4.8	16.5	6.9	9.6	27.8	15.1	3.7
以前は食べていたがやめた	308	41.9	10.7	3.9	6.8	3.9	26.0	4.2	10.7	4.9	7.1	25.3	12.3	0.6

### (3) 生食等の食肉料理の喫食開始時期

#### ア 生や生に近い状態

いつから生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べ始めたかは、「就職した頃から」が32.9%、「大学生の頃から」が20.0%、「中高生の頃から」が13.8%、「小学生の頃から」が10.2%、「幼児の頃から」が2.8%、「その他」が0.2%であった。

図表18. 喫食開始時期（生）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「就職した頃から」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「男性50代」(43.5%)、「男性60代」(45.8%)、「女性60代」(45.7%)が全体(32.9%)を大きく上回った。また、「男性20代」(17.0%)、「女性20代」(14.5%)、「女性30代」(17.6%)が全体を大きく下回った。「大学生の頃から」では「女性20代」が30.4%と全体(20.0%)を大きく上回り、「女性60代」が6.5%と全体を大きく下回った。

図表19. 【性別・年代別】 喫食開始時期(生) (%)

	n	就職した頃から	大学生の頃から	中高生の頃から	小学生の頃から	幼児の頃から	その他	覚えていない
全体	921	32.9	20.0	13.8	10.2	2.8	0.2	20.1
性別								
男性	547	34.9	20.7	15.4	9.3	2.4	0.2	17.2
女性	374	29.9	19.0	11.5	11.5	3.5	0.3	24.3
年代別								
20代	157	15.9	28.0	22.9	11.5	4.5	-	17.2
30代	187	21.4	27.3	17.1	13.9	0.5	0.5	19.3
40代	213	38.5	16.4	10.8	9.4	5.6	-	19.2
50代	211	40.8	13.3	12.3	9.5	1.4	-	22.7
60代	153	45.8	17.0	6.5	6.5	2.0	0.7	21.6
性別年代別								
男性20代	88	17.0	26.1	22.7	12.5	2.3	-	19.3
男性30代	96	25.0	27.1	16.7	13.5	1.0	1.0	15.6
男性40代	118	36.4	18.6	16.1	8.5	5.1	-	15.3
男性50代	138	43.5	13.8	15.2	8.0	2.2	-	17.4
男性60代	107	45.8	21.5	7.5	5.6	0.9	-	18.7
女性20代	69	14.5	30.4	23.2	10.1	7.2	-	14.5
女性30代	91	17.6	27.5	17.6	14.3	-	-	23.1
女性40代	95	41.1	13.7	4.2	10.5	6.3	-	24.2
女性50代	73	35.6	12.3	6.8	12.3	-	-	32.9
女性60代	46	45.7	6.5	4.3	8.7	4.3	2.2	28.3

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「小学生の頃から」が23.5%と、全体(10.2%)を大きく上回った。また、「就職した頃から」が22.4%と、全体(32.9%)を大きく下回った。

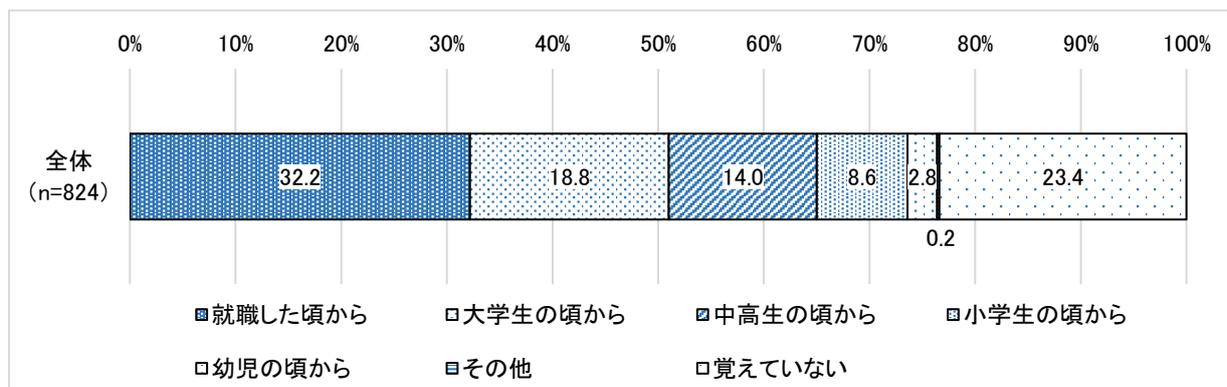
図表20. 【喫食状況別】 喫食開始時期(生) (%)

	n	就職した頃から	大学生の頃から	中高生の頃から	小学生の頃から	幼児の頃から	その他	覚えていない
全体	921	32.9	20.0	13.8	10.2	2.8	0.2	20.1
よく食べる	85	22.4	12.9	16.5	23.5	3.5	-	21.2
たまに食べる	454	30.6	20.5	14.3	10.6	3.5	0.2	20.3
以前は食べていたがやめた	382	38.0	20.9	12.6	6.8	1.8	0.3	19.6

### イ 加熱不十分（半生）な状態

いつから加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べ始めたかは、「就職した頃から」が32.2%、「大学生の頃から」が18.8%、「中高生の頃から」が14.0%、「小学生の頃から」が8.6%、「幼児の頃から」が2.8%、「その他」が0.2%であった。

図表21. 喫食開始時期（半生）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「就職した頃から」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「20代」が男女ともに全体（32.2%）を大きく下回り、「60代」が男女ともに全体を大きく上回った。「大学生の頃から」では「20代」、「30代」が高い傾向にあり、「男性30代」が30.2%と、全体（18.8%）を大きく上回った。「中高生の頃から」では「20代」が他の年代に比べて高く、男女ともに2割を超えた。

図表22. 【性別・年代別】 喫食開始時期（半生） (%)

	n	就職した頃から	大学生の頃から	中高生の頃から	小学生の頃から	幼児の頃から	その他	覚えていない
全体	824	32.2	18.8	14.0	8.6	2.8	0.2	23.4
性別								
男性	484	33.9	20.0	15.1	8.3	3.1	-	19.6
女性	340	29.7	17.1	12.4	9.1	2.4	0.6	28.8
年代別								
20代	145	13.1	25.5	24.1	10.3	4.8	-	22.1
30代	171	22.8	26.9	12.3	10.5	2.3	-	25.1
40代	184	37.0	13.0	13.0	10.3	3.3	-	23.4
50代	184	40.8	15.2	12.5	8.2	1.6	-	21.7
60代	140	45.7	14.3	8.6	2.9	2.1	1.4	25.0
性年代別								
男性20代	75	14.7	22.7	26.7	12.0	2.7	-	21.3
男性30代	86	26.7	30.2	11.6	10.5	2.3	-	18.6
男性40代	103	31.1	16.5	18.4	9.7	5.8	-	18.4
男性50代	125	44.8	16.8	12.0	6.4	2.4	-	17.6
男性60代	95	44.2	16.8	9.5	4.2	2.1	-	23.2
女性20代	70	11.4	28.6	21.4	8.6	7.1	-	22.9
女性30代	85	18.8	23.5	12.9	10.6	2.4	-	31.8
女性40代	81	44.4	8.6	6.2	11.1	-	-	29.6
女性50代	59	32.2	11.9	13.6	11.9	-	-	30.5
女性60代	45	48.9	8.9	6.7	-	2.2	4.4	28.9

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「中高生の頃から」、「小学生の頃から」、「幼児の頃から」が全体を上回った。また、「就職した頃から」、「大学生の頃から」が全体を下回った。

図表23. 【喫食状況別】 喫食開始時期（半生） (%)

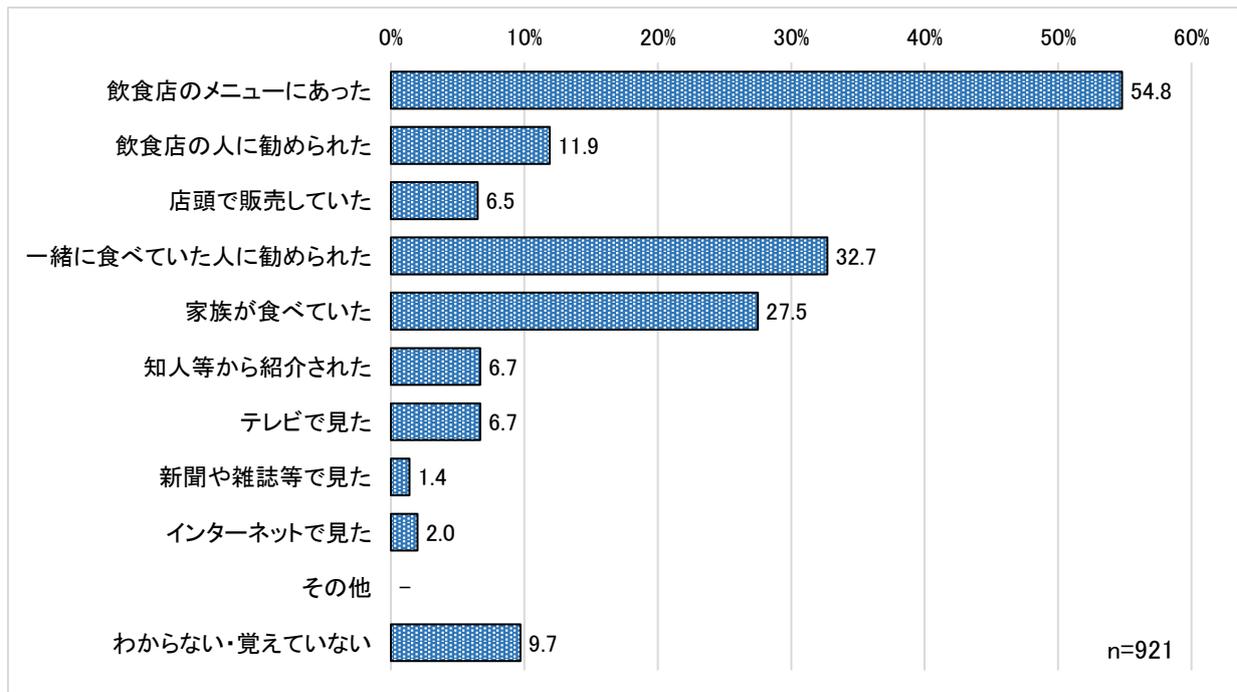
	n	就職した頃から	大学生の頃から	中高生の頃から	小学生の頃から	幼児の頃から	その他	覚えていない
全体	824	32.2	18.8	14.0	8.6	2.8	0.2	23.4
よく食べる	80	22.5	11.3	20.0	11.3	5.0	-	30.0
たまに食べる	436	31.7	22.2	13.1	9.9	3.0	0.5	19.7
以前は食べていたがやめた	308	35.4	15.9	13.6	6.2	1.9	-	26.9

#### (4) 生食等の食肉料理の喫食のきっかけ

##### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理を初めて食べたきっかけは、「飲食店のメニューにあった」が54.8%と最も高く、次いで「一緒に食べていた人に勧められた」が32.7%、「家族が食べていた」が27.5%、「飲食店の人に勧められた」が11.9%であった。

図表24. 喫食のきっかけ（生）（複数回答）



## 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「飲食店のメニューにあった」ではいずれも大きな差異はみられなかったが、「女性60代」が41.3%と、全体（54.8%）を大きく下回った。「一緒に食べていた人に勧められた」では「男性」（30.0%）が「女性」（36.6%）よりも低く、特に「男性20代」が17.0%と、全体（32.7%）を大きく下回った。「家族が食べていた」では「男性」（25.0%）が「女性」（31.0%）よりも低く、特に「男性60代」が16.8%と、全体（27.5%）を大きく下回った。「飲食店の人に勧められた」では「男性」（14.8%）が「女性」（7.8%）よりも高く、特に「男性30代」が21.9%と、全体（11.9%）を大きく上回った。

図表25. 【性別・年代別】 喫食のきっかけ（生）（複数回答）（%）

	n	飲食店のメニューにあった	飲食店の人に勧められた	店頭で販売していた	一緒に食べていた人に勧められた	家族が食べていた	知人等から紹介された	テレビで見た	新聞や雑誌等で見た	インターネットで見た	わからない・覚えていない
全体	921	54.8	11.9	6.5	32.7	27.5	6.7	6.7	1.4	2.0	9.7
性別											
男性	547	54.5	14.8	6.9	30.0	25.0	7.9	8.0	1.8	2.6	10.4
女性	374	55.3	7.8	5.9	36.6	31.0	5.1	4.8	0.8	1.1	8.6
年代別											
20代	157	52.9	15.9	14.6	24.8	31.2	8.3	8.3	3.8	5.1	5.7
30代	187	50.8	13.9	9.1	33.7	27.3	5.3	7.0	1.1	1.6	13.4
40代	213	59.2	7.0	5.6	31.5	31.0	7.0	6.1	0.5	2.3	10.8
50代	211	55.9	13.7	2.4	35.1	25.6	6.6	6.6	0.5	0.5	9.0
60代	153	54.2	9.8	2.0	37.9	21.6	6.5	5.9	2.0	0.7	8.5
性別年代別											
男性20代	88	48.9	17.0	20.5	17.0	30.7	10.2	10.2	4.5	5.7	8.0
男性30代	96	49.0	21.9	8.3	33.3	28.1	5.2	9.4	2.1	2.1	13.5
男性40代	118	57.6	9.3	5.1	27.1	29.7	9.3	9.3	0.8	4.2	13.6
男性50代	138	55.1	15.2	2.2	33.3	21.7	6.5	6.5	0.7	0.7	8.7
男性60代	107	59.8	12.1	2.8	36.4	16.8	8.4	5.6	1.9	0.9	8.4
女性20代	69	58.0	14.5	7.2	34.8	31.9	5.8	5.8	2.9	4.3	2.9
女性30代	91	52.7	5.5	9.9	34.1	26.4	5.5	4.4	-	1.1	13.2
女性40代	95	61.1	4.2	6.3	36.8	32.6	4.2	2.1	-	-	7.4
女性50代	73	57.5	11.0	2.7	38.4	32.9	6.8	6.8	-	-	9.6
女性60代	46	41.3	4.3	-	41.3	32.6	2.2	6.5	2.2	-	8.7

【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「家族が食べていた」が41.2%と、全体（27.5%）を大きく上回った。

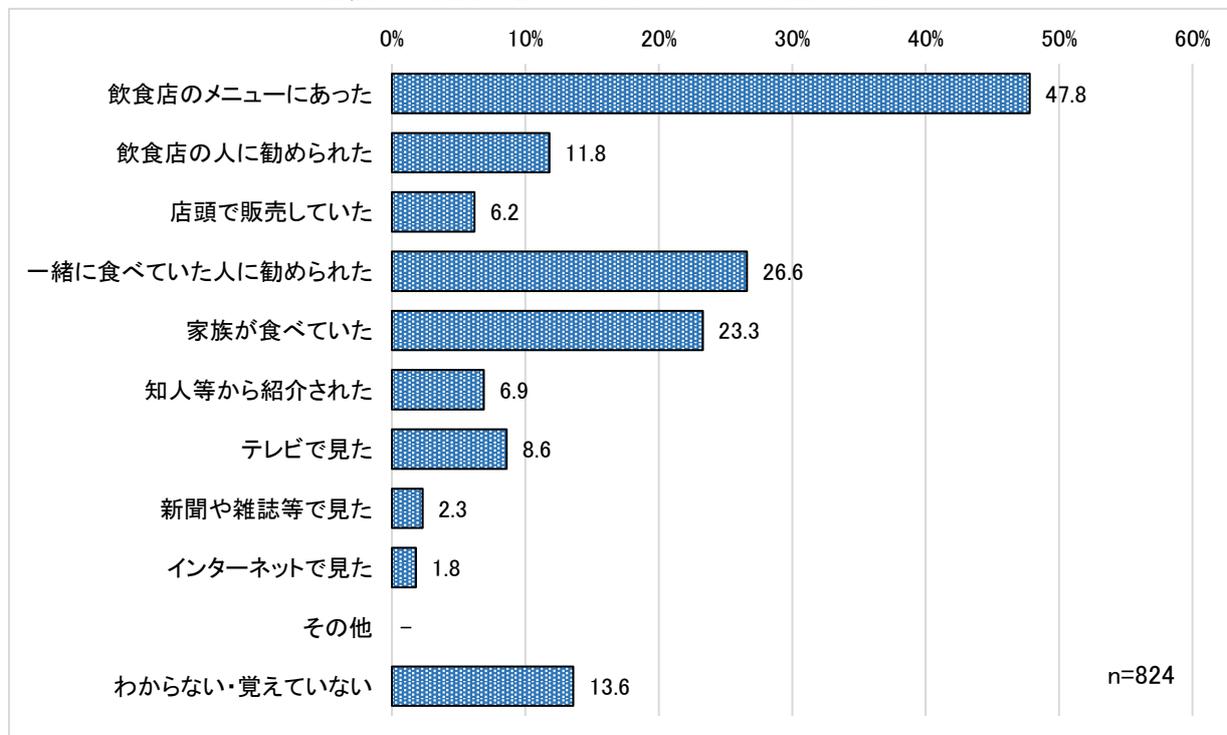
図表26. 【喫食状況別】 喫食のきっかけ（生）（複数回答）（%）

	n	飲食店のメニューにあった	飲食店の人に勧められた	店頭で販売していた	一緒に食べていた人に勧められた	家族が食べていた	知人等から紹介された	テレビで見た	新聞や雑誌等で見た	インターネットで見た	わからない・覚えていない
全体	921	54.8	11.9	6.5	32.7	27.5	6.7	6.7	1.4	2.0	9.7
よく食べる	85	48.2	21.2	14.1	32.9	41.2	7.1	7.1	3.5	4.7	5.9
たまに食べる	454	55.3	10.6	6.8	30.0	28.6	5.1	6.2	1.5	2.2	12.3
以前は食べていたがやめた	382	55.8	11.5	4.5	35.9	23.0	8.6	7.3	0.8	1.0	7.3

### イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を初めて食べたきっかけは、「飲食店のメニューにあった」が47.8%と最も高く、次いで「一緒に食べていた人に勧められた」が26.6%、「家族が食べていた」が23.3%、「飲食店の人に勧められた」が11.8%であった。

図表27. 喫食のきっかけ（半生）（複数回答）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「飲食店のメニューにあった」では男女の大きな差異はみられなかったが、「男性30代」が37.2%、「女性60代」が35.6%と、全体（47.8%）を大きく下回った。「一緒に食べていた人に勧められた」では男女の大きな差異はみられなかったが、年代別にみると「60代」が3割を超えており、特に「女性60代」が42.2%と、全体（26.6%）を大きく上回った。

図表28. 【性別・年代別】 喫食のきっかけ（半生）（複数回答）（%）

		n	飲食店のメニューにあった	飲食店の人に勧められた	店頭で販売していた	一緒に食べていた人に勧められた	家族が食べていた	知人等から紹介された	テレビで見た	新聞や雑誌等で見た	インターネットで見た	わからない・覚えていない
全体		824	47.8	11.8	6.2	26.6	23.3	6.9	8.6	2.3	1.8	13.6
性別	男性	484	48.3	15.5	6.6	26.0	22.5	8.3	9.9	2.9	2.5	13.2
	女性	340	47.1	6.5	5.6	27.4	24.4	5.0	6.8	1.5	0.9	14.1
年代別	20代	145	46.9	13.8	9.7	22.1	25.5	8.3	11.0	4.8	4.8	9.0
	30代	171	42.7	9.4	9.4	29.2	25.7	7.0	7.6	1.8	1.8	17.5
	40代	184	50.5	8.2	5.4	23.4	29.3	7.6	6.0	1.6	1.6	15.8
	50代	184	50.5	14.7	3.8	25.5	19.6	4.3	9.2	1.6	1.1	13.0
	60代	140	47.9	13.6	2.9	33.6	15.0	7.9	10.0	2.1	-	11.4
性年代別	男性20代	75	41.3	20.0	13.3	25.3	25.3	9.3	12.0	6.7	5.3	10.7
	男性30代	86	37.2	12.8	9.3	30.2	27.9	8.1	10.5	2.3	3.5	17.4
	男性40代	103	50.5	11.7	6.8	18.4	33.0	10.7	8.7	2.9	2.9	16.5
	男性50代	125	54.4	16.8	2.4	27.2	15.2	4.0	8.8	1.6	1.6	10.4
	男性60代	95	53.7	16.8	4.2	29.5	13.7	10.5	10.5	2.1	-	11.6
	女性20代	70	52.9	7.1	5.7	18.6	25.7	7.1	10.0	2.9	4.3	7.1
	女性30代	85	48.2	5.9	9.4	28.2	23.5	5.9	4.7	1.2	-	17.6
	女性40代	81	50.6	3.7	3.7	29.6	24.7	3.7	2.5	-	-	14.8
	女性50代	59	42.4	10.2	6.8	22.0	28.8	5.1	10.2	1.7	-	18.6
	女性60代	45	35.6	6.7	-	42.2	17.8	2.2	8.9	2.2	-	11.1

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「飲食店のメニューにあった」が37.5%と、全体（47.8%）を大きく下回った。

図表29. 【喫食状況別】 喫食のきっかけ（半生）（複数回答）（%）

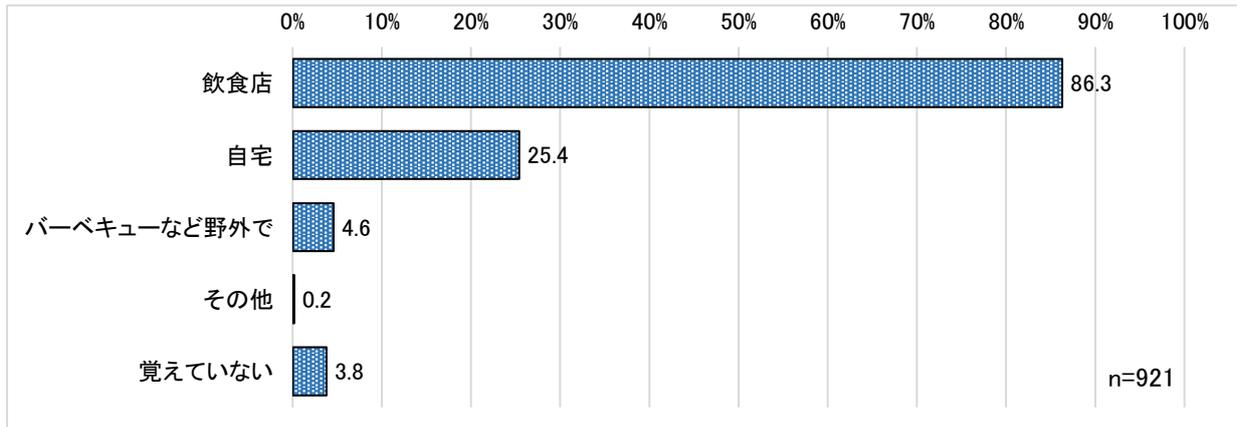
		n	飲食店のメニューにあった	飲食店の人に勧められた	店頭で販売していた	一緒に食べていた人に勧められた	家族が食べていた	知人等から紹介された	テレビで見た	新聞や雑誌等で見た	インターネットで見た	わからない・覚えていない
全体		824	47.8	11.8	6.2	26.6	23.3	6.9	8.6	2.3	1.8	13.6
よく食べる		80	37.5	16.3	7.5	22.5	28.7	10.0	10.0	8.8	2.5	13.8
たまに食べる		436	50.7	12.6	6.7	25.7	24.8	6.2	8.5	2.1	2.3	12.8
以前は食べていたがやめた		308	46.4	9.4	5.2	28.9	19.8	7.1	8.4	1.0	1.0	14.6

## (5) 生食等の食肉料理の喫食場所

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理を主にどこで食べるかは、「飲食店」が86.3%と最も高く、「自宅」が25.4%、「バーベキューなど野外で」が4.6%であった。

図表30. 喫食場所（生）（複数回答）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「飲食店」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「50代」、「60代」が男女ともに90%を超えた。また、「男性20代」が70.5%と、全体（86.3%）を大きく下回った。「自宅」では年代が上がるにつれて低くなる傾向にあった。

図表31. 【性別・年代別】 喫食場所（生）（複数回答）（%）

		n	飲食店	自宅	野 外 パ ー ク な ど	そ の 他	覚 え て い な い
全体		921	86.3	25.4	4.6	0.2	3.8
性別	男性	547	85.0	28.0	5.9	0.4	4.0
	女性	374	88.2	21.7	2.7	-	3.5
年代別	20代	157	76.4	28.0	8.3	-	3.8
	30代	187	82.4	28.3	5.3	-	6.4
	40代	213	86.4	26.8	2.3	0.5	2.8
	50代	211	93.4	20.4	2.8	0.5	2.4
	60代	153	91.5	24.2	5.2	-	3.9
性 年 代 別	男性20代	88	70.5	30.7	10.2	-	5.7
	男性30代	96	78.1	31.3	7.3	-	8.3
	男性40代	118	84.7	34.7	4.2	0.8	2.5
	男性50代	138	94.2	21.0	3.6	0.7	0.7
	男性60代	107	91.6	24.3	5.6	-	4.7
	女性20代	69	84.1	24.6	5.8	-	1.4
	女性30代	91	86.8	25.3	3.3	-	4.4
	女性40代	95	88.4	16.8	-	-	3.2
	女性50代	73	91.8	19.2	1.4	-	5.5
	女性60代	46	91.3	23.9	4.3	-	2.2

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「自宅」が44.7%と、全体（25.4%）を大きく上回った。

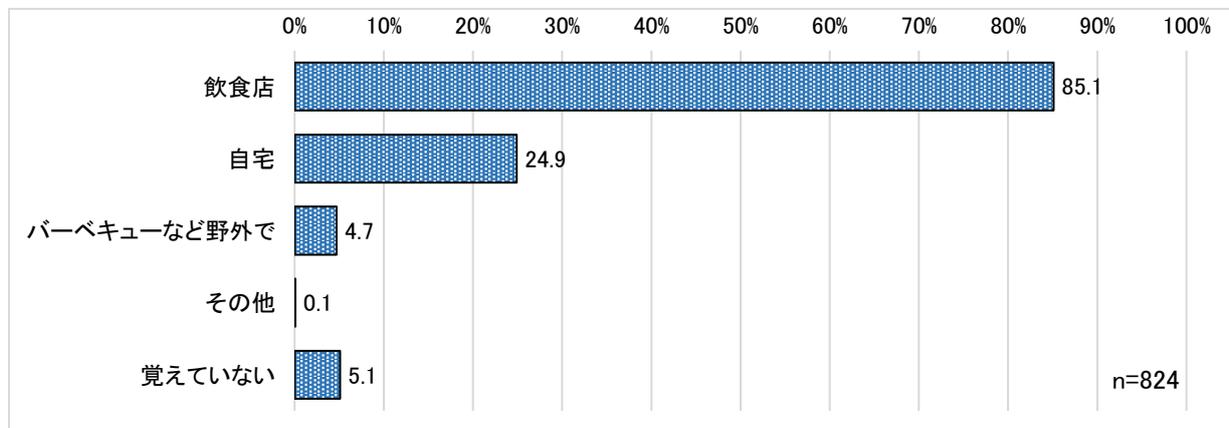
図表32. 【喫食状況別】 喫食場所（生）（複数回答）（%）

		n	飲食店	自宅	野 外 パ ー ク な ど	そ の 他	覚 え て い な い
全体		921	86.3	25.4	4.6	0.2	3.8
よく食べる		85	82.4	44.7	9.4	-	2.4
たまに食べる		454	84.1	30.0	4.6	0.2	5.1
以前は食べていたがやめた		382	89.8	15.7	3.4	0.3	2.6

### イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を主にどこで食べるかは、「飲食店」が85.1%と最も高く、「自宅」が24.9%、「バーベキューなど野外で」が4.7%であった。

図表33. 喫食場所（半生）（複数回答）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「飲食店」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「男性 20 代」が 69.3%と、全体（85.1%）を大きく下回った。「自宅」では「男性 40 代」が 36.9%と、全体（24.9%）を大きく上回った。

図表34. 【性別・年代別】 喫食場所（半生）（複数回答）（%）

		n	飲食店	自宅	野外で バーベキューなど	その他	覚えていない
全体		824	85.1	24.9	4.7	0.1	5.1
性別	男性	484	84.3	26.4	6.4	0.2	5.4
	女性	340	86.2	22.6	2.4	-	4.7
年代別	20代	145	73.8	24.8	9.0	-	5.5
	30代	171	81.3	26.9	5.3	-	8.2
	40代	184	87.0	29.3	3.3	-	4.3
	50代	184	90.2	23.9	3.3	0.5	3.3
	60代	140	92.1	17.9	3.6	-	4.3
性年代別	男性20代	75	69.3	24.0	12.0	-	6.7
	男性30代	86	77.9	27.9	8.1	-	9.3
	男性40代	103	84.5	36.9	5.8	-	5.8
	男性50代	125	92.0	24.8	4.8	0.8	1.6
	男性60代	95	91.6	17.9	3.2	-	5.3
	女性20代	70	78.6	25.7	5.7	-	4.3
	女性30代	85	84.7	25.9	2.4	-	7.1
	女性40代	81	90.1	19.8	-	-	2.5
	女性50代	59	86.4	22.0	-	-	6.8
	女性60代	45	93.3	17.8	4.4	-	2.2

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「自宅」が 38.8%と、全体（24.9%）を大きく上回った。

図表35. 【喫食状況別】 喫食場所（半生）（複数回答）（%）

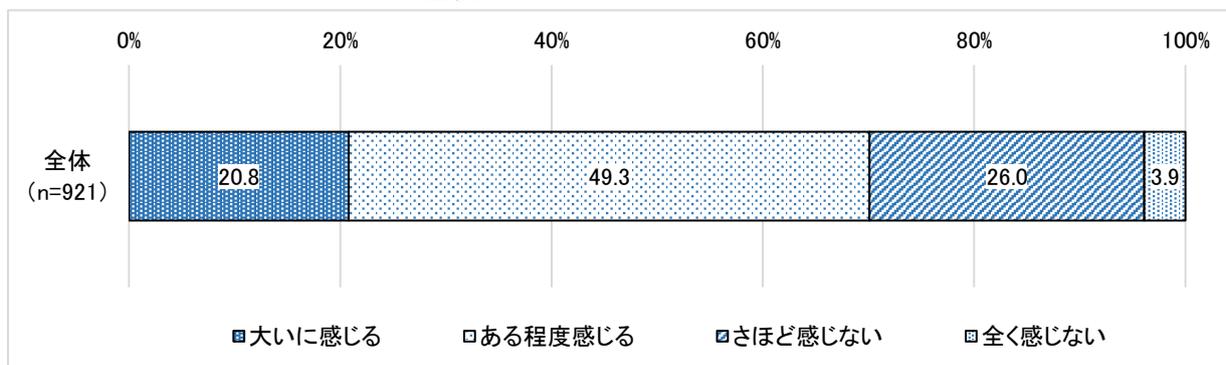
		n	飲食店	自宅	野外で バーベキューなど	その他	覚えていない
全体		824	85.1	24.9	4.7	0.1	5.1
よく食べる		80	77.5	38.8	3.8	-	7.5
たまに食べる		436	85.8	29.1	6.4	0.2	4.6
以前は食べていたがやめた		308	86.0	15.3	2.6	-	5.2

## (6) 生食等の食肉料理の食中毒のリスク

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べることに、食中毒のリスクを感じるかは、「大いに感じる」が 20.8%、「ある程度感じる」が 49.3%、「さほど感じない」が 26.0%、「全く感じない」が 3.9%であった。

図表36. 食中毒のリスク（生）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「大いに感じる」では女性（27.3%）が男性（16.5%）よりも高く、特に「女性40代」が31.6%と、全体（20.8%）を大きく上回った。「ある程度感じる」ではいずれも大きな差異はみられなかった。「さほど感じない」では女性（21.4%）が男性（29.1%）よりも低く、特に「女性50代」が15.1%と、全体（26.0%）を大きく下回った。

図表37. 【性別・年代別】 食中毒のリスク（生） (%)

		n	大いに感じる	ある程度感じる	さほど感じない	全く感じない
全体		921	20.8	49.3	26.0	3.9
性別	男性	547	16.5	48.6	29.1	5.9
	女性	374	27.3	50.3	21.4	1.1
年代別	20代	157	18.5	50.3	26.1	5.1
	30代	187	19.8	49.7	25.7	4.8
	40代	213	24.9	45.5	24.4	5.2
	50代	211	21.8	51.2	25.6	1.4
	60代	153	17.6	50.3	28.8	3.3
性別年代別	男性20代	88	15.9	45.5	30.7	8.0
	男性30代	96	11.5	55.2	25.0	8.3
	男性40代	118	19.5	42.4	29.7	8.5
	男性50代	138	19.6	47.1	31.2	2.2
	男性60代	107	14.0	54.2	28.0	3.7
	女性20代	69	21.7	56.5	20.3	1.4
	女性30代	91	28.6	44.0	26.4	1.1
	女性40代	95	31.6	49.5	17.9	1.1
	女性50代	73	26.0	58.9	15.1	-
	女性60代	46	26.1	41.3	30.4	2.2

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「たまに食べる」では「さほど感じない」が36.6%と、全体（26.0%）を大きく上回り、「大いに感じる」は9.7%と、全体（20.8%）を大きく下回った。「以前は食べていたがやめた」では「大いに感じる」が34.8%と、全体（20.8%）を大きく上回り、「さほど感じない」は12.8%と、全体（26.0%）を大きく下回った。

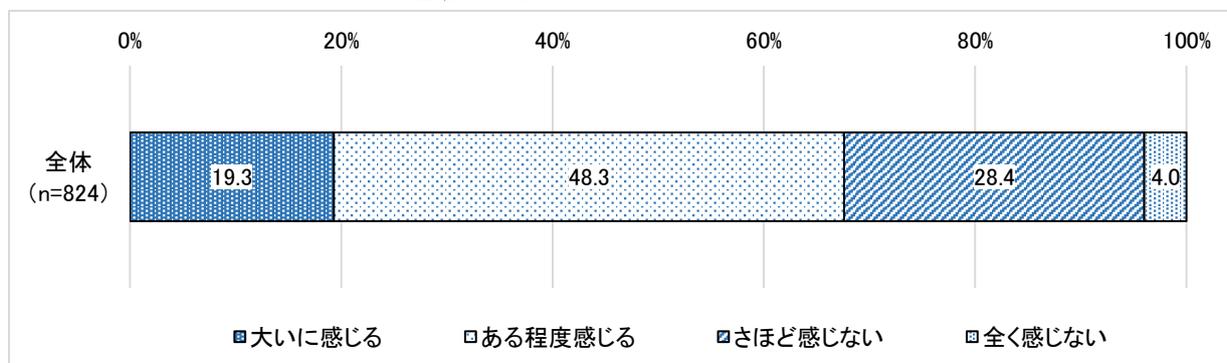
図表38. 【喫食状況別】 食中毒のリスク（生） (%)

	n	大いに感じる	ある程度感じる	さほど感じない	全く感じない
全体	921	20.8	49.3	26.0	3.9
よく食べる	85	17.6	45.9	28.2	8.2
たまに食べる	454	9.7	48.7	36.6	5.1
以前は食べていたがやめた	382	34.8	50.8	12.8	1.6

## イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べることに、食中毒のリスクを感じるかは、「大いに感じる」が19.3%、「ある程度感じる」が48.3%、「さほど感じない」が28.4%、「全く感じない」が4.0%であった。

図表39. 食中毒のリスク（半生）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「ある程度感じる」では女性（51.5%）が男性（46.1%）よりも高く、特に「女性50代」が59.3%と、全体（48.3%）を大きく上回った。「さほど感じない」では女性（21.5%）が男性（33.3%）よりも低く、特に「女性40代」（16.0%）、「女性50代」（13.6%）は全体（28.4%）を大きく下回った。「大いに感じる」では男性（15.3%）が女性（25.0%）よりも低く、特に「男性30代」が8.1%と、全体（19.3%）を大きく下回った。

図表40. 【性別・年代別】 食中毒のリスク（半生） (%)

		n	大いに感じる	ある程度感じる	さほど感じない	全く感じない
全体		824	19.3	48.3	28.4	4.0
性別	男性	484	15.3	46.1	33.3	5.4
	女性	340	25.0	51.5	21.5	2.1
年代別	20代	145	23.4	46.9	26.9	2.8
	30代	171	15.8	46.8	32.7	4.7
	40代	184	19.0	47.8	28.3	4.9
	50代	184	19.0	51.6	25.5	3.8
	60代	140	20.0	47.9	28.6	3.6
性別年代別	男性20代	75	21.3	42.7	33.3	2.7
	男性30代	86	8.1	48.8	34.9	8.1
	男性40代	103	12.6	41.7	37.9	7.8
	男性50代	125	16.8	48.0	31.2	4.0
	男性60代	95	17.9	48.4	29.5	4.2
	女性20代	70	25.7	51.4	20.0	2.9
	女性30代	85	23.5	44.7	30.6	1.2
	女性40代	81	27.2	55.6	16.0	1.2
女性50代	59	23.7	59.3	13.6	3.4	
女性60代	45	24.4	46.7	26.7	2.2	

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「以前は食べていたがやめた」では「大いに感じる」が 32.8%と、全体 (19.3%) を大きく上回り、「さほど感じない」が 14.9%と、全体 (28.4%) を大きく下回った。

図表41. 【喫食状況別】 食中毒のリスク（半生） (%)

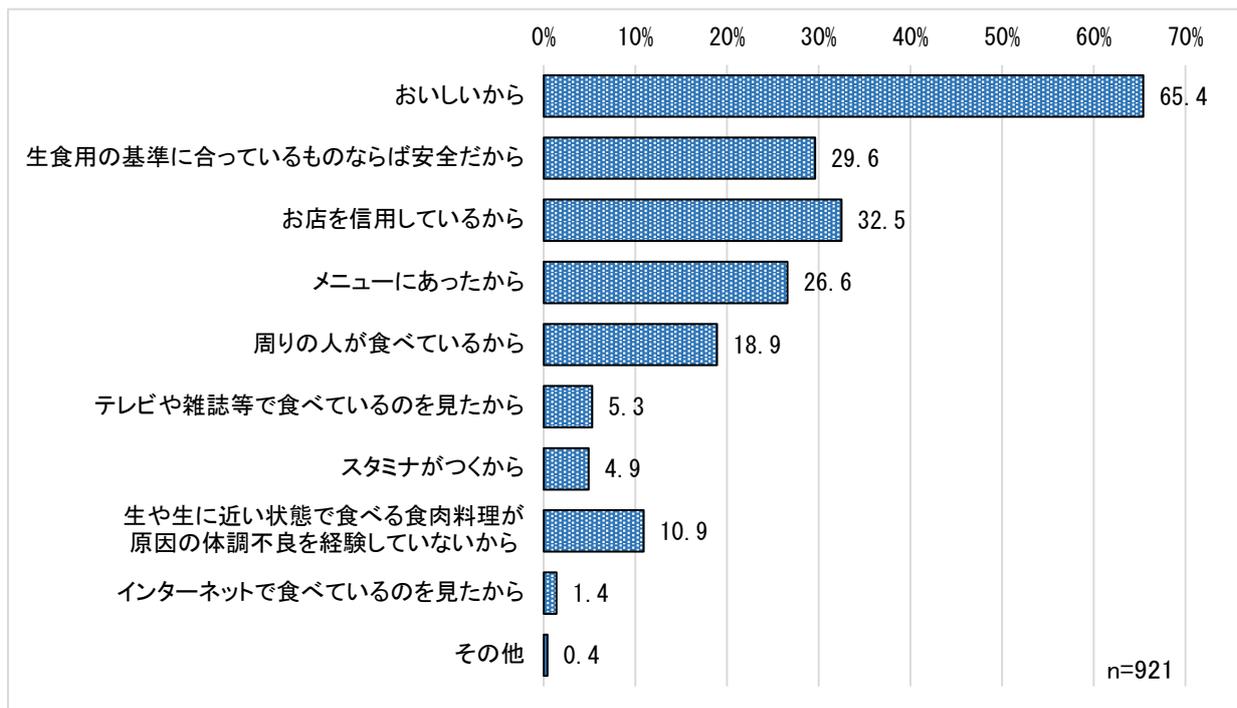
	n	大いに感じる	ある程度感じる	さほど感じない	全く感じない
全体	824	19.3	48.3	28.4	4.0
よく食べる	80	21.3	41.3	30.0	7.5
たまに食べる	436	9.4	48.4	37.6	4.6
以前は食べていたがやめた	308	32.8	50.0	14.9	2.3

## (7) 生食等の食肉料理の喫食理由

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べた理由は、「おいしいから」が65.4%と最も高く、次いで「お店を信用しているから」が32.5%、「生食用の基準に合っているものならば安全だから」が29.6%、「メニューにあったから」が26.6%であった。

図表42. 喫食理由（生）（複数回答）



【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「おいしいから」では男女ともに「20代」が低い傾向にあるが、「女性60代」が54.3%と、全体(65.4%)を大きく下回った。「お店を信用しているから」では「50代」、「60代」が高い傾向にあり、特に「女性60代」が50.0%と、全体(32.5%)を大きく上回った。「生食用の基準に合っているものならば安全だから」では「50代」、「60代」が高い傾向にあり、特に「女性60代」が43.5%と、全体(29.6%)を大きく上回った。

図表43. 【性別・年代別】 喫食理由(生) (複数回答)(%)

		n	おいしいから	生食用の基準に合っているものならば安全だから	お店を信用しているから	メニューにあったから	周りの人が食べているから	テレビや雑誌等で食べているのを見たら	スタミナがつくから	生や生の体調不良を経験してないから	インターネットで食べているのを見たら	その他
全体		921	65.4	29.6	32.5	26.6	18.9	5.3	4.9	10.9	1.4	0.4
性別	男性	547	66.5	28.5	31.8	25.6	16.8	6.8	6.2	10.6	1.6	0.2
	女性	374	63.6	31.3	33.4	28.1	21.9	3.2	2.9	11.2	1.1	0.8
年代別	20代	157	58.0	29.9	30.6	24.8	18.5	8.3	7.0	12.1	3.8	-
	30代	187	68.4	27.3	26.7	29.4	24.1	4.8	4.3	11.2	2.7	0.5
	40代	213	67.1	24.4	28.2	28.6	21.1	4.2	3.8	10.3	0.9	0.5
	50代	211	67.3	31.3	37.0	26.1	14.2	4.3	4.7	10.4	-	0.5
	60代	153	64.1	37.3	41.2	22.9	16.3	5.9	5.2	10.5	-	0.7
性年代別	男性20代	88	58.0	28.4	29.5	23.9	15.9	10.2	8.0	6.8	3.4	-
	男性30代	96	64.6	26.0	27.1	28.1	26.0	7.3	6.3	11.5	4.2	1.0
	男性40代	118	68.6	22.0	23.7	28.0	12.7	6.8	5.1	11.0	1.7	-
	男性50代	138	70.3	31.2	39.1	26.1	14.5	5.1	5.1	12.3	-	-
	男性60代	107	68.2	34.6	37.4	21.5	16.8	5.6	7.5	10.3	-	-
	女性20代	69	58.0	31.9	31.9	26.1	21.7	5.8	5.8	18.8	4.3	-
	女性30代	91	72.5	28.6	26.4	30.8	22.0	2.2	2.2	11.0	1.1	-
	女性40代	95	65.3	27.4	33.7	29.5	31.6	1.1	2.1	9.5	-	1.1
女性50代	73	61.6	31.5	32.9	26.0	13.7	2.7	4.1	6.8	-	1.4	
女性60代	46	54.3	43.5	50.0	26.1	15.2	6.5	-	10.9	-	2.2	

【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「おいしいから」、「生食用の基準に合っているものならば安全だから」、「生や生に近い状態で食べる食肉料理が原因の体調不良を経験していないから」、「テレビや雑誌等で食べているのを見たから」などが全体を上回った。

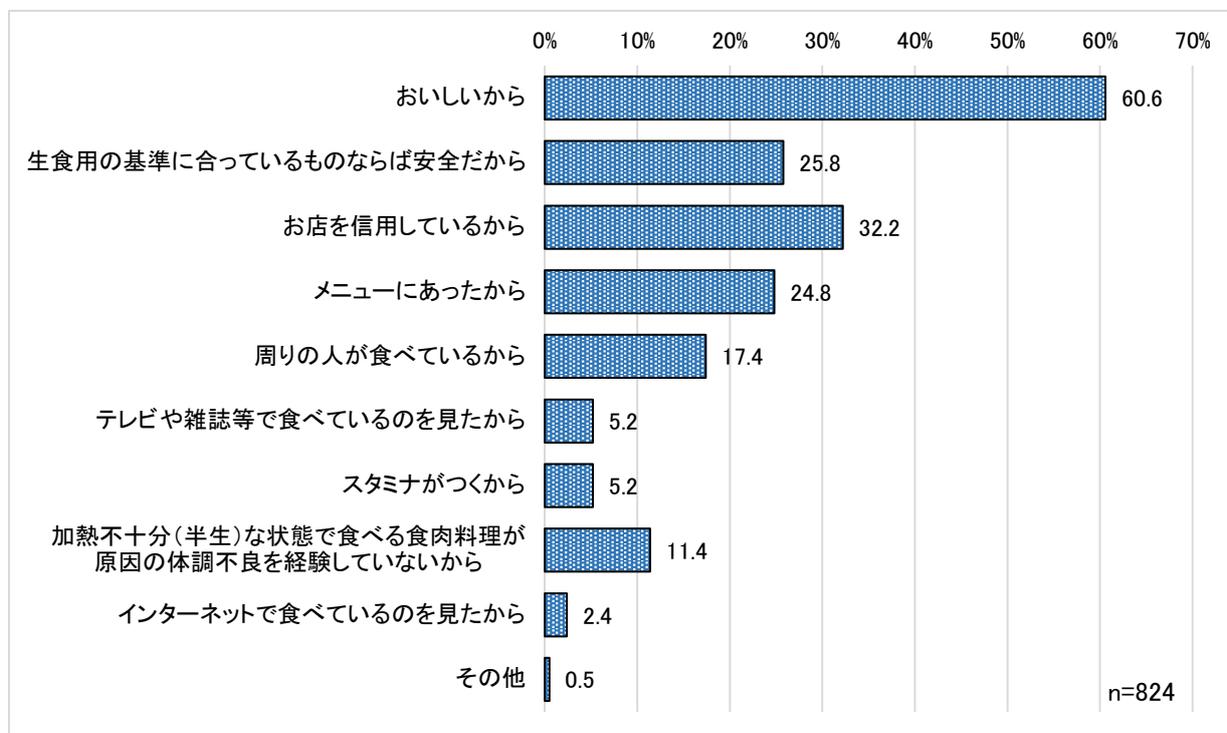
図表44. 【喫食状況別】 喫食理由（生） （複数回答）（%）

	n	おいしいから	生食用の基準に合っているものならば安全だから	お店を信用しているから	メニューにあったから	周りの人が食べているから	テレビや雑誌等で食べているのを見たから	スタミナがつくから	生や生の体調不良を経験していないから	インターネットで食べているのを見たから	その他
全体	921	65.4	29.6	32.5	26.6	18.9	5.3	4.9	10.9	1.4	0.4
よく食べる	85	72.9	37.6	28.2	21.2	16.5	14.1	8.2	15.3	1.2	1.2
たまに食べる	454	70.5	33.9	34.1	24.4	15.6	5.1	4.2	11.7	1.8	-
以前は食べていたがやめた	382	57.6	22.8	31.4	30.4	23.3	3.7	5.0	8.9	1.0	0.8

### イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べた理由は、「おいしいから」が60.6%と最も高く、次いで「お店を信用しているから」が32.2%、「生食用の基準に合っているものならば安全だから」が25.8%、「メニューにあったから」が24.8%であった。

図表45. 喫食理由（半生）（複数回答）



【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「おいしいから」では「20代」が低く、「男性20代」が44.0%、「女性20代」が45.7%と、いずれも全体（60.6%）を大きく下回った。「お店を信用しているから」では「50代」、「60代」が高い傾向にあり、特に「女性60代」が46.7%と、全体（32.2%）を大きく上回った。「生食用の基準に合っているものならば安全だから」では「60代」が高く、「男性60代」が33.7%、「女性60代」が35.6%と、いずれも3割を超えた。

図表46. 【性別・年代別】 喫食理由（半生）（複数回答）（%）

		n	おいしいから	生食用の基準に合っているものならば安全だから	お店を信用しているから	メニューにあったから	周りの人が食べているから	見たから	テレビや雑誌等で食べているのを	スタミナがつくから	加熱不十分（半生）な状態を経験していないから	インターネットで食べているのを	その他
全体		824	60.6	25.8	32.2	24.8	17.4	5.2	5.2	11.4	2.4	0.5	
性別	男性	484	61.8	25.4	32.6	25.4	15.3	5.8	7.4	10.5	2.7	0.2	
	女性	340	58.8	26.5	31.5	23.8	20.3	4.4	2.1	12.6	2.1	0.9	
年代別	20代	145	44.8	24.1	30.3	24.8	18.6	7.6	7.6	13.1	5.5	-	
	30代	171	64.9	27.5	27.5	25.7	17.5	5.8	5.3	13.5	3.5	0.6	
	40代	184	66.8	19.6	27.2	27.2	21.7	4.3	4.3	9.2	1.6	-	
	50代	184	64.7	25.5	35.3	22.3	12.0	3.8	4.3	10.9	-	0.5	
	60代	140	57.9	34.3	42.1	23.6	17.1	5.0	5.0	10.7	2.1	1.4	
性別年代別	男性20代	75	44.0	24.0	26.7	26.7	17.3	9.3	9.3	9.3	4.0	-	
	男性30代	86	61.6	26.7	27.9	24.4	17.4	8.1	9.3	10.5	4.7	1.2	
	男性40代	103	67.0	17.5	27.2	25.2	12.6	4.9	7.8	11.7	2.9	-	
	男性50代	125	68.8	25.6	38.4	23.2	12.8	3.2	4.8	11.2	-	-	
	男性60代	95	61.1	33.7	40.0	28.4	17.9	5.3	7.4	9.5	3.2	-	
	女性20代	70	45.7	24.3	34.3	22.9	20.0	5.7	5.7	17.1	7.1	-	
	女性30代	85	68.2	28.2	27.1	27.1	17.6	3.5	1.2	16.5	2.4	-	
	女性40代	81	66.7	22.2	27.2	29.6	33.3	3.7	-	6.2	-	-	
女性50代	59	55.9	25.4	28.8	20.3	10.2	5.1	3.4	10.2	-	1.7		
女性60代	45	51.1	35.6	46.7	13.3	15.6	4.4	-	13.3	-	4.4		

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「おいしいから」が65.0%と、全体（60.6%）よりも4.4ポイント高く、「お店を信用しているから」は22.5%と、全体（32.2%）よりも9.7ポイント低かった。「以前は食べていたがやめた」では「おいしいから」が50.6%と、全体（60.6%）を大きく下回った。

図表47. 【喫食状況別】 喫食理由（半生）（複数回答）（%）

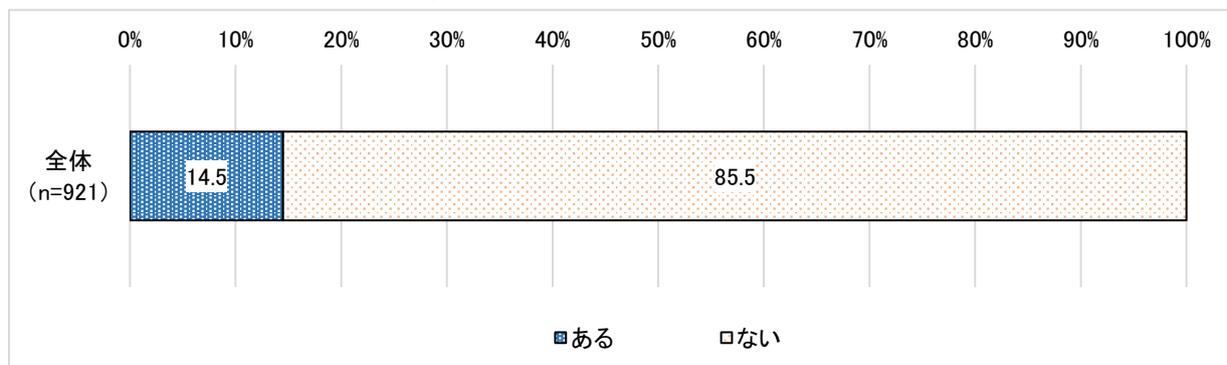
	n	おいしいから	安全だから	生食用の基準に合っているものならば	お店を信用しているから	メニューにあったから	周りの人が食べているから	見たから	テレビや雑誌等で食べているのを	スタミナがつくから	加熟不十分（半生）な状態ではないから	原因の体調不良を経験していないから	インターネットで食べているのを	その他
全体	824	60.6	25.8	32.2	24.8	17.4	5.2	5.2	11.4	2.4	2.4	0.5		
よく食べる	80	65.0	16.3	22.5	20.0	13.8	7.5	7.5	12.5	1.3	1.3	1.3		
たまに食べる	436	66.7	32.3	34.9	23.9	15.4	5.5	4.6	13.3	2.5	-	-		
以前は食べていたがやめた	308	50.6	19.2	30.8	27.3	21.1	4.2	5.5	8.4	2.6	1.0	1.0		

## (8) 生食等の食肉料理の喫食による体調不良経験の有無

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べたことが原因と思われる体調不良の経験は、「ある」が14.5%、「ない」が85.5%であった。

図表48. 体調不良経験の有無（生）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「ある」では「男性」（16.8%）が「女性」（11.2%）よりも高く、特に「男性20代」が38.6%、「女性20代」が29.0%と、「20代」が男女ともに全体（14.5%）を大きく上回った。また、「女性40代」が3.2%と、全体を大きく下回った。

図表49. 【性別・年代別】 体調不良経験の有無（生）（%）

		n	ある	ない
全体		921	14.5	85.5
性別	男性	547	16.8	83.2
	女性	374	11.2	88.8
年代別	20代	157	34.4	65.6
	30代	187	17.1	82.9
	40代	213	9.4	90.6
	50代	211	8.5	91.5
	60代	153	6.5	93.5
	性年代別	男性20代	88	38.6
男性30代		96	21.9	78.1
男性40代		118	14.4	85.6
男性50代		138	9.4	90.6
男性60代		107	6.5	93.5
女性20代		69	29.0	71.0
女性30代		91	12.1	87.9
女性40代		95	3.2	96.8
女性50代		73	6.8	93.2
女性60代		46	6.5	93.5

【メニュー別】

メニュー別にみると、「ある」では「豚肉の刺身」が27.8%と、全体（14.5%）を大きく上回った。

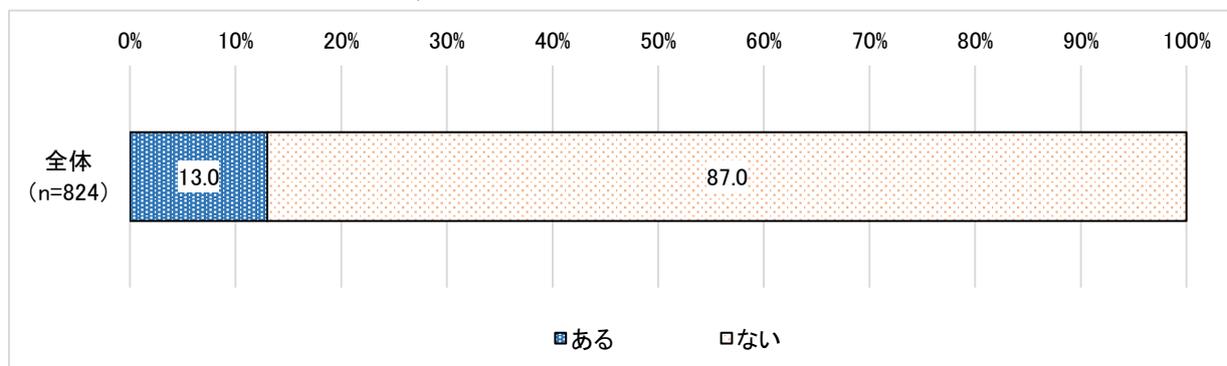
図表50. 【メニュー別】 体調不良経験の有無（生） (%)

	n	あ る	な い
全体	921	14.5	85.5
鶏肉の刺身	328	16.8	83.2
鶏のたたき・とりわさ	446	13.2	86.8
レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身	258	16.7	83.3
牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）	523	14.0	86.0
牛肉のたたき	446	13.9	86.1
牛レバーの刺身	252	18.3	81.7
牛肉の刺身	210	17.6	82.4
センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身	118	18.6	81.4
豚肉の刺身	36	27.8	72.2
豚レバーの刺身	52	23.1	76.9
馬肉の刺身	524	9.9	90.1
その他	6	-	100.0

## イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べたことが原因と思われる体調不良の経験は、「ある」が13.0%、「ない」が87.0%であった。

図表51. 体調不良経験の有無（半生）



### 【性別・年代別】

性別にみると、「ある」では「男性」（15.7%）が「女性」（9.1%）よりも高かった。年代別にみると、「20代」が全体を大きく上回り、年代が上がるにつれて低くなる傾向にあった。特に「男性20代」が34.7%と、全体（13.0%）を大きく上回った。また、「女性60代」が2.2%と、全体を大きく下回った。

図表52. 【性別・年代別】 体調不良経験の有無（半生）（%）

		n	ある	ない
全体		824	13.0	87.0
性別	男性	484	15.7	84.3
	女性	340	9.1	90.9
年代別	20代	145	26.2	73.8
	30代	171	14.0	86.0
	40代	184	11.4	88.6
	50代	184	9.2	90.8
	60代	140	5.0	95.0
性年代別	男性20代	75	34.7	65.3
	男性30代	86	19.8	80.2
	男性40代	103	13.6	86.4
	男性50代	125	10.4	89.6
	男性60代	95	6.3	93.7
	女性20代	70	17.1	82.9
	女性30代	85	8.2	91.8
	女性40代	81	8.6	91.4
	女性50代	59	6.8	93.2
	女性60代	45	2.2	97.8

### 【メニュー別】

メニュー別にみると、「ある」では「ハンバーグ（その他）」（27.3%）、「トンテキ（豚のステーキ）」（26.2%）、「焼きトン（内臓含む）」（25.4%）が他と比べて高い傾向にあり、全体（13.0%）を大きく上回った。

図表53. 【メニュー別】 体調不良経験の有無（半生） (%)

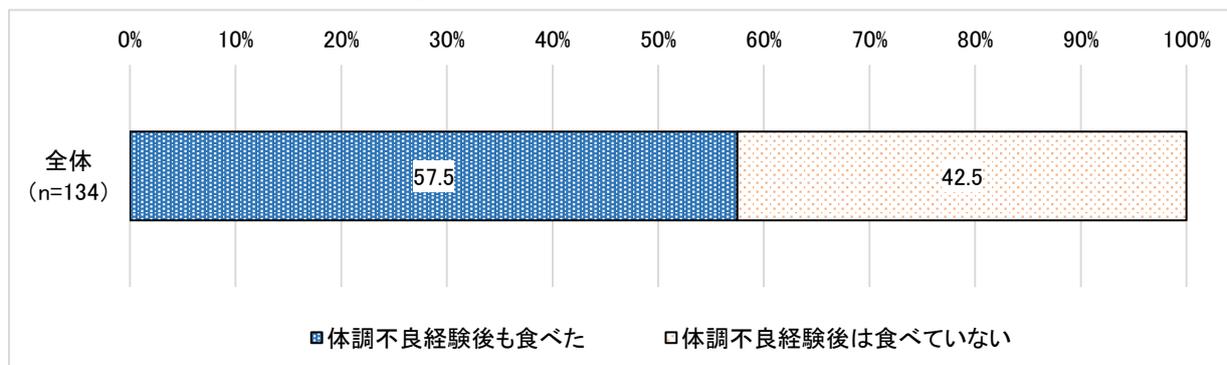
	n	ある	ない
全体	824	13.0	87.0
ハンバーグ（牛肉）	392	12.8	87.2
ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	153	19.0	81.0
ハンバーグ（その他）	55	27.3	72.7
チキンステーキ	83	18.1	81.9
トンテキ（豚のステーキ）	61	26.2	73.8
牛の成型肉（サイコロステーキなど）	236	12.3	87.7
その他の成型肉	44	18.2	81.8
焼き鳥（内臓含む）	132	17.4	82.6
焼きトン（内臓含む）	59	25.4	74.6
鶏のつくね	83	19.3	80.7
牛カツ	226	12.8	87.2
とんかつ	123	14.6	85.4
その他	19	-	100.0

## (9) 体調不良後の生食等の食肉料理の喫食経験

### ア 生や生に近い状態

体調不良を経験した後も、生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べたかは、「体調不良経験後も食べた」が57.5%、「体調不良経験後は食べていない」が42.5%であった。

図表54. 体調不良後の喫食経験（生）



### 【性別・年代別】

性別にみると、「体調不良経験後も食べた」では「男性」(60.9%)が「女性」(50.0%)よりも高かった。年代別にみると、「30代」が高く、「50代」、「60代」が低い傾向にあった。特に「男性30代」が76.2%と、全体(57.5%)を大きく上回った。

図表55. 【性別・年代別】 体調不良後の喫食経験（生） (%)

		n	食 体 べ 調 た 不 良 経 験 後 も	食 体 べ 調 て 不 良 な 経 験 後 は
全体		134	57.5	42.5
性別	男性	92	60.9	39.1
	女性	42	50.0	50.0
年代別	20代	54	57.4	42.6
	30代	32	68.8	31.3
	40代	20	65.0	35.0
	50代	18	38.9	61.1
	60代	10	40.0	60.0
性 年 代 別	男性20代	34	64.7	35.3
	男性30代	21	76.2	23.8
	男性40代	17	64.7	35.3
	男性50代	13	38.5	61.5
	男性60代	7	28.6	71.4
	女性20代	20	45.0	55.0
	女性30代	11	54.5	45.5
	女性40代	3	66.7	33.3
	女性50代	5	40.0	60.0
	女性60代	3	66.7	33.3

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「体調不良経験後も食べた」が84.6%と、全体(57.5%)を大きく上回り、「体調不良経験後は食べていない」は15.4%と、全体(42.5%)を大きく下回った。「以前は食べていたがやめた」では「体調不良経験後は食べていない」が63.2%と、全体(42.5%)を大きく上回り、「体調不良経験後も食べた」は36.8%と、全体(57.5%)を大きく下回った。

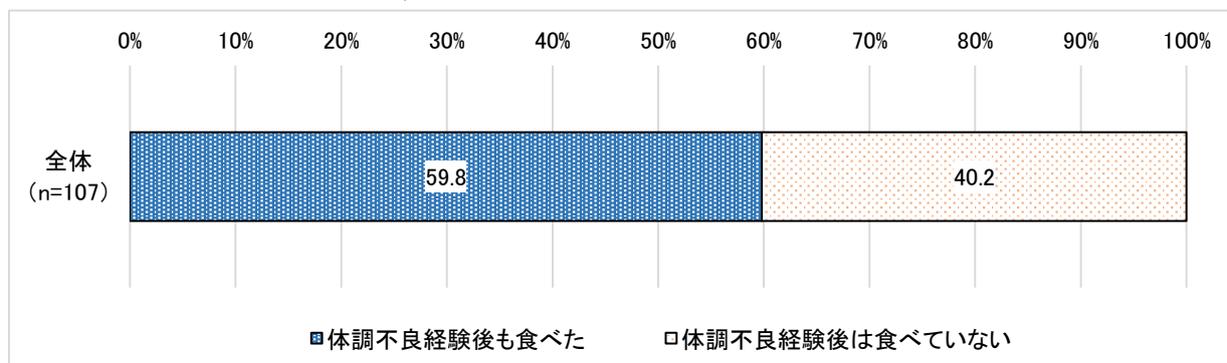
図表56. 【喫食状況別】 体調不良後の喫食経験（生） (%)

	n	食 体 調 不 良 経 験 後 も 食 べ た	食 体 調 不 良 経 験 後 は 食 べ て い な い
全体	134	57.5	42.5
よく食べる	26	84.6	15.4
たまに食べる	70	58.6	41.4
以前は食べていたがやめた	38	36.8	63.2

### イ 加熱不十分（半生）な状態

体調不良を経験した後も、加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べたかは、「体調不良経験後も食べた」が59.8%、「体調不良経験後は食べていない」が40.2%であった。

図表57. 体調不良後の喫食経験（半生）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「体調不良経験後も食べた」では「50代」、「60代」が低い傾向にあった。また、「男性30代」が70.6%、「男性40代」が78.6%と、全体（59.8%）を大きく上回った。

図表58. 【性別・年代別】 体調不良後の喫食経験（半生） (%)

		n	食 体 べ 調 た 不 良 経 験 後 も	食 体 べ 調 て 不 良 な 経 験 後 は
全体		107	59.8	40.2
性別	男性	76	60.5	39.5
	女性	31	58.1	41.9
年代別	20代	38	65.8	34.2
	30代	24	66.7	33.3
	40代	21	66.7	33.3
	50代	17	41.2	58.8
	60代	7	28.6	71.4
性 年 代 別	男性20代	26	65.4	34.6
	男性30代	17	70.6	29.4
	男性40代	14	78.6	21.4
	男性50代	13	38.5	61.5
	男性60代	6	16.7	83.3
	女性20代	12	66.7	33.3
	女性30代	7	57.1	42.9
	女性40代	7	42.9	57.1
	女性50代	4	50.0	50.0
	女性60代	1	100.0	-

### 【喫食状況別】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「体調不良経験後も食べた」が66.7%と、全体(59.8%)より6.9ポイント高かった。「以前は食べていたがやめた」では「体調不良経験後は食べていない」が48.4%と、全体(40.2%)より8.2ポイント高かった。

図表59. 【喫食状況別】 体調不良後の喫食経験（半生）（%）

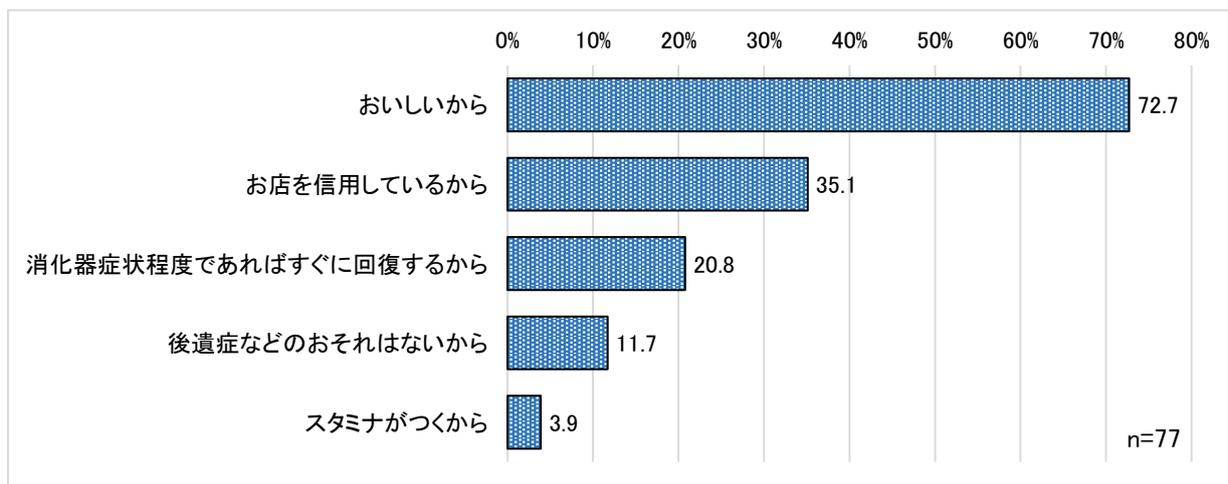
	n	食 べ た 体 調 不 良 経 験 後 も	食 べ て い な い 経 験 後 は
全体	107	59.8	40.2
よく食べる	21	66.7	33.3
たまに食べる	55	61.8	38.2
以前は食べていたがやめた	31	51.6	48.4

## (10) 体調不良後の生食等の食肉料理の喫食理由

### ア 生や生に近い状態

体調不良を経験した後も、生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べた理由は、「おいしいから」が72.7%と最も高く、次いで「お店を信用しているから」が35.1%、「消化器症状程度であればすぐに回復するから」が20.8%であった。

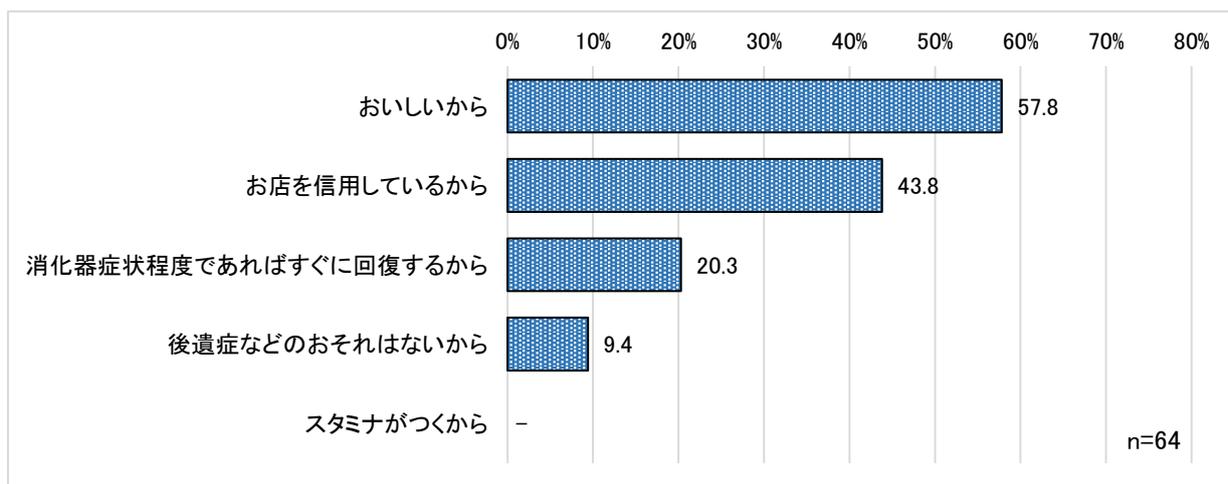
図表60. 体調不良後の喫食理由（生）（複数回答）



### イ 加熱不十分（半生）な状態

体調不良を経験した後も、加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べた理由は、「おいしいから」が57.8%と最も高く、次いで「お店を信用しているから」が43.8%、「消化器症状程度であればすぐに回復するから」が20.3%であった。

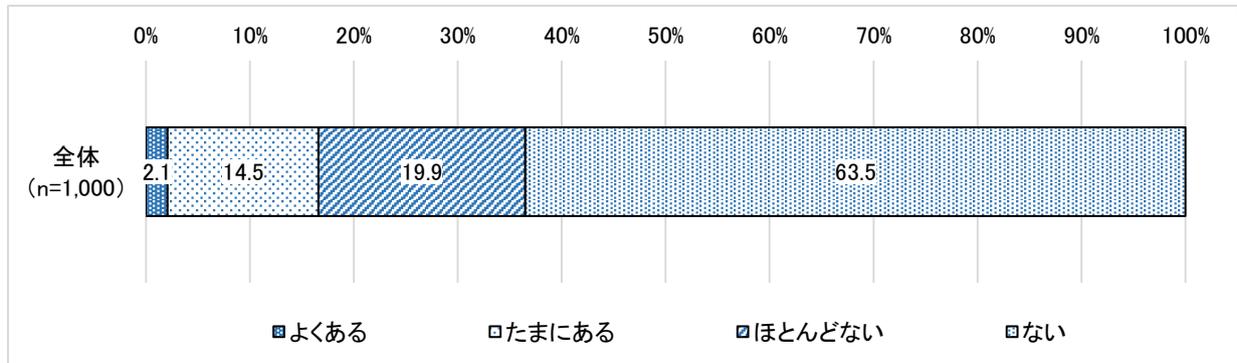
図表61. 体調不良後の喫食理由（半生）（複数回答）



### (11) メニュー外の生食等の食肉料理の注文経験

メニュー表にはない生や生に近い状態で食べる食肉料理や加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理（いわゆる裏メニュー）の注文経験は、「よくある」が2.1%、「たまにある」が14.5%、「ほとんどない」が19.9%、「ない」が63.5%であった。

図表62. メニュー外の注文経験



#### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「ない」では「女性」（71.8%）が「男性」（57.6%）よりも高く、特に「女性50代」が75.6%、「女性60代」が87.5%と、いずれも全体（63.5%）を大きく上回った。また、「男性20代」が42.4%、「男性30代」が51.0%と、いずれも全体を大きく下回った。「ほとんどない」ではいずれも大きな差異はみられなかった。「たまにある」では「男性」（18.2%）が「女性」（9.3%）よりも高く、特に「男性20代」が30.4%と、全体（14.5%）を大きく上回った。また、「女性60代」が1.8%と、全体を大きく下回った。

図表63. 【性別・年代別】メニュー外の注文経験 (%)

		n	よくある	たまにある	ほとんどない	ない
全体		1,000	2.1	14.5	19.9	63.5
性別	男性	582	2.9	18.2	21.3	57.6
	女性	418	1.0	9.3	17.9	71.8
年代別	20代	176	5.1	22.7	19.3	52.8
	30代	200	3.0	15.5	22.0	59.5
	40代	226	0.9	11.9	20.8	66.4
	50代	224	0.9	12.5	17.9	68.8
	60代	174	1.1	10.9	19.5	68.4
性年代別	男性20代	92	7.6	30.4	19.6	42.4
	男性30代	100	4.0	21.0	24.0	51.0
	男性40代	126	1.6	13.5	21.4	63.5
	男性50代	146	1.4	15.1	18.5	65.1
	男性60代	118	1.7	15.3	23.7	59.3
	女性20代	84	2.4	14.3	19.0	64.3
	女性30代	100	2.0	10.0	20.0	68.0
	女性40代	100	-	10.0	20.0	70.0
	女性50代	78	-	7.7	16.7	75.6
	女性60代	56	-	1.8	10.7	87.5

### 【メニュー別（生）】

メニュー別にみると、「よくある」では「豚肉の刺身」が25.0%、「豚レバーの刺身」が15.4%と、全体（2.3%）を大きく上回った。「たまにある」では「豚肉の刺身」が36.1%と、全体（15.2%）を大きく上回った。

図表64. 【メニュー別（生）】 メニュー外の注文経験（%）

	n	よくある	たまにある	ほとんどない	ない
全体	921	2.3	15.2	19.3	63.2
鶏肉の刺身	328	4.3	19.2	19.2	57.3
鶏のたたき・とりわさ	446	2.5	14.6	18.8	64.1
レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身	258	5.4	19.4	17.8	57.4
牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）	523	2.3	13.0	18.0	66.7
牛肉のたたき	446	3.6	17.7	18.2	60.5
牛レバーの刺身	252	4.0	21.4	15.9	58.7
牛肉の刺身	210	5.2	20.5	19.0	55.2
センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身	118	6.8	19.5	22.0	51.7
豚肉の刺身	36	25.0	36.1	8.3	30.6
豚レバーの刺身	52	15.4	25.0	19.2	40.4
馬肉の刺身	524	1.9	10.7	16.8	70.6
その他	6	-	16.7	16.7	66.7

### 【メニュー別（半生）】

メニュー別にみると、「よくある」では「ハンバーグ（その他）」（12.7%）、「その他の成型肉」（15.9%）、「焼きトン（内臓含む）」（13.6%）が他と比べて高く、全体（2.4%）を大きく上回った。「たまにある」では「ハンバーグ（その他）」（30.9%）、「トンテキ（豚のステーキ）」（27.9%）が他と比べて高く、全体（16.6%）を大きく上回った。

図表65. 【メニュー別（半生）】 メニュー外の注文経験（%）

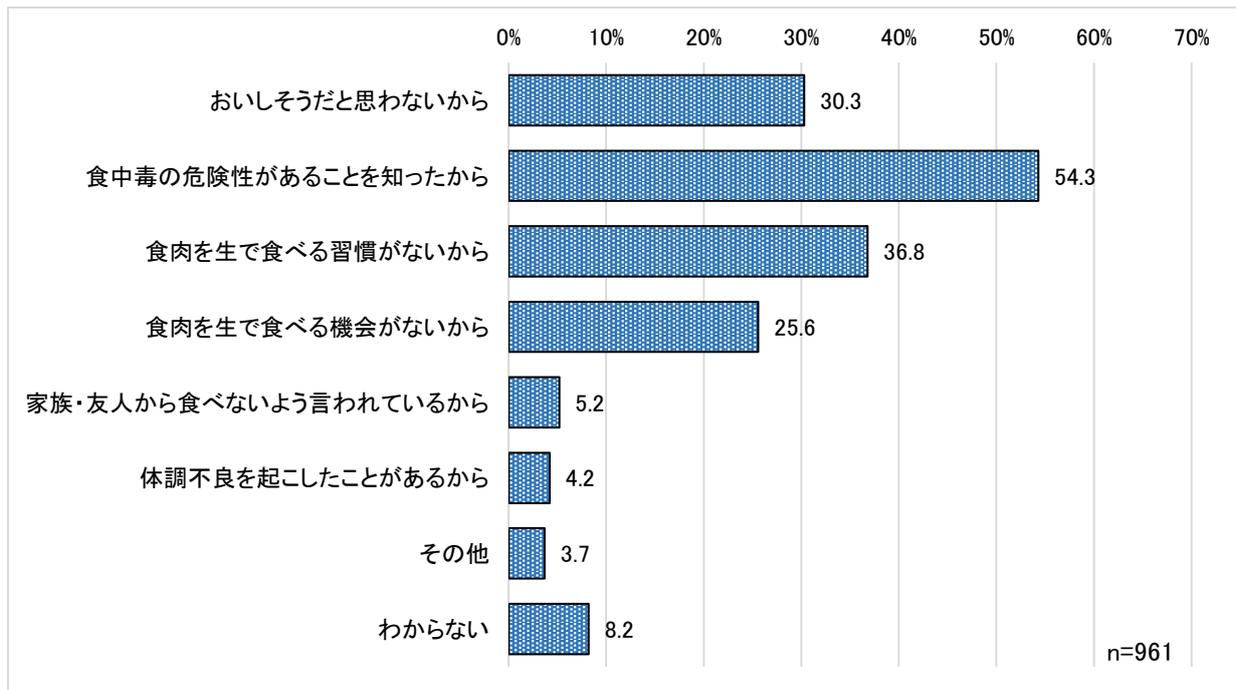
	n	よくある	たまにある	ほとんどない	ない
全体	824	2.4	16.6	20.5	60.4
ハンバーグ（牛肉）	392	2.3	17.6	18.6	61.5
ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	153	6.5	22.2	17.0	54.2
ハンバーグ（その他）	55	12.7	30.9	12.7	43.6
チキンステーキ	83	10.8	25.3	16.9	47.0
トンテキ（豚のステーキ）	61	11.5	27.9	13.1	47.5
牛の成型肉（サイコロステーキなど）	236	4.7	13.6	18.2	63.6
その他の成型肉	44	15.9	25.0	18.2	40.9
焼き鳥（内臓含む）	132	8.3	20.5	18.9	52.3
焼きトン（内臓含む）	59	13.6	25.4	16.9	44.1
鶏のつくね	83	8.4	18.1	16.9	56.6
牛カツ	226	2.7	15.0	17.3	65.0
とんかつ	123	4.9	22.8	19.5	52.8
その他	19	-	5.3	15.8	78.9

## (12) 生食等の食肉料理を食べない理由

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べない理由は、「食中毒の危険性があることを知ったから」が54.3%と最も高く、次いで「食肉を生で食べる習慣がないから」が36.8%、「おいしそうと思わないから」が30.3%、「食肉を生で食べる機会がないから」が25.6%であった。

図表66. 食べない理由（生）（複数回答）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「食中毒の危険性があることを知ったから」では「50代」が64.5%と、全体（54.3%）を大きく上回り、特に、「女性50代」が68.8%と、大きく上回った。また、「男性20代」が43.4%と、全体を大きく下回った。「食肉を生で食べる習慣がないから」では「女性」（42.1%）が「男性」（31.9%）よりも高く、特に「女性50代」が47.3%、「女性60代」が51.2%と、全体（36.8%）を大きく上回った。また、「男性20代」が26.3%と、全体を大きく下回った。

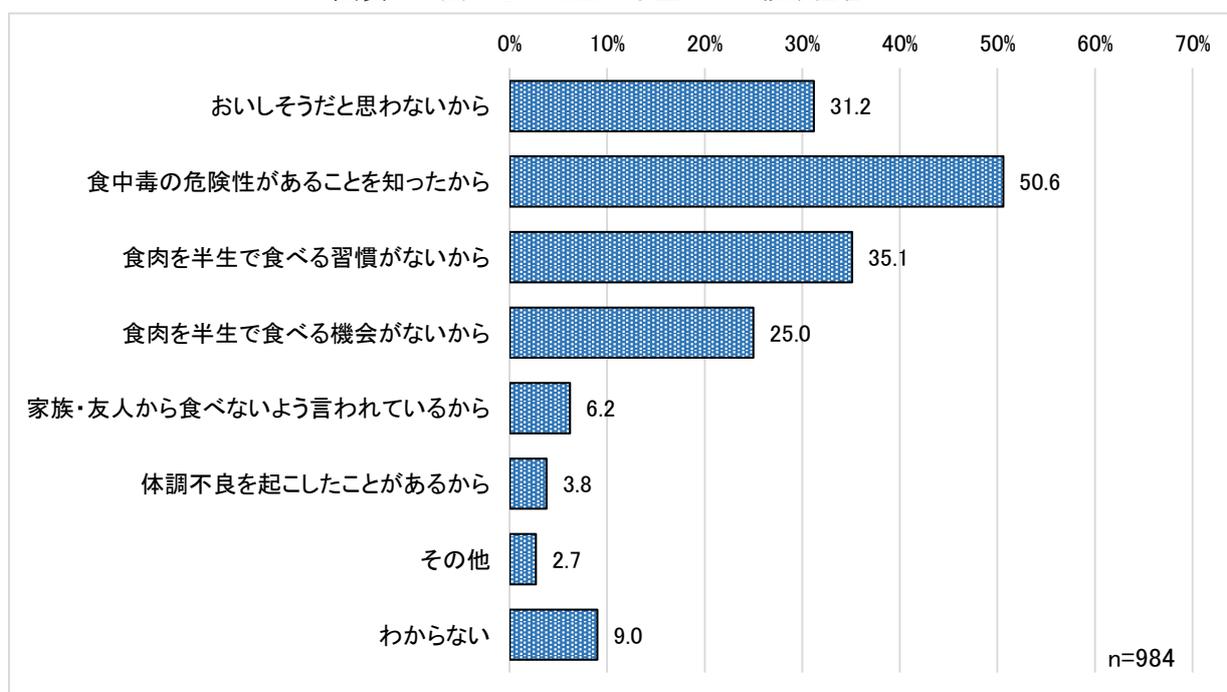
図表67. 【性別・年代別】 食べない理由（生）（複数回答）（%）

	n	おいしそうだと思わないから	食中毒の危険性があることを知ったから	食肉を生で食べる習慣がないから	食肉を生で食べる機会がないから	家族・友人から食べないよう言われているから	体調不良を起こしたことがあるから	その他	わからない	
全体	961	30.3	54.3	36.8	25.6	5.2	4.2	3.7	8.2	
性別	男性	495	29.9	51.7	31.9	24.6	5.1	4.6	2.8	9.9
	女性	466	30.7	57.1	42.1	26.6	5.4	3.6	4.7	6.4
年代別	20代	158	31.0	47.5	31.6	24.1	8.2	3.8	1.9	16.5
	30代	186	28.5	54.3	41.4	31.7	5.4	8.1	4.8	4.8
	40代	209	29.2	53.1	36.4	24.9	4.8	5.3	3.3	9.1
	50代	214	30.4	64.5	36.4	26.6	2.8	1.9	4.7	3.3
	60代	194	32.5	50.0	37.6	20.6	5.7	2.1	3.6	9.3
性年代別	男性20代	76	35.5	43.4	26.3	18.4	9.2	5.3	2.6	22.4
	男性30代	79	30.4	45.6	45.6	34.2	3.8	6.3	1.3	6.3
	男性40代	107	29.9	56.1	34.6	24.3	5.6	7.5	2.8	8.4
	男性50代	121	25.6	61.2	28.1	25.6	2.5	2.5	3.3	4.1
	男性60代	112	30.4	47.3	27.7	21.4	5.4	2.7	3.6	11.6
	女性20代	82	26.8	51.2	36.6	29.3	7.3	2.4	1.2	11.0
	女性30代	107	27.1	60.7	38.3	29.9	6.5	9.3	7.5	3.7
	女性40代	102	28.4	50.0	38.2	25.5	3.9	2.9	3.9	9.8
	女性50代	93	36.6	68.8	47.3	28.0	3.2	1.1	6.5	2.2
女性60代	82	35.4	53.7	51.2	19.5	6.1	1.2	3.7	6.1	

## イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べない理由は、「食中毒の危険性があることを知ったから」が50.6%と最も高く、次いで「食肉を半生で食べる習慣がないから」が35.1%、「おいしそうと思わないから」が31.2%、「食肉を半生で食べる機会がないから」が25.0%であった。

図表68. 食べない理由（半生）（複数回答）



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「食中毒の危険性があることを知ったから」では「女性30代」が63.4%、「女性50代」が65.3%と、全体（50.6%）を大きく上回った。「食肉を半生で食べる習慣がないから」では「男性30代」が45.1%、「女性60代」が47.6%と、全体（35.1%）を大きく上回った。また、「男性20代」が23.9%と全体を大きく下回った。

図表69. 【性別・年代別】 食べない理由（半生）（複数回答）（%）

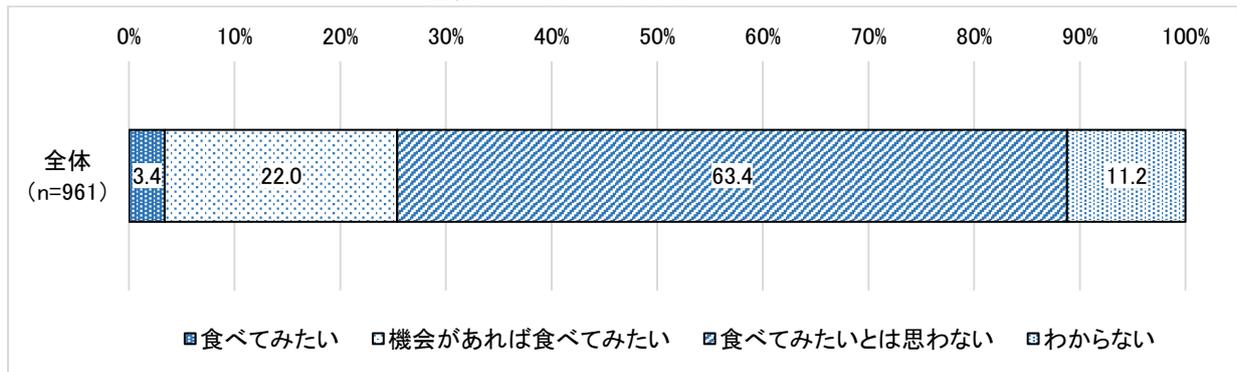
	n	おいし そうだ と思わ ないか ら	食中 毒の 危険 性が ある こと を 知 った か ら	食 肉 を 半 生 で 食 べ る 習 慣 が な い か ら	食 肉 を 半 生 で 食 べ る 機 会 が な い か ら	家 族 ・ 友 人 か ら 食 べ な い よ う な こ と が あ る か ら	体 調 不 良 を 起 こ し た こ と が あ る か ら	そ の 他	わ か ら な い
全体	984	31.2	50.6	35.1	25.0	6.2	3.8	2.7	9.0
性別									
男性	517	30.4	46.2	31.3	25.0	6.2	4.1	1.5	10.8
女性	467	32.1	55.5	39.2	25.1	6.2	3.4	4.1	7.1
年代別									
20代	169	30.8	45.6	29.0	21.9	10.1	4.1	0.6	17.2
30代	183	29.0	53.6	41.5	31.1	6.6	7.1	5.5	6.0
40代	222	29.3	47.3	33.3	24.3	4.1	3.6	2.7	12.2
50代	211	30.8	59.2	34.1	25.1	4.3	1.9	1.4	4.3
60代	199	36.2	46.7	37.2	22.6	7.0	2.5	3.5	6.5
性別年代別									
男性20代	88	30.7	42.0	23.9	19.3	9.1	5.7	-	23.9
男性30代	82	29.3	41.5	45.1	36.6	7.3	4.9	1.2	7.3
男性40代	114	28.9	45.6	33.3	24.6	5.3	4.4	1.8	13.2
男性50代	116	29.3	54.3	26.7	25.0	4.3	2.6	1.7	3.4
男性60代	117	33.3	45.3	29.9	21.4	6.0	3.4	2.6	8.5
女性20代	81	30.9	49.4	34.6	24.7	11.1	2.5	1.2	9.9
女性30代	101	28.7	63.4	38.6	26.7	5.9	8.9	8.9	5.0
女性40代	108	29.6	49.1	33.3	24.1	2.8	2.8	3.7	11.1
女性50代	95	32.6	65.3	43.2	25.3	4.2	1.1	1.1	5.3
女性60代	82	40.2	48.8	47.6	24.4	8.5	1.2	4.9	3.7

### (13) 今後の生食等の食肉料理の喫食希望

#### ア 生や生に近い状態

今後、生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べてみたいと思うかは、「食べてみたい」が3.4%、「機会があれば食べてみたい」が22.0%、「食べてみたいとは思わない」が63.4%、「わからない」が11.2%であった。

図表70. 今後の喫食希望（生）



【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「食べてみたいとは思わない」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「女性 50 代」が 75.3%、「女性 60 代」が 76.8%と、全体（63.4%）を大きく上回った。また、「男性 20 代」が 50.0%と、全体を大きく下回った。「機会があれば食べてみたい」では「男性」（25.1%）が「女性」（18.7%）よりも高く、「50 代」、「60 代」が低い傾向にあった。

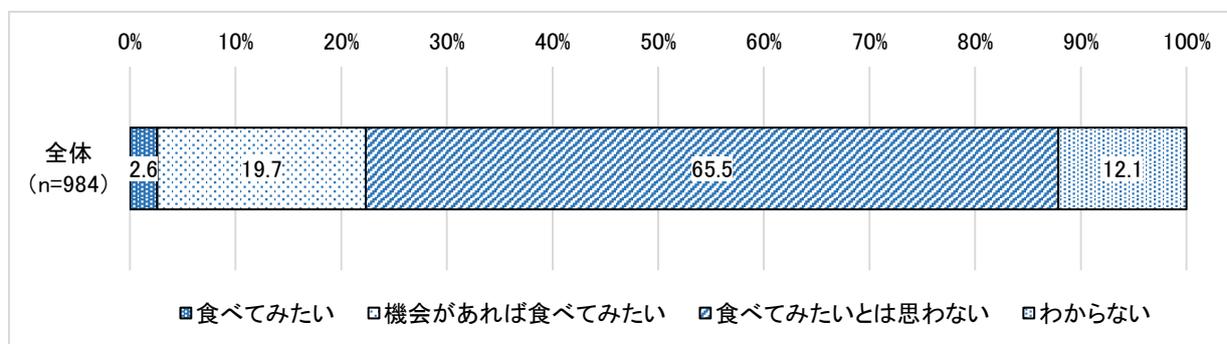
図表71. 【性別・年代別】 今後の喫食希望（生） (%)

		n	食べて みたい	機会 があれば 食べて みたい	食べて みたい とは思 わない	わ から ない
全体		961	3.4	22.0	63.4	11.2
性別	男性	495	3.4	25.1	60.2	11.3
	女性	466	3.4	18.7	66.7	11.2
年代別	20代	158	4.4	22.2	58.2	15.2
	30代	186	3.2	25.3	57.0	14.5
	40代	209	4.3	23.0	61.2	11.5
	50代	214	3.3	21.0	66.8	8.9
	60代	194	2.1	18.6	72.2	7.2
性 年 代 別	男性20代	76	3.9	26.3	50.0	19.7
	男性30代	79	2.5	27.8	57.0	12.7
	男性40代	107	4.7	24.3	60.7	10.3
	男性50代	121	3.3	25.6	60.3	10.7
	男性60代	112	2.7	22.3	68.8	6.3
	女性20代	82	4.9	18.3	65.9	11.0
	女性30代	107	3.7	23.4	57.0	15.9
	女性40代	102	3.9	21.6	61.8	12.7
	女性50代	93	3.2	15.1	75.3	6.5
	女性60代	82	1.2	13.4	76.8	8.5

## イ 加熱不十分（半生）な状態

今後、加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べてみたいと思うかは、「食べてみたい」が2.6%、「機会があれば食べてみたい」が19.7%、「食べてみたいとは思わない」が65.5%、「わからない」が12.1%であった。

図表72. 今後の喫食希望（半生）



## 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「食べてみたいとは思わない」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「女性60代」が78.0%と、全体（65.5%）を大きく上回った。また、「男性20代」が54.5%と、全体を大きく下回った。「機会があれば食べてみたい」では「男性」（22.2%）が「女性」（16.9%）よりも高く、「50代」、「60代」が低い傾向にあった。

図表73. 【性別・年代別】 今後の喫食希望（半生） (%)

		n	食べて みたい	機会が あれば 食べて みたい	思わ ない みたい とは	わ から ない
全体		984	2.6	19.7	65.5	12.1
性別	男性	517	3.3	22.2	63.1	11.4
	女性	467	1.9	16.9	68.3	12.8
年代別	20代	169	3.6	19.5	59.8	17.2
	30代	183	2.2	24.0	60.7	13.1
	40代	222	2.7	20.7	62.6	14.0
	50代	211	1.9	18.0	69.2	10.9
	60代	199	3.0	16.6	74.4	6.0
	性年代別	男性20代	88	5.7	19.3	54.5
男性30代		82	1.2	29.3	57.3	12.2
男性40代		114	3.5	21.1	63.2	12.3
男性50代		116	1.7	22.4	64.7	11.2
男性60代		117	4.3	20.5	71.8	3.4
女性20代		81	1.2	19.8	65.4	13.6
女性30代		101	3.0	19.8	63.4	13.9
女性40代		108	1.9	20.4	62.0	15.7
女性50代		95	2.1	12.6	74.7	10.5
女性60代		82	1.2	11.0	78.0	9.8

#### (14) 食肉の安全性についての認識

食肉の安全性についての正誤問題での正答率は、「ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。(正解：×)」が94.6%と最も高く、次いで「食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。(正解：×)」が92.1%であった。

正答率が低かったものは、「食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。(正解：○)」が30.4%、「食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が障害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。(正解：○)」が35.3%、「腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である。(正解：○)」が35.5%であった。

図表74. 食肉の安全性についての認識

カテゴリ	正解	正答率 (%)
食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。	×	86.3
食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	92.1
ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	94.6
成型肉（肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉）のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。	○	45.9
子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。	○	63.0
食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が障害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。	○	35.3
食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。	○	30.4
カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。	○	42.6
腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である。	○	35.5

### 【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。（正解：×）」、「食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。（正解：×）」が、全体を大きく下回った。

図表75. 【喫食状況別（生）】 食肉の安全性についての認識 正答率（％）

	全体	よく食べる	たまに食べる	が以前は食べていた	食べたことはない
n	1,500	85	454	382	579
食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。	86.3	67.1	83.7	88.5	89.6
食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	92.1	76.5	89.6	92.4	96.0
ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	94.6	85.9	91.9	96.1	97.1
成型肉（肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉）のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。	45.9	51.8	40.1	53.9	44.2
子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。	63.0	56.5	61.0	70.9	60.3
食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が阻害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。	35.3	35.3	31.3	41.4	34.4
食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。	30.4	25.9	27.1	35.3	30.4
カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。	42.6	40.0	38.1	49.2	42.1
腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である。	35.5	32.9	28.2	39.3	39.2

### 【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。（正解：×）」、「カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。（正解：○）」、「食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が阻害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。（正解：○）」、「食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。（正解：○）」、が、全体を大きく下回った。

図表76. 【喫食状況別（半生）】 食肉の安全性についての認識 正答率（%）

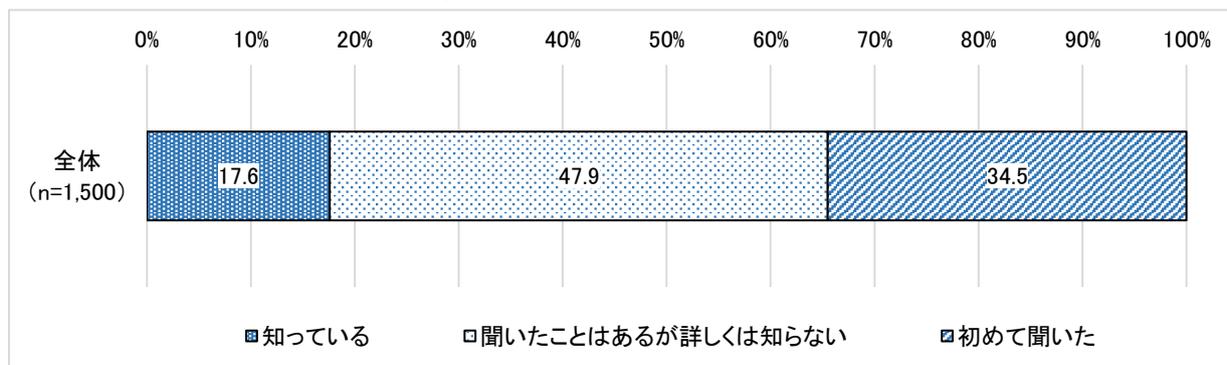
	全体	よく食べる	たまに食べる	が以前は食べていた	食べたことはない
n	1,500	80	436	308	676
食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。	86.3	67.5	82.8	88.6	89.6
食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	92.1	78.7	87.4	93.2	96.2
ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	94.6	90.0	90.4	96.8	96.9
成型肉（肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉）のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。	45.9	50.0	38.8	49.7	48.2
子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。	63.0	42.5	61.7	69.5	63.3
食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が阻害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。	35.3	21.3	30.7	42.9	36.4
食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。	30.4	20.0	26.8	37.0	30.9
カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。	42.6	31.3	39.7	48.7	43.0
腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である。	35.5	26.3	30.3	39.3	38.3

## (15) 食肉に関する食中毒菌・ウイルスの認知

### ア カンピロバクター

カンピロバクターの認知は、「知っている」が17.6%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が47.9%、「初めて聞いた」が34.5%であった。

図表77. カンピロバクターの認知



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」では「女性」(52.8%)が「男性」(44.0%)よりも高く、特に「女性50代」が61.7%と、全体(47.9%)を大きく上回った。

「初めて聞いた」では「女性」(28.6%)が「男性」(39.2%)よりも低く、特に「女性50代」が24.2%と、全体(34.5%)を大きく下回った。

図表78. 【性別・年代別】カンピロバクターの認知 (%)

		n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体		1,500	17.6	47.9	34.5
性別	男性	832	16.8	44.0	39.2
	女性	668	18.6	52.8	28.6
年代別	20代	276	23.9	40.9	35.1
	30代	300	20.0	45.7	34.3
	40代	326	16.9	49.4	33.7
	50代	324	13.6	52.8	33.6
	60代	274	14.2	50.0	35.8
	性別 年代別	男性20代	142	22.5	40.1
男性30代		150	18.0	42.0	40.0
男性40代		176	17.6	44.3	38.1
男性50代		196	13.3	46.9	39.8
男性60代		168	14.3	45.2	40.5
女性20代		134	25.4	41.8	32.8
女性30代		150	22.0	49.3	28.7
女性40代		150	16.0	55.3	28.7
女性50代		128	14.1	61.7	24.2
女性60代		106	14.2	57.5	28.3

【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が44.7%と、全体（17.6%）を大きく上回り、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」、「初めて聞いた」は全体を大きく下回った。

図表79. 【喫食状況別（生）】 カンピロバクターの認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ は 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	17.6	47.9	34.5
よく食べる	85	44.7	32.9	22.4
たまに食べる	454	20.0	45.8	34.1
以前は食べていたがやめた	382	18.3	50.8	30.9
食べたことはない	579	11.2	49.9	38.9

【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が36.3%と、全体（17.6%）を大きく上回り、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」は37.5%と、全体（47.9%）を大きく下回った。

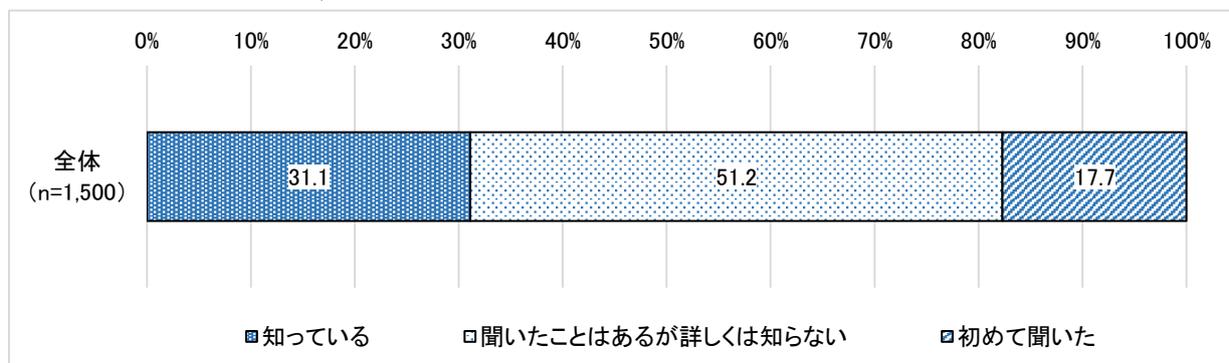
図表80. 【喫食状況別（半生）】 カンピロバクターの認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ は 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	17.6	47.9	34.5
よく食べる	80	36.3	37.5	26.3
たまに食べる	436	19.5	46.3	34.2
以前は食べていたがやめた	308	16.2	54.5	29.2
食べたことはない	676	14.8	47.2	38.0

## イ 腸管出血性大腸菌（O157、O111等）

腸管出血性大腸菌（O157、O111等）の認知は、「知っている」が31.1%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が51.2%、「初めて聞いた」が17.7%であった。

図表81. 腸管出血性大腸菌（O157、O111等）の認知



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」では「女性」（53.4%）が「男性」（49.4%）よりも高く、「40代」、「50代」、「60代」が男女ともに5割を超えた。

「知っている」では男女の大きな差異はみられなかったが、年代別にみると「30代」が男女ともに高い傾向にあった。

図表82. 【性別・年代別】 腸管出血性大腸菌（O157、O111等）の認知（%）

		n	知っている	詳しいことは知らないが	初めて聞いた
全体		1,500	31.1	51.2	17.7
性別	男性	832	31.5	49.4	19.1
	女性	668	30.7	53.4	15.9
年代別	20代	276	26.4	47.8	25.7
	30代	300	36.7	46.7	16.7
	40代	326	32.2	52.1	15.6
	50代	324	31.2	55.2	13.6
	60代	274	28.5	53.6	17.9
性別年代別	男性20代	142	26.1	47.2	26.8
	男性30代	150	37.3	44.7	18.0
	男性40代	176	31.8	51.7	16.5
	男性50代	196	32.7	52.0	15.3
	男性60代	168	29.2	50.0	20.8
	女性20代	134	26.9	48.5	24.6
	女性30代	150	36.0	48.7	15.3
	女性40代	150	32.7	52.7	14.7
	女性50代	128	28.9	60.2	10.9
	女性60代	106	27.4	59.4	13.2

【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が44.7%と、全体（31.1%）を大きく上回った。

図表83. 【喫食状況別（生）】 腸管出血性大腸菌（O157、O111等）の認知（%）

	n	知っている	詳細は知らないが	初めて聞いた
全体	1,500	31.1	51.2	17.7
よく食べる	85	44.7	42.4	12.9
たまに食べる	454	34.1	48.5	17.4
以前は食べていたがやめた	382	37.7	49.0	13.4
食べたことはない	579	22.5	56.1	21.4

【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が43.8%と、全体（31.1%）を大きく上回り、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」は40.0%と、全体（51.2%）を大きく下回った。

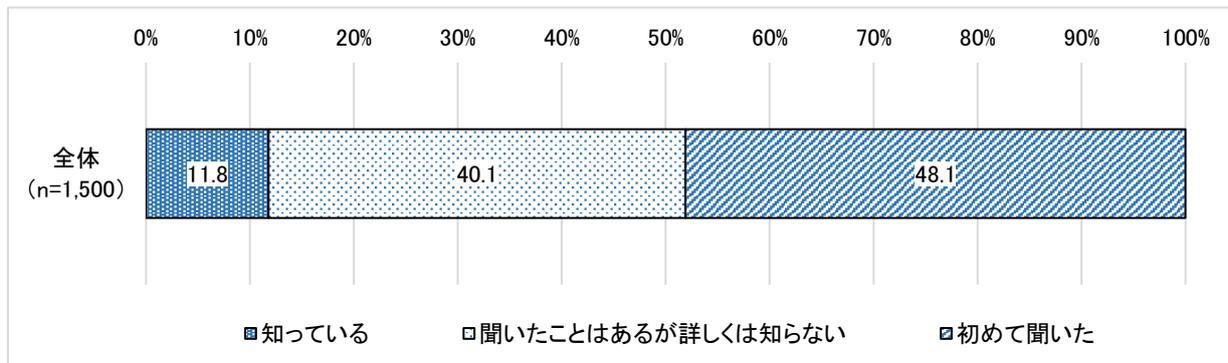
図表84. 【喫食状況別（半生）】 腸管出血性大腸菌（O157、O111等）の認知（%）

	n	知っている	詳細は知らないが	初めて聞いた
全体	1,500	31.1	51.2	17.7
よく食べる	80	43.8	40.0	16.3
たまに食べる	436	34.4	50.9	14.7
以前は食べていたがやめた	308	34.7	49.0	16.2
食べたことはない	676	25.9	53.7	20.4

## ウ E型肝炎ウイルス

E型肝炎ウイルスの認知は、「知っている」が11.8%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が40.1%、「初めて聞いた」が48.1%であった。

図表85. E型肝炎ウイルスの認知



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「初めて聞いた」では男女の大きな差異はみられなかったが、「女性50代」が59.4%と、全体(48.1%)を大きく上回った。また、「女性20代」が38.1%と、全体を大きく下回った。「聞いたことはあるが詳しくは知らない」ではいずれも大きな差異はみられなかった。

図表86. 【性別・年代別】 E型肝炎ウイルスの認知 (%)

		n	知っている	聞いたことはあるが詳しくは知らない	初めて聞いた
全体		1,500	11.8	40.1	48.1
性別	男性	832	13.7	39.2	47.1
	女性	668	9.4	41.3	49.3
年代別	20代	276	18.1	40.6	41.3
	30代	300	11.7	39.3	49.0
	40代	326	8.3	43.9	47.9
	50代	324	11.1	37.0	51.9
	60代	274	10.6	39.8	49.6
	性別年代別	男性20代	142	16.9	38.7
男性30代		150	16.0	35.3	48.7
男性40代		176	11.4	44.3	44.3
男性50代		196	13.8	39.3	46.9
男性60代		168	11.3	37.5	51.2
女性20代		134	19.4	42.5	38.1
女性30代		150	7.3	43.3	49.3
女性40代		150	4.7	43.3	52.0
女性50代		128	7.0	33.6	59.4
女性60代		106	9.4	43.4	47.2

【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が32.9%と、全体（11.8%）を大きく上回り、「初めて聞いた」は36.5%と、全体（48.1%）を大きく下回った。

図表87. 【喫食状況別（生）】 E型肝炎ウイルスの認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ と は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	11.8	40.1	48.1
よく食べる	85	32.9	30.6	36.5
たまに食べる	454	13.2	43.2	43.6
以前は食べていたがやめた	382	10.7	45.0	44.2
食べたことはない	579	8.3	35.9	55.8

【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が27.5%と、全体（11.8%）を大きく上回った。

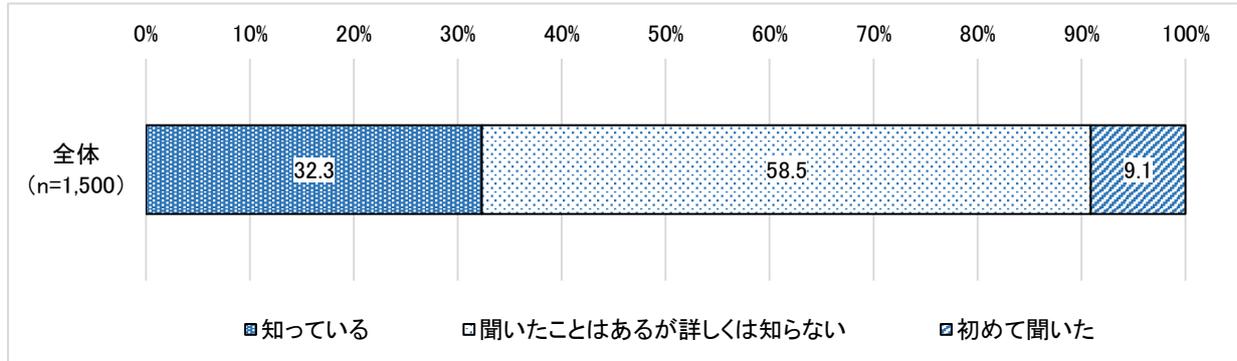
図表88. 【喫食状況別（半生）】 E型肝炎ウイルスの認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ と は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	11.8	40.1	48.1
よく食べる	80	27.5	32.5	40.0
たまに食べる	436	13.8	45.0	41.3
以前は食べていたがやめた	308	9.7	46.1	44.2
食べたことはない	676	9.6	35.2	55.2

## エ サルモネラ属菌

サルモネラ属菌の認知は、「知っている」が 32.3%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が 58.5%、「初めて聞いた」が 9.1%であった。

図表89. サルモネラ属菌の認知



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」では「20代」が男女ともに低く、特に「男性20代」が 45.1%と、全体 (58.5%) を大きく下回った。「知っている」では「60代」が男女ともに高かった。「初めて聞いた」では「20代」が男女ともに高く、特に「男性20代」が 23.9%と、全体 (9.1%) を大きく上回った。

図表90. 【性別・年代別】 サルモネラ属菌の認知 (%)

		n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体		1,500	32.3	58.5	9.1
性別	男性	832	31.9	57.2	10.9
	女性	668	32.9	60.2	6.9
年代別	20代	276	30.4	48.9	20.7
	30代	300	31.3	56.7	12.0
	40代	326	29.1	65.0	5.8
	50代	324	34.6	61.7	3.7
	60代	274	36.5	58.8	4.7
性 年 代 別	男性20代	142	31.0	45.1	23.9
	男性30代	150	30.0	55.3	14.7
	男性40代	176	27.8	64.8	7.4
	男性50代	196	34.7	60.2	5.1
	男性60代	168	35.1	57.7	7.1
	女性20代	134	29.9	53.0	17.2
	女性30代	150	32.7	58.0	9.3
	女性40代	150	30.7	65.3	4.0
	女性50代	128	34.4	64.1	1.6
	女性60代	106	38.7	60.4	0.9

【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が50.6%と、全体（32.3%）を大きく上回り、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」は41.2%と、全体（58.5%）を大きく下回った。

図表91. 【喫食状況別（生）】 サルモネラ属菌の認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ と は 知 ら な い が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	32.3	58.5	9.1
よく食べる	85	50.6	41.2	8.2
たまに食べる	454	36.6	55.7	7.7
以前は食べていたがやめた	382	37.4	56.0	6.5
食べたことはない	579	23.0	64.9	12.1

【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が42.5%と、全体（32.3%）を大きく上回った。

図表92. 【喫食状況別（半生）】 サルモネラ属菌の認知（%）

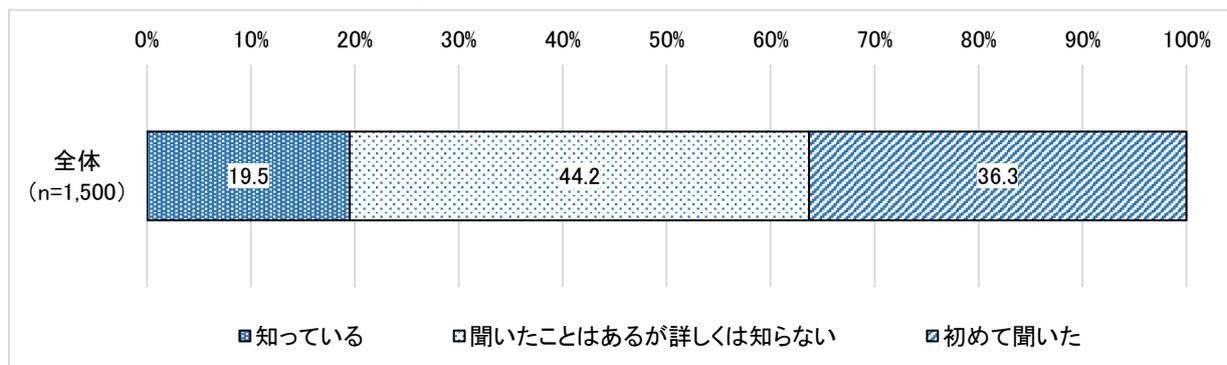
	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ と は 知 ら な い が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	32.3	58.5	9.1
よく食べる	80	42.5	51.2	6.3
たまに食べる	436	37.2	55.7	7.1
以前は食べていたがやめた	308	35.7	57.5	6.8
食べたことはない	676	26.5	61.7	11.8

## (16) 生食用食肉の規格基準の認知

### ア 生食用の牛肉には規格基準が設定されている

生食用の牛肉には規格基準が設定されていることについての認知は、「知っている」が19.5%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が44.2%、「初めて聞いた」が36.3%であった。

図表93. 生食用牛肉の規格基準の認知



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、特に「女性20代」が32.8%と、全体（44.2%）を大きく下回った。

「初めて聞いた」では男女の大きな差異はみられなかったが、年代が上がるにつれて低くなる傾向にあった。

図表94. 【性別・年代別】 生食用牛肉の規格基準の認知 (%)

		n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体		1,500	19.5	44.2	36.3
性別	男性	832	19.0	44.8	36.2
	女性	668	20.2	43.4	36.4
年代別	20代	276	23.6	35.1	41.3
	30代	300	19.7	44.3	36.0
	40代	326	19.0	44.8	36.2
	50代	324	17.0	47.5	35.5
	60代	274	19.0	48.5	32.5
性 年 代 別	男性20代	142	23.2	37.3	39.4
	男性30代	150	18.7	41.3	40.0
	男性40代	176	18.8	46.0	35.2
	男性50代	196	18.4	46.4	35.2
	男性60代	168	16.7	51.2	32.1
	女性20代	134	23.9	32.8	43.3
	女性30代	150	20.7	47.3	32.0
	女性40代	150	19.3	43.3	37.3
女性50代	128	14.8	49.2	35.9	
女性60代	106	22.6	44.3	33.0	

【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が49.4%と、全体（19.5%）を大きく上回り、「初めて聞いた」が15.3%と、全体（36.3%）を大きく下回った。「食べたことはない」では「初めて聞いた」が53.2%と、全体（36.3%）を大きく上回った。

図表95. 【喫食状況別（生）】 生食用牛肉の規格基準の認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	19.5	44.2	36.3
よく食べる	85	49.4	35.3	15.3
たまに食べる	454	25.8	48.9	25.3
以前は食べていたがやめた	382	18.3	53.4	28.3
食べたことはない	579	11.1	35.8	53.2

【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が33.8%と、全体（19.5%）を大きく上回り、「初めて聞いた」が23.8%と、全体（36.3%）を大きく下回った。「食べたことはない」では「初めて聞いた」が48.7%と、全体（36.3%）を大きく上回った。

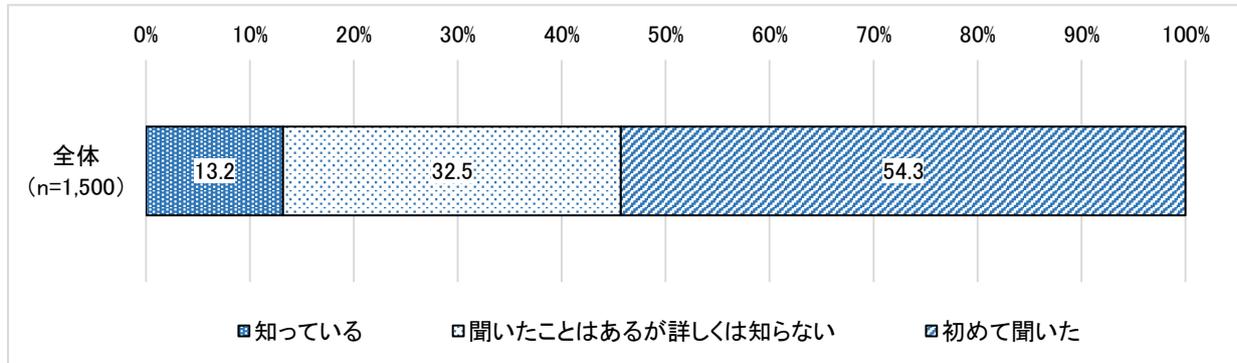
図表96. 【喫食状況別（半生）】 生食用牛肉の規格基準の認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	13.2	32.5	54.3
よく食べる	85	44.7	29.4	25.9
たまに食べる	454	18.7	37.4	43.8
以前は食べていたがやめた	382	9.4	39.0	51.6
食べたことはない	579	6.7	24.7	68.6

イ 生食用牛肉には生食用である旨や、とさつ又は解体が行われたと畜場の名称等について表示義務がある

生食用牛肉には生食用である旨や、とさつ又は解体が行われたと畜場の名称等について表示義務があることについての認知は、「知っている」が13.2%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が32.5%、「初めて聞いた」が54.3%であった。

図表97. 生食用牛肉の表示義務の認知



【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「初めて聞いた」では大きな差異はみられなかった。「聞いたことはあるが詳しくは知らない」では「20代」が男女ともに低く、3割を下回った。「知っている」では「男性20代」が23.9%と、全体（13.2%）を大きく上回った。

図表98. 【性別・年代別】 生食用牛肉の表示義務の認知 (%)

		n	知っている	聞いたことはあるが詳しくは知らない	初めて聞いた
全体		1,500	13.2	32.5	54.3
性別	男性	832	14.7	33.2	52.2
	女性	668	11.4	31.6	57.0
年代別	20代	276	21.0	27.5	51.4
	30代	300	12.7	30.7	56.7
	40代	326	11.3	34.0	54.6
	50代	324	11.1	32.4	56.5
	60代	274	10.6	37.6	51.8
	性別年代別	男性20代	142	23.9	28.2
男性30代		150	14.7	30.0	55.3
男性40代		176	13.6	35.2	51.1
男性50代		196	13.8	33.7	52.6
男性60代		168	8.9	37.5	53.6
女性20代		134	17.9	26.9	55.2
女性30代		150	10.7	31.3	58.0
女性40代		150	8.7	32.7	58.7
女性50代		128	7.0	30.5	62.5
女性60代		106	13.2	37.7	49.1

### 【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が44.7%と、全体（13.2%）を大きく上回り、「初めて聞いた」が25.9%と、全体（54.3%）を大きく下回った。「食べたことはない」では「初めて聞いた」が68.6%と、全体（54.3%）を大きく上回った。

図表99. 【喫食状況別（生）】 生食用牛肉の表示義務の認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	13.2	32.5	54.3
よく食べる	85	44.7	29.4	25.9
たまに食べる	454	18.7	37.4	43.8
以前は食べていたがやめた	382	9.4	39.0	51.6
食べたことはない	579	6.7	24.7	68.6

### 【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が28.7%と、全体（13.2%）を大きく上回り、「初めて聞いた」が37.5%と、全体（54.3%）を大きく下回った。「食べたことはない」では「初めて聞いた」が65.2%と、全体（54.3%）を大きく上回った。

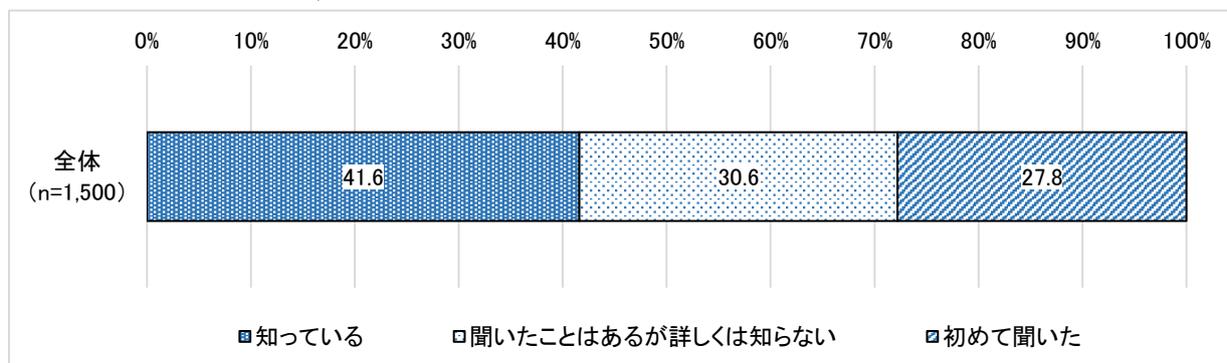
図表100. 【喫食状況別（半生）】 生食用牛肉の表示義務の認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	13.2	32.5	54.3
よく食べる	80	28.7	33.8	37.5
たまに食べる	436	20.6	37.2	42.2
以前は食べていたがやめた	308	7.8	40.3	51.9
食べたことはない	676	9.0	25.7	65.2

### ウ 牛のレバーを生食用として販売・提供することは禁止されている

牛のレバーの生食用販売・提供の禁止についての認知は、「知っている」が41.6%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が30.6%、「初めて聞いた」が27.8%であった。

図表101. 牛のレバーの生食用販売・提供の禁止の認知



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「知っている」では「20代」が他の年代に比べて男女ともに低く、4割を下回った。「聞いたことはあるが詳しくは知らない」では「20代」が男女ともに他の年代に比べて高かった。

図表102. 【性別・年代別】 牛のレバーの生食用販売・提供の禁止の認知 (%)

		n	知っている	詳しいことは知らないが	初めて聞いた
全体		1,500	41.6	30.6	27.8
性別	男性	832	42.2	31.6	26.2
	女性	668	40.9	29.3	29.8
年代別	20代	276	32.2	35.9	31.9
	30代	300	43.7	24.7	31.7
	40代	326	44.5	31.0	24.5
	50代	324	45.1	30.9	24.1
	60代	274	41.2	31.0	27.7
性別年代別	男性20代	142	31.7	37.3	31.0
	男性30代	150	44.0	25.3	30.7
	男性40代	176	46.0	29.0	25.0
	男性50代	196	47.4	33.2	19.4
	男性60代	168	39.3	33.3	27.4
	女性20代	134	32.8	34.3	32.8
	女性30代	150	43.3	24.0	32.7
	女性40代	150	42.7	33.3	24.0
	女性50代	128	41.4	27.3	31.3
	女性60代	106	44.3	27.4	28.3

【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が61.2%と、全体（41.6%）を大きく上回り、「初めて聞いた」が10.6%と、全体（27.8%）を大きく下回った。「食べたことはない」では「初めて聞いた」が39.6%と、全体（27.8%）を大きく上回った。

図表103. 【喫食状況別（生）】 牛のレバーの生食用販売・提供の禁止の認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	41.6	30.6	27.8
よく食べる	85	61.2	28.2	10.6
たまに食べる	454	44.9	33.3	21.8
以前は食べていたがやめた	382	47.6	31.4	20.9
食べたことはない	579	32.1	28.3	39.6

【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「初めて聞いた」が17.5%と、全体（27.8%）を大きく下回った。

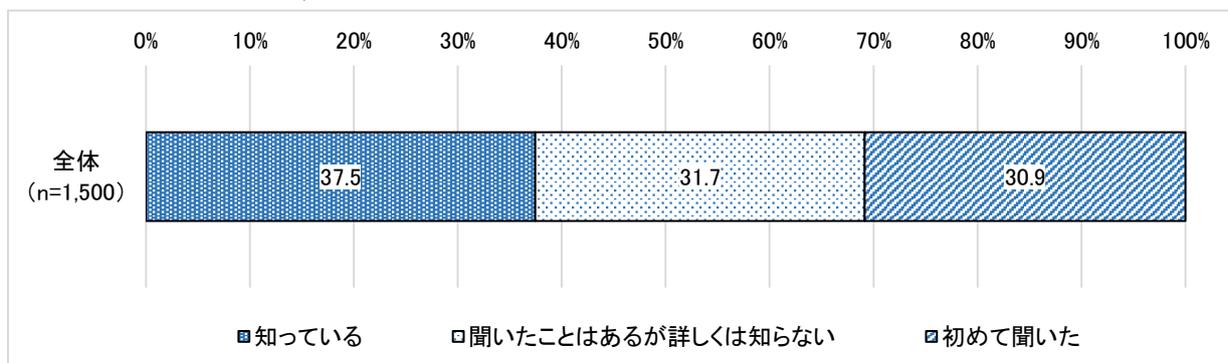
図表104. 【喫食状況別（半生）】 牛のレバーの生食用販売・提供の禁止の認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	41.6	30.6	27.8
よく食べる	80	50.0	32.5	17.5
たまに食べる	436	48.2	33.0	18.8
以前は食べていたがやめた	308	42.2	34.7	23.1
食べたことはない	676	36.1	26.9	37.0

## エ 豚の肉やレバーなどの内臓を生食用として販売・提供することは禁止されている

豚の肉やレバーなどの生食用販売・提供の禁止についての認知は、「知っている」が37.5%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が31.7%、「初めて聞いた」が30.9%であった。

図表105. 豚の肉や内臓の生食用販売・提供の禁止の認知



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「知っている」では「20代」が男女ともに他の年代に比べて低かった。

「聞いたことはあるが詳しくは知らない」ではいずれも大きな差異はみられなかった。

「初めて聞いた」では「女性20代」が41.0%と、全体（30.9%）を大きく上回り、「男性50代」が20.9%と、全体を大きく下回った。

図表106. 【性別・年代別】 豚の肉や内臓の生食用販売・提供の禁止の認知 (%)

		n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体		1,500	37.5	31.7	30.9
性別	男性	832	38.1	33.9	28.0
	女性	668	36.7	28.9	34.4
年代別	20代	276	32.2	30.4	37.3
	30代	300	37.0	28.0	35.0
	40代	326	38.7	33.7	27.6
	50代	324	40.7	32.4	26.9
	60代	274	38.0	33.6	28.5
性別 年代別	男性20代	142	31.0	35.2	33.8
	男性30代	150	36.0	29.3	34.7
	男性40代	176	39.8	35.2	25.0
	男性50代	196	43.9	35.2	20.9
	男性60代	168	37.5	33.9	28.6
	女性20代	134	33.6	25.4	41.0
	女性30代	150	38.0	26.7	35.3
	女性40代	150	37.3	32.0	30.7
	女性50代	128	35.9	28.1	35.9
	女性60代	106	38.7	33.0	28.3

### 【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が55.3%と、全体（37.5%）を大きく上回り、「初めて聞いた」が11.8%と、全体（30.9%）を大きく下回った。「食べたことはない」では「知っている」が27.3%と、全体（37.5%）を大きく下回り、「初めて聞いた」が43.2%と、全体（30.9%）を大きく上回った。

図表107. 【喫食状況別（生）】 豚の肉や内臓の生食用販売・提供の禁止の認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	37.5	31.7	30.9
よく食べる	85	55.3	32.9	11.8
たまに食べる	454	43.0	32.2	24.9
以前は食べていたがやめた	382	42.4	34.0	23.6
食べたことはない	579	27.3	29.5	43.2

### 【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「知っている」が47.5%と、全体（37.5%）を大きく上回り、「初めて聞いた」が15.0%と、全体（30.9%）を大きく下回った。「食べたことはない」では「初めて聞いた」が41.6%と、全体（30.9%）を大きく上回った。

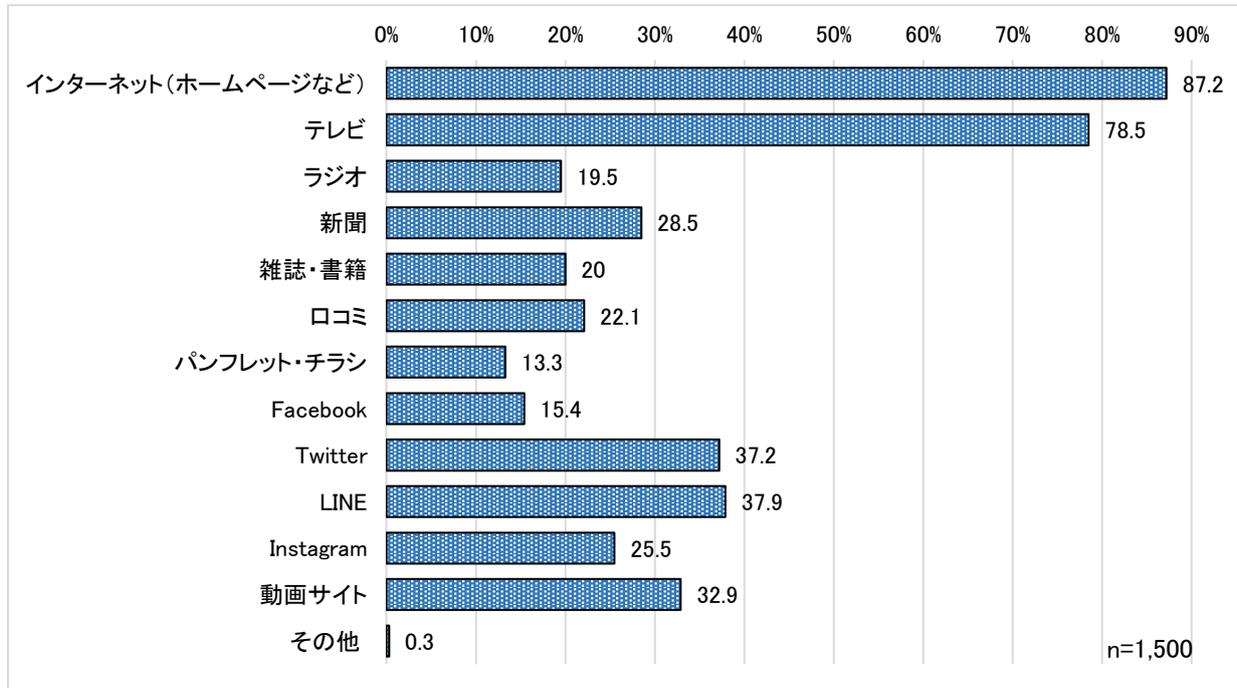
図表108. 【喫食状況別（半生）】 豚の肉や内臓の生食用販売・提供の禁止の認知（%）

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は な あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	1,500	37.5	31.7	30.9
よく食べる	80	47.5	37.5	15.0
たまに食べる	436	44.7	33.3	22.0
以前は食べていたがやめた	308	39.6	36.4	24.0
食べたことはない	676	30.6	27.8	41.6

### (17) 普段利用するメディア・サービス

普段利用しているメディア・サービスは、「インターネット（ホームページなど）」が87.2%と最も高く、次いで「テレビ」が78.5%、「LINE」が37.9%、「Twitter」が37.2%、「動画サイト」が32.9%であった。

図表109. 普段利用するメディア・サービス（複数回答）



## 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「インターネット（ホームページなど）」では「20代」が男女ともに他の年代に比べて低く、特に「男性20代」が66.9%と、全体（87.2%）を大きく下回った。「テレビ」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「60代」が男女ともに90%を超え、全体（78.5%）を大きく上回った。また、「20代」が男女ともに低く、全体を大きく下回った。「LINE」では「20代」が51.4%と、全体（37.9%）を大きく上回り、年代が上がるにつれて低くなる傾向にあった。また、「女性20代」が59.7%、「女性30代」が57.3%と、全体を大きく上回り、「男性50代」が24.5%、「男性60代」が23.8%と、全体を大きく下回った。「Twitter」では「20代」が54.7%、「30代」が49.0%と、全体（37.2%）を大きく上回り、年代が上がるにつれて低くなる傾向にあった。また、「女性20代」が66.4%、「女性30代」が58.7%と、全体を大きく上回り、「男性50代」が25.5%、「男性60代」が17.3%、「女性60代」が23.6%と、全体を大きく下回った。

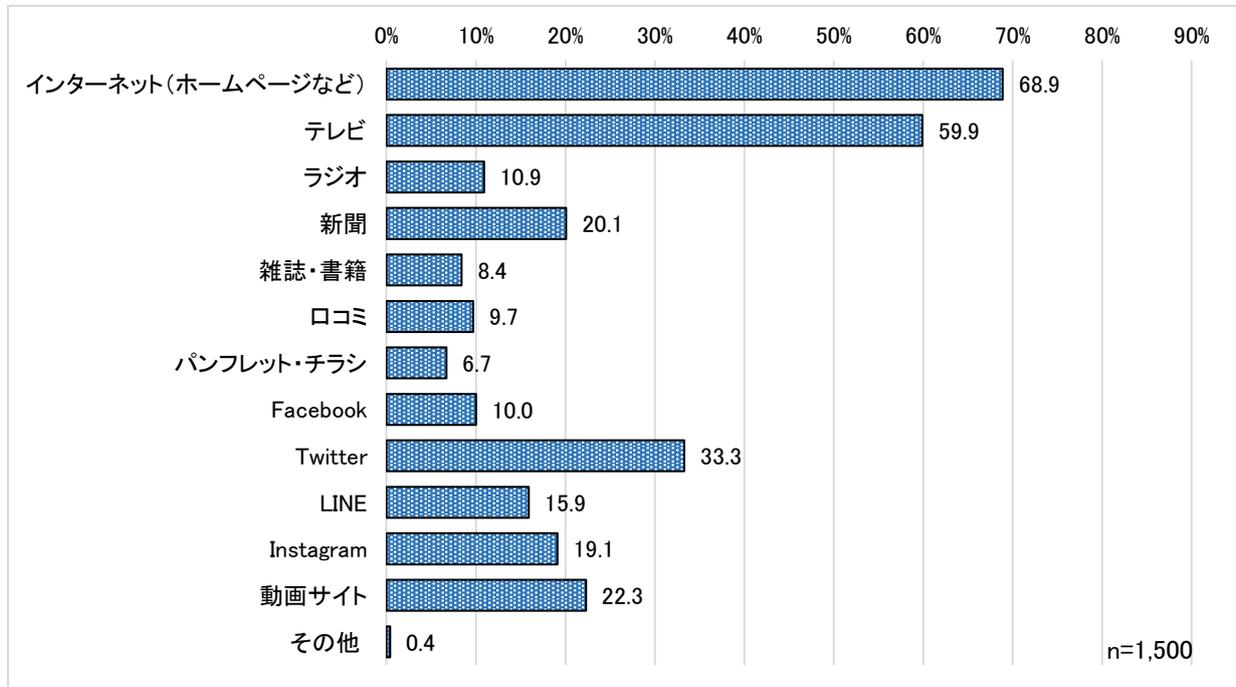
図表110. 【性別・年代別】 普段利用するメディア・サービス（複数回答）（%）

	n	インターネット (ホームページなど)	テレビ	ラジオ	新聞	雑誌・書籍	ロコミ	パンフレット・チラシ	Facebook	Twitter	LINE	Instagram	動画サイト	その他
全体	1,500	87.2	78.5	19.5	28.5	20.0	22.1	13.3	15.4	37.2	37.9	25.5	32.9	0.3
性別														
男性	832	86.7	75.6	21.9	32.6	19.2	17.5	10.5	16.9	31.7	30.9	17.3	32.1	0.2
女性	668	87.9	82.2	16.6	23.5	21.0	27.8	16.9	13.5	44.0	46.6	35.8	33.8	0.4
年代別														
20代	276	73.9	57.2	12.3	11.6	10.5	18.5	6.5	12.0	54.7	51.4	41.7	39.5	0.4
30代	300	88.7	76.3	13.7	16.7	19.3	25.0	9.3	16.7	49.0	45.0	33.0	40.7	-
40代	326	93.3	82.2	21.2	25.2	25.8	28.8	17.5	15.0	34.7	35.9	20.6	32.5	0.3
50代	324	90.7	84.6	25.6	38.0	21.9	20.4	12.3	17.0	28.7	30.2	18.5	27.5	0.6
60代	274	87.6	90.9	24.1	51.5	21.2	16.8	20.8	16.1	19.7	27.7	15.3	24.5	0.4
性別年代別														
男性20代	142	66.9	48.6	13.4	13.4	8.5	14.1	6.3	12.7	43.7	43.7	23.2	39.4	-
男性30代	150	89.3	71.3	18.0	23.3	18.0	16.7	7.3	16.0	39.3	32.7	14.7	37.3	-
男性40代	176	92.0	79.0	24.4	29.0	25.6	27.8	15.9	18.2	36.4	33.0	17.0	36.9	-
男性50代	196	91.8	82.7	28.1	39.3	21.4	16.8	7.1	19.4	25.5	24.5	16.8	25.5	0.5
男性60代	168	89.3	90.5	22.6	53.0	20.2	11.3	14.9	17.3	17.3	23.8	15.5	23.8	0.6
女性20代	134	81.3	66.4	11.2	9.7	12.7	23.1	6.7	11.2	66.4	59.7	61.2	39.6	0.7
女性30代	150	88.0	81.3	9.3	10.0	20.7	33.3	11.3	17.3	58.7	57.3	51.3	44.0	-
女性40代	150	94.7	86.0	17.3	20.7	26.0	30.0	19.3	11.3	32.7	39.3	24.7	27.3	0.7
女性50代	128	89.1	87.5	21.9	35.9	22.7	25.8	20.3	13.3	33.6	39.1	21.1	30.5	0.8
女性60代	106	84.9	91.5	26.4	49.1	22.6	25.5	30.2	14.2	23.6	34.0	15.1	25.5	-

## (18) 情報発信に効果的なメディア・サービス

情報発信に効果的だと思うメディア・サービスは、「インターネット（ホームページなど）」が68.9%と最も高く、次いで「テレビ」が59.9%、「Twitter」が33.3%であった。

図表111. 情報発信に効果的なメディア・サービス（複数回答）



【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「インターネット（ホームページなど）」では「20代」が男女ともに他の年代に比べて低く、「男性20代」が48.6%、「女性20代」が48.5%と、全体（68.9%）を大きく下回った。「テレビ」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「60代」が74.1%と、全体（59.9%）を大きく上回った。また、「20代」が男女ともに低く、全体を大きく下回った。「Twitter」では「20代」が他の年代に比べて高く、男女ともに全体（33.3%）を大きく上回り、年代が上がるにつれて低くなる傾向にあった。

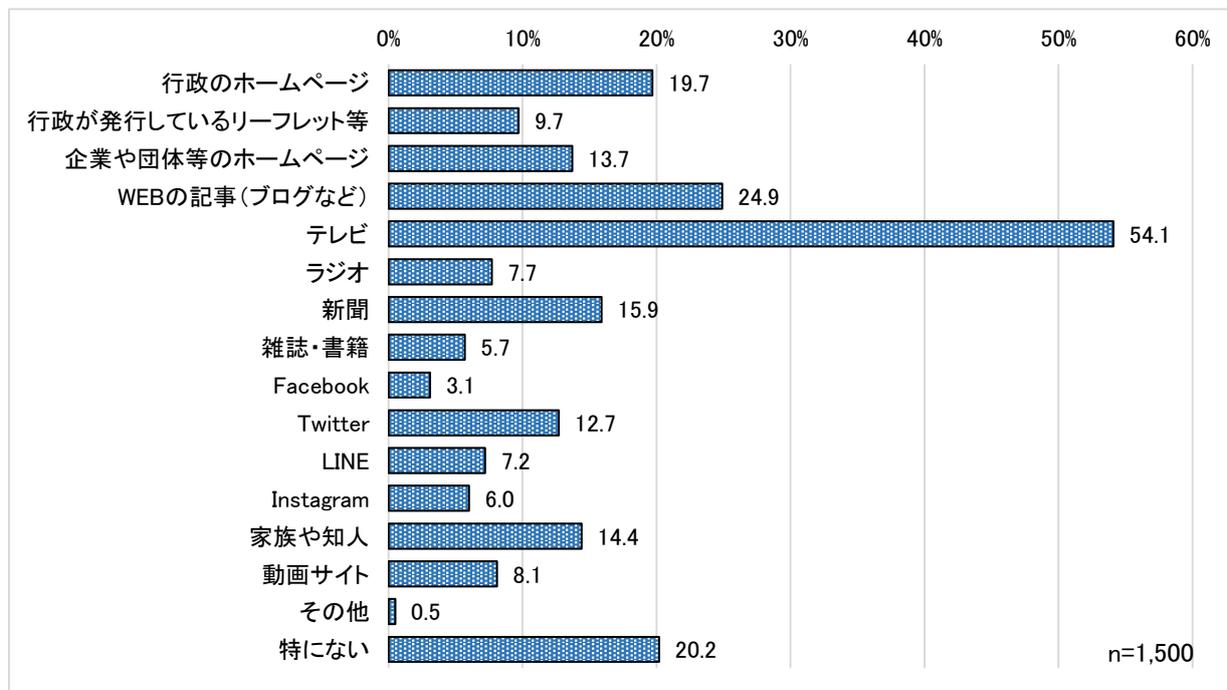
図表112. 【性別・年代別】 情報発信に効果的なメディア・サービス（複数回答）（%）

	n	インターネット (ホームページなど)	テレビ	ラジオ	新聞	雑誌・書籍	ロコミ	パンフレット・チラシ	Facebook	Twitter	LINE	Instagram	動画サイト	その他
全体	1,500	68.9	59.9	10.9	20.1	8.4	9.7	6.7	10.0	33.3	15.9	19.1	22.3	0.4
性別														
男性	832	70.7	56.6	10.8	20.8	7.3	7.8	5.5	11.4	28.4	14.8	13.3	22.0	0.4
女性	668	66.8	64.1	10.9	19.3	9.7	12.0	8.1	8.2	39.4	17.4	26.2	22.8	0.4
年代別														
20代	276	48.6	39.9	5.4	10.5	6.5	6.5	4.0	7.2	50.0	19.2	30.4	25.7	0.7
30代	300	69.0	54.0	8.7	14.7	7.3	13.0	8.0	9.0	41.7	15.7	23.0	28.3	0.3
40代	326	77.9	62.6	9.2	15.6	8.3	12.6	6.4	10.4	31.0	15.3	18.1	23.9	-
50代	324	74.4	67.9	13.9	24.7	10.2	9.0	7.1	12.7	26.2	15.1	15.1	18.2	-
60代	274	72.3	74.1	17.2	35.8	9.5	6.6	7.7	10.2	18.2	14.6	9.1	15.3	1.1
性別年代別														
男性20代	142	48.6	32.4	4.9	9.9	7.7	5.6	4.2	8.5	45.8	19.7	19.0	26.1	-
男性30代	150	72.0	52.7	8.7	18.0	8.7	9.3	7.3	6.7	32.7	10.7	11.3	26.7	0.7
男性40代	176	77.8	59.1	8.5	14.2	4.0	11.4	6.8	14.2	29.0	15.3	14.2	25.6	-
男性50代	196	76.5	63.8	13.8	24.0	9.2	7.7	5.1	14.3	22.4	14.8	13.8	17.3	-
男性60代	168	73.8	69.6	16.7	35.7	7.1	4.8	4.2	11.9	16.1	13.7	8.9	16.1	1.2
女性20代	134	48.5	47.8	6.0	11.2	5.2	7.5	3.7	6.0	54.5	18.7	42.5	25.4	1.5
女性30代	150	66.0	55.3	8.7	11.3	6.0	16.7	8.7	11.3	50.7	20.7	34.7	30.0	-
女性40代	150	78.0	66.7	10.0	17.3	13.3	14.0	6.0	6.0	33.3	15.3	22.7	22.0	-
女性50代	128	71.1	74.2	14.1	25.8	11.7	10.9	10.2	10.2	32.0	15.6	17.2	19.5	-
女性60代	106	69.8	81.1	17.9	35.8	13.2	9.4	13.2	7.5	21.7	16.0	9.4	14.2	0.9

### (19) 食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源

食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源は、「テレビ」が54.1%と最も高く、次いで「WEBの記事(ブログなど)」が24.9%、「行政のホームページ」が19.7%であった。また、「特にない」は20.2%であった。

図表113. 得ることが多い情報源 (複数回答)



【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「テレビ」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「60代」が男女ともに全体（54.1%）を大きく上回った。また、「20代」が男女ともに低く、全体を大きく下回った。「WEBの記事（ブログなど）」では「20代」が男女ともに他の年代に比べて低く、「男性20代」が14.1%、「女性20代」が14.9%と、全体（24.9%）を大きく下回った。「行政のホームページ」ではいずれも大きな差異はなかった。「新聞」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「60代」が男女ともに全体（15.9%）を大きく上回った。「Twitter」では「20代」が23.2%と、他の年代に比べて高く、全体（12.7%）を大きく上回った。

図表114. 【性別・年代別】 得ることが多い情報源（複数回答）（%）

	n	行政のホームページ	行政が発行しているリーフレット等	企業や団体等のホームページ	WEBの記事（ブログなど）	テレビ	ラジオ	新聞	雑誌・書籍	Facebook	Twitter	LINE	Instagram	家族や知人	動画サイト	その他	特になし	
全体	1,500	19.7	9.7	13.7	24.9	54.1	7.7	15.9	5.7	3.1	12.7	7.2	6.0	14.4	8.1	0.5	20.2	
性別																		
男性	832	20.4	9.4	13.5	25.1	49.9	9.0	17.7	6.1	3.8	11.2	6.3	3.2	10.1	8.2	0.4	22.1	
女性	668	18.7	10.2	14.1	24.6	59.4	6.0	13.8	5.2	2.2	14.5	8.4	9.4	19.8	7.9	0.6	17.8	
年代別																		
20代	276	21.4	11.6	13.4	14.5	34.1	6.2	7.6	3.6	3.6	23.2	13.0	13.0	14.5	12.3	0.4	24.3	
30代	300	19.7	9.3	13.0	29.7	50.0	6.3	7.0	1.7	4.7	16.0	9.0	9.0	14.3	10.0	0.3	23.7	
40代	326	19.3	9.5	18.4	28.5	55.2	6.1	12.6	5.2	1.5	9.2	5.5	3.1	19.0	7.1	0.6	18.1	
50代	324	16.0	8.6	10.5	26.9	61.1	8.3	21.3	8.0	3.7	10.5	4.3	4.0	10.8	4.6	0.6	21.0	
60代	274	22.6	9.9	13.1	23.4	69.3	11.7	31.8	10.2	2.2	5.1	4.7	1.5	13.1	6.9	0.4	13.9	
性別年代別																		
男性20代	142	20.4	9.2	9.9	14.1	28.9	8.5	8.5	3.5	3.5	20.4	13.4	5.6	10.6	13.4	0.7	28.2	
男性30代	150	21.3	8.7	12.7	30.0	43.3	7.3	9.3	0.7	6.0	14.0	8.7	2.7	8.0	9.3	-	26.7	
男性40代	176	19.9	7.4	20.5	26.1	50.0	7.4	13.1	5.1	2.3	9.1	5.1	2.8	15.3	9.1	0.6	19.3	
男性50代	196	15.8	9.2	10.2	29.6	56.6	10.2	23.0	8.7	4.6	8.7	2.6	3.6	8.2	4.1	0.5	24.0	
男性60代	168	25.6	12.5	13.7	23.8	65.5	11.3	31.5	11.3	3.0	6.0	3.6	1.8	8.3	6.5	-	13.7	
女性20代	134	22.4	14.2	17.2	14.9	39.6	3.7	6.7	3.7	3.7	26.1	12.7	20.9	18.7	11.2	-	20.1	
女性30代	150	18.0	10.0	13.3	29.3	56.7	5.3	4.7	2.7	3.3	18.0	9.3	15.3	20.7	10.7	0.7	20.7	
女性40代	150	18.7	12.0	16.0	31.3	61.3	4.7	12.0	5.3	0.7	9.3	6.0	3.3	23.3	4.7	0.7	16.7	
女性50代	128	16.4	7.8	10.9	22.7	68.0	5.5	18.8	7.0	2.3	13.3	7.0	4.7	14.8	5.5	0.8	16.4	
女性60代	106	17.9	5.7	12.3	22.6	75.5	12.3	32.1	8.5	0.9	3.8	6.6	0.9	20.8	7.5	0.9	14.2	

### 【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「行政のホームページ」、「行政が発行しているリーフレット等」が全体を大きく上回り、「テレビ」は41.2%と、全体（54.1%）を大きく下回った。

図表115. 【喫食状況別（生）】 得ることが多い情報源（複数回答）（%）

	n	行政のホームページ	行政が発行しているリーフレット等	企業や団体等のホームページ	WEBの記事（ブログなど）	テレビ	ラジオ	新聞	雑誌・書籍	Facebook	Twitter	LINE	Instagram	家族や知人	動画サイト	その他	特になし
全体	1,500	19.7	9.7	13.7	24.9	54.1	7.7	15.9	5.7	3.1	12.7	7.2	6.0	14.4	8.1	0.5	20.2
よく食べる	85	38.8	20.0	22.4	20.0	41.2	11.8	12.9	9.4	5.9	16.5	12.9	14.1	20.0	12.9	-	11.8
たまに食べる	454	20.0	10.1	16.3	24.4	51.3	7.3	16.1	6.8	4.8	14.1	8.8	5.7	14.8	8.4	0.2	18.9
以前は食べていたがやめた	382	22.8	11.3	12.8	31.9	59.2	7.9	13.1	6.8	2.9	12.3	7.1	6.3	16.2	7.9	1.0	16.0
食べたことはない	579	14.5	6.9	11.1	21.2	54.9	7.3	18.1	3.6	1.6	11.2	5.2	4.8	12.1	7.3	0.3	25.2

### 【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「行政のホームページ」が33.8%と、全体（19.7%）を大きく上回り、「テレビ」は47.5%と、全体（54.1%）よりも6.6ポイント低かった。

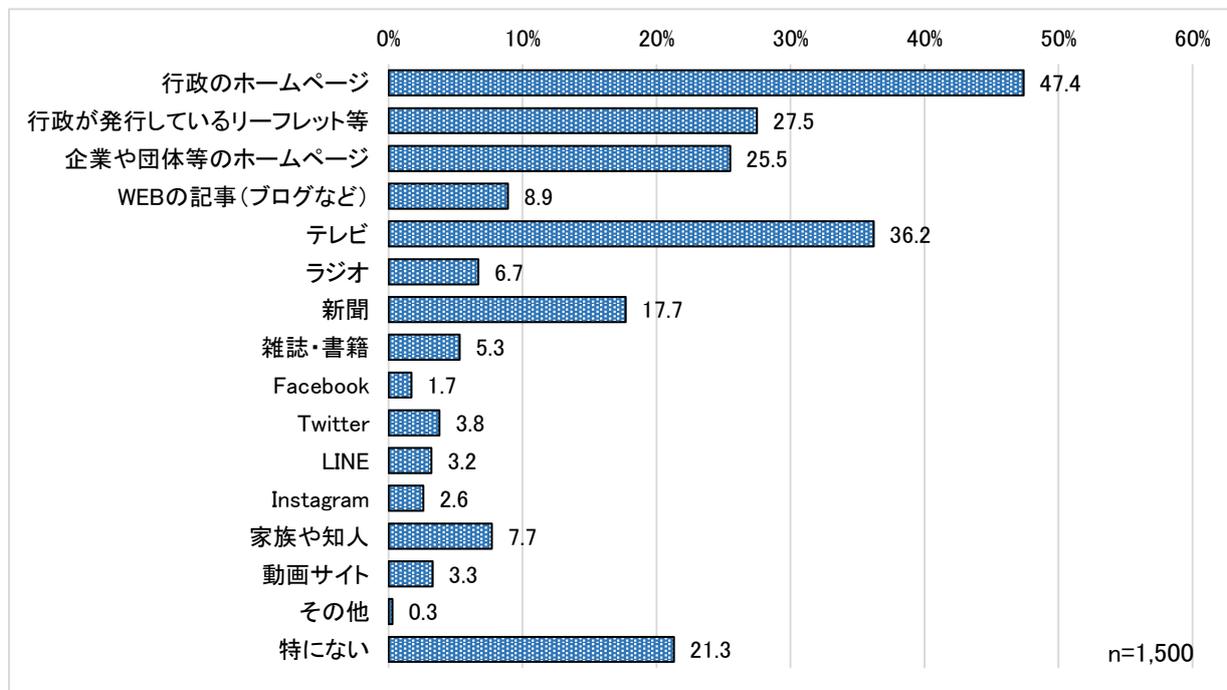
図表116. 【喫食状況別（半生）】 得ることが多い情報源（複数回答）（%）

	n	行政のホームページ	行政が発行しているリーフレット等	企業や団体等のホームページ	WEBの記事（ブログなど）	テレビ	ラジオ	新聞	雑誌・書籍	Facebook	Twitter	LINE	Instagram	家族や知人	動画サイト	その他	特になし
全体	1,500	19.7	9.7	13.7	24.9	54.1	7.7	15.9	5.7	3.1	12.7	7.2	6.0	14.4	8.1	0.5	20.2
よく食べる	80	33.8	12.5	13.8	21.3	47.5	8.8	7.5	10.0	3.8	13.8	10.0	10.0	15.0	5.0	-	13.8
たまに食べる	436	19.0	10.3	17.0	24.8	54.4	9.2	19.5	7.6	6.0	14.4	10.1	7.1	16.1	8.7	0.2	15.6
以前は食べていたがやめた	308	24.7	13.3	13.6	34.4	55.2	8.4	12.7	4.9	2.3	13.3	6.2	6.8	16.2	9.1	1.3	16.2
食べたことはない	676	16.1	7.4	11.7	21.0	54.3	6.2	16.1	4.4	1.6	11.1	5.5	4.4	12.4	7.5	0.3	25.7

## (20) 食品の安全性に関する情報について信頼できる情報源

食品の安全性に関する情報について信頼できると思う情報源は、「行政のホームページ」が47.4%と最も高く、次いで「テレビ」が36.2%、「行政が発行しているリーフレット等」が27.5%、「企業や団体等のホームページ」が25.5%であった。

図表117. 信頼できる情報源 (複数回答)



【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「行政のホームページ」ではいずれも大きな差異はなかった。「テレビ」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「60代」が男女ともに全体（36.2%）を大きく上回った。また、「20代」が男女ともに低く、全体を大きく下回った。「行政が発行しているリーフレット等」では「20代」が他の年代と比べて低く、特に「男性20代」が16.2%と、全体（27.5%）を大きく下回った。「企業や団体等のホームページ」では「30代」、「40代」が高い傾向にあった。「新聞」では年代が上がるにつれて高くなる傾向にあり、「60代」が男女ともに全体（17.7%）を大きく上回った。

図表118. 【性別・年代別】 信頼できる情報源（複数回答）（%）

	n	行政のホームページ	行政が発行しているリーフレット等	企業や団体等のホームページ	WEBの記事（ブログなど）	テレビ	ラジオ	新聞	雑誌・書籍	Facebook	Twitter	LINE	Instagram	家族や知人	動画サイト	その他	特になし	
全体	1,500	47.4	27.5	25.5	8.9	36.2	6.7	17.7	5.3	1.7	3.8	3.2	2.6	7.7	3.3	0.3	21.3	
性別																		
男性	832	45.9	24.2	22.2	10.1	35.8	7.8	19.4	5.4	2.2	4.0	3.6	2.4	6.3	4.4	0.2	21.0	
女性	668	49.3	31.6	29.6	7.5	36.7	5.4	15.6	5.1	1.0	3.6	2.7	2.8	9.4	1.8	0.4	21.6	
年代別																		
20代	276	42.8	23.6	24.3	8.0	21.0	3.6	9.4	5.4	2.2	8.7	8.0	6.2	9.1	5.1	-	25.4	
30代	300	47.7	30.7	28.0	12.7	32.7	5.7	9.3	3.7	3.0	4.7	4.7	4.3	7.7	4.0	0.3	21.3	
40代	326	49.1	26.7	31.0	9.2	36.2	4.9	13.5	3.7	0.6	1.2	1.8	1.2	9.8	3.4	0.3	20.9	
50代	324	46.9	26.9	22.2	8.0	39.8	8.0	23.1	6.2	1.5	3.1	0.3	0.9	5.2	1.9	0.9	21.0	
60代	274	50.4	29.6	21.5	6.6	51.1	11.7	33.6	7.7	1.1	1.8	1.8	0.7	6.6	2.2	-	17.9	
性別年代別																		
男性20代	142	39.4	16.2	17.6	9.9	21.1	5.6	9.9	4.2	3.5	9.2	9.9	4.9	6.3	9.2	-	24.6	
男性30代	150	42.0	28.7	24.7	16.0	28.7	6.7	10.7	3.3	4.0	6.7	6.0	4.0	6.7	6.0	-	22.0	
男性40代	176	48.9	22.2	29.0	9.1	35.8	7.4	13.1	3.4	0.6	1.1	1.7	1.7	9.7	4.0	0.6	19.3	
男性50代	196	46.9	24.0	20.4	10.2	39.3	9.2	27.0	7.1	2.0	2.6	0.5	1.5	4.6	1.5	0.5	23.5	
男性60代	168	50.6	29.2	19.0	6.0	50.6	9.5	32.7	8.3	1.2	1.8	1.8	0.6	4.2	3.0	-	16.1	
女性20代	134	46.3	31.3	31.3	6.0	20.9	1.5	9.0	6.7	0.7	8.2	6.0	7.5	11.9	0.7	-	26.1	
女性30代	150	53.3	32.7	31.3	9.3	36.7	4.7	8.0	4.0	2.0	2.7	3.3	4.7	8.7	2.0	0.7	20.7	
女性40代	150	49.3	32.0	33.3	9.3	36.7	2.0	14.0	4.0	0.7	1.3	2.0	0.7	10.0	2.7	-	22.7	
女性50代	128	46.9	31.3	25.0	4.7	40.6	6.3	17.2	4.7	0.8	3.9	-	-	6.3	2.3	1.6	17.2	
女性60代	106	50.0	30.2	25.5	7.5	51.9	15.1	34.9	6.6	0.9	1.9	1.9	0.9	10.4	0.9	-	20.8	

### 【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「行政のホームページ」、「テレビ」、「行政が発行しているリーフレット等」、「企業や団体等のホームページ」などが全体を下回った。「以前は食べていたがやめた」では「行政のホームページ」が5割を超え、「行政が発行しているリーフレット等」が3割を超えた。

図表119. 【喫食状況別（生）】 信頼できる情報源（複数回答）（%）

	n	行政のホームページ	行政が発行しているリーフレット等	企業や団体等のホームページ	WEBの記事（ブログなど）	テレビ	ラジオ	新聞	雑誌・書籍	Facebook	Twitter	LINE	Instagram	家族や知人	動画サイト	その他	特になし
全体	1,500	47.4	27.5	25.5	8.9	36.2	6.7	17.7	5.3	1.7	3.8	3.2	2.6	7.7	3.3	0.3	21.3
よく食べる	85	43.5	25.9	21.2	11.8	28.2	5.9	11.8	9.4	9.4	8.2	3.5	9.4	10.6	4.7	-	14.1
たまに食べる	454	47.6	27.5	27.8	8.4	31.7	6.4	17.0	6.2	1.8	4.4	4.0	2.0	7.9	4.0	-	21.6
以前は食べていたがやめた	382	51.0	32.2	26.7	9.4	39.0	6.8	16.5	5.2	1.0	3.4	3.1	3.1	9.9	3.1	1.0	18.3
食べたことはない	579	45.4	24.5	23.7	8.6	39.0	7.1	19.9	4.0	0.9	2.9	2.6	1.7	5.5	2.6	0.2	24.0

### 【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「行政のホームページ」、「行政が発行しているリーフレット等」、「企業や団体等のホームページ」などが全体を下回った。「以前は食べていたがやめた」では「行政のホームページ」が5割を超えた。

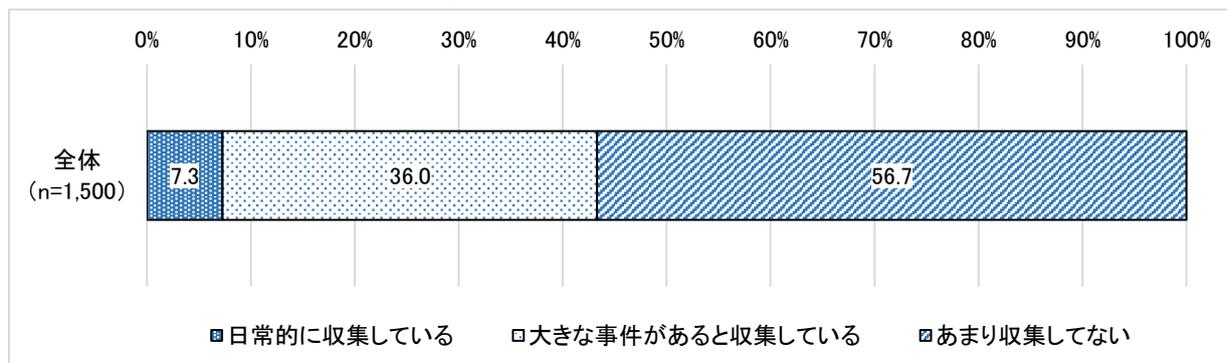
図表120. 【喫食状況別（半生）】 信頼できる情報源（複数回答）（%）

	n	行政のホームページ	行政が発行しているリーフレット等	企業や団体等のホームページ	WEBの記事（ブログなど）	テレビ	ラジオ	新聞	雑誌・書籍	Facebook	Twitter	LINE	Instagram	家族や知人	動画サイト	その他	特になし
全体	1,500	47.4	27.5	25.5	8.9	36.2	6.7	17.7	5.3	1.7	3.8	3.2	2.6	7.7	3.3	0.3	21.3
よく食べる	80	40.0	20.0	18.8	6.3	37.5	6.3	11.3	10.0	3.8	3.8	2.5	6.3	8.8	1.3	-	18.8
たまに食べる	436	46.1	26.8	25.0	8.7	34.6	7.6	20.4	6.4	2.5	5.0	4.8	3.7	9.2	4.4	-	18.8
以前は食べていたがやめた	308	51.0	28.2	26.0	10.1	34.7	7.1	15.6	4.9	1.3	3.9	1.9	1.9	9.1	3.6	1.0	20.1
食べたことはない	676	47.5	28.4	26.5	8.9	37.7	6.1	17.6	4.1	1.0	3.0	2.8	1.8	5.9	2.7	0.3	23.7

## (21) 食品の安全性に関する情報収集のタイミング

食品の安全性に関する情報収集のタイミングは、「日常的に収集している」が7.3%、「大きな事件があると収集している」が36.0%、「あまり収集してない」が56.7%であった。

図表121. 情報収集のタイミング



### 【性別・年代別】

性別・年代別にみると、「あまり収集してない」では「男性」(60.5%)が「女性」(52.1%)よりも高く、特に「男性30代」が68.7%と、全体(56.7%)を大きく上回った。また、「女性60代」が42.5%と、全体を大きく下回った。「大きな事件があると収集している」では「女性60代」が54.7%と、全体(36.0%)を大きく上回った。

図表122. 【性別・年代別】 情報収集のタイミング (%)

		n	日常的に収集している	大きな事件があると収集している	あまり収集してない
全体		1,500	7.3	36.0	56.7
性別	男性	832	7.0	32.6	60.5
	女性	668	7.6	40.3	52.1
年代別	20代	276	10.9	30.8	58.3
	30代	300	7.0	30.7	62.3
	40代	326	7.1	38.3	54.6
	50代	324	5.9	37.0	57.1
	60代	274	5.8	43.1	51.1
性年代別	男性20代	142	12.7	27.5	59.9
	男性30代	150	6.0	25.3	68.7
	男性40代	176	4.5	38.1	57.4
	男性50代	196	5.1	34.2	60.7
	男性60代	168	7.7	35.7	56.5
	女性20代	134	9.0	34.3	56.7
	女性30代	150	8.0	36.0	56.0
	女性40代	150	10.0	38.7	51.3
	女性50代	128	7.0	41.4	51.6
女性60代	106	2.8	54.7	42.5	

### 【喫食状況別（生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「日常的に収集している」が22.4%と、全体（7.3%）を大きく上回った。また、「あまり収集してない」が35.3%と、全体（56.7%）を大きく下回った。

図表123. 【喫食状況別（生）】 情報収集のタイミング（%）

	n	日常的に収集している	大きな事件があると	あまり収集してない
全体	1,500	7.3	36.0	56.7
よく食べる	85	22.4	42.4	35.3
たまに食べる	454	9.0	35.5	55.5
以前は食べていたがやめた	382	6.3	43.2	50.5
食べたことはない	579	4.3	30.7	64.9

### 【喫食状況別（半生）】

喫食状況別にみると、「よく食べる」では「日常的に収集している」が16.3%と、全体（7.3%）より9.0ポイント高かった。また、「あまり収集してない」が43.8%と、全体（56.7%）を大きく下回った。

図表124. 【喫食状況別（半生）】 情報収集のタイミング（%）

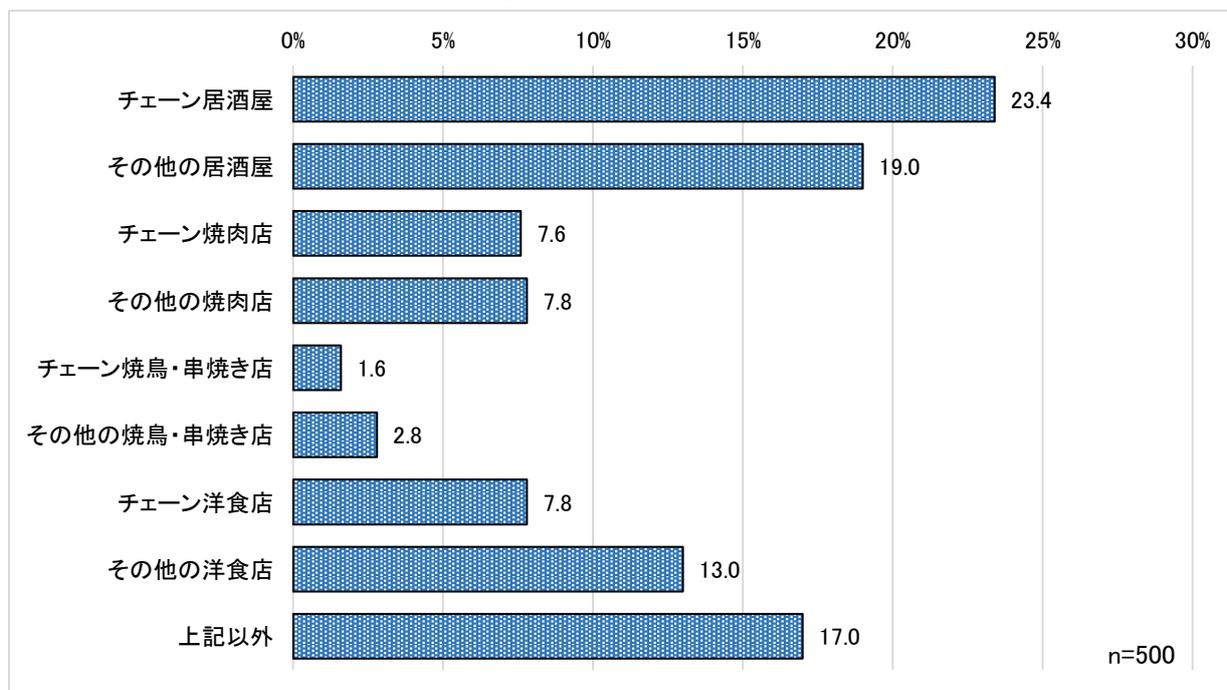
	n	日常的に収集している	大きな事件があると	あまり収集してない
全体	1,500	7.3	36.0	56.7
よく食べる	80	16.3	40.0	43.8
たまに食べる	436	10.6	37.6	51.8
以前は食べていたがやめた	308	5.2	41.9	52.9
食べたことはない	676	5.0	31.8	63.2

### 第3 飲食店従事者に対する食肉の生食等に関する実態調査

#### (1) 勤務する飲食店の業態

勤務している飲食店の業態は、「チェーン居酒屋」が23.4%と最も高く、次いで「その他の居酒屋」が19.0%、「その他の洋食店」が13.0%であった。また、「上記以外」のうち、和食系（複数業態を含む）が6.2%であった。

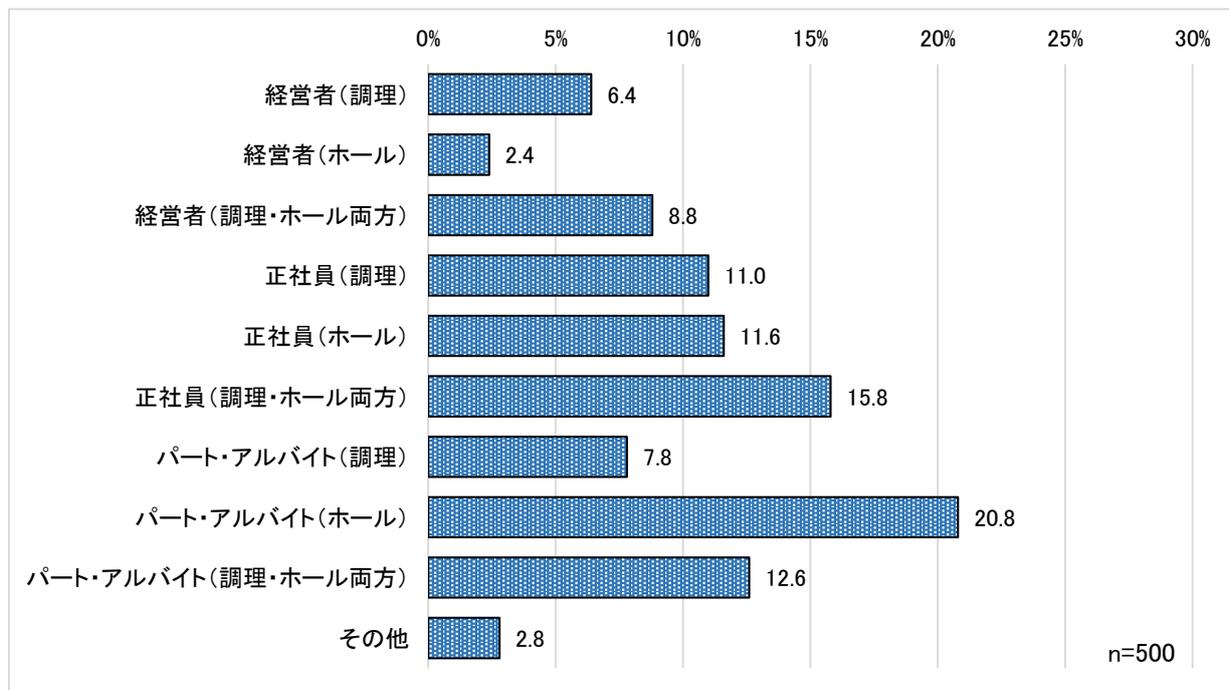
図表125. 飲食店の業態



## (2) 勤務形態と主業務

勤務形態（主業務）は、「パート・アルバイト（ホール）」が20.8%と最も高く、次いで「正社員（調理・ホール両方）」が15.8%、「パート・アルバイト（調理・ホール両方）」が12.6%、「正社員（ホール）」が11.6%、「正社員（調理）」が11.0%であった。

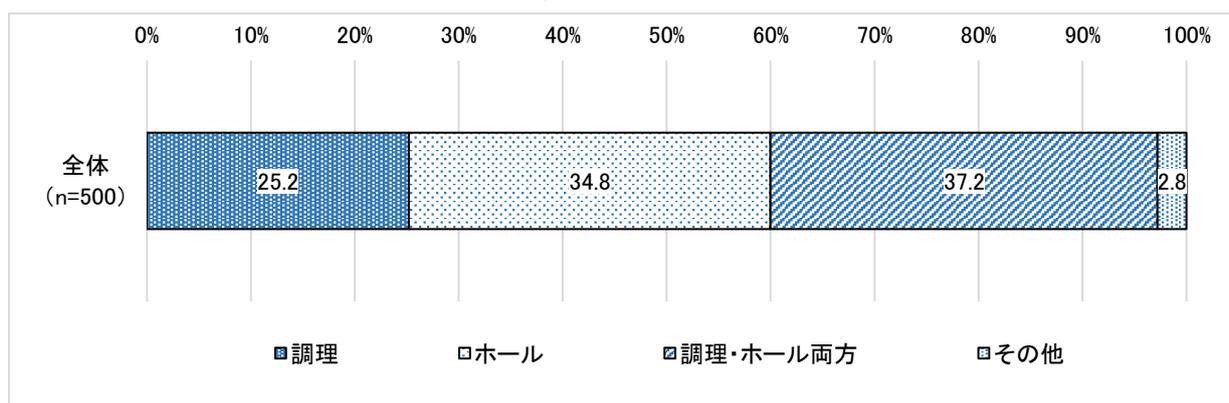
図表126. 勤務形態と主業務



### <参考>

主業務は、「調理」が25.2%、「ホール」が34.8%、「調理・ホール両方」が37.2%であった。

図表127. 主業務

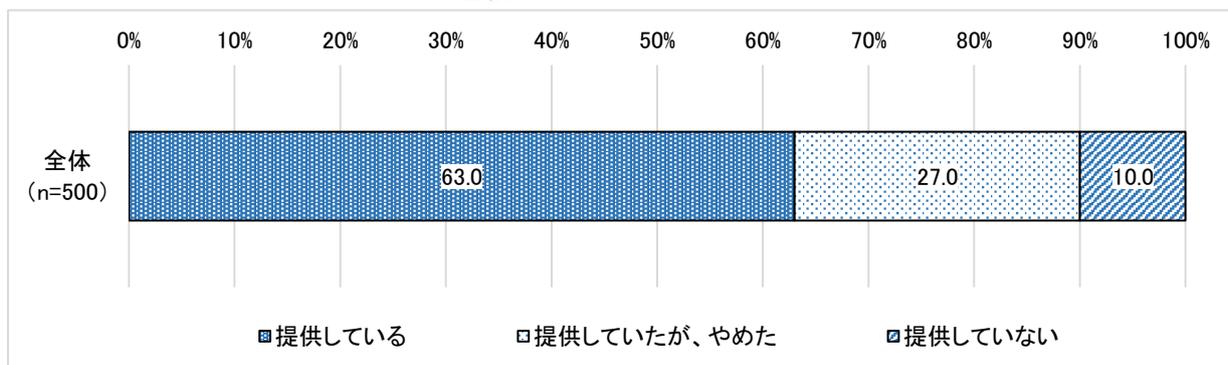


### (3) 生食等の食肉料理の提供状況

#### ア 生や生に近い状態

勤務している飲食店で、平成27年6月12日以降、生や生に近い状態で食べる食肉料理を提供しているかは、「提供している」が63.0%、「提供していたが、やめた」が27.0%、「提供していない」が10.0%であった。

図表128. 提供状況（生）



#### 【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「焼肉店」では「提供している」が79.2%と、全体（63.0%）を大きく上回った。「焼鳥・串焼き店」では「提供していたが、やめた」が40.9%と、全体（27.0%）を大きく上回った。また、「洋食店」では「提供している」が51.9%と、全体（63.0%）を大きく下回った。

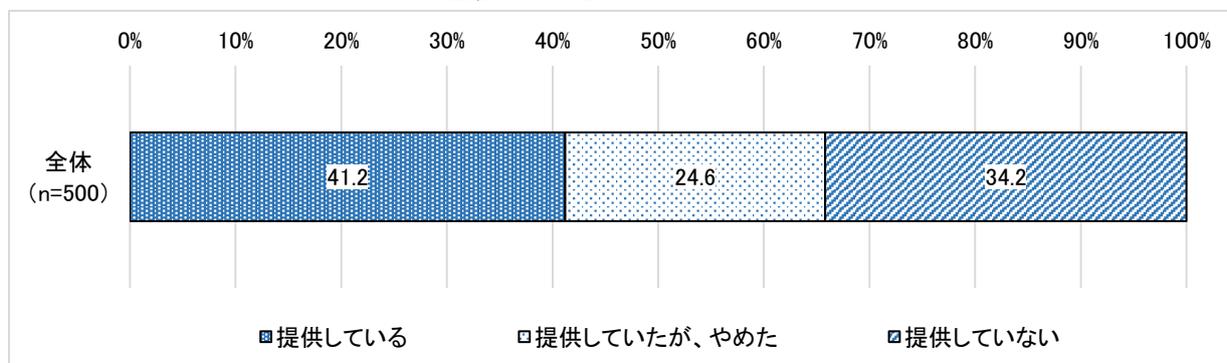
図表129. 【業態別】 提供状況（生） (%)

	n	提供している	提供していたが、やめた	提供していない
全体	500	63.0	27.0	10.0
居酒屋	212	66.5	27.8	5.7
焼肉店	77	79.2	15.6	5.2
焼鳥・串焼き店	22	45.5	40.9	13.6
洋食店	104	51.9	33.7	14.4
上記以外	85	57.6	23.5	18.8

## イ 加熱不十分（半生）な状態

勤務している飲食店で、平成 27 年 6 月 12 日以降、加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供しているかは、「提供している」が 41.2%、「提供していたが、やめた」が 24.6%、「提供していない」が 34.2%であった。

図表130. 提供状況（半生）



### 【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「焼肉店」では「提供していない」が 45.5%と、全体 (34.2%) を大きく上回った。「焼鳥・串焼き店」では「提供していたが、やめた」が 36.4%と、全体 (24.6%) を大きく上回った。また、「洋食店」では「提供していない」が 23.1%と、全体 (34.2%) を大きく下回った。

図表131. 【業態別】 提供状況（半生） (%)

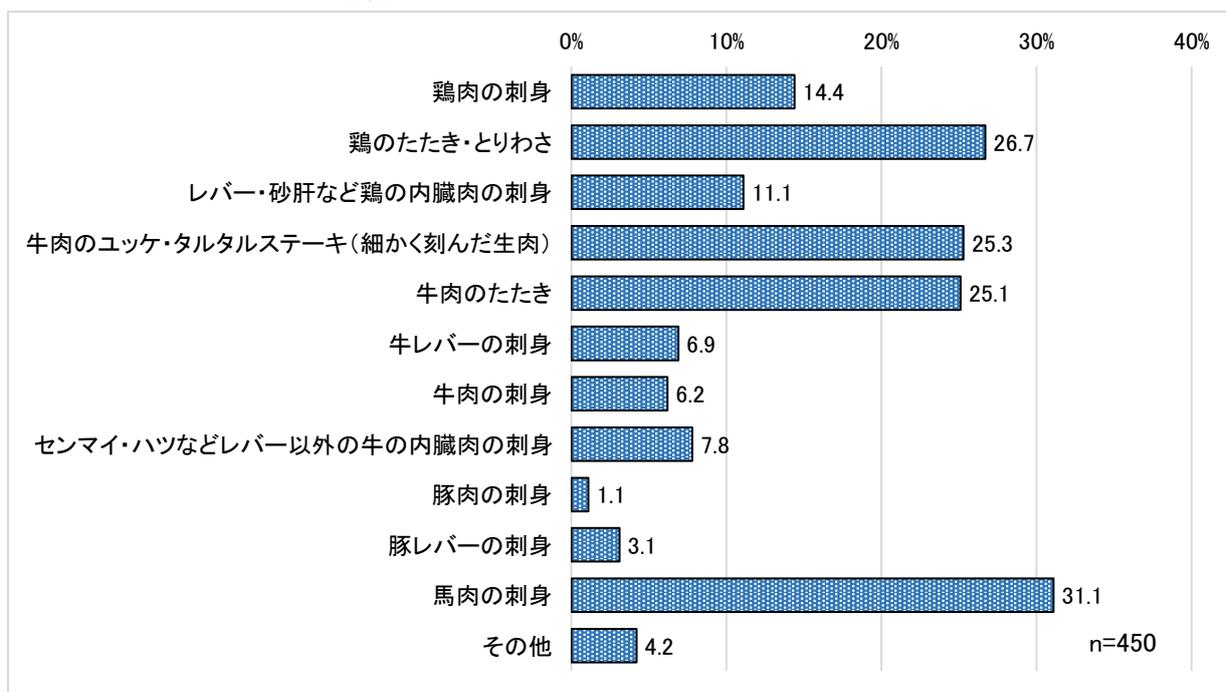
	n	提供している	提供していたが、やめた	提供していない
全体	500	41.2	24.6	34.2
居酒屋	212	38.2	25.5	36.3
焼肉店	77	40.3	14.3	45.5
焼鳥・串焼き店	22	50.0	36.4	13.6
洋食店	104	44.2	32.7	23.1
上記以外	85	43.5	18.8	37.6

#### (4) 生食等の食肉料理の提供メニュー

##### ア 生や生に近い状態

提供している生や生に近い状態で食べる食肉料理は、「馬肉の刺身」が31.1%と最も高く、次いで「鶏のたたき・とりわさ」が26.7%、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）」が25.3%、「牛肉のたたき」が25.1%であった。

図表132. 提供メニュー（生）（複数回答）



##### 【提供状況別】

提供状況別にみると、「提供している」のほうが高かったのは、「馬肉の刺身」、「センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身」などであった。「提供していたが、やめた」のほうが高かったのは、「鶏のたたき・とりわさ」、「レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身」、「牛レバーの刺身」などであった。

図表133. 【提供状況別】 提供メニュー（生）（複数回答）(%)

	n	鶏肉の刺身	鶏のたたき・とりわさ	鶏の内臓肉の刺身	レバー・砂肝など	（細かく刻んだ生肉） 牛肉のユッケ・タルタルステーキ	牛肉のたたき	牛レバーの刺身	牛肉の刺身	センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身	豚肉の刺身	豚レバーの刺身	馬肉の刺身	その他
全体	450	14.4	26.7	11.1	25.3	25.1	6.9	6.2	7.8	1.1	3.1	31.1	4.2	
提供している	315	14.3	23.5	7.6	25.4	24.8	5.1	5.4	9.5	1.6	2.5	32.4	5.4	
提供していたが、やめた	135	14.8	34.1	19.3	25.2	25.9	11.1	8.1	3.7	-	4.4	28.1	1.5	

【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「焼肉店」では「牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）」が61.6%と全体（25.3%）を大きく上回り、「馬肉の刺身」、「鶏のたたき・とりわさ」、「牛肉のたたき」が全体を大きく下回った。「焼鳥・串焼き店」では「鶏のたたき・とりわさ」、「鶏肉の刺身」、「レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身」が全体を大きく上回り、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）」、「牛肉のたたき」が全体を大きく下回った。「洋食店」では「牛肉のたたき」が38.2%と全体（25.1%）を大きく上回り、「馬肉の刺身」が19.1%と全体（31.1%）を大きく下回った。

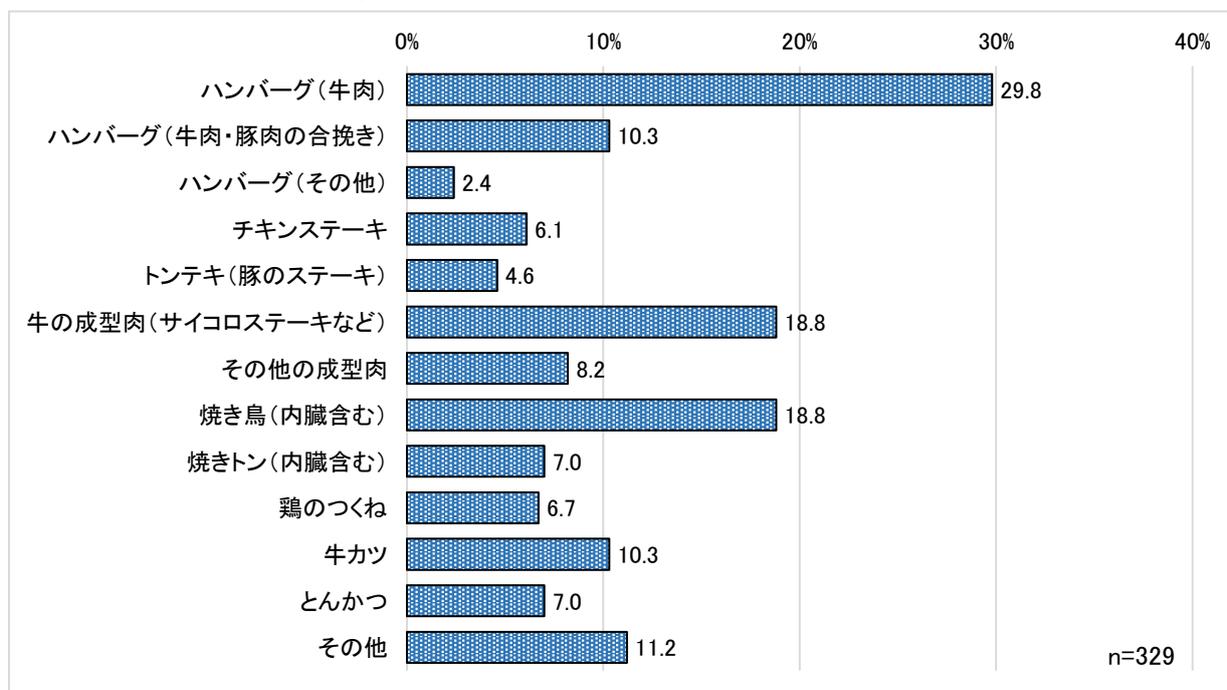
図表134. 【業態別】 提供メニュー（生）（複数回答）（%）

	n	鶏肉の刺身	鶏のたたき・とりわさ	鶏レバー・内臓肉の刺身	レバー・砂肝など	牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）	牛肉のたたき	牛レバーの刺身	牛肉の刺身	センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身	豚肉の刺身	豚レバーの刺身	馬肉の刺身	その他
全体	450	14.4	26.7	11.1	25.3	25.1	6.9	6.2	7.8	1.1	3.1	31.1	4.2	
居酒屋	200	17.5	35.0	13.0	11.0	19.5	7.0	3.5	6.5	1.5	6.0	41.0	2.5	
焼肉店	73	9.6	13.7	8.2	61.6	15.1	12.3	9.6	16.4	-	1.4	17.8	5.5	
焼鳥・串焼き店	19	47.4	73.7	26.3	10.5	5.3	-	-	5.3	-	5.3	26.3	-	
洋食店	89	9.0	16.9	12.4	34.8	38.2	2.2	7.9	6.7	1.1	-	19.1	3.4	
上記以外	69	8.7	15.9	2.9	20.3	40.6	8.7	10.1	4.3	1.4	-	33.3	10.1	

## イ 加熱不十分（半生）な状態

提供している加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理は、「ハンバーグ（牛肉）」が29.8%と最も高く、次いで「牛の成型肉（サイコロステーキなど）」が18.8%、「焼き鳥（内臓含む）」が18.8%、「ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）」が10.3%、「牛カツ」が10.3%であった。また、「その他」は11.2%であった。

図表135. 提供メニュー（半生）（複数回答）



## 【提供状況別】

提供状況別にみると、「提供している」のほうが高かったのは、「ハンバーグ（牛肉）」、「牛の成型肉（サイコロステーキなど）」、「牛カツ」などであった。「提供していたが、やめた」のほうが高かったのは「焼き鳥（内臓含む）」、「ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）」などであった。

図表136. 【提供状況別】 提供メニュー（半生）（複数回答）(%)

	n	ハンバーグ（牛肉）	ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	ハンバーグ（その他）	チキンステーキ	トンテキ（豚のステーキ）	牛の成型肉（サイコロステーキなど）	その他の成型肉	焼き鳥（内臓含む）	焼きトン（内臓含む）	鶏のつくね	牛カツ	とんかつ	その他
全体	329	29.8	10.3	2.4	6.1	4.6	18.8	8.2	18.8	7.0	6.7	10.3	7.0	11.2
提供している	206	30.1	7.8	2.4	6.8	4.9	20.4	8.3	15.5	5.3	5.3	12.1	7.3	14.1
提供していたが、やめた	123	29.3	14.6	2.4	4.9	4.1	16.3	8.1	24.4	9.8	8.9	7.3	6.5	6.5

【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「焼肉店」では「牛の成型肉（サイコロステーキなど）」が33.3%と全体（18.8%）を大きく上回った。「焼鳥・串焼き店」では「焼き鳥（内臓含む）」が84.2%と全体（18.8%）を大きく上回った。「洋食店」では「ハンバーグ（牛肉）」が47.5%と全体（29.8%）を大きく上回った。

図表137. 【業態別】 提供メニュー（半生）（複数回答）（%）

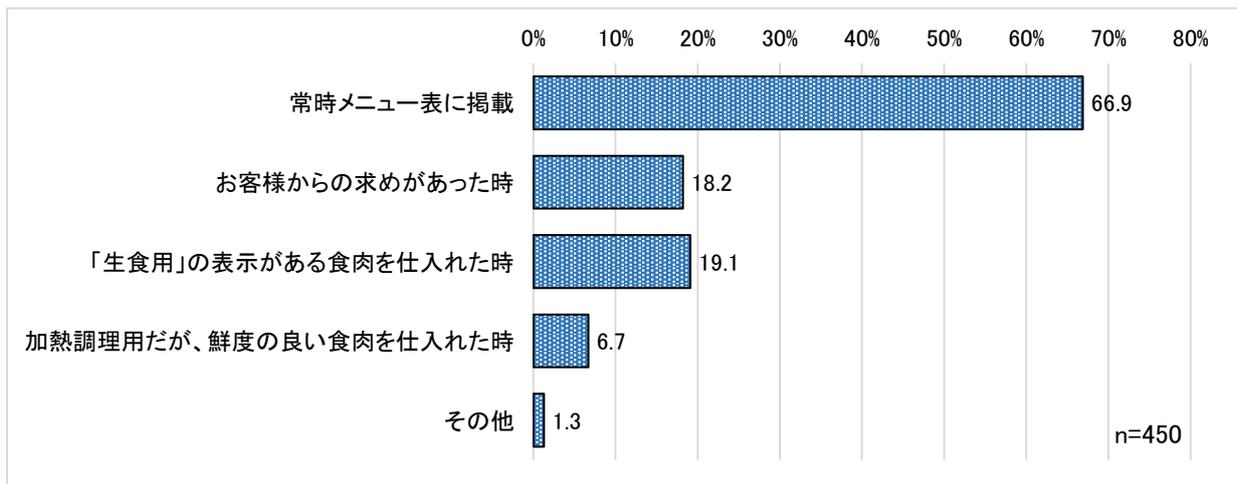
	n	ハンバーグ（牛肉）	ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	ハンバーグ（その他）	チキンステーキ	トンテキ（豚のステーキ）	牛の成型肉（サイコロステーキなど）	その他の成型肉	焼き鳥（内臓含む）	焼きトン（内臓含む）	鶏のつくね	牛カツ	とんかつ	その他
全体	329	29.8	10.3	2.4	6.1	4.6	18.8	8.2	18.8	7.0	6.7	10.3	7.0	11.2
居酒屋	135	23.7	11.9	2.2	8.1	9.6	15.6	8.1	28.1	11.9	10.4	6.7	8.1	9.6
焼肉店	42	33.3	7.1	-	2.4	2.4	33.3	16.7	-	-	2.4	9.5	2.4	9.5
焼鳥・串焼き店	19	-	-	-	5.3	-	5.3	-	84.2	15.8	-	-	-	-
洋食店	80	47.5	10.0	5.0	3.8	1.3	16.3	8.8	2.5	-	5.0	6.3	7.5	11.3
上記以外	53	26.4	13.2	1.9	7.5	-	24.5	3.8	11.3	7.5	5.7	30.2	9.4	20.8

## (5) 生食等の食肉料理の提供タイミング

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理をどのような時に提供しているかは、「常時メニュー表に掲載」が 66.9%、「お客様からの求めがあった時」が 18.2%、「『生食用』の表示がある食肉を仕入れた時」が 19.1%、「加熱調理用だが、鮮度の良い食肉を仕入れた時」が 6.7%であった。

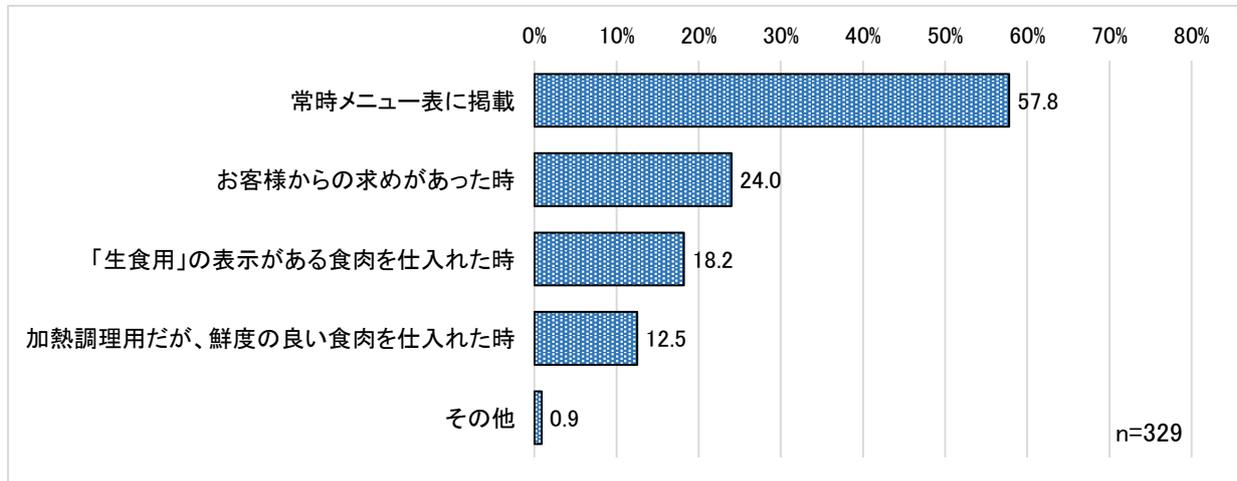
図表138. 提供タイミング（生）（複数回答）



### イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理をどのような時に提供しているかは、「常時メニュー表に掲載」が 57.8%、「お客様からの求めがあった時」が 24.0%、「『生食用』の表示がある食肉を仕入れた時」18.2%、「加熱調理用だが、鮮度の良い食肉を仕入れた時」が 12.5%、

図表139. 提供タイミング（半生）（複数回答）

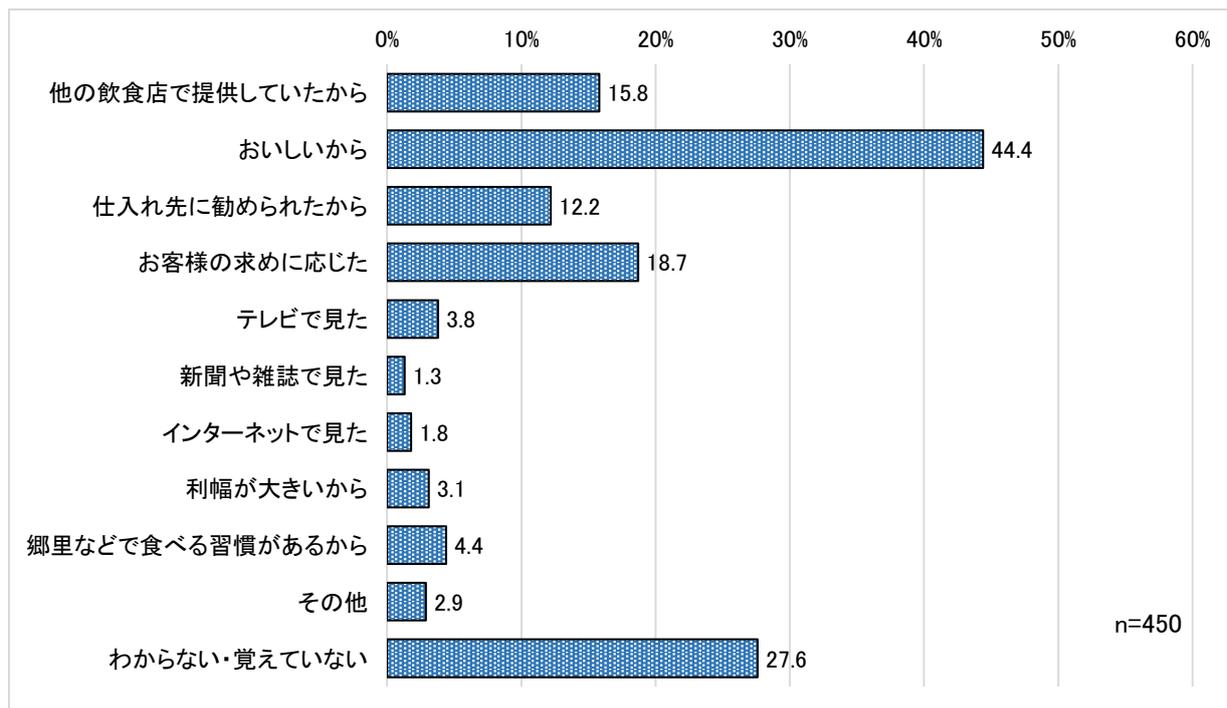


## (6) 生食等の食肉料理の提供のきっかけ

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理を提供し始めたきっかけは、「おいしいから」が44.4%と最も高く、次いで「お客様の求めに応じた」が18.7%、「他の飲食店で提供していたから」が15.8%、「仕入れ先に勧められたから」が12.2%であった。また、「わからない・覚えていない」は27.6%であった。

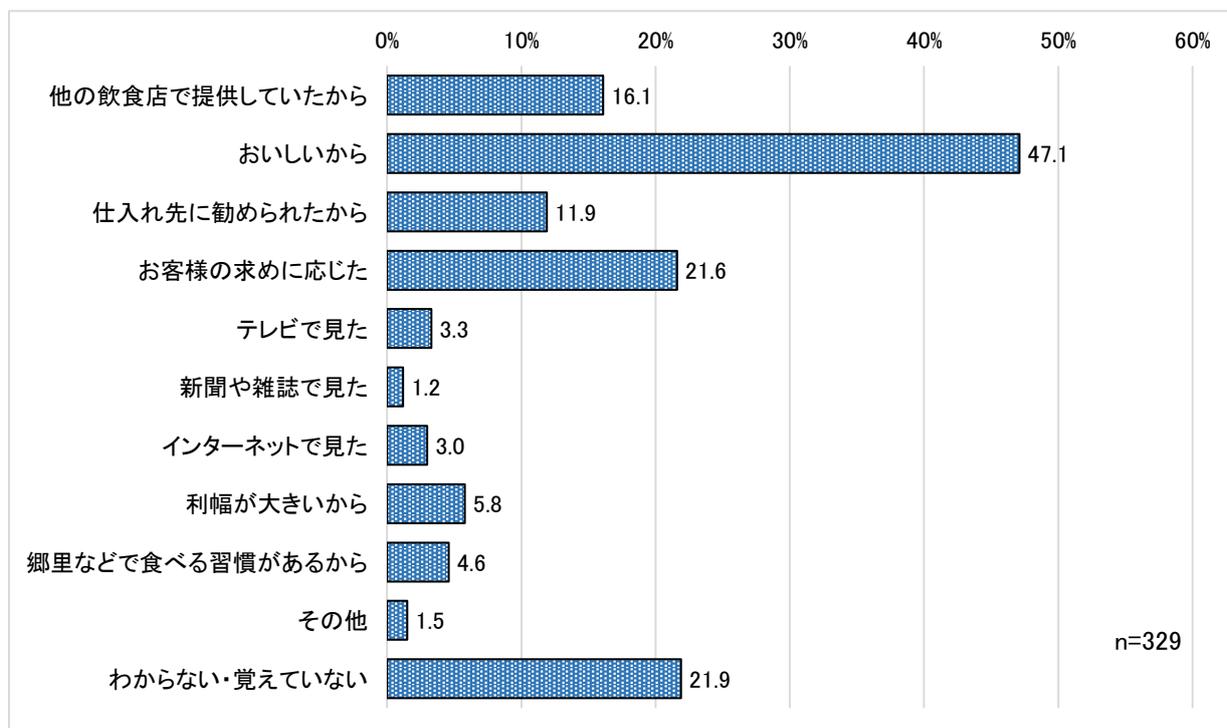
図表140. 提供のきっかけ（生）（複数回答）



### イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供し始めたきっかけは、「おいしいから」が47.1%と最も高く、次いで「お客様の求めに応じた」が21.6%、「他の飲食店で提供していたから」が16.1%、「仕入れ先に勧められたから」が11.9%であった。また、「わからない・覚えていない」は21.9%であった。

図表141. 提供のきっかけ（半生）（複数回答）

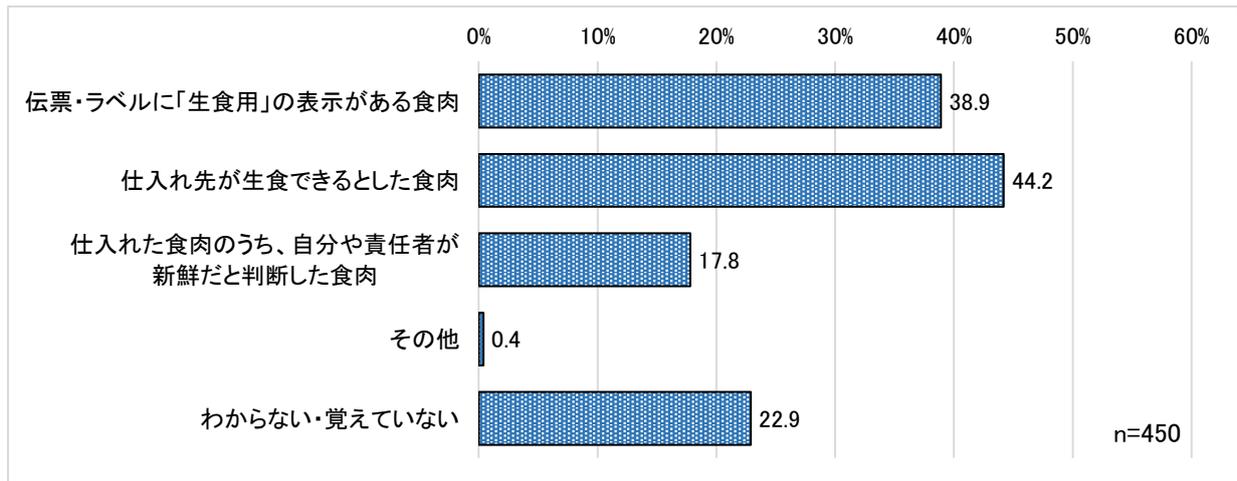


## (7) 生食等の食肉料理の材料

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理の材料は、「仕入れ先が生食できるとした食肉」が44.2%と最も高く、次いで「伝票・ラベルに『生食用』の表示がある食肉」が38.9%、「仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉」が17.8%であった。また、「わからない・覚えていない」は22.9%であった。

図表142. 材料（生）（複数回答）



【提供メニュー別】

提供メニュー別にみると、「仕入れ先が生食できるとした食肉」では「牛肉の刺身」(67.9%)、「牛レバーの刺身」(58.1%)などが全体(44.2%)を大きく上回った。「伝票・ラベルに『生食用』の表示がある食肉」では「鶏肉の刺身」(58.5%)、「牛レバーの刺身」(54.8%)などが全体(38.9%)を大きく上回った。「仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉」では「豚レバーの刺身」(50.0%)、「牛肉のたたき」(30.1%)などが全体(17.8%)を大きく上回った。

図表143. 【提供メニュー別】 材料(生) (%)

	n	ある伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉	仕入れ先が生食できるとした食肉	新鮮だと判断した食肉のうち、自分や責任者が	その他	わからない・覚えていない
全体	450	38.9	44.2	17.8	0.4	22.9
鶏肉の刺身	65	58.5	52.3	18.5	-	9.2
鶏のたたき・とりわさ	120	44.2	53.3	15.8	0.8	15.8
レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身	50	44.0	52.0	30.0	-	16.0
牛肉のユッケ・タルタルステーキ(細かく刻んだ生肉)	114	35.1	47.4	20.2	0.9	27.2
牛肉のたたき	113	38.9	52.2	30.1	-	15.9
牛レバーの刺身	31	54.8	58.1	29.0	-	12.9
牛肉の刺身	28	35.7	67.9	28.6	-	14.3
センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身	35	54.3	42.9	8.6	-	17.1
豚肉の刺身	5	20.0	40.0	20.0	-	60.0
豚レバーの刺身	14	42.9	57.1	50.0	-	7.1
馬肉の刺身	140	53.6	43.6	8.6	-	20.0
その他	19	15.8	36.8	26.3	-	31.6

### 【肉の種類別】

提供メニュー（肉の種類）別にみると、「馬肉」では「伝票・ラベルに『生食用』の表示がある食肉」が53.6%と、全体（38.9%）を大きく上回った。「豚肉」では「仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉」が41.2%と、全体（17.8%）を大きく上回った。

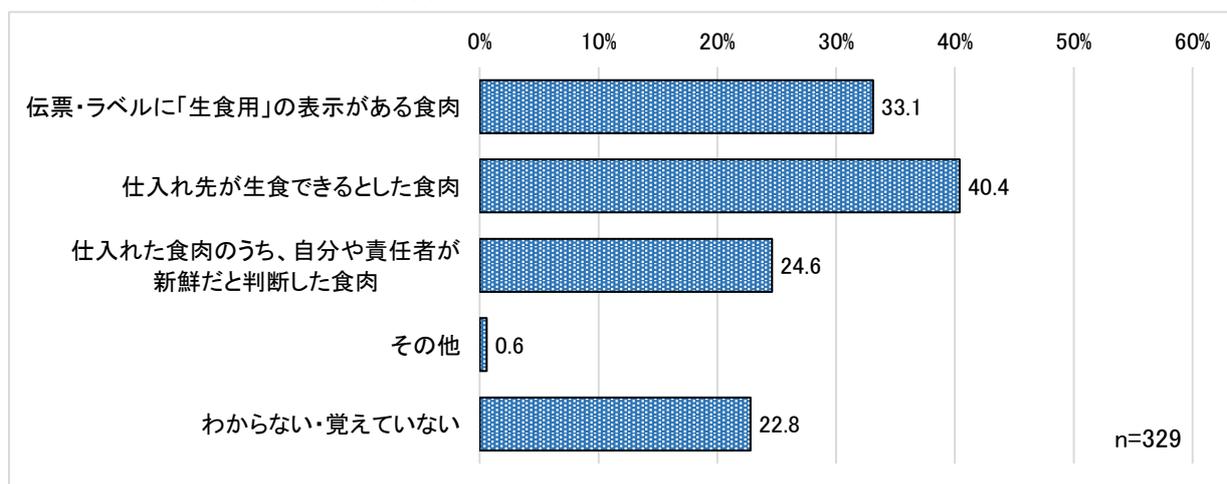
図表144. 【肉の種類別】 材料（生） (%)

	n	伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉	仕入れ先が生食できるとした食肉	仕入れた食肉のうち、新鮮だと判断した食肉	その他	わからない・覚えていない
全体	450	38.9	44.2	17.8	0.4	22.9
鶏肉	172	46.5	50.6	18.0	0.6	14.5
牛肉	243	35.8	49.0	23.5	0.4	21.4
豚肉	17	41.2	52.9	41.2	-	17.6
馬肉	140	53.6	43.6	8.6	-	20.0
その他	19	15.8	36.8	26.3	-	31.6

### イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の材料は、「仕入れ先が生食できるとした食肉」が40.4%と最も高く、次いで「伝票・ラベルに『生食用』の表示がある食肉」が33.1%、「仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉」が24.6%であった。また、「わからない・覚えていない」は22.8%であった。

図表145. 材料（半生）（複数回答）



【提供メニュー別】

提供メニュー別にみると、「仕入れ先が生食できるとした食肉」では「ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）」（55.9%）、「チキンステーキ」（55.0%）などが全体（40.4%）を大きく上回った。「伝票・ラベルに『生食用』の表示がある食肉」では「チキンステーキ」（55.0%）、「ハンバーグ（その他）」（50.0%）などが全体（33.1%）を大きく上回った。「仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉」では「焼きトン（内臓含む）」（47.8%）、「牛カツ」（38.2%）などが全体（24.6%）を大きく上回った。

図表146. 【提供メニュー別】 材料（半生） (%)

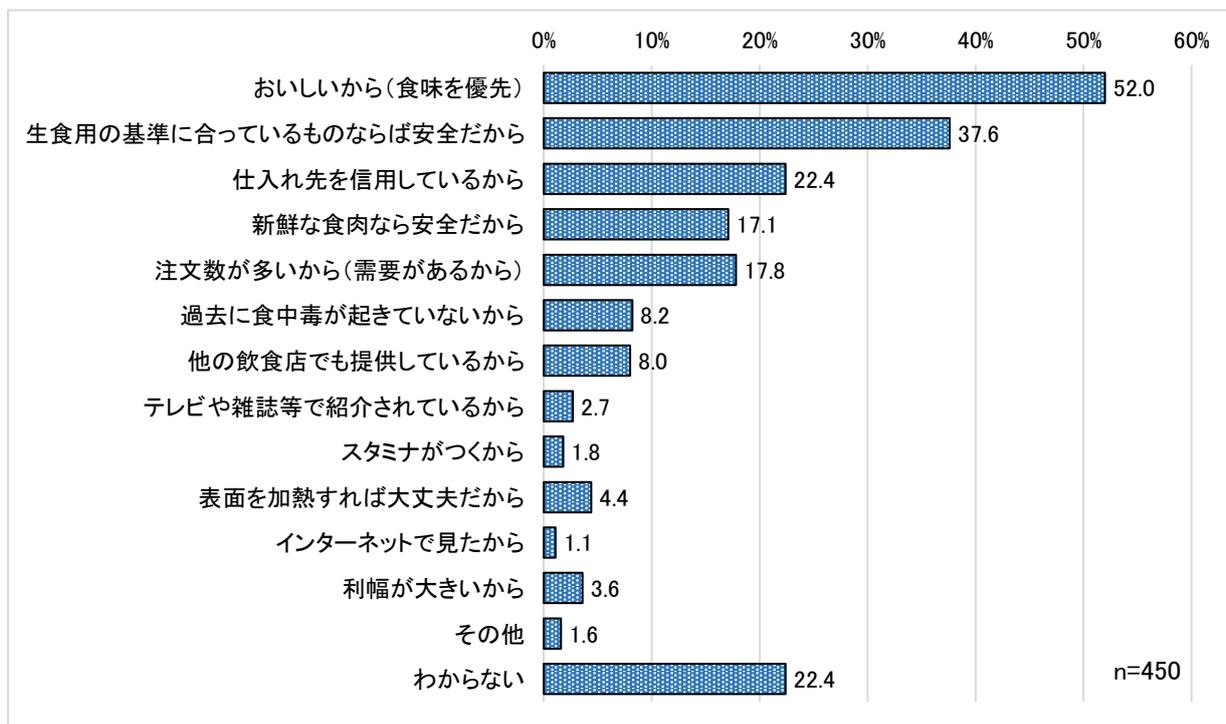
	n	伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉	仕入れ先が生食できるとした食肉	仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉	その他	わからない・覚えていない
全体	329	33.1	40.4	24.6	0.6	22.8
ハンバーグ（牛肉）	98	39.8	42.9	27.6	1.0	17.3
ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	34	47.1	55.9	29.4	-	8.8
ハンバーグ（その他）	8	50.0	50.0	12.5	-	12.5
チキンステーキ	20	55.0	55.0	25.0	-	5.0
トンテキ（豚のステーキ）	15	33.3	53.3	26.7	-	26.7
牛の成型肉（サイコロステーキなど）	62	40.3	46.8	25.8	-	17.7
その他の成型肉	27	40.7	29.6	18.5	-	29.6
焼き鳥（内臓含む）	62	37.1	50.0	29.0	-	17.7
焼きトン（内臓含む）	23	30.4	43.5	47.8	-	8.7
鶏のつくね	22	31.8	45.5	36.4	-	22.7
牛カツ	34	47.1	50.0	38.2	-	5.9
とんかつ	23	43.5	43.5	26.1	-	13.0
その他	37	18.9	24.3	16.2	2.7	43.2

## (8) 生食等の食肉料理の提供理由

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理を提供している理由は、「おいしいから（食味を優先）」が52.0%と最も高く、次いで「生食用の基準に合っているものならば安全だから」が37.6%、「仕入れ先を信用しているから」が22.4%であった。また、「わからない」は22.4%であった。

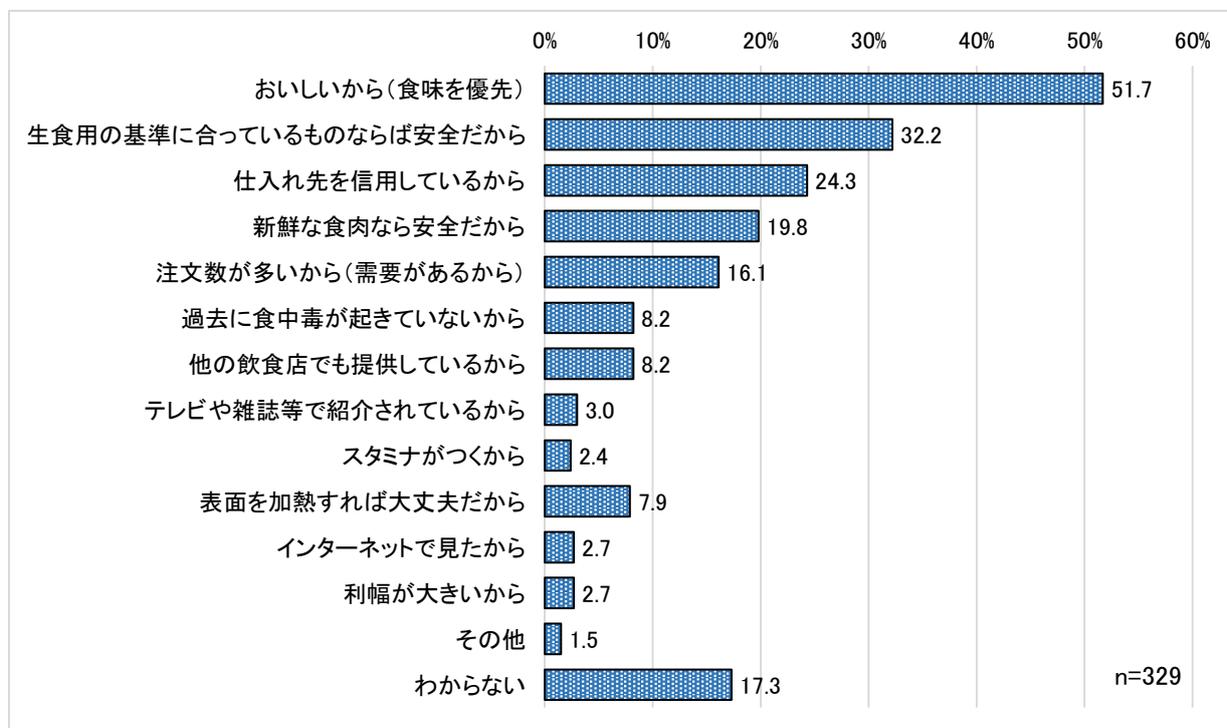
図表147. 提供理由（生）（複数回答）



### イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供している理由は、「おいしいから（食味を優先）」が51.7%と最も高く、次いで「生食用の基準に合っているものならば安全だから」が32.2%、「仕入れ先を信用しているから」が24.3%であった。

図表148. 提供理由（半生）（複数回答）

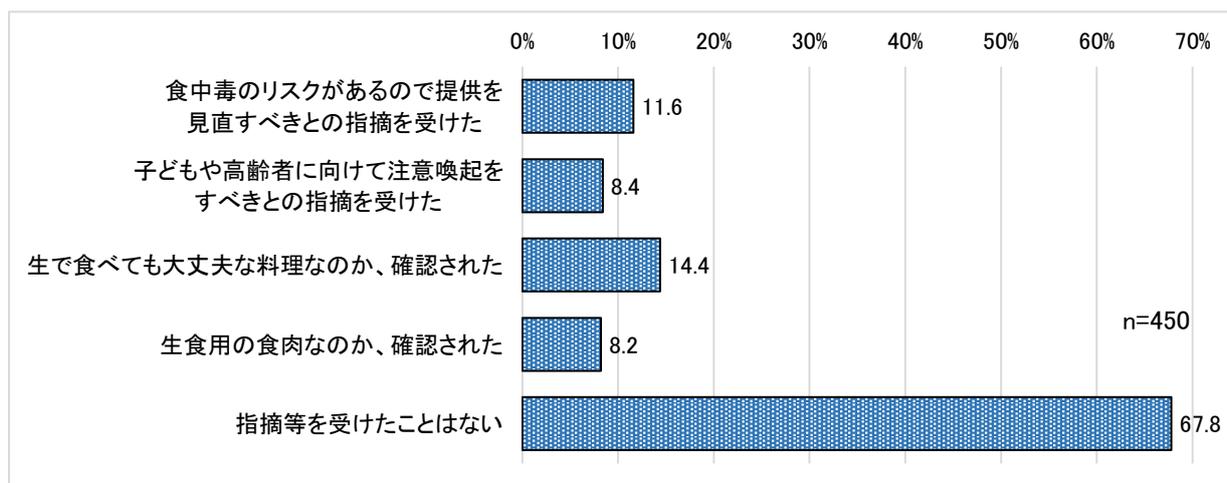


## (9) 生食等の食肉料理で受けた指摘の有無

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理を提供してお客様から受けた指摘等があるかは、「指摘等を受けたことはない」が67.8%であった。受けた指摘の内容としては、「生で食べても大丈夫な料理なのか、確認された」が14.4%と最も高く、次いで「食中毒のリスクがあるので提供を見直すべきとの指摘を受けた」が11.6%、「子どもや高齢者に向けて注意喚起をすべきとの指摘を受けた」が8.4%、「生食用の食肉なのか、確認された」が8.2%であった。

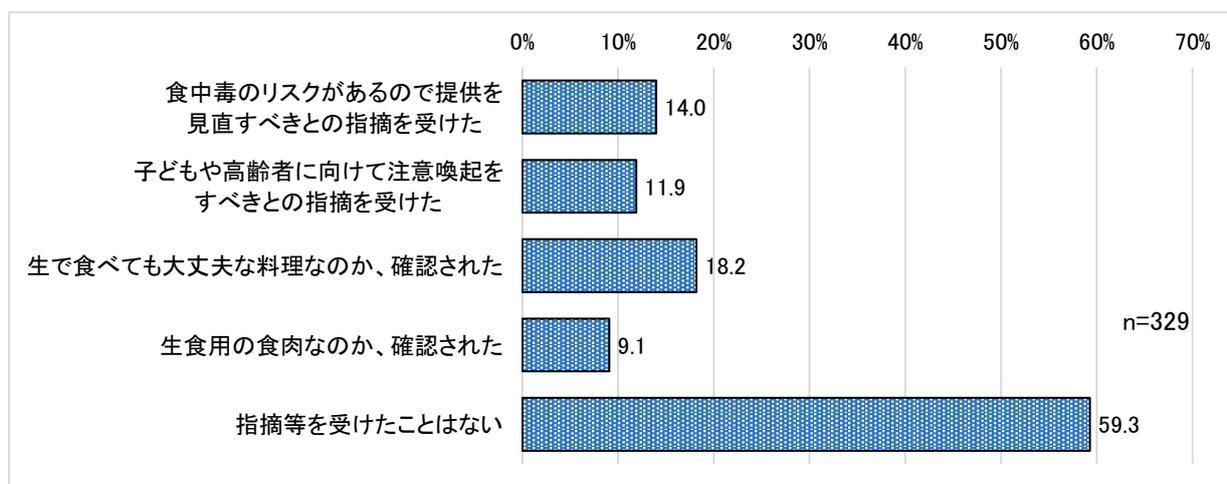
図表149. 受けた指摘の有無（生）（複数回答）



### イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供してお客様から受けた指摘等があるかは、「指摘等を受けたことはない」が59.3%であった。受けた指摘の内容としては、「生で食べても大丈夫な料理なのか、確認された」が18.2%と最も高く、次いで「食中毒のリスクがあるので提供を見直すべきとの指摘を受けた」が14.0%、「子どもや高齢者に向けて注意喚起をすべきとの指摘を受けた」が11.9%、「生食用の食肉なのか、確認された」が9.1%であった。

図表150. 受けた指摘の有無（半生）（複数回答）

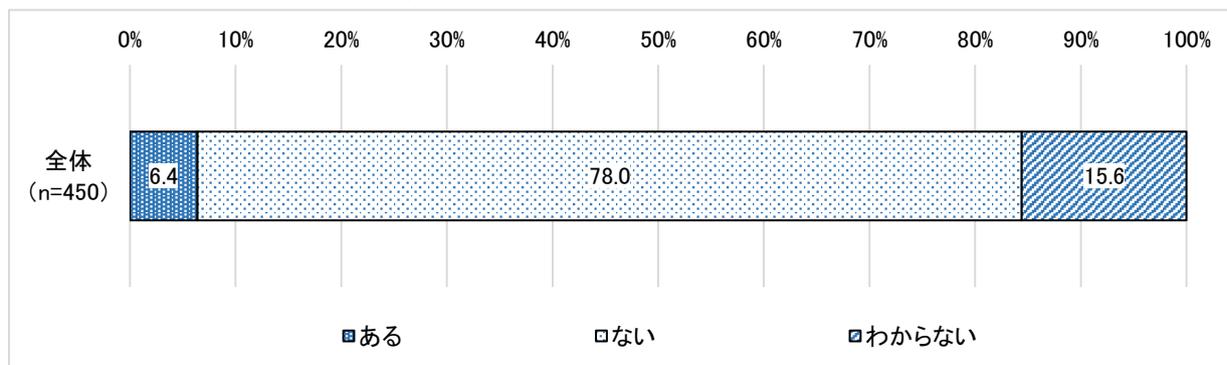


## (10) 生食等の食肉料理の食中毒事例の有無

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理の提供を原因とする食中毒事例（疑いも含む）は、「ある」が6.4%、「ない」が78.0%、「わからない」が15.6%であった。

図表151. 食中毒事例の有無（生）



### 【提供メニュー別】

提供メニュー別にみると、「ある」では「鶏肉の刺身」が16.9%と、全体（6.4%）を大きく上回った。

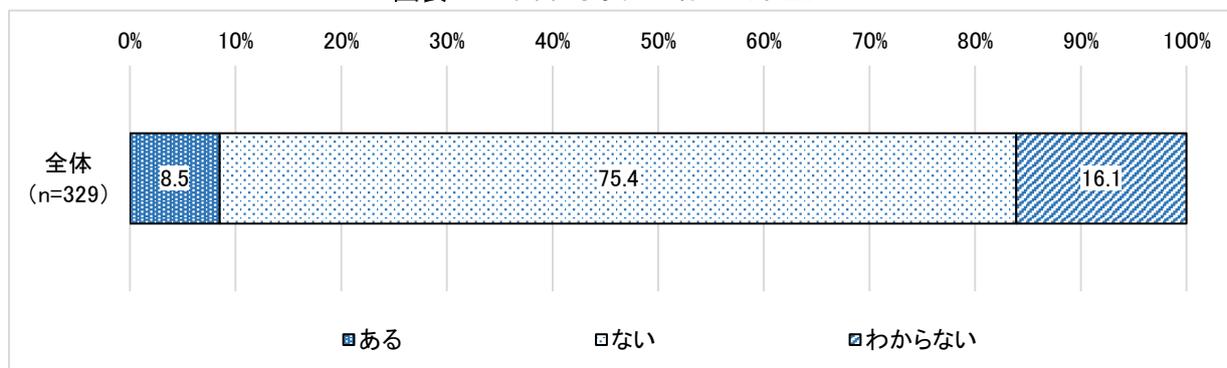
図表152. 【提供メニュー別】 食中毒事例の有無（生） (%)

	n	ある	ない	わからない
全体	450	6.4	78.0	15.6
鶏肉の刺身	65	16.9	69.2	13.8
鶏のたたき・とりわさ	120	4.2	81.7	14.2
レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身	50	4.0	78.0	18.0
牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）	114	5.3	77.2	17.5
牛肉のたたき	113	5.3	80.5	14.2
牛レバーの刺身	31	12.9	77.4	9.7
牛肉の刺身	28	3.6	82.1	14.3
センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身	35	-	77.1	22.9
豚肉の刺身	5	20.0	40.0	40.0
豚レバーの刺身	14	-	100.0	-
馬肉の刺身	140	2.1	88.6	9.3
その他	19	5.3	89.5	5.3

## イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の提供を原因とする食中毒事例（疑いも含む）は、「ある」が8.5%、「ない」が75.4%、「わからない」が16.1%であった。

図表153. 食中毒事例の有無（半生）



### 【提供メニュー別】

提供メニュー別にみると、「ある」では「チキンステーキ」が20.0%と、全体（8.5%）を大きく上回った。

図表154. 【提供メニュー別】 食中毒事例の有無（半生） (%)

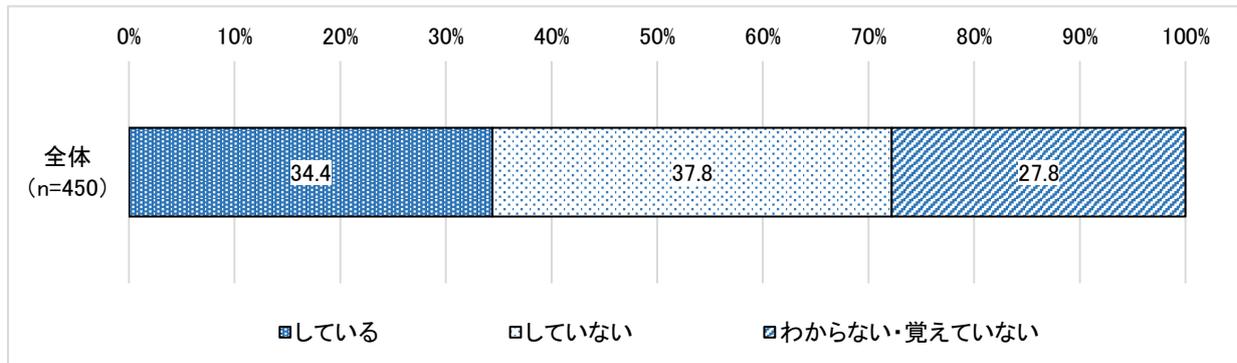
	n	ある	ない	わからない
全体	329	8.5	75.4	16.1
ハンバーグ（牛肉）	98	9.2	77.6	13.3
ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	34	2.9	85.3	11.8
ハンバーグ（その他）	8	12.5	75.0	12.5
チキンステーキ	20	20.0	70.0	10.0
トンテキ（豚のステーキ）	15	-	93.3	6.7
牛の成型肉（サイコロステーキなど）	62	6.5	79.0	14.5
その他の成型肉	27	14.8	70.4	14.8
焼き鳥（内臓含む）	62	11.3	74.2	14.5
焼きトン（内臓含む）	23	13.0	73.9	13.0
鶏のつくね	22	4.5	77.3	18.2
牛カツ	34	11.8	82.4	5.9
とんかつ	23	-	82.6	17.4
その他	37	2.7	78.4	18.9

## (11) 生食等の食肉料理の提供時の注意喚起の有無

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理を提供する際の、食中毒のリスクについてのお客様への注意喚起は、「している」が34.4%、「していない」37.8%、「わからない・覚えていない」が27.8%であった。

図表155. 注意喚起の有無（生）



### 【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「焼肉店」では「していない」が27.4%と、全体（37.8%）を大きく下回った。

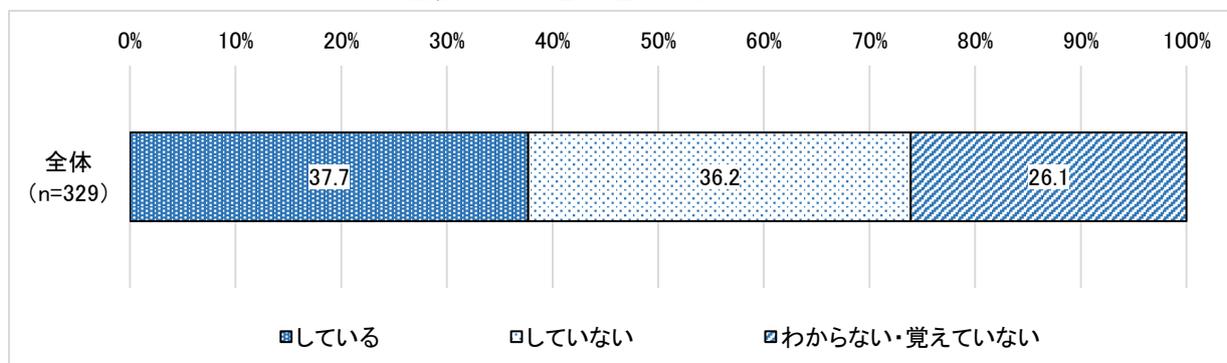
図表156. 【業態別】 注意喚起の有無（生） (%)

	n	している	していない	わからない・覚えていない
全体	450	34.4	37.8	27.8
居酒屋	200	31.0	40.5	28.5
焼肉店	73	42.5	27.4	30.1
焼鳥・串焼き店	19	31.6	47.4	21.1
洋食店	89	39.3	29.2	31.5
上記以外	69	30.4	49.3	20.3

## イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供する際の、食中毒のリスクについてのお客様への注意喚起は、「している」が37.7%、「していない」36.2%、「わからない・覚えていない」が26.1%であった。

図表157. 注意喚起の有無（半生）



### 【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「焼肉店」では「している」が50.0%と、全体（37.7%）を大きく上回った。「焼鳥・串焼き店」では「していない」が52.6%と、全体（36.2%）を大きく上回った。

図表158. 【業態別】 注意喚起の有無（半生） (%)

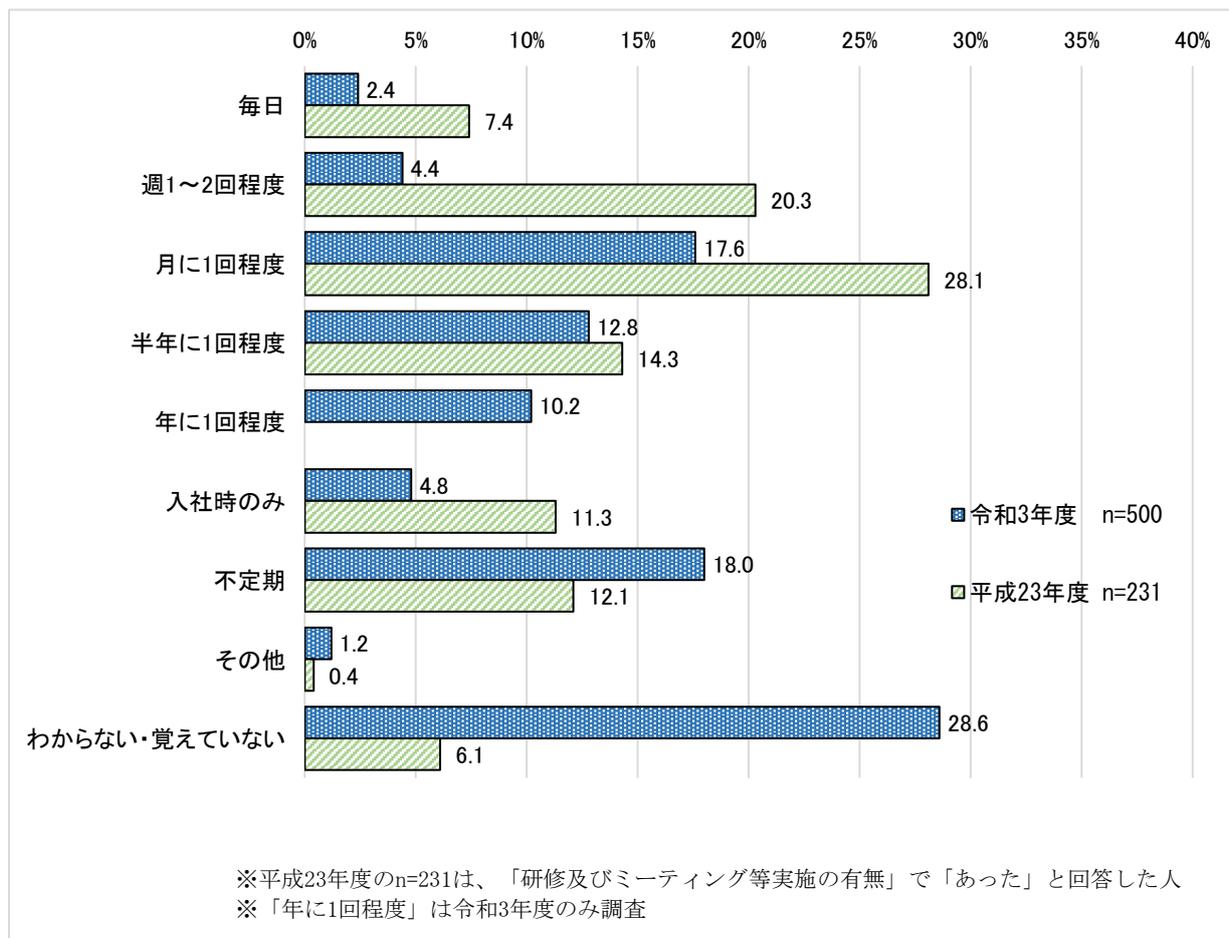
	n	している	していない	わからない・覚えていない
全体	329	37.7	36.2	26.1
居酒屋	135	38.5	34.8	26.7
焼肉店	42	50.0	28.6	21.4
焼鳥・串焼き店	19	21.1	52.6	26.3
洋食店	80	42.5	30.0	27.5
上記以外	53	24.5	49.1	26.4

## (12) 食肉の衛生に関する研修の頻度

食中毒に関すること等、食品の衛生に関する研修や勉強会の頻度は、「不定期」が18.0%と最も高く、次いで「月に1回程度」が17.6%、「半年に1回程度」が12.8%、「年に1回程度」が10.2%であった。また、「わからない・覚えていない」は28.6%であった。

本設問の回答者の条件は異なるものの、前回調査と比較すると、「不定期」が5.9ポイント増(12.1%→18.0%)、「週1~2回程度」が15.9ポイント減(20.3%→4.4%)、「月に1回程度」が10.5ポイント減(28.1%→17.6%)であった。

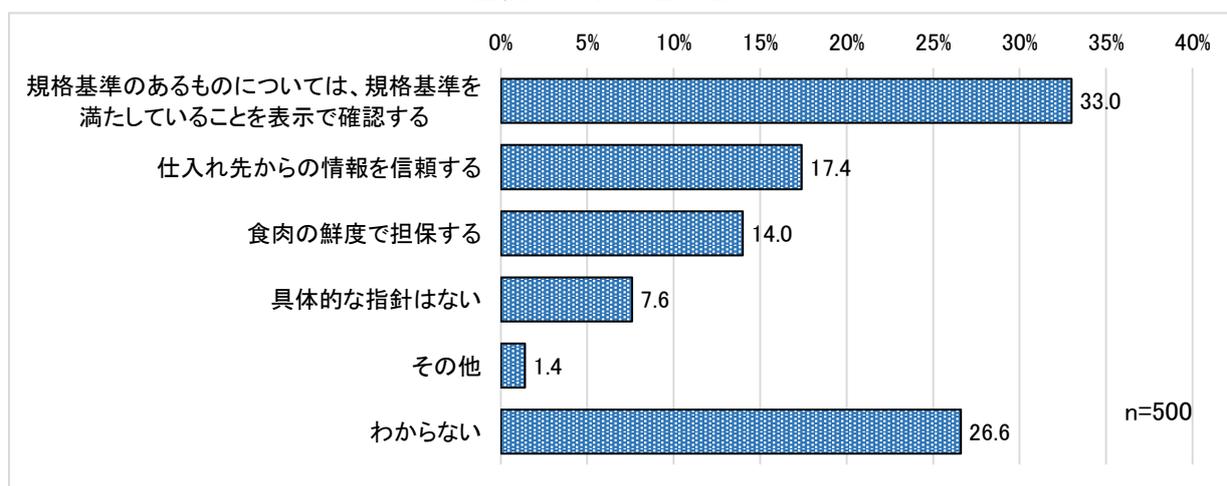
図表159. <経年比較> 研修の頻度



### (13) 生食等の食肉料理の安全性の担保

生や生に近い状態で食べる食肉料理、又は加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の安全性をどのように担保しているかは、「規格基準のあるものについては、規格基準を満たしていることを表示で確認する」が33.0%と最も高く、次いで「仕入れ先からの情報を信頼する」が17.4%、「食肉の鮮度で担保する」が14.0%であった。また、「わからない」は26.6%であった。

図表160. 安全性の担保



#### 【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「焼鳥・串焼き店」では「食肉の鮮度で担保する」が31.8%と、全体（14.0%）を大きく上回った。「焼肉店」では「規格基準のあるものについては、規格基準を満たしていることを表示で確認する」が37.7%、「居酒屋」では「仕入れ先からの情報を信頼する」が19.3%と、いずれも他の業態よりも高かった。

図表161. 【業態別】 安全性の担保 (%)

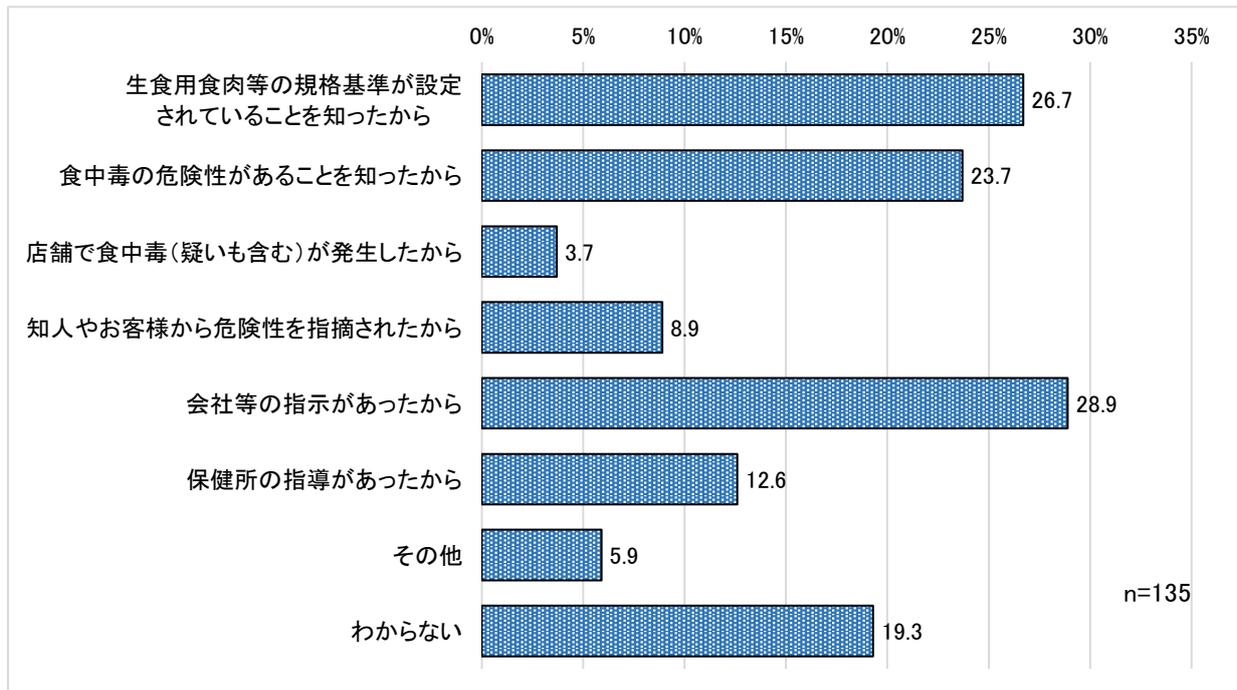
	n	を規格基準のあるものについて確認する規格基準	仕入れ先からの情報を信頼する	食肉の鮮度で担保する	具体的な指針はない	その他	わからない
全体	500	33.0	17.4	14.0	7.6	1.4	26.6
居酒屋	212	34.4	19.3	12.7	7.1	1.9	24.5
焼肉店	77	37.7	13.0	13.0	5.2	-	31.2
焼鳥・串焼き店	22	31.8	13.6	31.8	9.1	-	13.6
洋食店	104	31.7	17.3	10.6	11.5	1.9	26.9
上記以外	85	27.1	17.6	17.6	5.9	1.2	30.6

## (14) 生食等の食肉料理の提供をやめた理由

### ア 生や生に近い状態

生や生に近い状態で食べる食肉料理の提供をやめた理由は、「会社等の指示があったから」が28.9%と最も高く、次いで「生食用食肉等の規格基準が設定されていることを知ったから」が26.7%、「食中毒の危険性があることを知ったから」が23.7%、「保健所の指導があったから」が12.6%であった。また、「わからない」は19.3%であった。

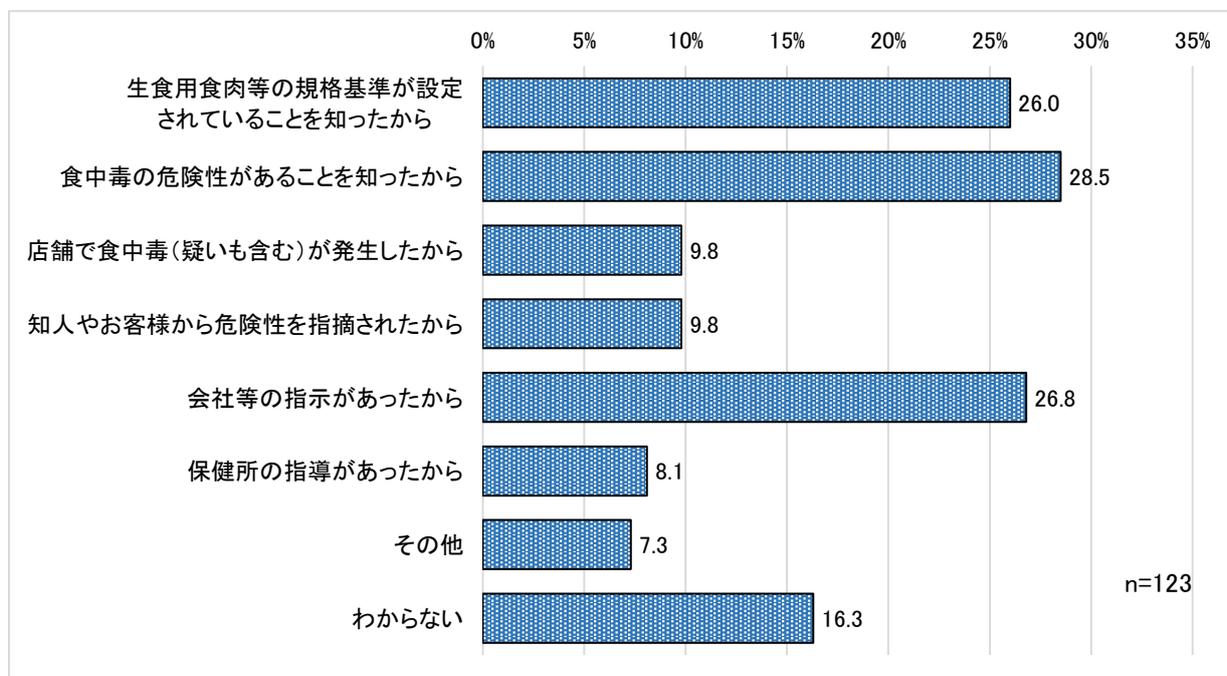
図表162. 提供をやめた理由（生）（複数回答）



## イ 加熱不十分（半生）な状態

加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の提供をやめた理由は、「食中毒の危険性があることを知ったから」が 28.5%と最も高く、次いで「会社等の指示があったから」が 26.8%、「生食用食肉等の規格基準が設定されていることを知ったから」が 26.0%であった。

図表163. 提供をやめた理由（半生）（複数回答）



## (15) 食肉の安全性についての認識

食肉の安全性についての正誤問題での正答率は、「ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。(正解：×)」が93.2%と最も高く、次いで「食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。(正解：×)」が91.8%であった。

正答率が低かったものは、「食肉に関係する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。(正解：○)」が41.2%、「腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である。(正解：○)」が42.4%、「食肉に関係する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が障害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。(正解：○)」が48.6%であった。

図表164. 食肉の安全性についての認識

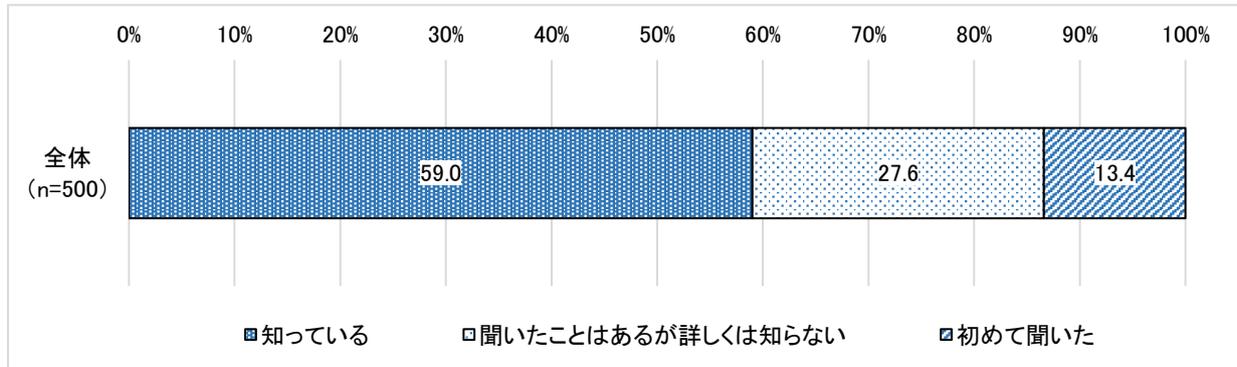
カテゴリ	正解	正答率 (%)
食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。	×	87.0
食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	91.8
ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	93.2
成型肉（肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉）のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。	○	53.4
子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。	○	67.8
食肉に関係する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が障害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。	○	48.6
食肉に関係する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。	○	41.2
カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。	○	58.2
腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である。	○	42.4

## (16) 食肉に関する食中毒菌・ウイルスの認知

### ア カンピロバクター

カンピロバクターの認知は、「知っている」が59.0%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が27.6%、「初めて聞いた」が13.4%であった。

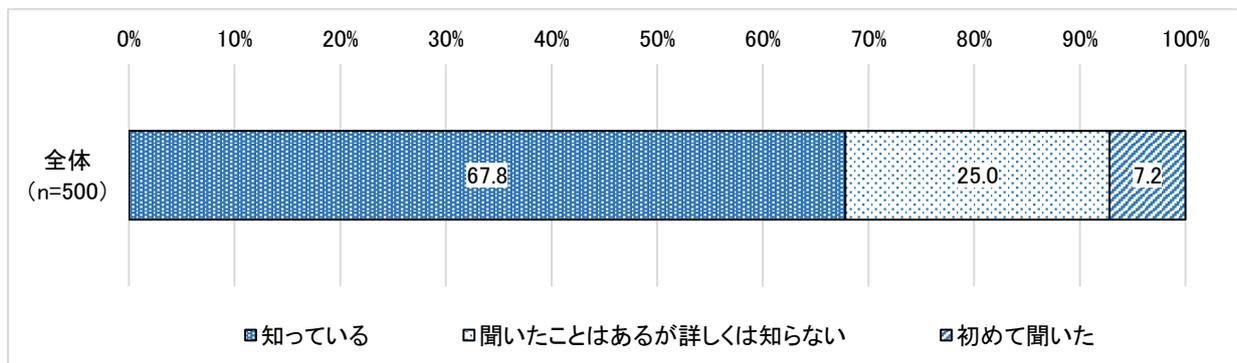
図表165. カンピロバクターの認知



### イ 腸管出血性大腸菌 (O157、O111 等)

腸管出血性大腸菌 (O157、O111 等) の認知は、「知っている」が67.8%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が25.0%、「初めて聞いた」が7.2%であった。

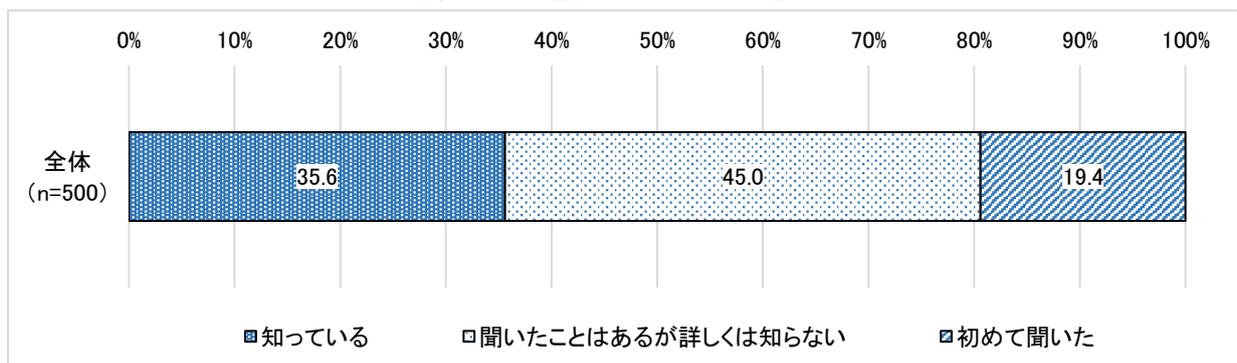
図表166. 腸管出血性大腸菌 (O157、O111 等) の認知



### ウ E 型肝炎ウイルス

E型肝炎ウイルスの認知は、「知っている」が35.6%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が45.0%、「初めて聞いた」が19.4%であった。

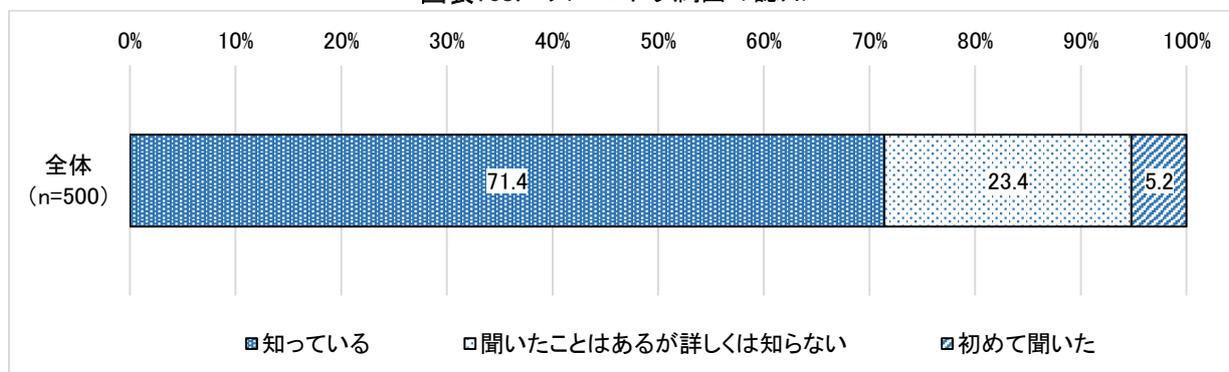
図表167. E型肝炎ウイルスの認知



## エ サルモネラ属菌

サルモネラ属菌の認知は、「知っている」が71.4%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が23.4%、「初めて聞いた」が5.2%であった。

図表168. サルモネラ属菌の認知

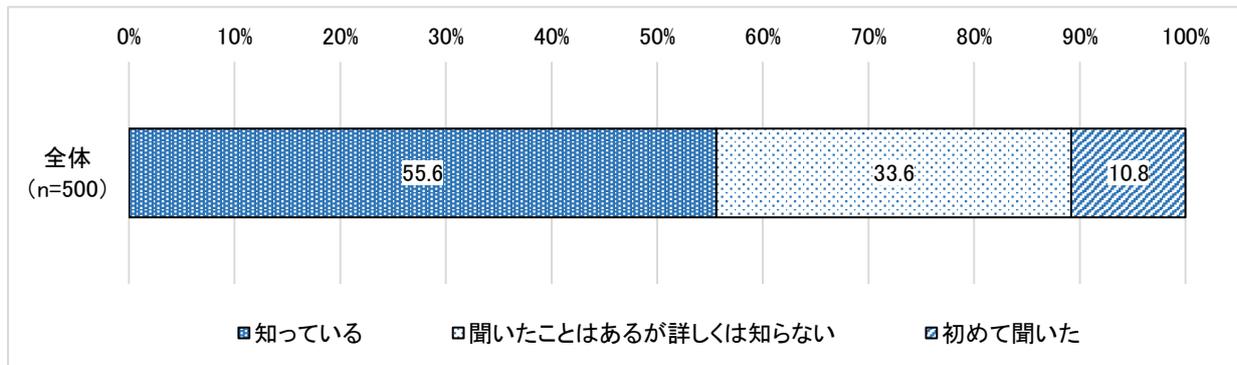


## (17) 生食用食肉の規格基準の認知

### ア 生食用の牛肉には規格基準が設定されている

生食用の牛肉には規格基準が設定されていることについての認知は、「知っている」が55.6%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が33.6%、「初めて聞いた」が10.8%であった。

図表169. 生食用牛肉の規格基準の認知



### 【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「知っている」では「焼肉店」が59.7%、「洋食店」が59.6%と、それぞれ全体（55.6%）を上回った。

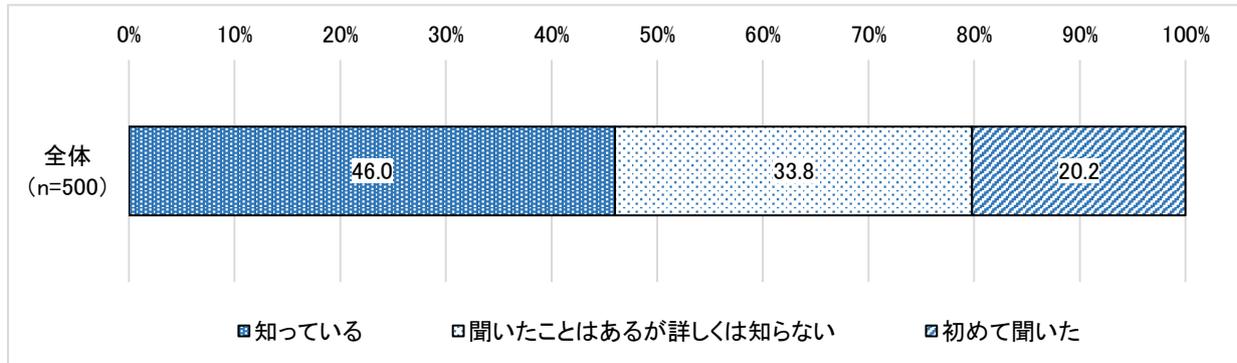
図表170. 【業態別】 生食用牛肉の規格基準の認知 (%)

	n	知っている	詳しいことは知らないが	初めて聞いた
全体	500	55.6	33.6	10.8
居酒屋	212	51.4	34.9	13.7
焼肉店	77	59.7	35.1	5.2
焼鳥・串焼き店	22	50.0	40.9	9.1
洋食店	104	59.6	27.9	12.5
上記以外	85	58.8	34.1	7.1

イ 生食用牛肉には生食用である旨や、とさつ又は解体が行われたと畜場の名称等について表示義務がある

生食用牛肉には生食用である旨や、とさつ又は解体が行われたと畜場の名称等について表示義務があることについての認知は、「知っている」が46.0%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が33.8%、「初めて聞いた」が20.2%であった。

図表171. 生食用牛肉の表示義務の認知



【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「知っている」では「洋食店」が49.0%、「焼肉店」が48.1%と、それぞれ全体（46.0%）を上回った。

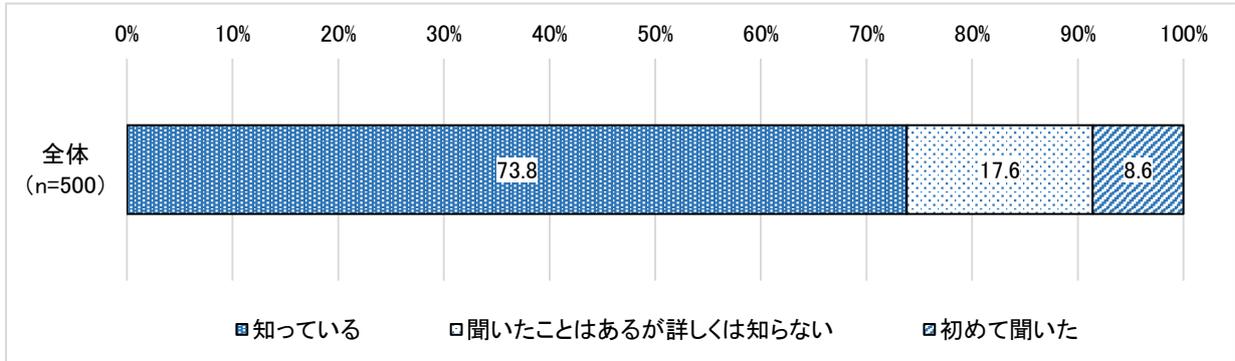
図表172. 【業態別】 生食用牛肉の規格基準の認知 (%)

	n	知っている	詳しいことは知らないが	初めて聞いた
全体	500	46.0	33.8	20.2
居酒屋	212	45.3	34.9	19.8
焼肉店	77	48.1	28.6	23.4
焼鳥・串焼き店	22	40.9	36.4	22.7
洋食店	104	49.0	33.7	17.3
上記以外	85	43.5	35.3	21.2

### ウ 牛のレバーを生食用として販売・提供することは禁止されている

牛レバーの生食用販売・提供の禁止についての認知は、「知っている」が73.8%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が17.6%、「初めて聞いた」が8.6%であった。

図表173. 牛レバーの生食用販売・提供の禁止の認知



### 【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「知っている」では「焼鳥・串焼き店」が90.9%、「焼肉店」が84.4%と、全体（73.8%）を大きく上回った。

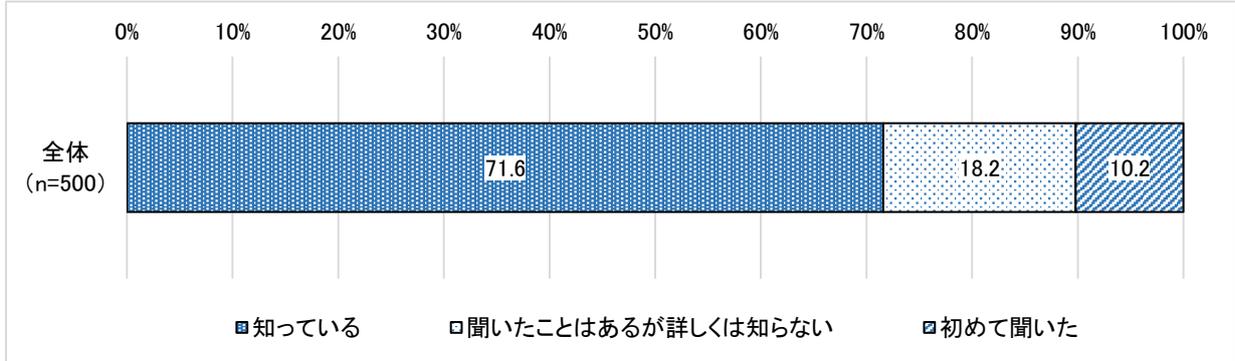
図表174. 【業態別】 牛レバーの生食用販売・提供の禁止の認知 (%)

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ 知 と ら は あ い る が	初 め て 聞 い た
全体	500	73.8	17.6	8.6
居酒屋	212	74.5	17.0	8.5
焼肉店	77	84.4	11.7	3.9
焼鳥・串焼き店	22	90.9	4.5	4.5
洋食店	104	65.4	25.0	9.6
上記以外	85	68.2	18.8	12.9

エ 豚の肉やレバーなどの内臓を生食用として販売・提供することは禁止されている

豚の肉やレバーなどの生食用販売・提供の禁止についての認知は、「知っている」が71.6%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が18.2%、「初めて聞いた」が10.2%であった。

図表175. 豚の肉や内臓の生食用販売・提供の禁止の認知



【業態別】

勤務する飲食店の業態別にみると、「知っている」では「焼鳥・串焼き店」が81.8%と、全体(71.6%)を大きく上回った。

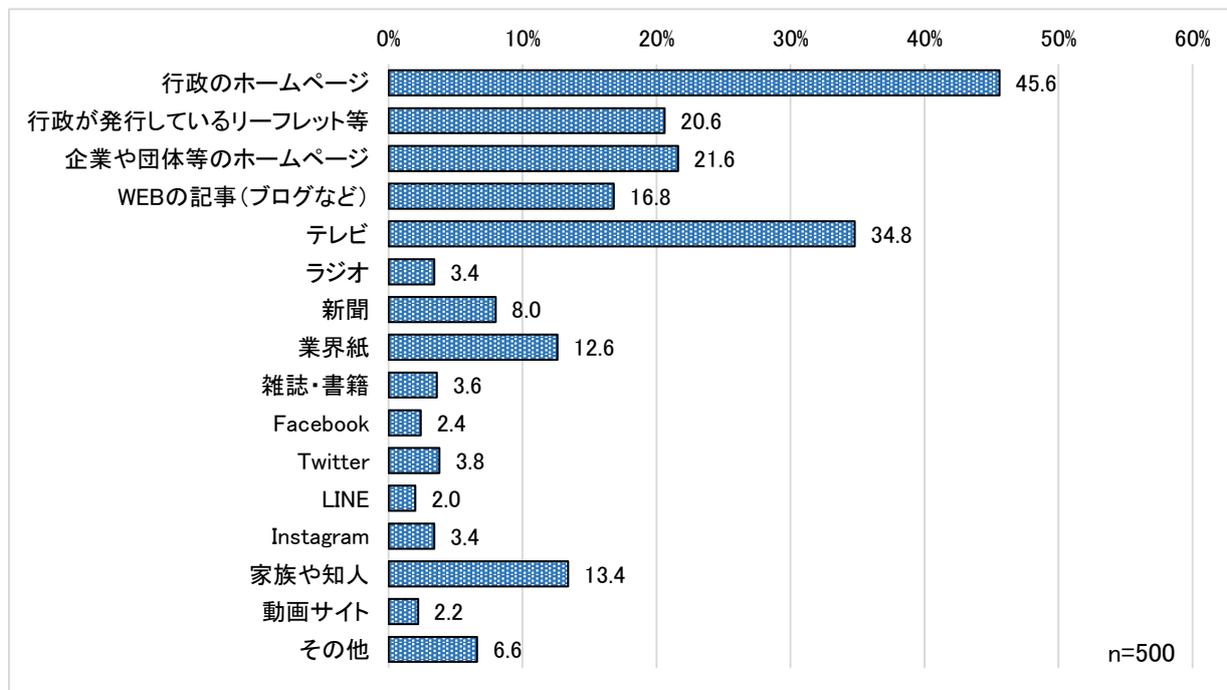
図表176. 【業態別】 豚の肉や内臓の生食用販売・提供の禁止の認知 (%)

	n	知 っ て い る	詳 聞 し い く た は こ と は 知 ら な い が	初 め て 聞 い た
全体	500	71.6	18.2	10.2
居酒屋	212	70.3	17.5	12.3
焼肉店	77	79.2	13.0	7.8
焼鳥・串焼き店	22	81.8	4.5	13.6
洋食店	104	66.3	25.0	8.7
上記以外	85	71.8	20.0	8.2

## (18) 食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源

食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源は、「行政のホームページ」が45.6%と最も高く、次いで「テレビ」が34.8%、「企業や団体等のホームページ」が21.6%、「行政が発行しているリーフレット等」が20.6%であった。

図表177. 得ることが多い情報源 (複数回答)



### 【主業務別】

主業務別にみると、「調理」では「行政のホームページ」が55.6%と、全体(45.6%)を大きく上回った。「ホール」では「行政のホームページ」が35.1%と、全体(45.6%)を大きく下回った。

図表178. 【主業務別】 得ることが多い情報源 (複数回答) (%)

	n	行政のホームページ	行政が発行しているリーフレット等	企業や団体等のホームページ	WEBの記事(ブログなど)	テレビ	ラジオ	新聞	業界紙	雑誌・書籍	Facebook	Twitter	LINE	Instagram	家族や知人	動画サイト	その他
全体	500	45.6	20.6	21.6	16.8	34.8	3.4	8.0	12.6	3.6	2.4	3.8	2.0	3.4	13.4	2.2	6.6
調理	126	55.6	24.6	27.8	15.9	29.4	3.2	7.1	11.1	3.2	3.2	2.4	0.8	4.0	11.9	3.2	8.7
ホール	174	35.1	14.4	14.4	14.4	43.7	4.0	8.6	12.1	2.3	2.9	4.6	3.4	4.0	14.9	2.3	4.0
調理・ホール両方	186	47.3	22.6	23.1	20.4	30.6	3.2	8.6	12.9	5.4	1.6	4.3	1.6	2.7	12.9	1.6	7.5

### 【情報収集タイミング別】

食品の安全性に関する情報収集タイミング別にみると、「日常的に収集している」では「行政のホームページ」、「企業や団体等のホームページ」が、全体を大きく上回った。

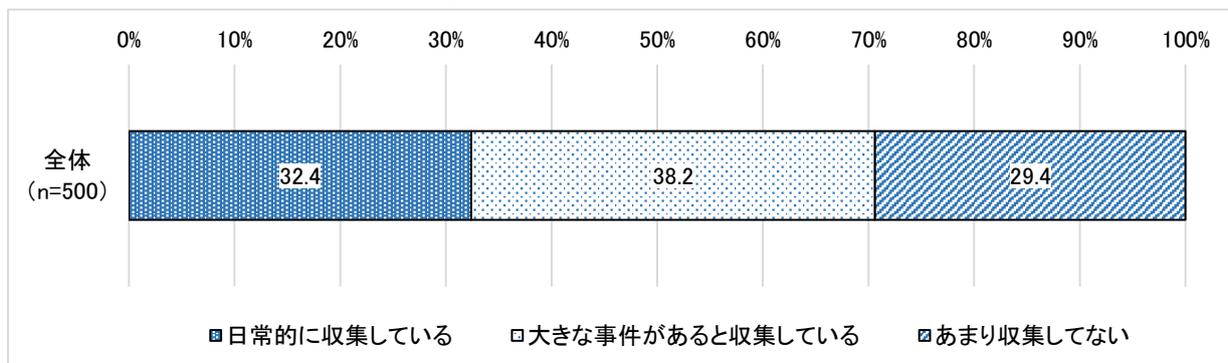
図表179. 【情報収集タイミング別】 得ることが多い情報源（複数回答）（%）

	n	行政のホームページ	リーフレット等 行政が発行している	企業や団体等の ホームページ	WEBの記事 (ブログなど)	テレビ	ラジオ	新聞	業界紙	雑誌・書籍	Facebook	Twitter	LINE	Instagram	家族や知人	動画サイト	その他
全体	500	45.6	20.6	21.6	16.8	34.8	3.4	8.0	12.6	3.6	2.4	3.8	2.0	3.4	13.4	2.2	6.6
日常的に収集している	162	69.1	28.4	33.3	16.7	25.3	4.9	9.9	19.8	4.3	3.1	3.1	1.2	1.2	8.0	1.9	9.9
大きな事件があると収集している	191	41.4	24.1	20.9	18.3	36.1	4.2	8.4	14.1	3.7	2.1	4.2	3.7	3.7	15.7	3.7	2.6
あまり収集してない	147	25.2	7.5	9.5	15.0	43.5	0.7	5.4	2.7	2.7	2.0	4.1	0.7	5.4	16.3	0.7	8.2

### (19) 食品の安全性に関する情報収集のタイミング

食品の安全性に関する情報収集のタイミングは、「日常的に収集している」が32.4%、「大きな事件があると収集している」が38.2%、「あまり収集していない」が29.4%であった。

図表180. 情報収集のタイミング



#### 【主業務別】

主業務別にみると、「ホール」では「あまり収集していない」が41.4%と、全体（29.4%）を大きく上回り、「日常的に収集している」が21.8%と、全体（32.4%）を大きく下回った。「調理」では「あまり収集していない」が18.3%と、全体（29.4%）を大きく下回った。

図表181. 【主業務別】 情報収集のタイミング (%)

	n	日常的に収集している	大きな事件があると収集している	あまり収集していない
全体	500	32.4	38.2	29.4
調理	126	42.1	39.7	18.3
ホール	174	21.8	36.8	41.4
調理・ホール両方	186	33.9	39.2	26.9

## 第4 消費者と飲食店従事者の比較

### (1) 食肉の安全性についての認識

食肉の安全性についての正誤問題での正答率を消費者と飲食店従事者で比較すると、飲食店従事者の正答率は消費者よりも「カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。(正解：○)」が15.6ポイント、「食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が阻害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。(正解：○)」が13.3ポイント、「食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳障害を併発する等重症化することがある。(正解：○)」が10.8ポイント高かった。

図表182. <対象者比較> 食肉の安全性についての認識

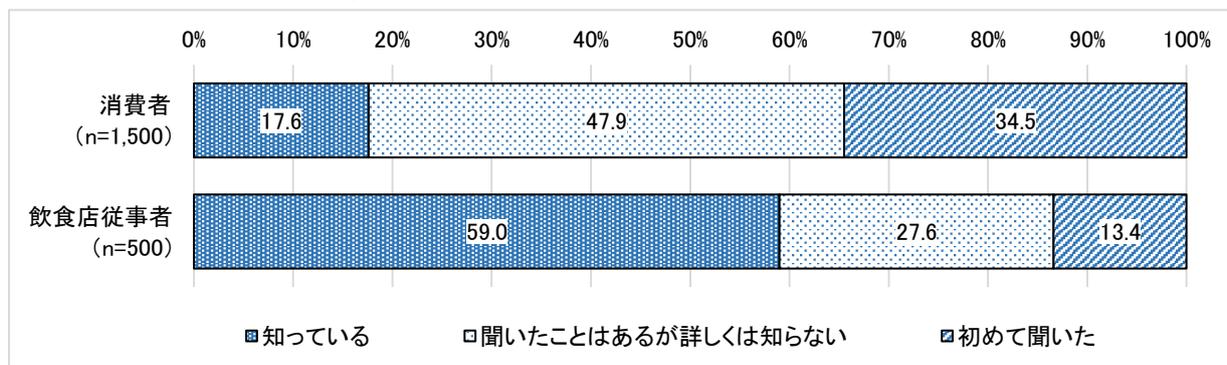
カテゴリ	正解	正答率 (%)		正答率の差 (pt)
		消費者	飲食店従事者	飲食店従事者 - 消費者
食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。	×	86.3	87.0	0.7
食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	92.1	91.8	-0.3
ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	94.6	93.2	-1.4
成型肉（肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉）のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。	○	45.9	53.4	7.5
子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。	○	63.0	67.8	4.8
食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が阻害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。	○	35.3	48.6	13.3
食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。	○	30.4	41.2	10.8
カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。	○	42.6	58.2	15.6
腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である。	○	35.5	42.4	6.9

## (2) 食肉に関する食中毒菌・ウイルスの認知

### ア カンピロバクター

カンピロバクターの認知について消費者と飲食店従事者で比較すると、「知っている」は飲食店従事者（59.0%）が消費者（17.6%）よりも41.4ポイント高かった。

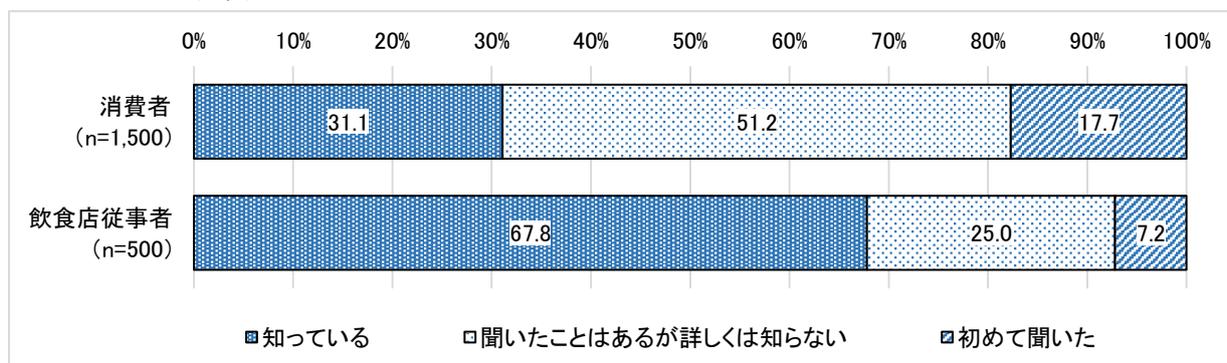
図表183. <対象者比較> カンピロバクターの認知



### イ 腸管出血性大腸菌（O157、O111等）

腸管出血性大腸菌（O157、O111等）の認知について消費者と飲食店従事者で比較すると、「知っている」は飲食店従事者（67.8%）が消費者（31.1%）よりも36.7ポイント高かった。

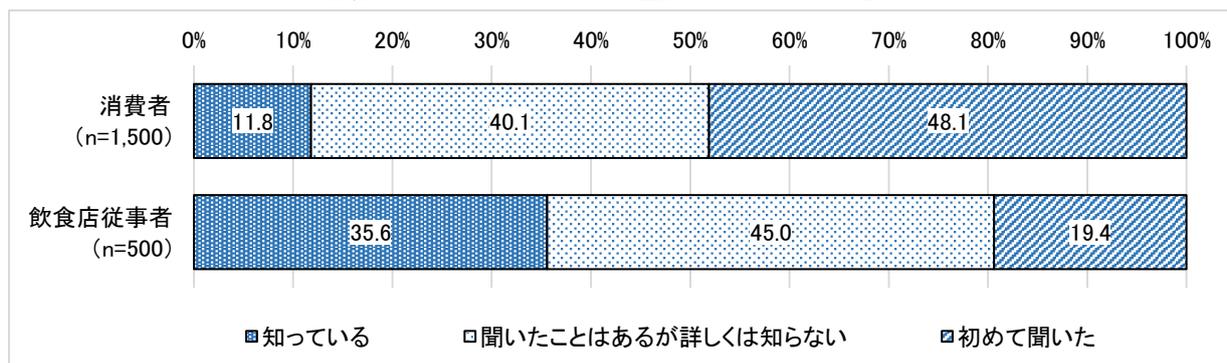
図表184. <対象者比較> 腸管出血性大腸菌（O157、O111等）の認知



### ウ E型肝炎ウイルス

E型肝炎ウイルスの認知について消費者と飲食店従事者で比較すると、「知っている」は飲食店従事者（35.6%）が消費者（11.8%）よりも23.8ポイント高かった。

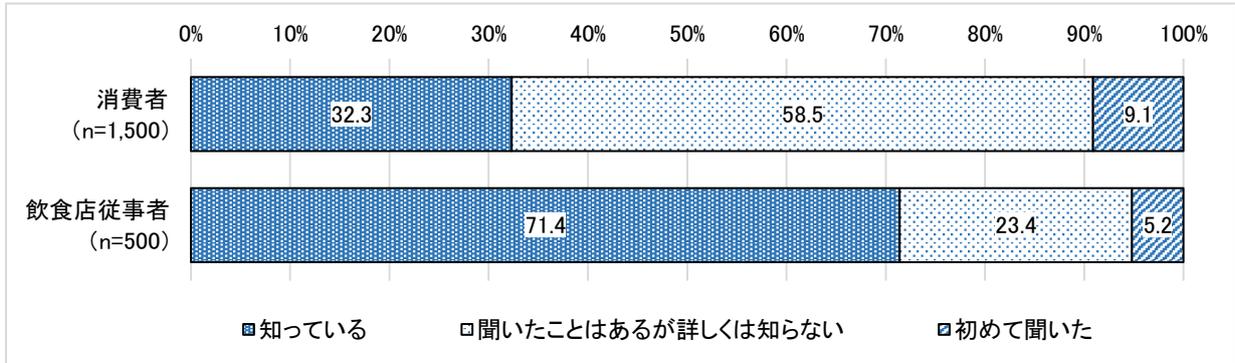
図表185. <対象者比較> E型肝炎ウイルスの認知



## エ サルモネラ属菌

サルモネラ属菌の認知について消費者と飲食店従事者と比較すると、「知っている」は飲食店従事者（71.4%）が消費者（32.3%）よりも39.1ポイント高かった。

図表186. <対象者比較> サルモネラ属菌の認知

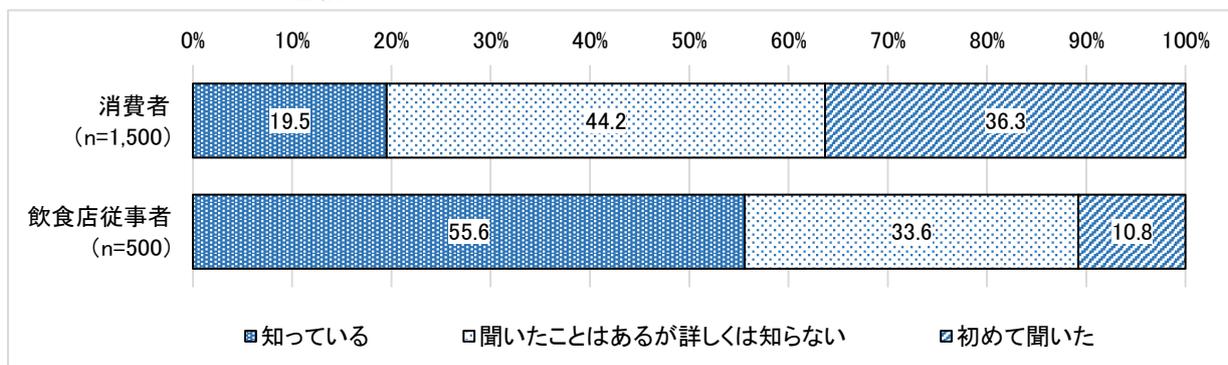


### (3) 生食用食肉の規格基準の認知

#### ア 生食用の牛肉には規格基準が設定されている

生食用の牛肉には規格基準が設定されていることについての認知を消費者と飲食店従事者で比較すると、「知っている」は飲食店従事者（55.6%）が消費者（19.5%）よりも36.1ポイント高かった。

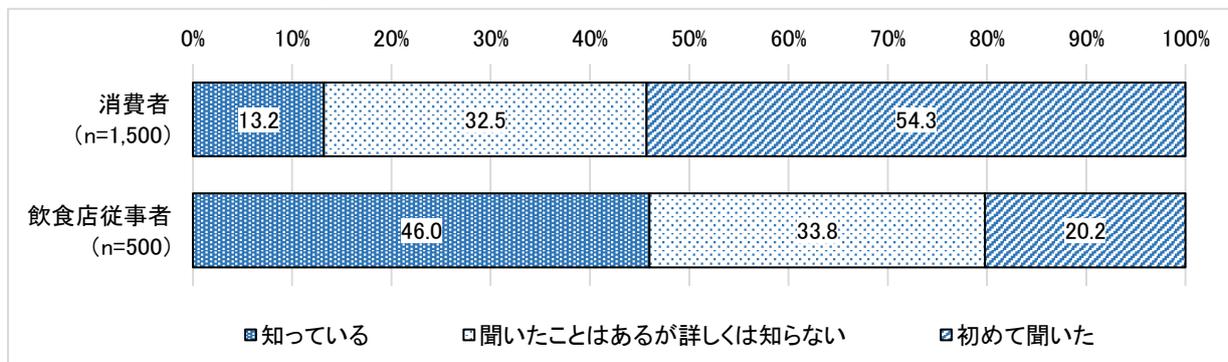
図表187. <対象者比較> 生食用牛肉の規格基準の認知



#### イ 生食用牛肉には生食用である旨や、とさつ又は解体が行われたと畜場の名称等について表示義務がある

生食用牛肉には生食用である旨や、とさつ又は解体が行われたと畜場の名称等について表示義務があることについての認知を消費者と飲食店従事者で比較すると、「知っている」は飲食店従事者（46.0%）が消費者（13.2%）よりも32.8ポイント高かった。

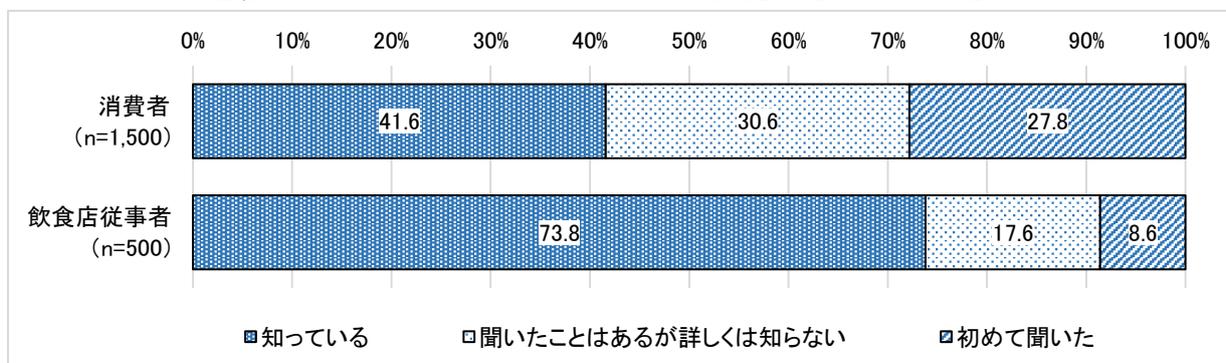
図表188. <対象者比較> 生食用牛肉の表示義務の認知



### ウ 牛のレバーを生食用として販売・提供することは禁止されている

牛のレバーを生食用として販売・提供することは禁止されていることについての認知を消費者と飲食店従事者で比較すると、「知っている」は飲食店従事者（73.8%）が消費者（41.6%）よりも32.2ポイント高かった。

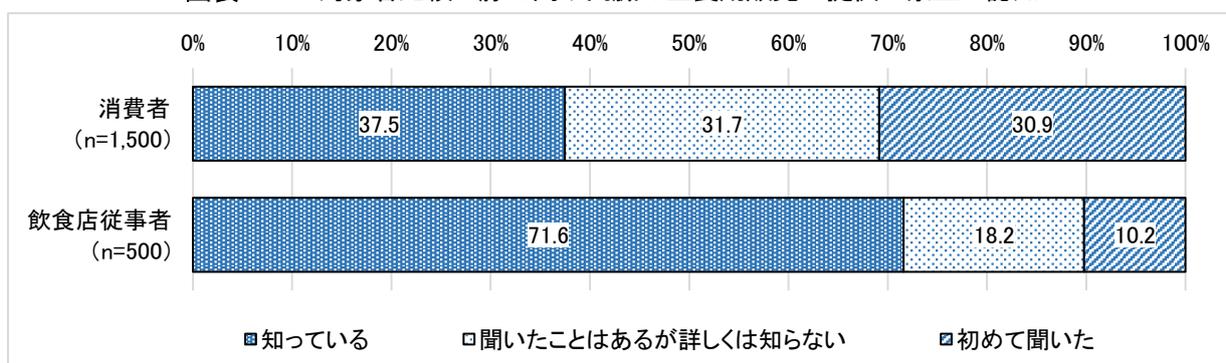
図表189. <対象者比較> 牛レバーの生食用販売・提供の禁止の認知



### エ 豚の肉やレバーなどの内臓を生食用として販売・提供することは禁止されている

豚の肉やレバーなどの内臓を生食用として販売・提供することは禁止されていることについての認知を消費者と飲食店従事者で比較すると、「知っている」は飲食店従事者（71.6%）が消費者（37.5%）よりも34.1ポイント高かった。

図表190. <対象者比較> 豚の肉や内臓の生食用販売・提供の禁止の認知

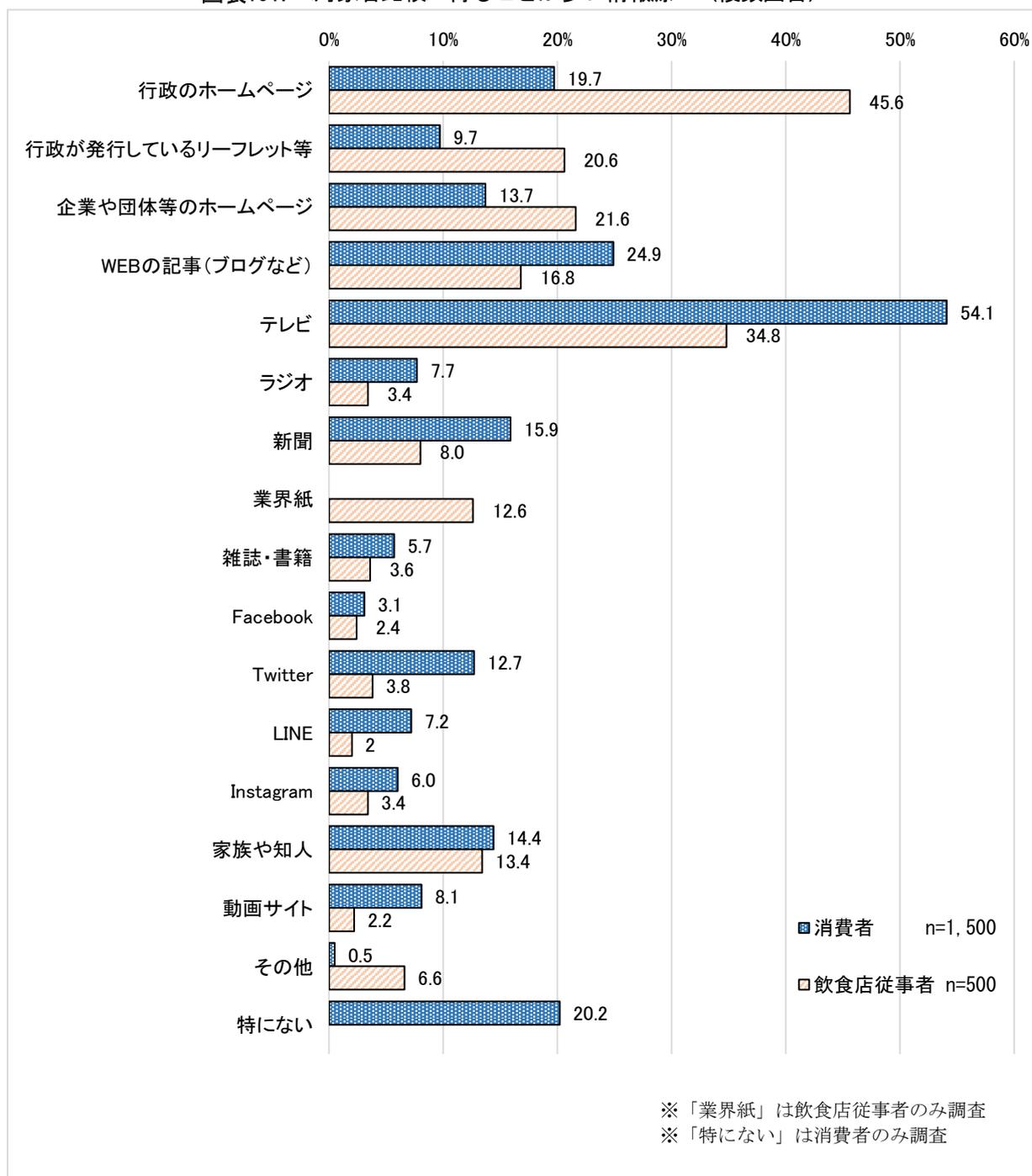


#### (4) 食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源

食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源を消費者と飲食店従事者で比較すると、消費者が飲食店従事者より高かったものとしては「テレビ」が19.3ポイント（消費者54.1％／飲食店従事者34.8％）、「Twitter」が8.9ポイント（消費者12.7％／飲食店従事者3.8％）、「WEBの記事（ブログなど）」が8.1ポイント（消費者24.9％／飲食店従事者16.8％）であった。

飲食店従事者が消費者より高かったものとしては「行政のホームページ」が25.9ポイント（消費者19.7％／飲食店従事者45.6％）、「行政が発行しているリーフレット等」が10.9ポイント（消費者9.7％／飲食店従事者20.6％）、「企業や団体等のホームページ」が7.9ポイント（消費者13.7％／飲食店従事者21.6％）高かった。

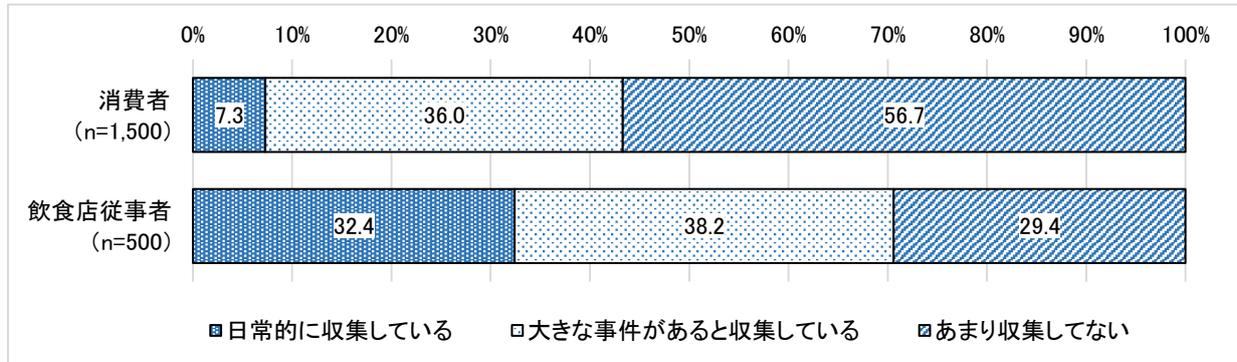
図表191. <対象者比較> 得ることが多い情報源 （複数回答）



## (5) 食品の安全性に関する情報収集のタイミング

食品の安全性に関する情報収集のタイミングを、消費者と飲食店従事者で比較すると、「日常的に収集している」は飲食店従事者（32.4%）が消費者（7.3%）よりも25.1ポイント高かった。

図表192. <対象者比較> 情報収集のタイミング





## 第5 まとめ

### 1 消費者における食肉の生食・半生食の実態

#### (1) 食肉の生食の実態について

食肉の生食経験者のうち、現在も食肉の生食を行っている人は約6割（「よく食べる」9.2%、「たまに食べる」49.3%）であった。年代別にみると、20代は「よく食べる」割合が高かった。

食肉の生食経験者が喫食したメニューについては、「馬肉の刺身」「牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）」の割合が高く、5割を超えた。食品衛生法で生食用としての販売・提供が禁止されている「牛レバーの刺身」が3割弱、生食用としての規格基準のない「鶏のたたき・とりわさ」が5割弱、「鶏肉の刺身」が4割弱であった。また、生食用としての販売・提供が禁止されている豚肉及び豚レバーの生食経験は、それぞれ1割弱であった。

喫食の開始時期は、「就職した頃から」の割合が高いが、喫食状況別にみると、「よく食べる人」は「小学生の頃から」の割合が高かった。

喫食のきっかけは、「飲食店のメニューにあった」が約5割で最も高いが、「一緒に食べていた人に勧められた」「家族が食べていた」といった、知人や家族の勧めによる喫食もそれぞれ3割程度みられた。また、喫食状況別にみると、「よく食べる人」は家族が食べていたことをきっかけとする割合が高かった。

喫食場所については、飲食店が約9割であったが、自宅での喫食も3割程度みられた。また、喫食状況別にみると、「よく食べる人」は、自宅での喫食率が高かった。

食肉の生食に関する食中毒のリスクについては、「リスクを感じている人」が約7割（「大いに感じる」20.8%、「ある程度感じる」49.3%）であった。また、喫食状況別にみると、「以前は食べていたがやめた人」は、食中毒のリスクを大いに感じる割合が高かった。

喫食理由については、「おいしいから」が約7割と最も高く、次いで「お店を信用しているから」が約3割であった。

食肉の生食による体調不良経験者は、生食経験者の約15%で、年代別にみると20代の体調不良経験者の割合が高かった。メニュー別にみると、「豚肉の刺身」の割合が高かった。

食肉の生食による体調不良経験者のうち、体調不良経験後も食肉の生食を行っている人は約6割であった。喫食状況別にみると「よく食べる人」は体調不良経験後も食べた割合が高かった。体調不良を経験したにもかかわらず生食を継続している理由は「おいしいから」が約7割で最も高く、食味を優先している傾向がみられた。

#### (2) 食肉の半生食の実態について

食肉の半生食経験者のうち、現在も食肉の半生食を行っている人は約6割（「よく食べる」9.7%、「たまに食べる」52.9%）で、生食と同様であった。

食肉の半生食経験者が喫食したメニューについては、「ハンバーグ（牛肉）」が5割弱、「牛の成型肉（サイコロステーキなど）」「牛カツ」が3割弱であった。また、「ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）」「焼き鳥（内臓含む）」が2割弱、「とんかつ」が1割強であった。

喫食場所については、飲食店が約9割であったが、自宅での喫食も2割強みられた。また、喫食状況別にみると、「よく食べる人」は自宅での喫食率が高かった。

食肉の半生食に関する食中毒のリスクについては、「リスクを感じている人」が約7割（「大いに感じる」19.3%、「ある程度感じる」48.3%）、喫食状況別にみると、「以前は食べていたがやめた人」は、食中毒のリスクを大いに感じる割合が高く、生食とほぼ同様であった。

喫食理由については、「おいしいから」が約6割と最も高く、次いで「お店を信用しているから」

が約3割で生食と同様の傾向がみられた。

食肉の半生食による体調不良経験者は、半生食経験者の1割強であった。年代別にみると、20代の体調不良経験者の割合が高く、生食とほぼ同様であった。メニュー別にみると、「ハンバーグ（その他）」「トンテキ（豚のステーキ）」「焼きトン（内臓含む）」の割合が高かった。

食肉の半生食による体調不良経験者のうち、体調不良経験後も食肉の半生食を行っている人は約6割で生食と同様であったが、体調不良を経験したにもかかわらず半生食を継続している理由は「おいしいから」が約6割で生食よりも低く、「お店を信用しているから」の割合が生食よりも高かった。

### (3) 食肉の生食・半生食を行わない理由について

食肉の生食及び半生食を行わない理由は、「食中毒の危険性があることを知ったから」が生食・半生食いずれも約5割で最も高く、「おいしそうと思わないから」といった食味に関する理由よりも高かった。

今後、生食及び半生食を行ってみたいと思うかについては、「食べてみたいとは思わない」が生食で6割強、半生食で7割弱と、食べてみようとは思わない人が多数であった。

## 2 飲食店における食肉の生食・半生食料理の提供実態

### (1) 食肉の生食・半生食料理の提供について

平成27年6月12日以降の提供状況は、食肉の生食料理では、「提供している」が63.0%、「提供していたが、やめた」が27.0%、食肉の半生食料理では、「提供している」が41.2%、「提供していたが、やめた」が24.6%であった。現在の提供状況について業態別にみると、生食料理は焼肉店、半生食料理は焼鳥・串焼き店で「提供している」割合が高かった。

食肉の生食・半生食料理の提供メニューについて、食品衛生法で生食用としての規格基準や衛生基準通知のある牛肉・馬肉だけでなく、同法で生食用として販売・提供することが禁止されている牛レバーの刺身等の提供もみられた。また、生食用としての規格基準が定められていない鶏肉の生食メニュー（刺身、たたき・とりわさ）や、鶏肉の半生食メニュー（焼き鳥）の割合も高かった。

食肉の生食・半生食料理の提供については、「常時メニュー表に掲載」が生食料理で約7割、半生食料理で約6割であったが、「お客様からの求めがあった時」の提供も、生食・半生食料理いずれも約2割みられた。

食肉の生食・半生食料理を提供したきっかけは、「おいしいから」が生食・半生食料理いずれも最も高く、次いで「お客様の求めに応じた」であった。提供理由についても、「おいしいから（食味を優先）」が生食・半生食料理いずれも最も高かった。

材料となる食肉は、「仕入れ先が生食できるとした食肉」が生食・半生食料理いずれも最も高く、「伝票・ラベルに『生食用』の表示がある食肉」よりも高かった。また、「仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉」は生食・半生食料理いずれも2割程度であった。メニュー別にみると、「伝票・ラベルに『生食用』の表示がある食肉」を材料としていた割合が高かったものの中には、生食用としての規格基準が定められていない鶏肉の刺身や、生食用として販売・提供が禁止されている牛レバーの刺身もあった。また、「仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉」を材料としている割合が高いものの中には、生食用としての販売・提供が禁止されている豚レバーの刺身や牛レバーの刺身、生食用としての規格基準が定められていない

レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身もあった。

生食・半生食料理の安全性の担保としては、「規格基準のあるものについては、規格基準を満たしていることを表示で確認する」が約3割で最も高く、次いで「仕入れ先からの情報を信頼する」が約2割、「食肉の鮮度で担保する」が約1割であった。業態別にみると、「食肉の鮮度で担保する」の割合が高かったのは、焼鳥・串焼き店であった。

食肉の生食・半生食料理を提供し、お客様から受けた指摘等の有無については、「指摘等を受けたことはない」が生食料理で約7割、半生食料理で約6割であった。また、「食中毒のリスクがあるので提供を見直すべき」との指摘を、生食・半生食料理を提供する飲食店のうち、それぞれ約1割が受けていた。

食肉の生食・半生食料理による食中毒事例（疑いも含む）については、生食料理が6.4%、半生食料理が8.5%で事例があった。メニュー別にみると、生食料理では「鶏肉の刺身」、半生食料理では「チキンステーキ」を提供する飲食店で事例ありの割合が高かった。

食肉の生食・半生食料理を提供する際に、食中毒のリスクについてお客様へ注意喚起をしている飲食店は、生食料理で3割強、半生食料理で4割弱と、いずれも半数以下であった。業態別にみると、生食・半生食料理ともに焼肉店では注意喚起をしている割合が高く、焼鳥・串焼き店では注意喚起をしていない割合が高い傾向がみられた。

## (2) 食肉の生食・半生食料理の提供をやめた理由について

食肉の生食・半生食料理の提供をやめた理由として「生食用食肉等の規格基準が設定されていることを知ったから」（生食・半生食料理いずれも約3割）、「食中毒の危険性があることを知ったから」（生食料理で約2割、半生食料理で約3割）、「会社等の指示があったから」（生食・半生食料理いずれも約3割）の3項目の割合が高かった。

## (3) 食肉の衛生に関する研修の頻度

食中毒に関する事等、食品の衛生に関する研修や勉強会の頻度は、「不定期」が18.0%と最も高く、次いで「月に1回程度」が17.6%、「半年に1回程度」が12.8%、「年に1回程度」が10.2%であった。

## 3 食肉の生食等による食中毒に関する知識の実態

食肉の安全性についての正誤問題の結果をみると、消費者・飲食店従事者いずれも、「新鮮であっても食肉を生で食べると食中毒のリスクがある」ことや、「表面が加熱されていても安全ではない」ことについての正答率は高かったが、「食肉に関係する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある」ことや、「腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である」ことなど、具体的な疾病名や食中毒を引き起こす原因となる食中毒菌・ウイルスに関することや、食肉の生食により重症化することもあることについての正答率が低かった。消費者の喫食状況別にみると、「新鮮であっても食肉を生で食べると食中毒のリスクがある」ことや、「表面が加熱されていても安全ではない」ことについて、「よく食べる人」の正答率が低い傾向がみられた。

また、消費者と飲食店従事者を比較すると、食肉に関する食中毒菌・ウイルスや生食用食肉の規格基準に関する設問において、「知っている」の割合がすべての設問で飲食店従事者のほうが消費者よりも20ポイント以上高かった。

## 4 食品の安全性に関する情報源について

### (1) 消費者が利用する情報源について

消費者が普段利用しているメディア・サービスは、「インターネット（ホームページなど）」が約9割と最も高く、次いで「テレビ」が約8割であった。SNSでは「Twitter」「LINE」がいずれも約4割、「Instagram」が約3割、「Facebook」が約2割であった。

年代別にみると、20代では「Twitter」「LINE」が半数を超え、「テレビ」は6割を下回るなど、若年層では利用するメディア・サービスの傾向が異なった。

情報発信に効果的だと思うメディア・サービスについても、「インターネット（ホームページなど）」が約7割で最も高く、次いで「テレビ」が約6割と、普段利用しているメディア・サービスと同様の傾向がみられた。しかし、SNSでは「Twitter」が約3割である一方、「LINE」は約2割と、普段利用しているメディア・サービスとは異なり、「Twitter」と「LINE」とで差がみられた。

食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源については、「テレビ」が約半数で最も高く、次いで「WEBの記事（ブログなど）」「行政のホームページ」がいずれも約2割であった。一方、信頼できると思う情報源は、「行政のホームページ」が約半数で最も高く、次いで「テレビ」が約4割、「行政が発行しているリーフレット等」が約3割と、行政による発信を信頼していることが分かった。

消費者のうち、食品の安全性に関する情報について「日常的に収集している人」は約1割で、「大きな事件があると収集している人」と合わせても半数以下であった。また、喫食状況別にみると、「日常的に収集している」割合が高いのは、「よく食べる人」であった。

### (2) 飲食店従事者が利用する情報源について

食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源については、消費者とは異なり「行政のホームページ」が約半数で最も高い結果であった。また、「行政が発行しているリーフレット等」についても約2割と、消費者よりも行政が発信する情報を活用している傾向がみられた。

飲食店従事者は、消費者と比べて食品の安全性に関する情報の収集を行っている人の割合が高く、「日常的に収集している人」は約3割で、「大きな事件があると収集している人」と合わせると約7割であった。

＜資料：消費者に対する食肉の生食等に関する実態調査 調査票＞

食肉の生食等に関する実態調査

- 回答は匿名で、個人が特定されることはありません。
- 回答を修正する場合は、ブラウザの【戻る】ボタンは使用せず、画面下部の【前へ】をクリックして戻ってください。  
「ページの有効期限切れ」等のメッセージが表示されてしまった場合は、キーボードの【F5キー】またはブラウザの【更新】ボタンでブラウザの再読み込みを行い、再度回答してください。
- 回答を取り消したい場合は、同じ選択肢を再度クリックすることで取り消すことができます。
- \* の付いた質問は**回答必須**です。いずれかの選択肢を選んで【次へ】をクリックしてください。
- 「その他」を選択した方は、所定の入力ボックス内に具体的な内容を入力してください。
- 回答の内容によっては問番号が連続しない場合がありますが、気にせず回答を続けてください。

次へ

食肉の生食等に関する実態調査

\* あなたの性別を教えてください。

男性

女性

前へ 次へ

食肉の生食等に関する実態調査

\* あなたの年齢を教えてください。

前へ 次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

\* あなたの居住地（都道府県）を教えてください。

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

\* Q 1.職業をお答えください。

- 会社員
- 自営業
- 公務員
- パート・アルバイト
- 主婦・主夫
- 学生
- その他（具体的に）

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

\* Q 2.世帯構成をお答えください。

- 単身世帯
- 夫婦のみ世帯
- 家族世帯（高齢者又は幼児含む）
- 家族世帯（高齢者又は幼児を含まない）
- その他

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

「生や生に近い状態で食べる食肉料理<sup>※1</sup>」及び「加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理<sup>※2</sup>」の喫食経験についてお聞きします。

※「食肉」とは、食用とする鳥獣の肉を指し、内臓を含む。

※1 生や生に近い状態で食べる食肉料理

意図的に加熱処理を一切行っていないか、表面のみを加熱した食肉を指す。ただし、牛肉のレアステーキは除く。  
（例）刺身、たたき、ユッケ、等

※2 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理

中心部まで十分加熱されていない状態で食べることを目的とした食肉料理を指す。ただし、牛肉のステーキは除く。  
（従来の調理法では中心部まで加熱するところを、あえて中心部が生の状態を完成とした料理を指します。）

**\* Q3. あなたは、生や生に近い状態で食べる食肉料理、又は加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べたことはありますか。**

	よく食べる	たまに食べる	以前は食べていたがやめた	食べたことはない
生や生に近い状態で食べる食肉料理	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

前へ

次へ

Q4. 食べたことがあるメニューを教えてください。

\* 生や生に近い状態で食べる食肉料理（複数選択可）

- 鶏肉の刺身
- 鶏のたたき・とりわさ
- レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身
- 牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）
- 牛肉のたたき
- 牛レバーの刺身
- 牛肉の刺身
- センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身
- 豚肉の刺身
- 豚レバーの刺身
- 馬肉の刺身
- その他（具体的に）

\* 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理（複数選択可）

- ハンバーグ（牛肉）
- ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）
- ハンバーグ（その他）
- チキンステーキ
- トンテキ（豚のステーキ）
- 牛の成型肉（サイコロステーキなど）
- その他の成型肉
- 焼き鳥（内臓含む）
- 焼きトン（内臓含む）
- 鶏のつくね
- 牛カツ
- とんかつ
- その他（具体的に）

前へ

次へ

\* Q5-1. いつから生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べ始めましたか。

- 就職した頃から
- 大学生の頃から
- 中高生の頃から
- 小学生の頃から
- 幼児の頃から
- その他（具体的に）

- 覚えていない

\* Q5-2. いつから加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べ始めましたか。

- 就職した頃から
- 大学生の頃から
- 中高生の頃から
- 小学生の頃から
- 幼児の頃から
- その他（具体的に）

- 覚えていない

前へ

次へ

**\* Q 6 - 1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理を初めて食べたきっかけを教えてください。（複数選択可）**

- 飲食店のメニューにあった
- 飲食店の人に勧められた
- 店頭で販売していた
- 一緒に食べていた人に勧められた
- 家族が食べていた
- 知人等から紹介された
- テレビで見た
- 新聞や雑誌等で見た
- インターネットで見たと
- その他（具体的に）

- わからない・覚えていない

**\* Q 6 - 2. 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を初めて食べたきっかけを教えてください。（複数選択可）**

- 飲食店のメニューにあった
- 飲食店の人に勧められた
- 店頭で販売していた
- 一緒に食べていた人に勧められた
- 家族が食べていた
- 知人等から紹介された
- テレビで見た
- 新聞や雑誌等で見た
- インターネットで見たと
- その他（具体的に）

- わからない・覚えていない

前へ

次へ

食肉の生食等に関する実態調査

\* Q7-1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理を主にどこで食べますか。(複数選択可)

※Q3において「以前は食べていたがやめた」と回答した人は食べていた当時についてお答えください

- 飲食店
- 自宅
- バーベキューなど野外で
- その他(具体的に)
- 覚えていない

\* Q7-2. 加熱不十分(半生)な状態で食べる食肉料理を主にどこで食べますか。(複数選択可)

※Q3において「以前は食べていたがやめた」と回答した人は食べていた当時についてお答えください

- 飲食店
- 自宅
- バーベキューなど野外で
- その他(具体的に)
- 覚えていない

前へ

次へ

食肉の生食等に関する実態調査

\* Q8-1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べることに、食中毒のリスクを感じますか。

- 大いに感じる
- ある程度感じる
- さほど感じない
- 全く感じない

\* Q8-2. 加熱不十分(半生)な状態で食べる食肉料理を食べることに、食中毒のリスクを感じますか。

- 大いに感じる
- ある程度感じる
- さほど感じない
- 全く感じない

前へ

次へ

**\* Q9-1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べた理由を教えてください。（複数選択可）**

- おいしいから
- 生食用の基準に合っているものならば安全だから
- お店を信用しているから
- メニューにあったから
- 周りの人が食べているから
- テレビや雑誌等で食べているのを見たから
- スタミナがつくから
- 生や生に近い状態で食べる食肉料理が原因の体調不良を経験していないから
- インターネットで食べているのを見たから
- その他（具体的に）

**\* Q9-2. 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べた理由を教えてください。（複数選択可）**

- おいしいから
- 生食用の基準に合っているものならば安全だから
- お店を信用しているから
- メニューにあったから
- 周りの人が食べているから
- テレビや雑誌等で食べているのを見たから
- スタミナがつくから
- 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理が原因の体調不良を経験していないから
- インターネットで食べているのを見たから
- その他（具体的に）

前へ

次へ

### 食肉の生食等に関する実態調査

\* Q 1 0. 生や生に近い状態で食べる食肉料理及び加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べたことが原因と思われる体調不良を経験したことはありますか。

	ある	ない
生や生に近い状態で食べる食肉料理	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

前へ 次へ

### 食肉の生食等に関する実態調査

\* Q 1 1. 体調不良を経験した後も、生や生に近い状態で食べる食肉料理及び加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べましたか。

	体調不良経験後も食べた	体調不良経験後は食べていない
生や生に近い状態で食べる食肉料理	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

前へ 次へ

**\* Q 1 2 - 1 . 体調不良を経験した後も、生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べた理由を教えてください。(複数選択可)**

- おいしいから
- お店を信用しているから
- 消化器症状程度であればすぐに回復するから
- 後遺症などのおそれはないから
- スタミナがつくから

**\* Q 1 2 - 2 . 体調不良を経験した後も、加熱不十分(半生)な状態で食べる食肉料理を食べた理由を教えてください。(複数選択可)**

- おいしいから
- お店を信用しているから
- 消化器症状程度であればすぐに回復するから
- 後遺症などのおそれはないから
- スタミナがつくから

前へ

次へ

**\* Q13-1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理を「食べたことはない」又は「以前は食べていたがやめた」と回答した方にお聞きます。**

**生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べない理由を教えてください。（複数選択可）**

- おいしそうと思わないから
- 食中毒の危険性があることを知ったから
- 食肉を生で食べる習慣がないから
- 食肉を生で食べる機会がないから
- 家族・友人から食べないよう言われているから
- 体調不良を起こしたことがあるから
- その他（具体的に）

- わからない

**\* Q13-2. 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を「食べたことはない」又は「以前は食べていたがやめた」と回答した方にお聞きます。**

**加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べない理由を教えてください。（複数選択可）**

- おいしそうと思わないから
- 食中毒の危険性があることを知ったから
- 食肉を半生で食べる習慣がないから
- 食肉を半生で食べる機会がないから
- 家族・友人から食べないよう言われているから
- 体調不良を起こしたことがあるから
- その他（具体的に）

- わからない

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

\* Q14-1. 今後、生や生に近い状態で食べる食肉料理を食べてみたいと思いますか。

- 食べてみたい
- 機会があれば食べてみたい
- 食べてみたいとは思わない
- わからない

\* Q14-2. 今後、加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を食べてみたいと思いますか。

- 食べてみたい
- 機会があれば食べてみたい
- 食べてみたいとは思わない
- わからない

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

食肉の安全性に関する認識についてお聞きします。

Q15. 食肉の安全性について、正しいと思うものをすべて選択してください。

- 食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。
- 食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。
- ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。
- 成型肉（肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉）のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。
- 子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。
- 食肉に関係する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が阻害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。
- 食肉に関係する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。
- カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。
- 腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である。

前へ

次へ

食肉の生食等に関する実態調査

\* Q 1 6 . 次 に 示 す 食 肉 と 関 係 の 深 い 食 中 毒 菌 、 ウ イ ル ス に つ い て 知 っ て い ま す か 。 そ れ ぞ れ に つ い て お 答 え く だ さ い 。

	知っている	聞いたことはあるが詳しくは知らない	初めて聞いた
カンピロバクター	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
腸管出血性大腸菌 (O157、O111等)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
E型肝炎ウイルス	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
サルモネラ属菌	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

前へ

次へ

食肉の生食等に関する実態調査

\* Q 1 7 . 生 食 用 食 肉 の 規 格 基 準 等 に つ い て 知 っ て い ま す か 。 そ れ ぞ れ に つ い て お 答 え く だ さ い 。

	知っている	聞いたことはあるが詳しくは知らない	初めて聞いた
生食用の牛肉には規格基準が設定されている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
生食用牛肉には生食用である旨や、とさつ又は解体が行われたと畜場の名称等について表示義務がある	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
牛のレバーを生食用として販売・提供することは禁止されている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
豚の肉やレバーなどの内臓を生食用として販売・提供することは禁止されている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

前へ

次へ

**\* Q 1 8 .** メニュー表にはない生や生に近い状態で食べる食肉料理や加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理（いわゆる裏メニュー）を注文したことはありますか。

- よくある
- たまにある
- ほとんどない
- ない

前へ

次へ

Q19. 普段利用しているメディア・サービスと、情報発信に効果的だと思うものを教えてください。（複数選択可）

\* 普段利用しているメディア・サービス等

- インターネット（ホームページなど）
- テレビ
- ラジオ
- 新聞
- 雑誌・書籍
- 口コミ
- パンフレット・チラシ
- Facebook
- Twitter
- LINE
- Instagram
- 動画サイト
- その他（具体的に）

\* 情報発信に効果的だと思うもの

- インターネット（ホームページなど）
- テレビ
- ラジオ
- 新聞
- 雑誌・書籍
- 口コミ
- パンフレット・チラシ
- Facebook
- Twitter
- LINE
- Instagram
- 動画サイト
- その他（具体的に）

前へ

次へ

Q20. 食品の安全性に関する情報について、どこから得ることが多いですか。また、信頼できると思う情報源を教えてください。（複数選択可）

**\* 得ることが多い情報源**

- 行政のホームページ
- 行政が発行しているリーフレット等
- 企業や団体等のホームページ
- WEBの記事（ブログなど）
- テレビ
- ラジオ
- 新聞
- 雑誌・書籍
- Facebook
- Twitter
- LINE
- Instagram
- 家族や知人
- 動画サイト
- その他（具体的に）

- 特にない

**\* 信頼できると思う情報源**

- 行政のホームページ
- 行政が発行しているリーフレット等
- 企業や団体等のホームページ
- WEBの記事（ブログなど）
- テレビ
- ラジオ
- 新聞
- 雑誌・書籍
- Facebook
- Twitter
- LINE
- Instagram
- 家族や知人
- 動画サイト
- その他（具体的に）

- 特にない

前へ

次へ

\* Q 2 1. 食品の安全性に関する情報について、自分から積極的に収集していますか。

- 日常的に収集している
- 大きな事件があると収集している
- あまり収集していない

前へ

完了



## <資料：飲食店従事者に対する食肉の生食等に関する実態調査 調査票>

食肉の生食等に関する実態調査

- 回答は匿名で、個人が特定されることはありません。
- 回答を修正する場合は、ブラウザの「戻る」ボタンは使用せず、画面下部の「前へ」をクリックして戻ってください。「ページの有効期限切れ」等のメッセージが表示されてしまった場合は、キーボードの「F5キー」またはブラウザの「更新」ボタンでブラウザの再読み込みを行い、再度回答してください。
- 回答を取り消したい場合は、同じ選択肢を再度クリックすることで取り消すことができます。
- \*の付いた質問は**回答必須**です。いずれかの選択肢を選んで「次へ」をクリックしてください。
- 「その他」を選択した方は、所定の入力ボックス内に具体的な内容を入力してください。
- 回答の内容によっては問番号が連続しない場合がありますが、気にせず回答を続けてください。

次へ

食肉の生食等に関する実態調査

\* あなたの性別を教えてください。

男性

女性

前へ 次へ

食肉の生食等に関する実態調査

\* あなたの年齢を教えてください。

前へ 次へ

**\* あなたは、平成27年6月12日から現在までの間、東京都内で営業する飲食店に勤務した経験はありますか。**

- ある（現在も勤務している）
- ある（勤務していたが辞め、現在はしていない）
- ない

前へ

次へ

あなたが勤務している東京都内で営業する飲食店についてお聞きます。  
複数店舗に勤務していた場合は、直近の勤務店についての状況をお聞かせください。  
※既に退職している方は、勤務していた当時の状況についてお答えください。

**\* Q1. 勤務している飲食店の業態を教えてください。**

- チェーン居酒屋
- その他の居酒屋
- チェーン焼肉店
- その他の焼肉店
- チェーン焼鳥・串焼き店
- その他の焼鳥・串焼き店
- チェーン洋食店
- その他の洋食店
- 上記以外（具体的に）

**\* Q2. あなたの勤務形態（主業務）について教えてください。**

- 経営者（調理）
- 経営者（ホール）
- 経営者（調理・ホール両方）
- 正社員（調理）
- 正社員（ホール）
- 正社員（調理・ホール両方）
- パート・アルバイト（調理）
- パート・アルバイト（ホール）
- パート・アルバイト（調理・ホール両方）
- その他（具体的に）

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

あなたが勤務している飲食店の、食肉料理の提供についてお聞きします。

(本調査でいう「食肉」とは、食用とする鳥獣の肉を指し、内臓を含みます)

※既に退職している方は、勤務していた当時の状況についてお答えください。

**\* Q3 - 1. 勤務している飲食店では、平成27年6月12日以降、生や生に近い状態で食べる食肉料理<sup>※1</sup>を提供していますか。**

- 提供している
- 提供していたが、やめた
- 提供していない

※1 生や生に近い状態で食べる食肉料理

意図的に加熱処理を一切行っていないか、表面のみを加熱した食肉を指す。ただし、牛肉のレアステーキは除く。

(例) 刺身、たたき、ユツケ、等

**\* Q3 - 2. 勤務している飲食店では、平成27年6月12日以降、加熱不十分(半生)な状態で食べる食肉料理<sup>※2</sup>を提供していますか。**

- 提供している
- 提供していたが、やめた
- 提供していない

※2 加熱不十分(半生)な状態で食べる食肉料理

中心部まで十分加熱されていない状態で食べることを目的とした食肉料理を指す。ただし、牛肉のステーキは除く。

(従来の調理法では中心部まで加熱するところを、あえて中心部が生の状態を完成とした料理を指します。)

前へ

次へ

**Q 4. 提供しているメニューを教えてください。**

※前問で「提供していたが、やめた」と回答した方は、提供していた当時についてお答えください。

**\* 生や生に近い状態で食べる食肉料理（複数選択可）**

- 鶏肉の刺身
- 鶏のたたき・とりわさ
- レバー・砂肝など鶏の内臓肉の刺身
- 牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）
- 牛肉のたたき
- 牛レバーの刺身
- 牛肉の刺し身
- センマイ・ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身
- 豚肉の刺身
- 豚レバーの刺身
- 馬肉の刺身
- その他（具体的に）

**\* 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理（複数選択可）**

- ハンバーグ（牛肉）
- ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）
- ハンバーグ（その他）
- チキンステーキ
- トンテキ（豚のステーキ）
- 牛の成型肉（サイコロステーキなど）
- その他の成型肉
- 焼き鳥（内臓含む）
- 焼きトン（内臓含む）
- 鶏のつくね
- 牛カツ
- とんかつ
- その他（具体的に）

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

※ Q3-1、3-2において「提供していたが、やめた」と回答した方は、提供していた当時についてお答えください。

### \* Q5-1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理はどのような時に提供していますか。(複数選択可)

- 常時メニュー表に掲載
- お客様からの求めがあった時
- 「生食用」の表示がある食肉を仕入れた時
- 加熱調理用だが、鮮度の良い食肉を仕入れた時
- その他(具体的に)

### \* Q5-2. 加熱不十分(半生)な状態で食べる食肉料理はどのような時に提供していますか。(複数選択可)

- 常時メニュー表に掲載
- お客様からの求めがあった時
- 「生食用」の表示がある食肉を仕入れた時
- 加熱調理用だが、鮮度の良い食肉を仕入れた時
- その他(具体的に)

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

※ Q3-1、3-2において「提供していたが、やめた」と回答した方は、提供していた当時についてお答えください。

**\* Q 6 - 1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理を提供し始めたきっかけを教えてください。（複数選択可）**

- 他の飲食店で提供していたから
- おいしいから
- 仕入れ先に勧められたから
- お客様の求めに応じた
- テレビで見た
- 新聞や雑誌で見た
- インターネットで見たと
- 利幅が大きいから
- 郷里などで食べる習慣があるから
- その他（具体的に）

- わからない・覚えていない

**\* Q 6 - 2. 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供し始めたきっかけを教えてください。（複数選択可）**

- 他の飲食店で提供していたから
- おいしいから
- 仕入れ先に勧められたから
- お客様の求めに応じた
- テレビで見た
- 新聞や雑誌で見た
- インターネットで見たと
- 利幅が大きいから
- 郷里などで食べる習慣があるから
- その他（具体的に）

- わからない・覚えていない

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

※ Q3-1、3-2において「提供していたが、やめた」と回答した方は、提供していた当時についてお答えください。

### \* Q7-1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理の材料は、どのようなものですか。(複数選択可)

- 伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉
- 仕入れ先が生食できるとした食肉
- 仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉
- その他(具体的に)
- わからない・覚えていない

### \* Q7-2. 加熱不十分(半生)な状態で食べる食肉料理の材料は、どのようなものですか。(複数選択可)

- 伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉
- 仕入れ先が生食できるとした食肉
- 仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉
- その他(具体的に)
- わからない・覚えていない

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

※ Q3-1、3-2において「提供していたが、やめた」と回答した方は、提供していた当時についてお答えください。

### \* Q8-1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理を提供している理由を教えてください。（複数選択可）

- おいしいから（食味を優先）
- 生食用の基準に合っているものならば安全だから
- 仕入れ先を信用しているから
- 新鮮な食肉なら安全だから
- 注文数が多いから（需要があるから）
- 過去に食中毒が起きていないから
- 他の飲食店でも提供しているから
- テレビや雑誌等で紹介されているから
- スタミナがつくから
- 表面を加熱すれば大丈夫だから
- インターネットで見ただから
- 利幅が大きいから
- その他（具体的に）

- わからない

### \* Q8-2. 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供している理由を教えてください。（複数選択可）

- おいしいから（食味を優先）
- 生食用の基準に合っているものならば安全だから
- 仕入れ先を信用しているから
- 新鮮な食肉なら安全だから
- 注文数が多いから（需要があるから）
- 過去に食中毒が起きていないから
- 他の飲食店でも提供しているから
- テレビや雑誌等で紹介されているから
- スタミナがつくから
- 表面を加熱すれば大丈夫だから
- インターネットで見ただから
- 利幅が大きいから
- その他（具体的に）

- わからない

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

※ Q3-1、3-2において「提供していたが、やめた」と回答した方は、提供していた当時についてお答えください。

**\* Q9-1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理を提供してお客様から受けた指摘等があれば、教えてください。（複数選択可）**

- 食中毒のリスクがあるので提供を見直すべきとの指摘を受けた
- 子どもや高齢者に向けて注意喚起をすべきとの指摘を受けた
- 生で食べても大丈夫な料理なのか、確認された
- 生食用の食肉なのか、確認された
- 指摘等を受けたことはない

**\* Q9-2. 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供してお客様から受けた指摘等があれば、教えてください。（複数選択可）**

- 食中毒のリスクがあるので提供を見直すべきとの指摘を受けた
- 子どもや高齢者に向けて注意喚起をすべきとの指摘を受けた
- 生で食べても大丈夫な料理なのか、確認された
- 生食用の食肉なのか、確認された
- 指摘等を受けたことはない

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

※ Q3-1、3-2において「提供していたが、やめた」と回答した方は、提供していた当時についてお答えください。

**\* Q10-1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理の提供を原因とする食中毒事例（疑いも含む）はありましたか。**

- ある
- ない
- わからない

**\* Q10-2. 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の提供を原因とする食中毒事例（疑いも含む）はありましたか。**

- ある
- ない
- わからない

前へ

次へ

## 食内の生食等に関する実態調査

※ Q3-1、3-2において「提供していたが、やめた」と回答した方は、提供していた当時についてお答えください。

**\* Q 1 1 - 1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理を提供する際に、生で食べることによる食中毒のリスクについてお客様へ注意喚起していますか。**

- している
- していない
- わからない・覚えていない

「している」と回答した方は、その内容を具体的に教えてください。

**\* Q 1 1 - 2. 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供する際に、半生で食べることによる食中毒のリスクについてお客様へ注意喚起していますか。**

- している
- していない
- わからない・覚えていない

「している」と回答した方は、その内容を具体的に教えてください。

前へ

次へ

## 食内の生食等に関する実態調査

**\* Q 1 2. 食中毒に関すること等、食品の衛生に関する研修や勉強会はどのくらいの頻度で行われていますか。**

- 毎日
- 週1~2回程度
- 月に1回程度
- 半年に1回程度
- 年に1回程度
- 入社時のみ
- 不定期
- その他（具体的に）

- わからない・覚えていない

前へ

次へ

※ Q3-1、3-2において「提供していたが、やめた」と回答した方は、提供していた当時についてお答えください。

**\* Q 1 3 . 生や生に近い状態で食べる食肉料理、又は加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の安全性はどのように担保していますか。**

- 規格基準のあるものについては、規格基準を満たしていることを表示で確認する
- 仕入れ先からの情報を信頼する
- 食肉の鮮度で担保する
- 具体的な指針はない
- その他（具体的に）

- わからない

前へ

次へ

\* Q14-1. 生や生に近い状態で食べる食肉料理の提供をやめた理由を教えてください。(複数選択可)

- 生食用食肉等の規格基準が設定されていることを知ったから
- 食中毒の危険性があることを知ったから
- 店舗で食中毒(疑いも含む)が発生したから
- 知人やお客様から危険性を指摘されたから
- 会社等の指示があったから
- 保健所の指導があったから
- その他(具体的に)
- わからない

\* Q14-2. 加熱不十分(半生)な状態で食べる食肉料理の提供をやめた理由を教えてください。(複数選択可)

- 生食用食肉等の規格基準が設定されていることを知ったから
- 食中毒の危険性があることを知ったから
- 店舗で食中毒(疑いも含む)が発生したから
- 知人やお客様から危険性を指摘されたから
- 会社等の指示があったから
- 保健所の指導があったから
- その他(具体的に)
- わからない

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

食肉の安全性に関する認識についてお聞きします。

**Q 1 5. 食肉の安全性について、正しいと思うものをすべて選択してください。**

- 食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。
- 食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。
- ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。
- 成型肉（肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉）のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。
- 子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。
- 食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が阻害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。
- 食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。
- カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。
- 腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である。

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

**\* Q 1 6. 次に示す食肉と関係の深い食中毒菌、ウイルスについて知っていますか。それぞれについてお答えください。**

	知っている	聞いたことはあるが詳しくは知らない	初めて聞いた
カンピロバクター	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
腸管出血性大腸菌（O157、O111等）	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
E型肝炎ウイルス	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
サルモネラ属菌	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

\* Q 17. 生食用食肉の規格基準等について知っていますか。それぞれについてお答えください。

	知っている	聞いたことはあるが詳しくは知らない	初めて聞いた
生食用の牛肉には規格基準が設定されている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
生食用牛肉には生食用である旨や、とさつ又は解体が行われたと畜場の名称等について表示義務がある	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
牛のレバーを生食用として販売・提供することは禁止されている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
豚の肉やレバーなどの内臓を生食用として販売・提供することは禁止されている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

前へ

次へ

## 食肉の生食等に関する実態調査

\* Q 18. 食品の安全性に関する情報について、どこから得ることが多いですか。（複数選択可）

- 行政のホームページ
- 行政が発行しているリーフレット等
- 企業や団体等のホームページ
- WEBの記事（ブログなど）
- テレビ
- ラジオ
- 新聞
- 業界紙
- 雑誌・書籍
- Facebook
- Twitter
- LINE
- Instagram
- 家族や知人
- 動画サイト
- その他（具体的に）

前へ

次へ

\* Q19. 食品の安全性に関する情報について、自分から積極的に収集していますか。

- 日常的に収集している
- 大きな事件があると収集している
- あまり収集していない

前へ

完了



令和4年3月発行

登録番号(3)33

### 食肉の生食等に関する実態調査報告書

編集・発行 東京都健康安全研究センター  
企画調整部 健康危機管理情報課 食品医薬品情報担当  
〒169-0073  
東京都新宿区百人町 3-24-1  
電話 03 (3363) 3472

調査委託 株式会社リサーチ東京  
〒166-0016  
東京都杉並区成田西 4-11-18  
電話 03 (3391) 8833



**リサイクル適性 (A)**

この印刷物は、印刷用の紙へ  
リサイクルできます。