

【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。

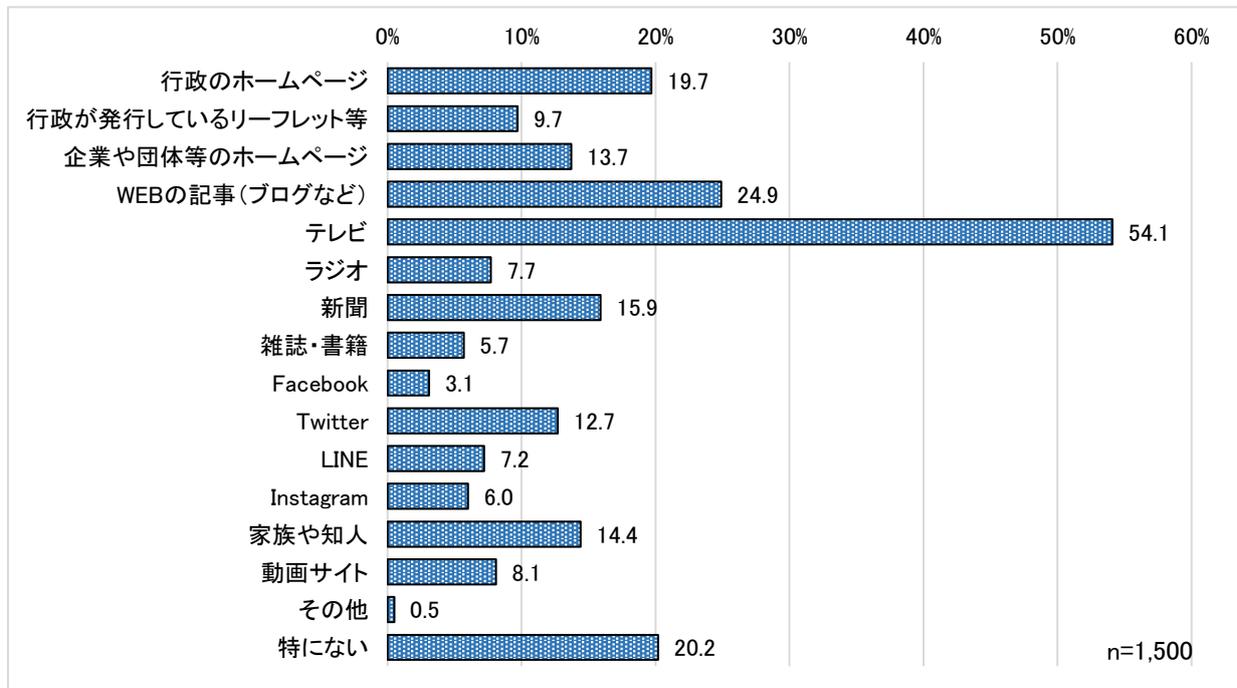
図表112. 【性別・年代別】 情報発信に効果的なメディア・サービス（複数回答）（%）

	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。

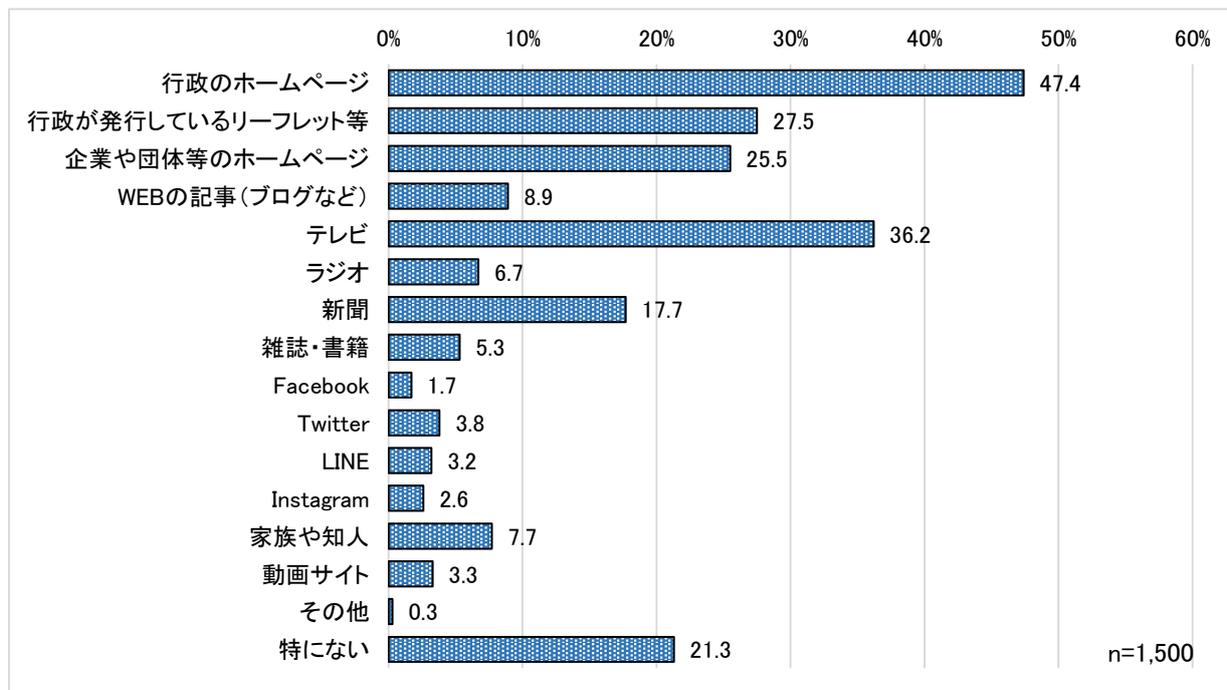
図表116. 【喫食状況別（半生）】 得ることが多い情報源（複数回答）（%）

	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。

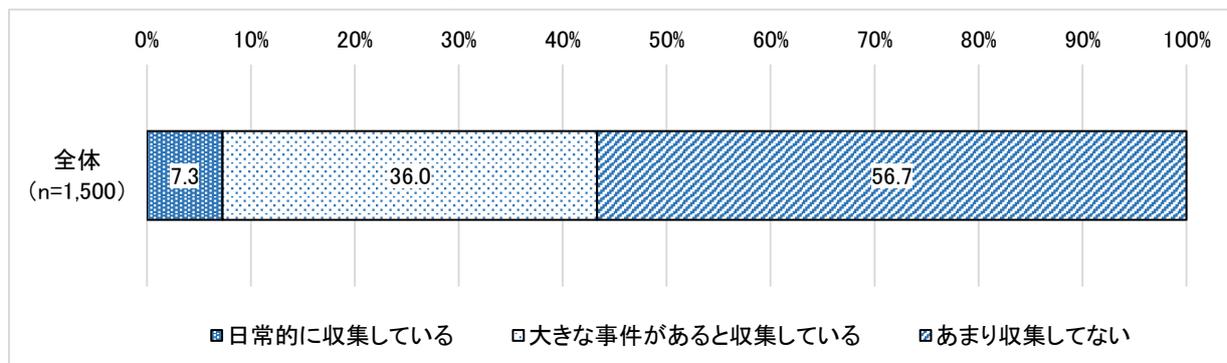
図表120. 【喫食状況別（半生）】 信頼できる情報源（複数回答）（%）

	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
性別年代別	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（%）

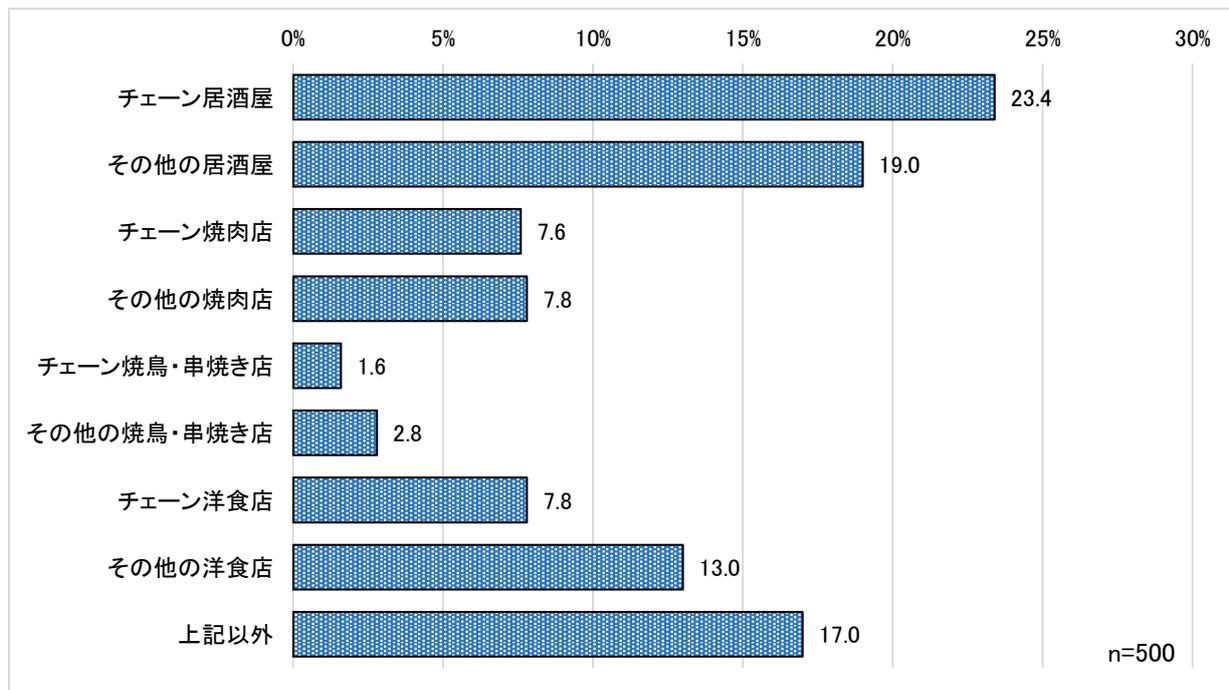
	n	日常的に収集している	大きな事件があると	あまり収集してない
全体	1,500	7.3	36.0	56.7
よく食べる	80	16.3	40.0	43.8
たまに食べる	436	10.6	37.6	51.8
以前は食べていたがやめた	308	5.2	41.9	52.9
食べたことはない	676	5.0	31.8	63.2

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。

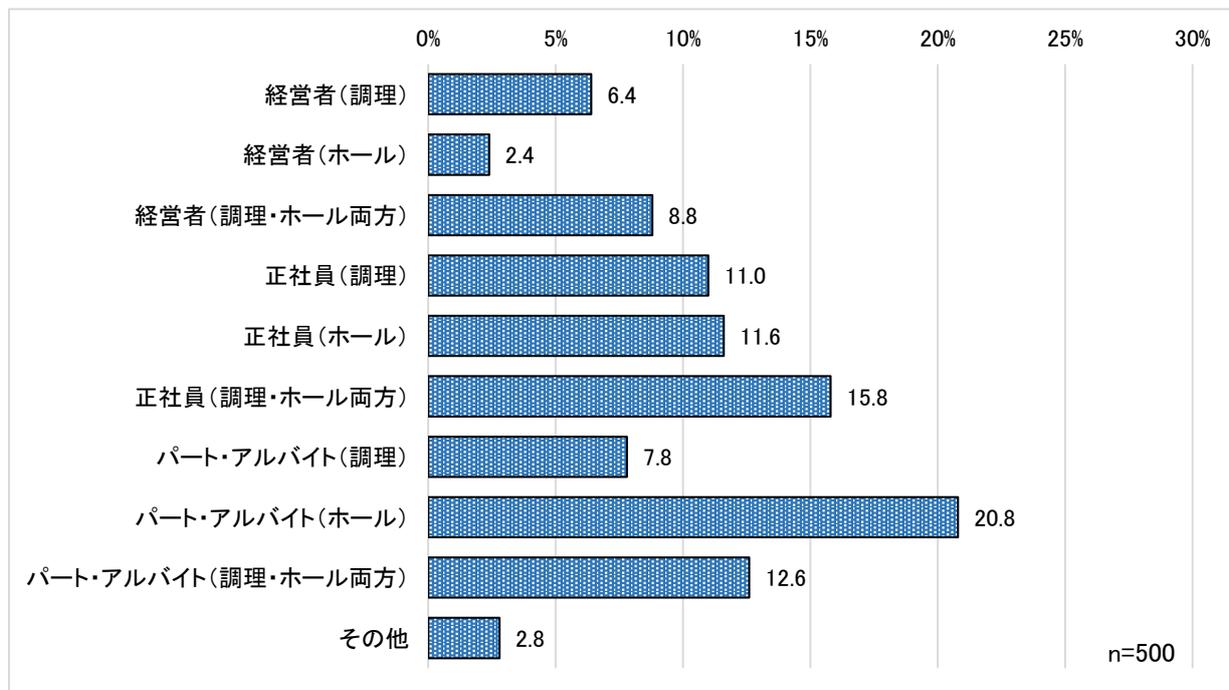
図表125. 飲食店の業態



(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。

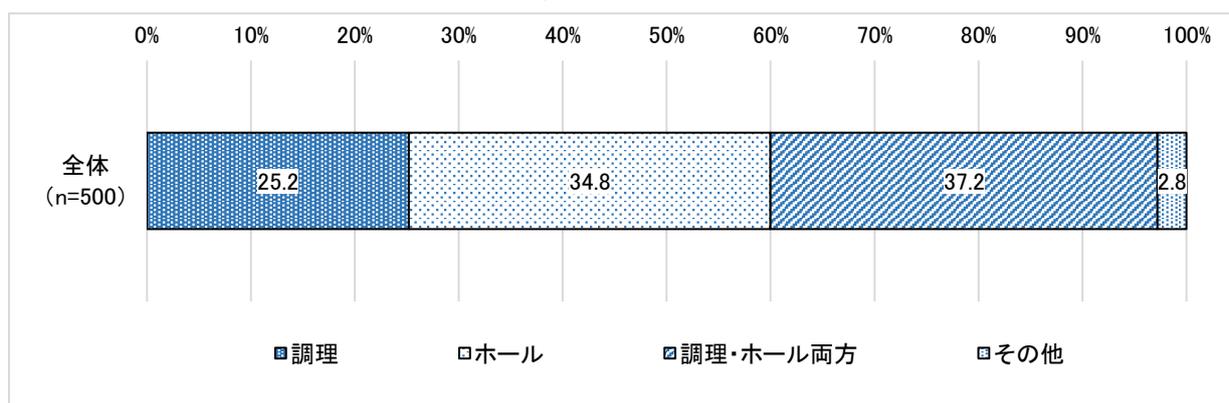
図表126. 勤務形態と主業務



<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

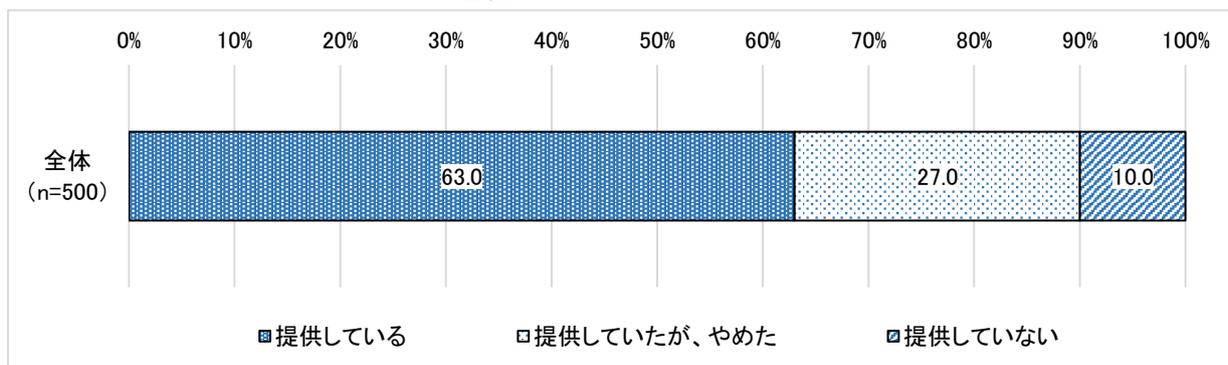


(3) 生食等の食肉料理の提供状況

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。

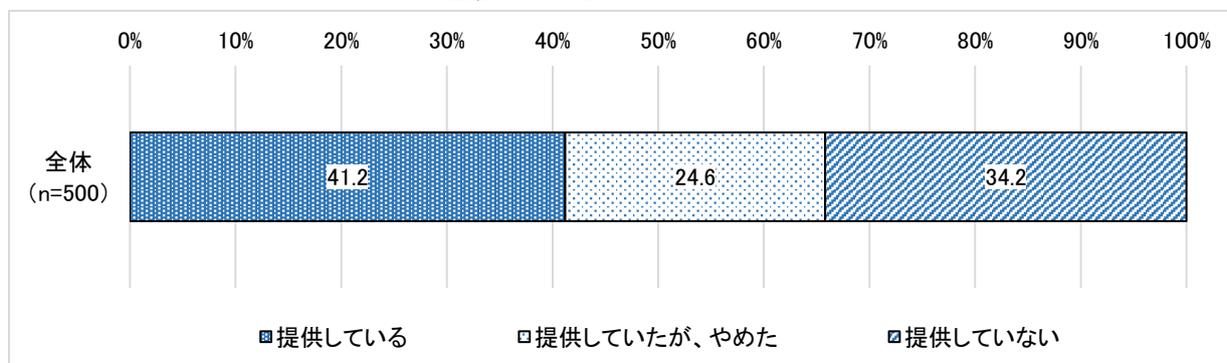
図表129. 【業態別】 提供状況（生） (%)

	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） (%)

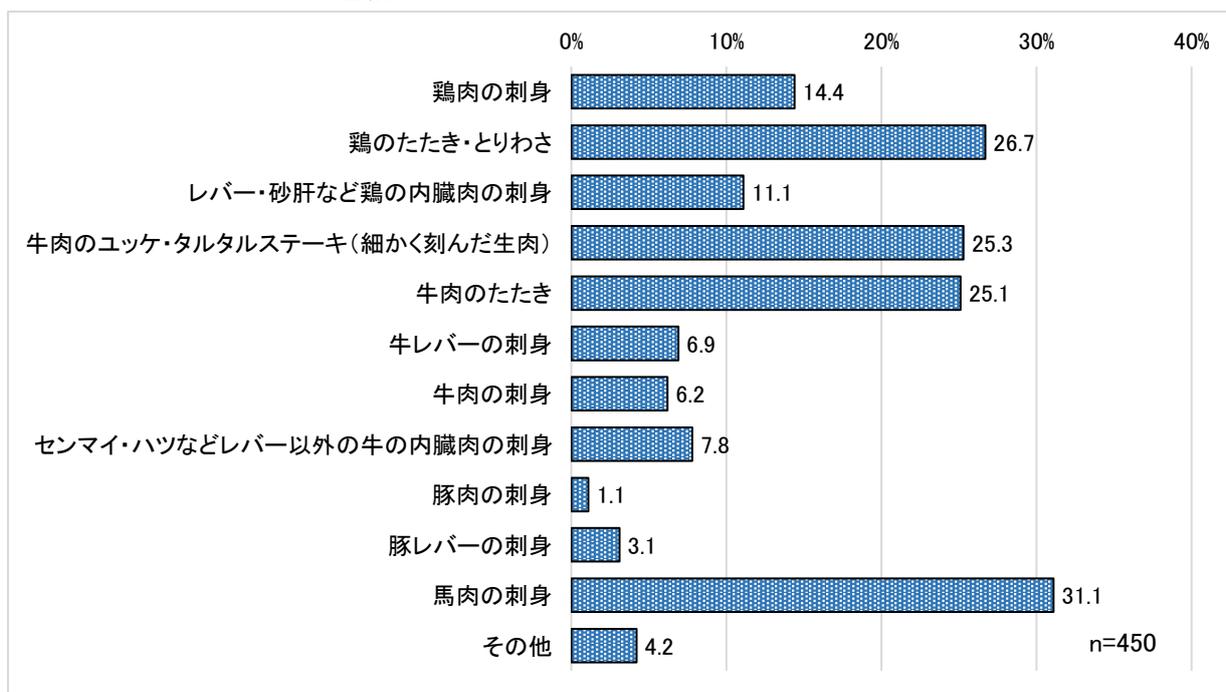
	n	提供している	提供していたが、やめた	提供していない
全体	500	41.2	24.6	34.2
居酒屋	212	38.2	25.5	36.3
焼肉店	77	40.3	14.3	45.5
焼鳥・串焼き店	22	50.0	36.4	13.6
洋食店	104	44.2	32.7	23.1
上記以外	85	43.5	18.8	37.6

(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。

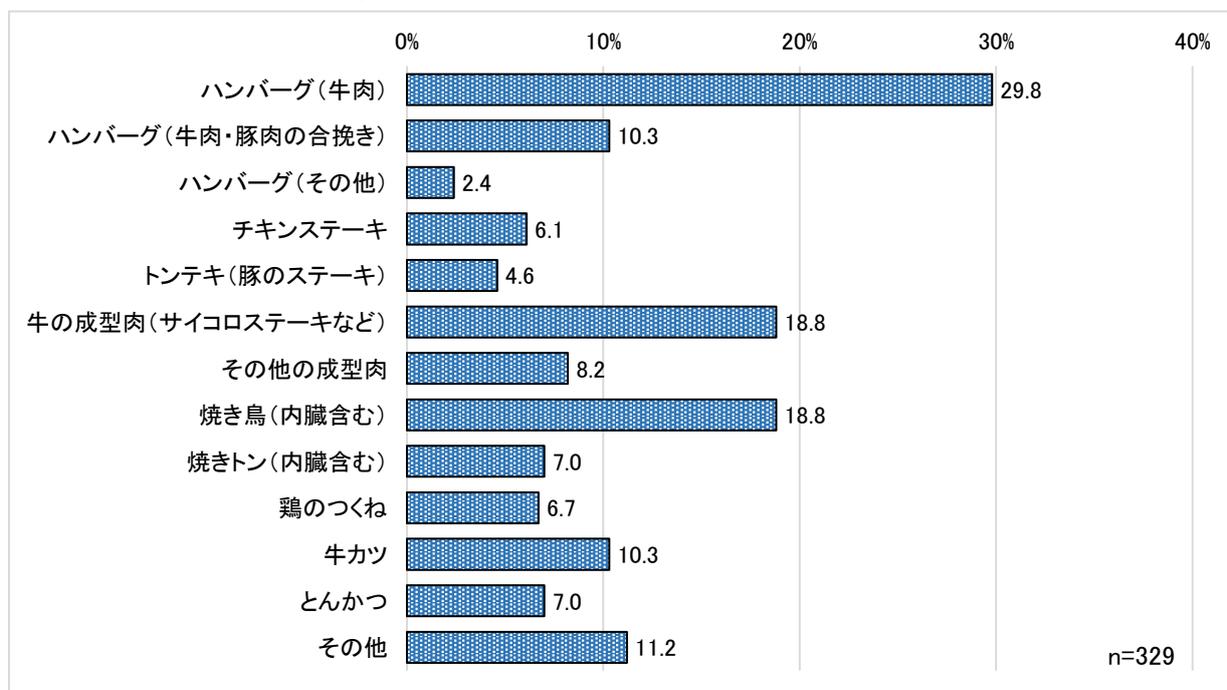
図表134. 【業態別】 提供メニュー（生）（複数回答）（%）

	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）（%）

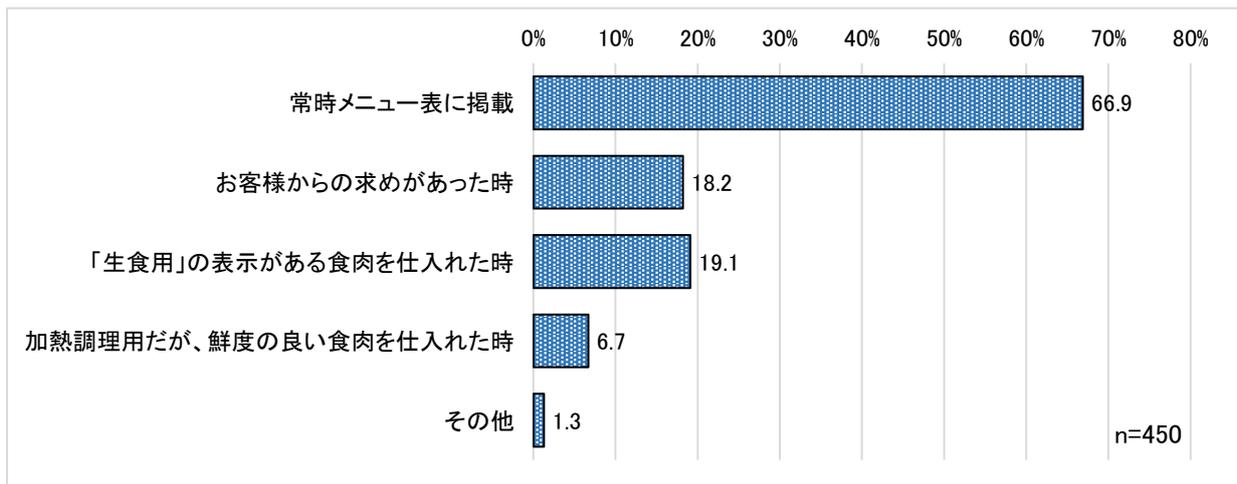
	n	ハンバーグ（牛肉）	ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	ハンバーグ（その他）	チキンステーキ	トンテキ（豚のステーキ）	牛の成型肉（サイコロステーキなど）	その他の成型肉	焼き鳥（内臓含む）	焼きトン（内臓含む）	鶏のつくね	牛カツ	とんかつ	その他
全体	329	29.8	10.3	2.4	6.1	4.6	18.8	8.2	18.8	7.0	6.7	10.3	7.0	11.2
居酒屋	135	23.7	11.9	2.2	8.1	9.6	15.6	8.1	28.1	11.9	10.4	6.7	8.1	9.6
焼肉店	42	33.3	7.1	-	2.4	2.4	33.3	16.7	-	-	2.4	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。

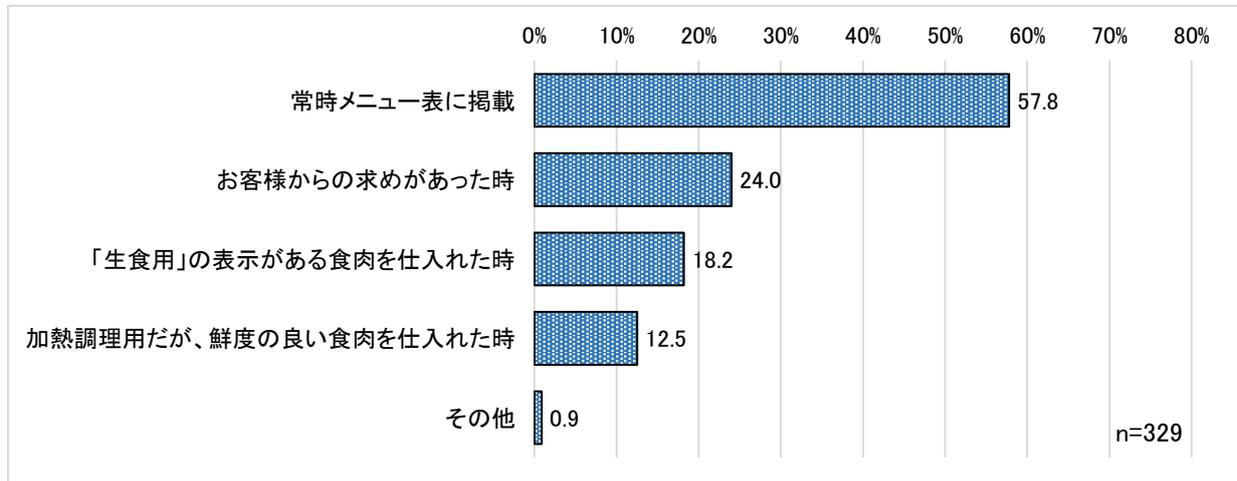
図表138. 提供タイミング（生）（複数回答）



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）

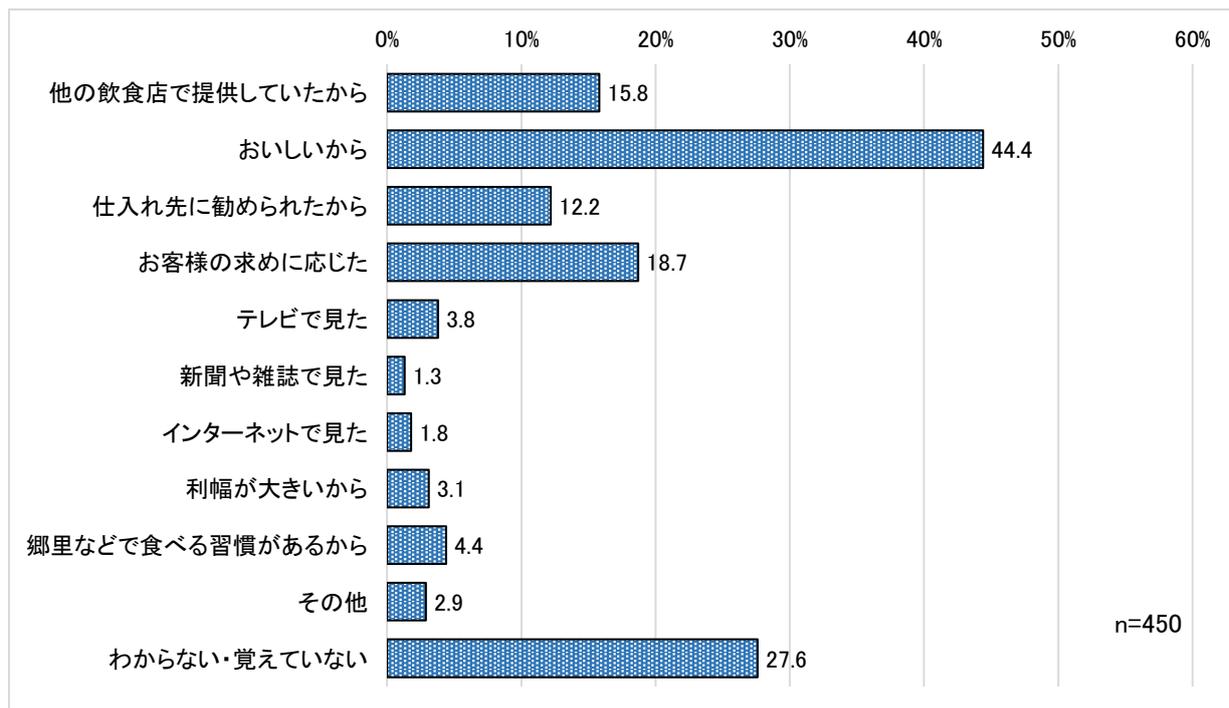


(6) 生食等の食肉料理の提供のきっかけ

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。

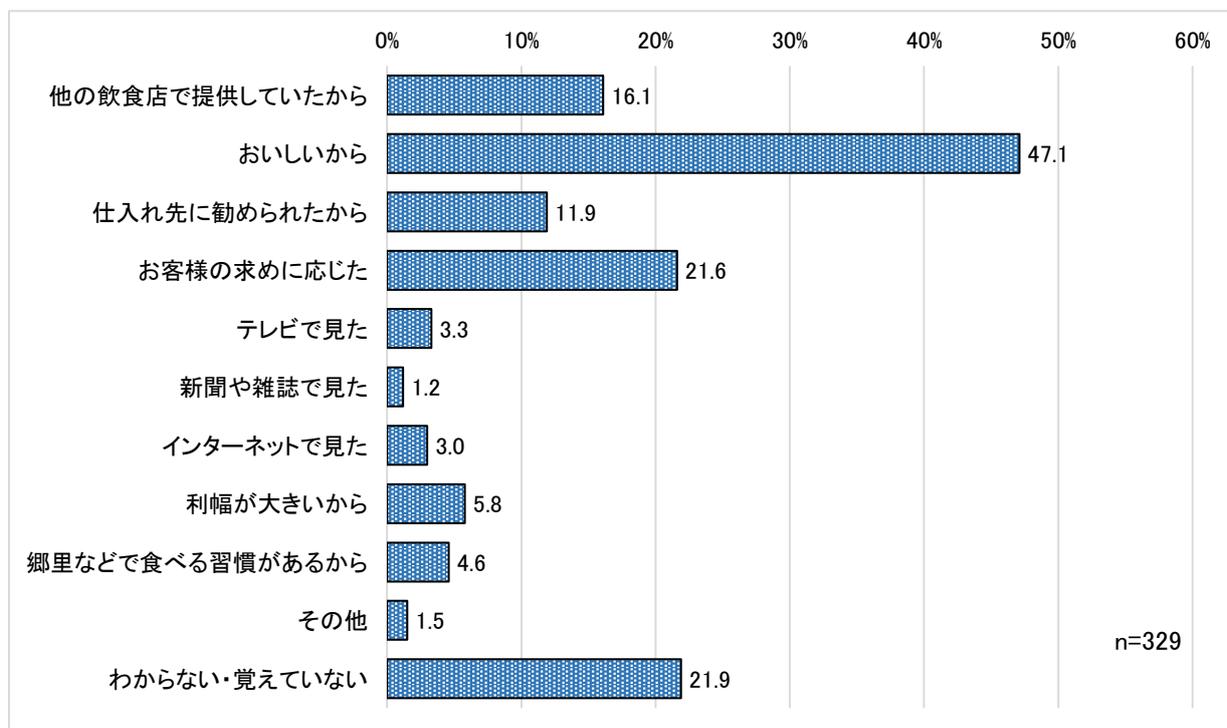
図表140. 提供のきっかけ（生）（複数回答）



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）

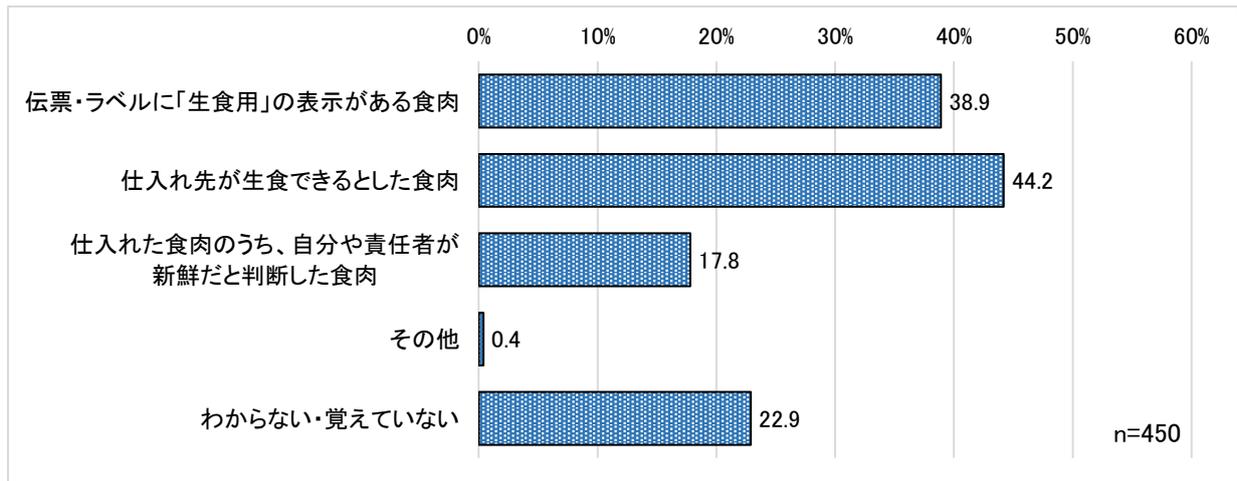


(7) 生食等の食肉料理の材料

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。

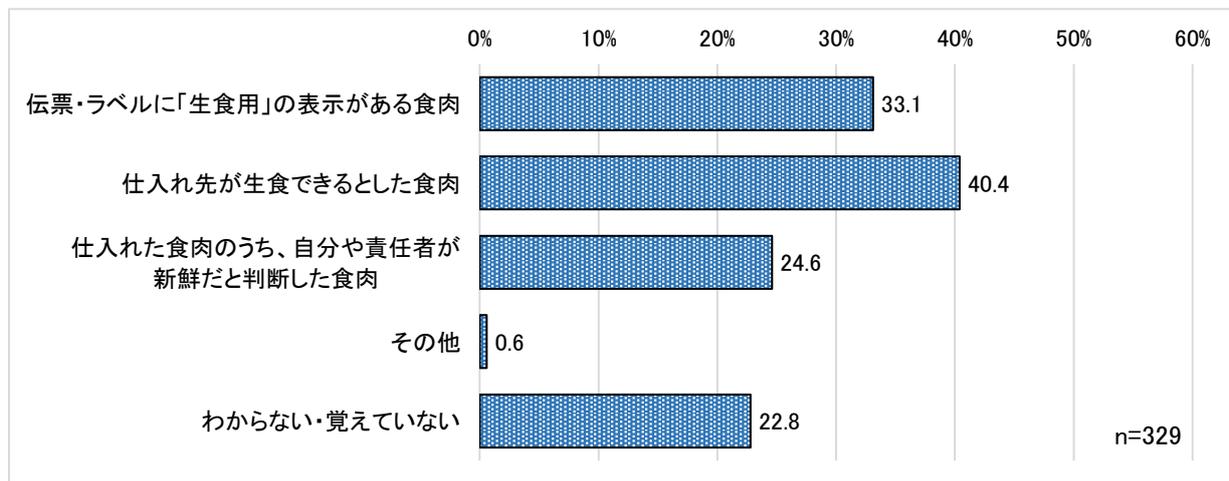
図表144. 【肉の種類別】 材料（生） (%)

	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） (%)

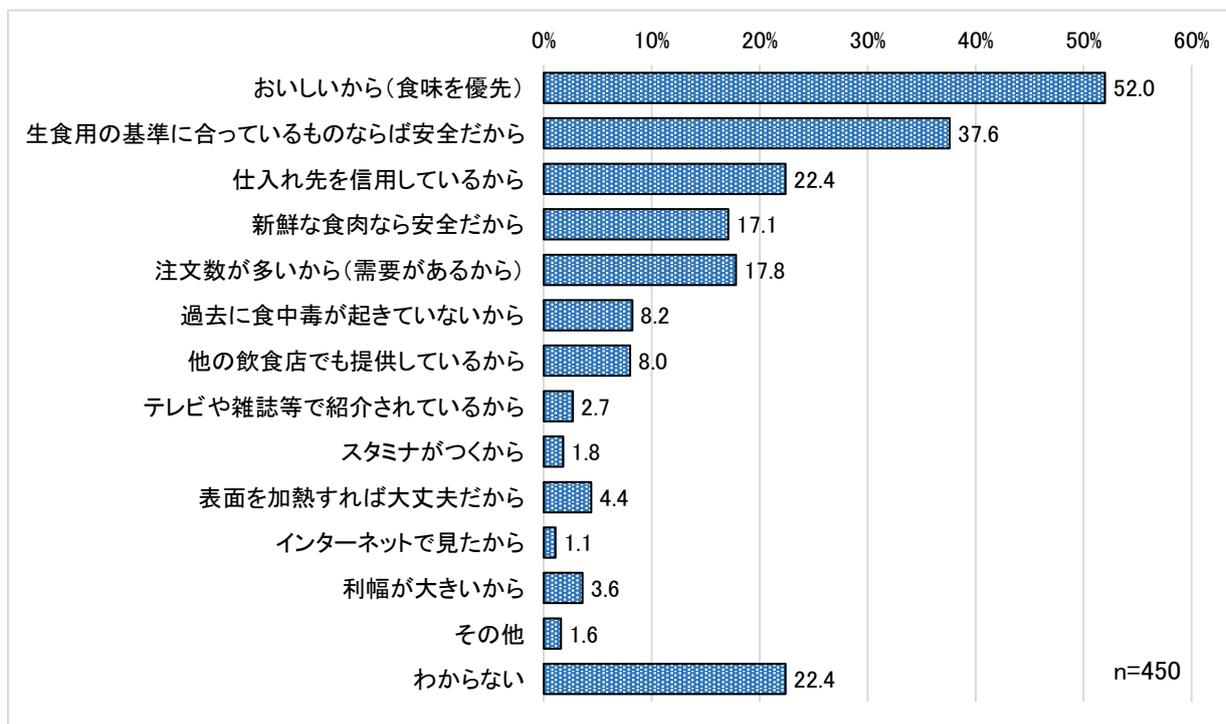
	n	伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉	仕入れ先が生食できるとした食肉	仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉	その他	わからない・覚えていない
全体	329	33.1	40.4	24.6	0.6	22.8
ハンバーグ（牛肉）	98	39.8	42.9	27.6	1.0	17.3
ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	34	47.1	55.9	29.4	-	8.8
ハンバーグ（その他）	8	50.0	50.0	12.5	-	12.5
チキンステーキ	20	55.0	55.0	25.0	-	5.0
トンテキ（豚のステーキ）	15	33.3	53.3	26.7	-	26.7
牛の成型肉（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。

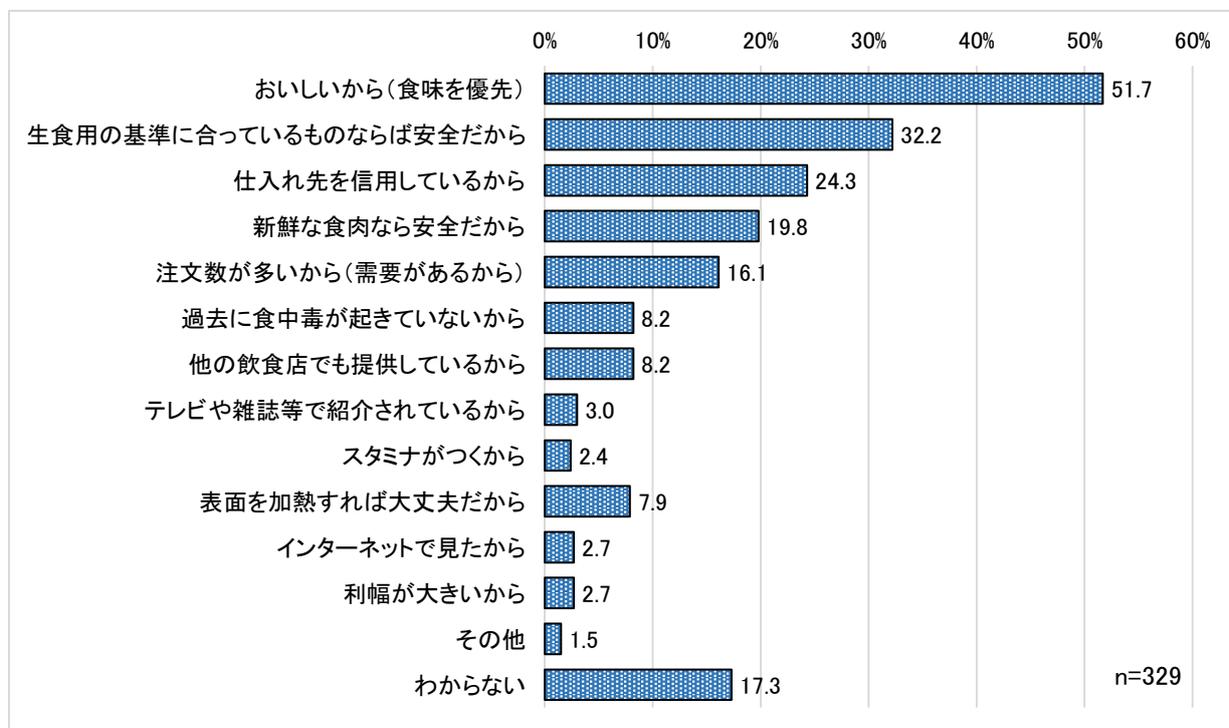
図表147. 提供理由（生）（複数回答）



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）

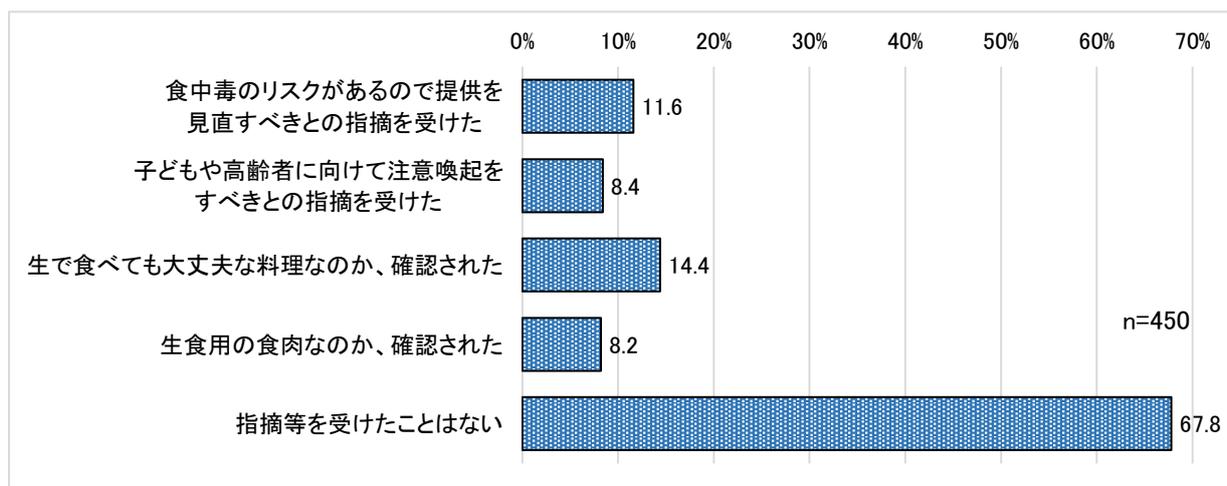


(9) 生食等の食肉料理で受けた指摘の有無

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。

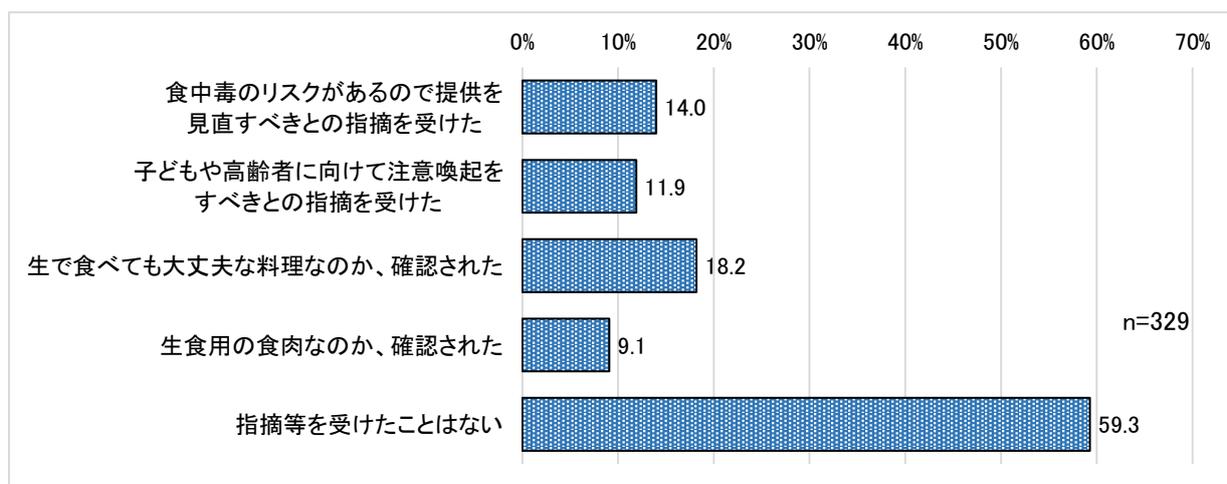
図表149. 受けた指摘の有無（生）（複数回答）



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）

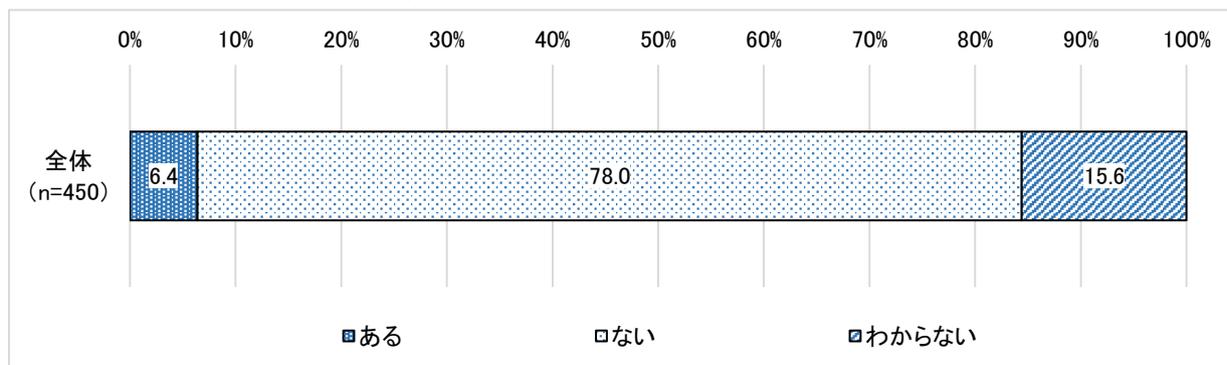


(10) 生食等の食肉料理の食中毒事例の有無

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。

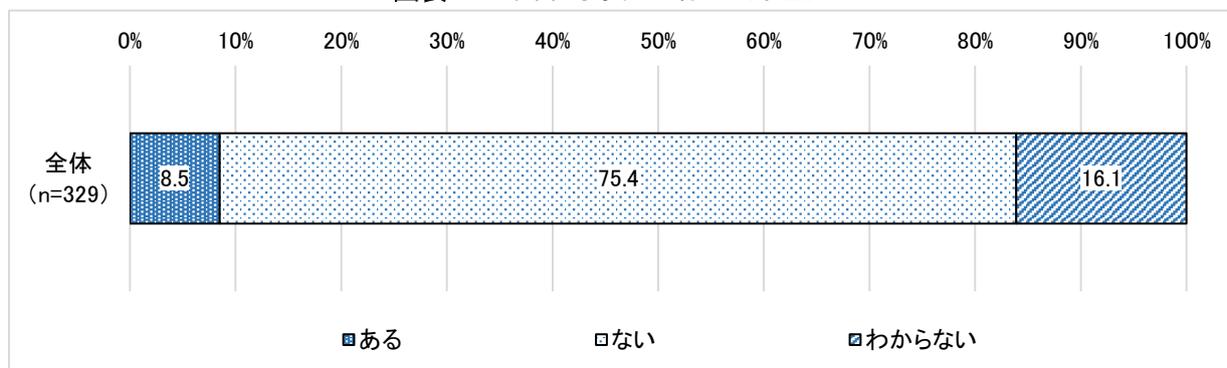
図表152. 【提供メニュー別】 食中毒事例の有無（生） (%)

	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） (%)

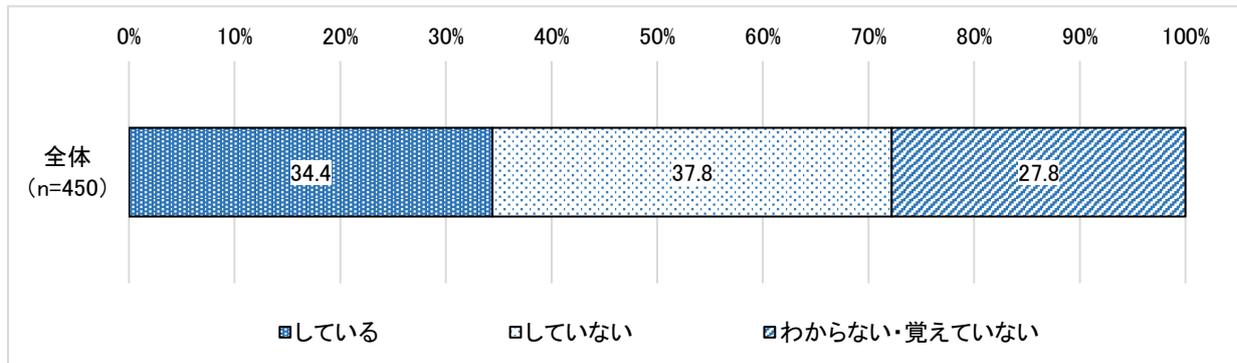
	n	ある	ない	わからない
全体	329	8.5	75.4	16.1
ハンバーグ（牛肉）	98	9.2	77.6	13.3
ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）	34	2.9	85.3	11.8
ハンバーグ（その他）	8	12.5	75.0	12.5
チキンステーキ	20	20.0	70.0	10.0
トンテキ（豚のステーキ）	15	-	93.3	6.7
牛の成型肉（サイコロステーキなど）	62	6.5	79.0	14.5
その他の成型肉	27	14.8	70.4	14.8
焼き鳥（内臓含む）	62	11.3	74.2	14.5
焼きトン（内臓含む）	23	13.0	73.9	13.0
鶏のつくね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

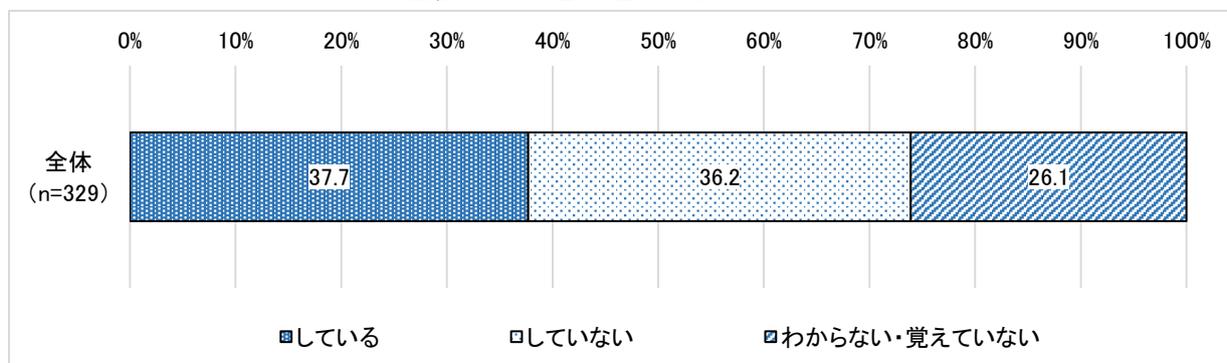
図表156. 【業態別】 注意喚起の有無（生） (%)

	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） (%)

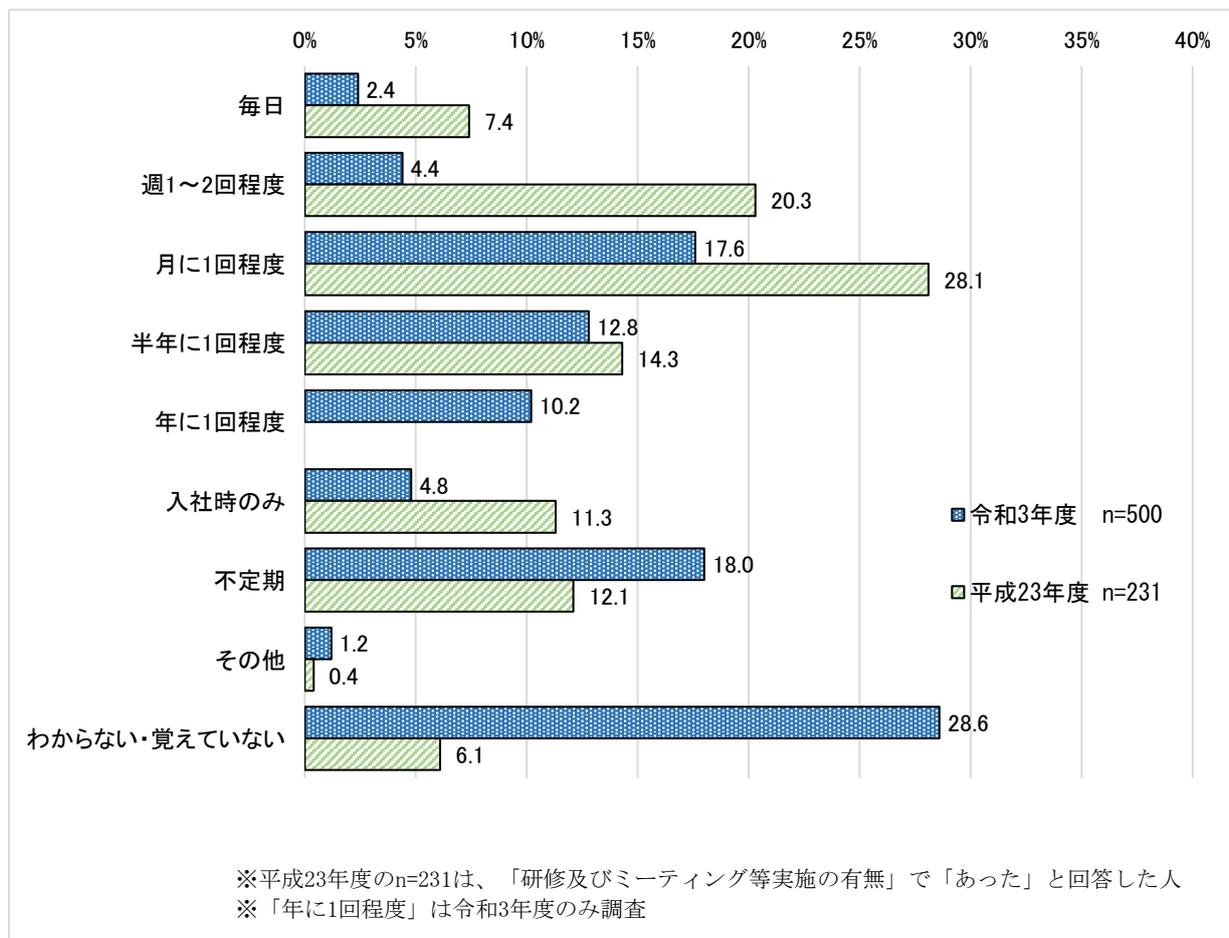
	n	している	していない	わからない・覚えていない
全体	329	37.7	36.2	26.1
居酒屋	135	38.5	34.8	26.7
焼肉店	42	50.0	28.6	21.4
焼鳥・串焼き店	19	21.1	52.6	26.3
洋食店	80	42.5	30.0	27.5
上記以外	53	24.5	49.1	26.4

(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。

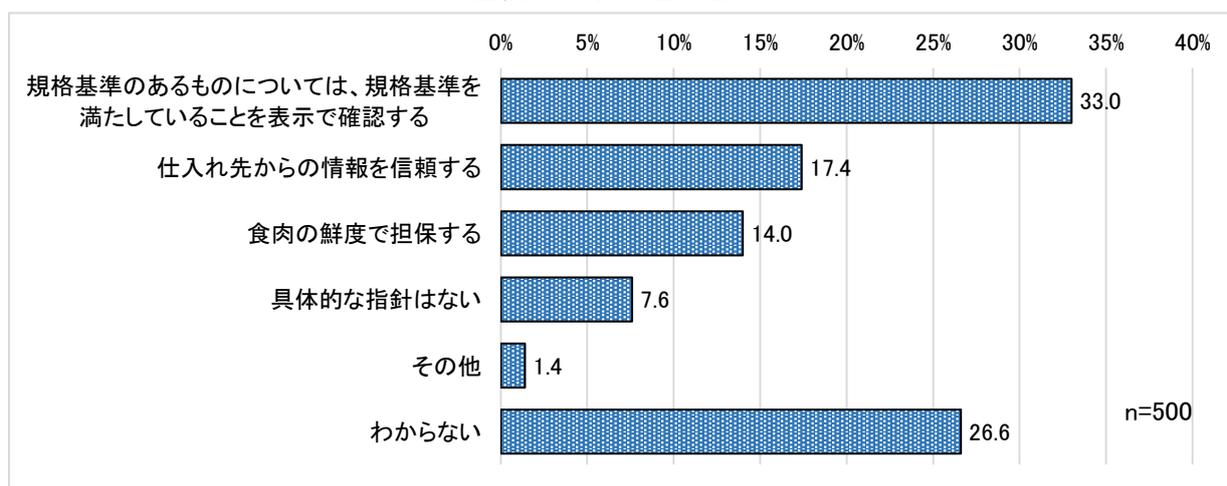
図表159. <経年比較> 研修の頻度



(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 (%)

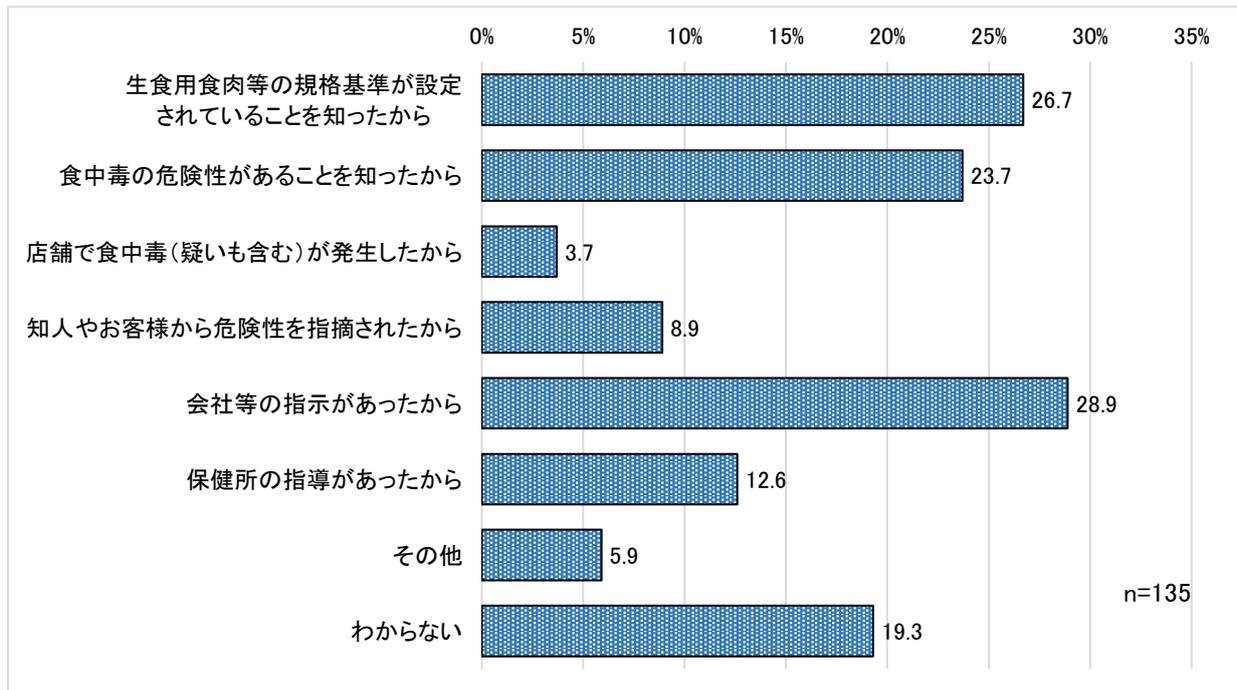
	n	を規格基準 とした あるもの について は、規格 基準	仕 入 れ 先 か ら の 情 報 を 信 頼 す る	食 肉 の 鮮 度 で 担 保 す る	具 体 的 な 指 針 は な い	そ の 他	わ か ら な い
全体	500	33.0	17.4	14.0	7.6	1.4	26.6
居酒屋	212	34.4	19.3	12.7	7.1	1.9	24.5
焼肉店	77	37.7	13.0	13.0	5.2	-	31.2
焼鳥・串焼き店	22	31.8	13.6	31.8	9.1	-	13.6
洋食店	104	31.7	17.3	10.6	11.5	1.9	26.9
上記以外	85	27.1	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。

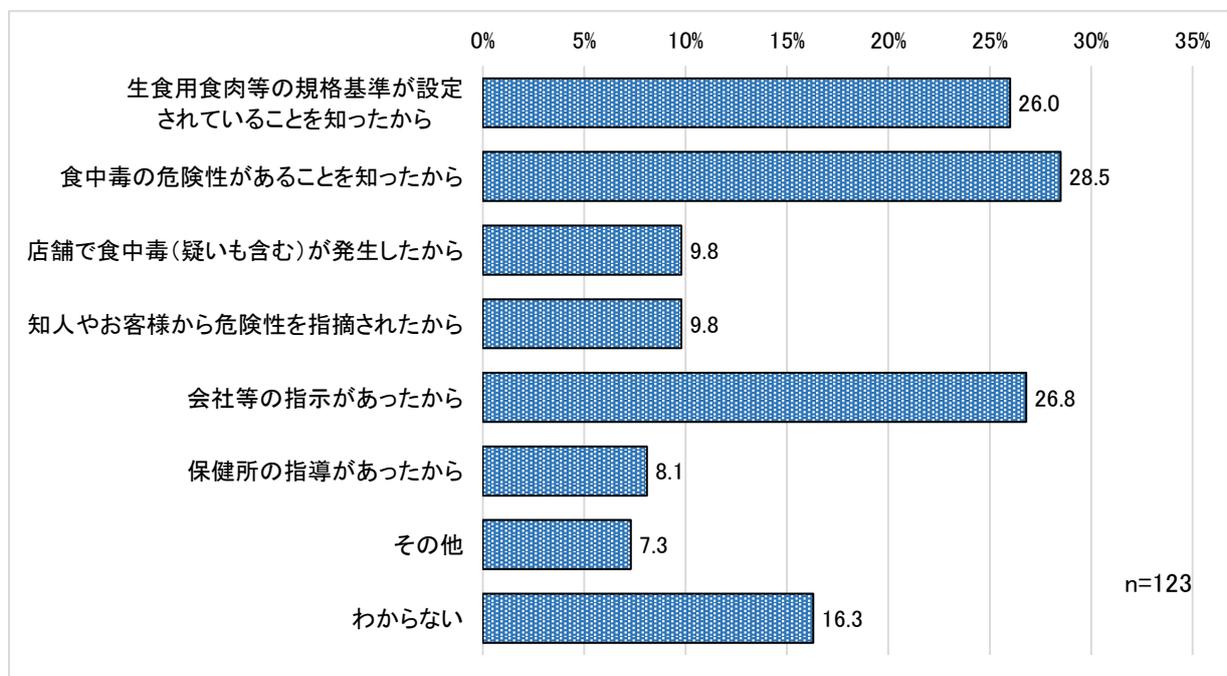
図表162. 提供をやめた理由（生）（複数回答）



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

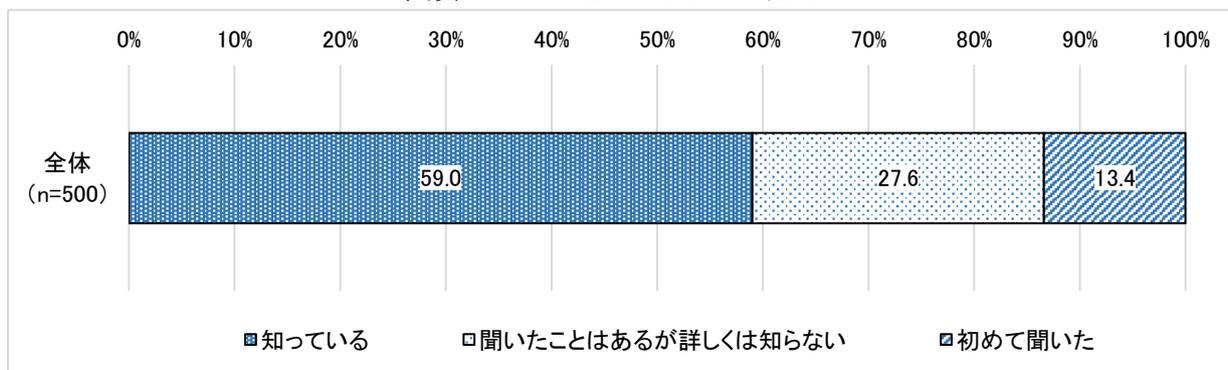
カテゴリ	正解	正答率 (%)
食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。	×	87.0
食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	91.8
ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	93.2
成型肉（肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉）のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。	○	53.4
子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。	○	67.8
食肉に関係する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が障害され、手足の麻痺が起こるギランバレ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。

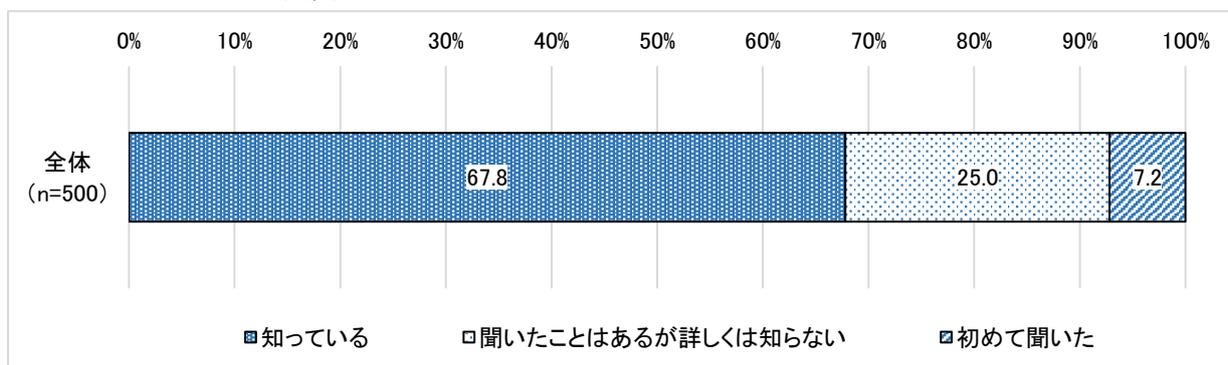
図表165. カンピロバクターの認知



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。

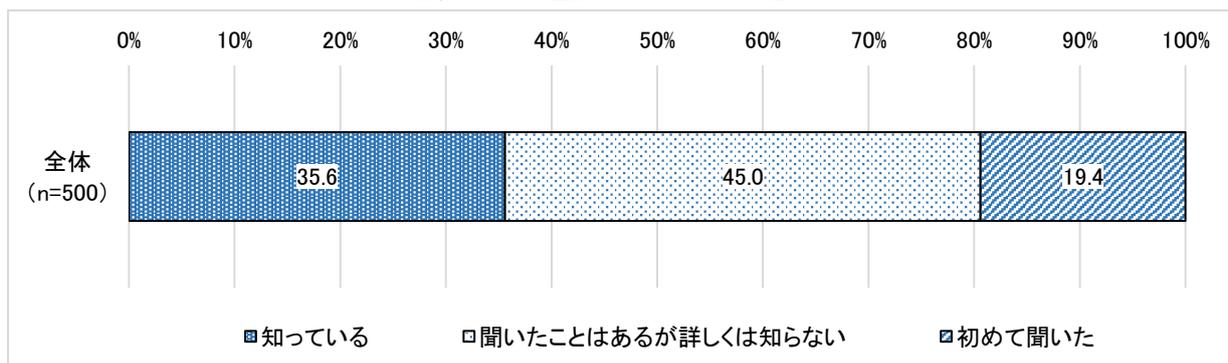
図表166. 腸管出血性大腸菌（O157、O111 等）の認知



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。

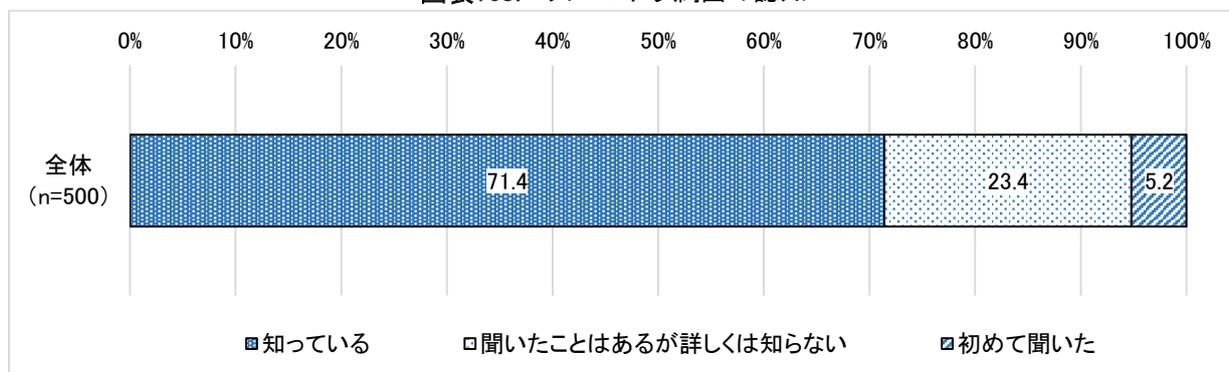
図表167. E型肝炎ウイルスの認知



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

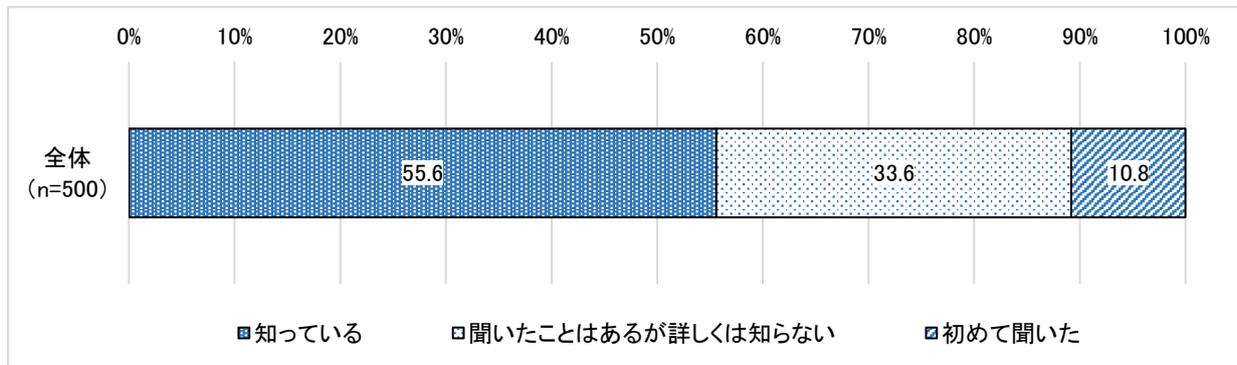


(17) 生食用食肉の規格基準の認知

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。

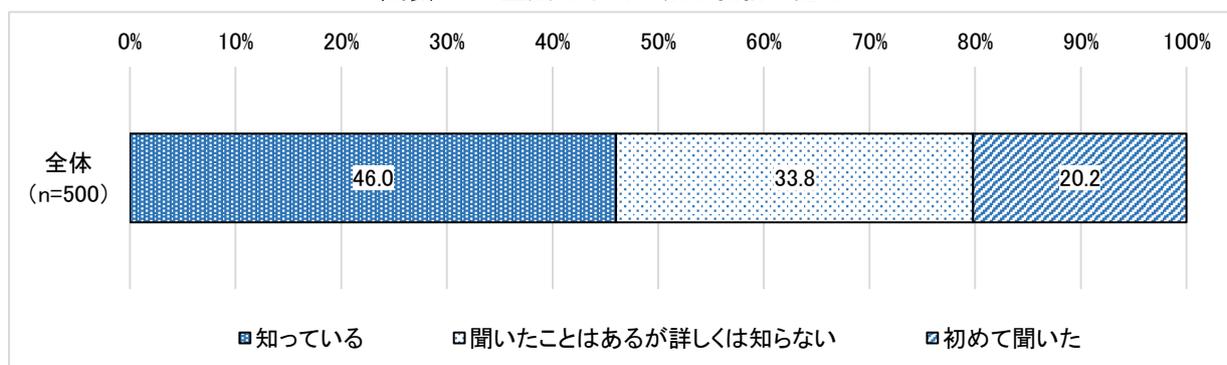
図表170. 【業態別】 生食用牛肉の規格基準の認知 (%)

	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。

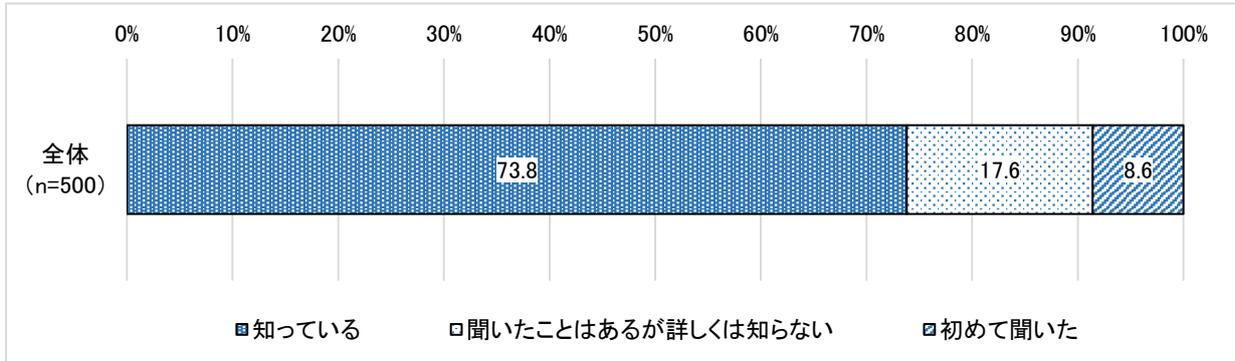
図表172. 【業態別】 生食用牛肉の規格基準の認知 (%)

	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。

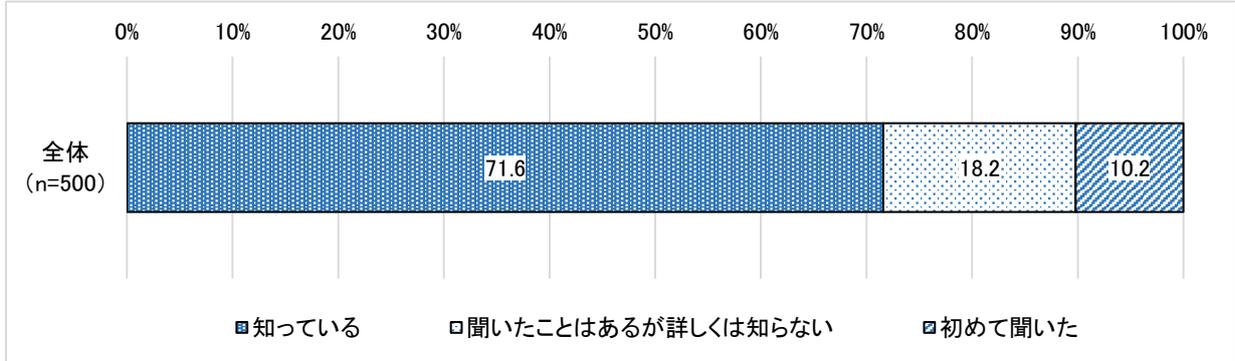
図表174. 【業態別】 牛レバーの生食用販売・提供の禁止の認知 (%)

	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。

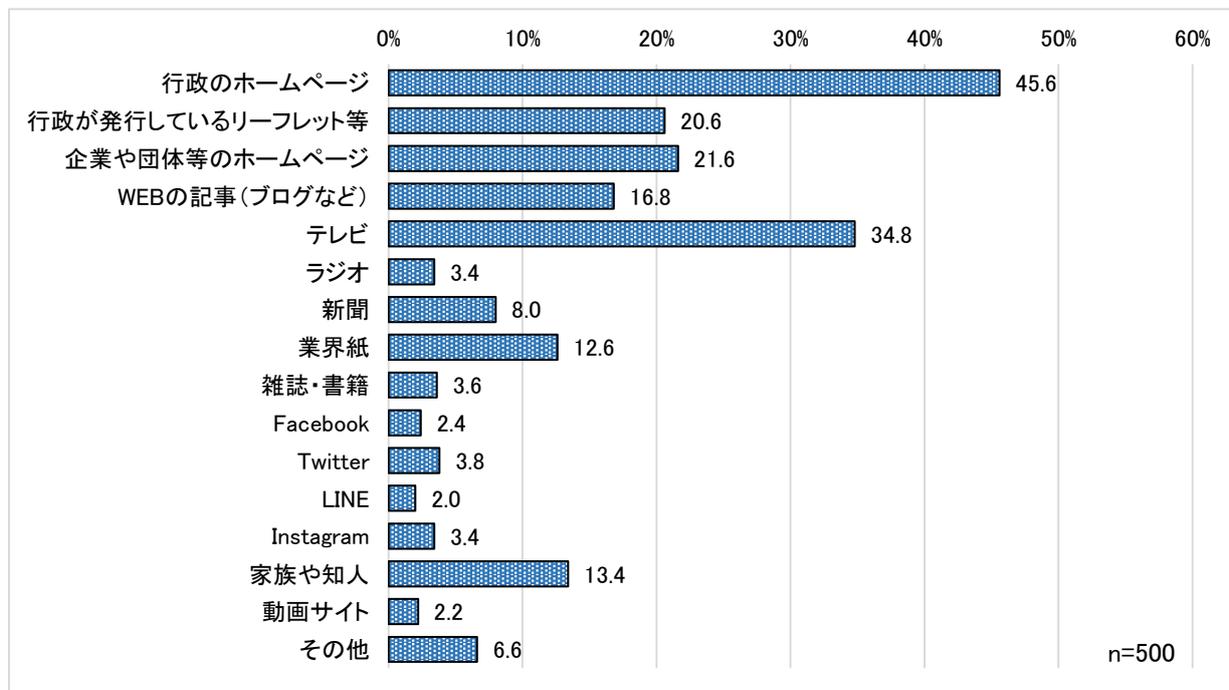
図表176. 【業態別】 豚の肉や内臓の生食用販売・提供の禁止の認知 (%)

	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。

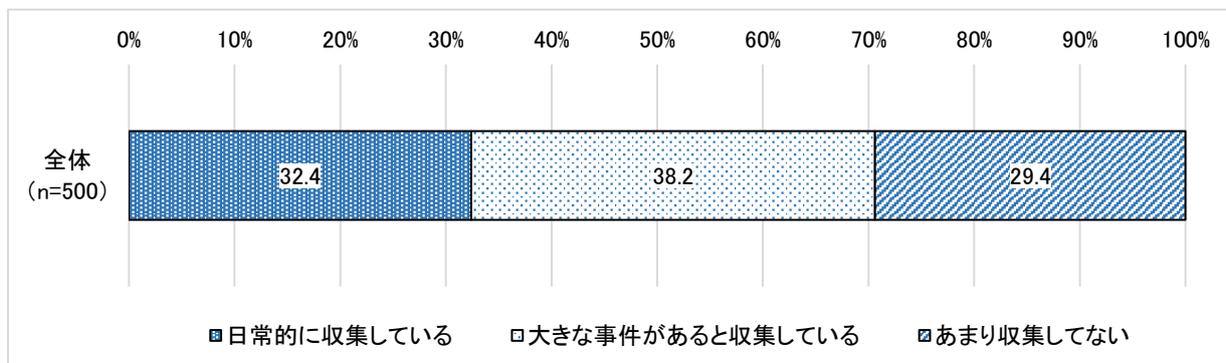
図表179. 【情報収集タイミング別】 得ることが多い情報源（複数回答）（%）

	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

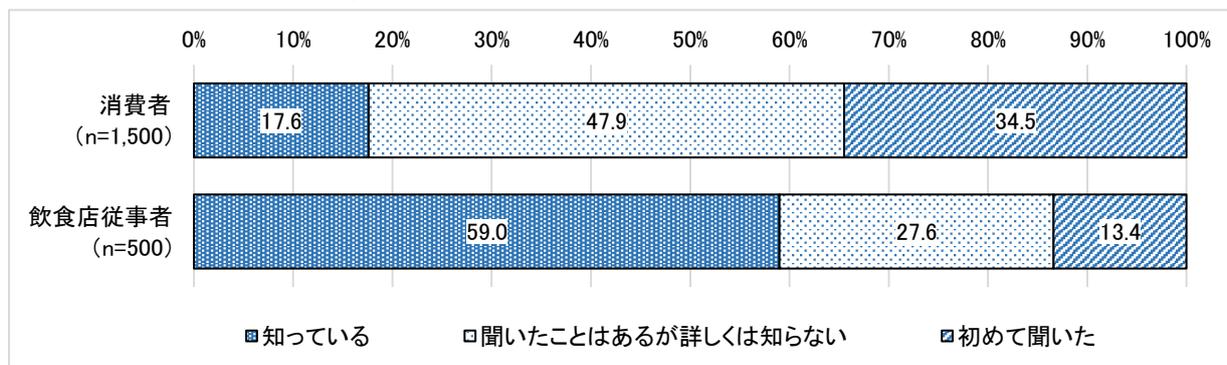
カテゴリ	正解	正答率 (%)		正答率の差 (pt)
		消費者	飲食店従事者	飲食店従事者 - 消費者
食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。	×	86.3	87.0	0.7
食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	92.1	91.8	-0.3
ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	94.6	93.2	-1.4
成型肉(肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉)のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。	○	45.9	53.4	7.5
子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分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。

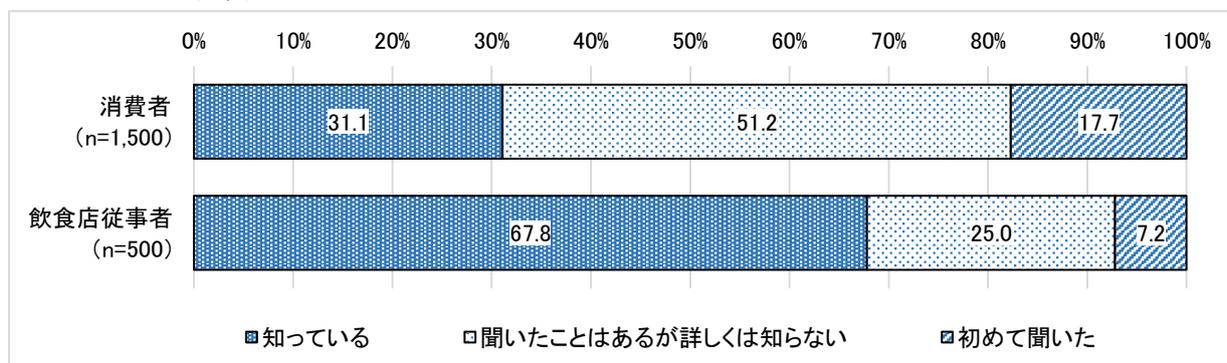
図表183. <対象者比較> カンピロバクターの認知



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。

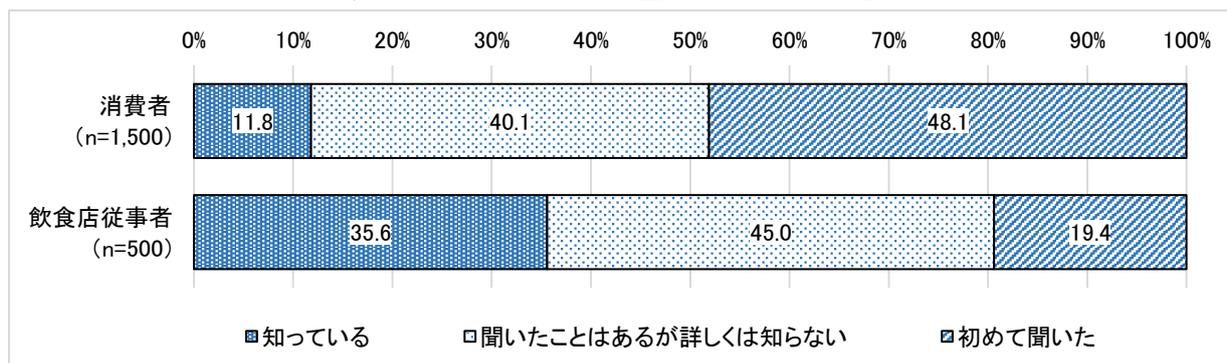
図表184. <対象者比較> 腸管出血性大腸菌（O157、O111等）の認知



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。

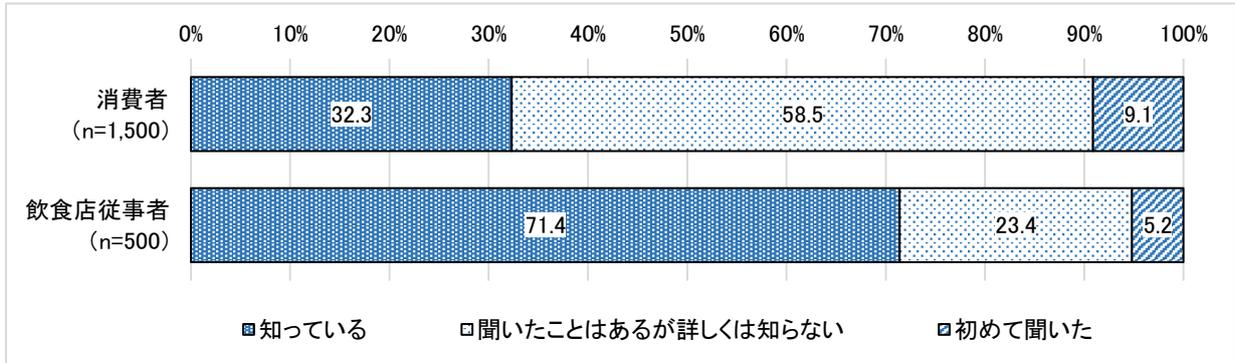
図表185. <対象者比較> E型肝炎ウイルスの認知



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で比較すると、「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

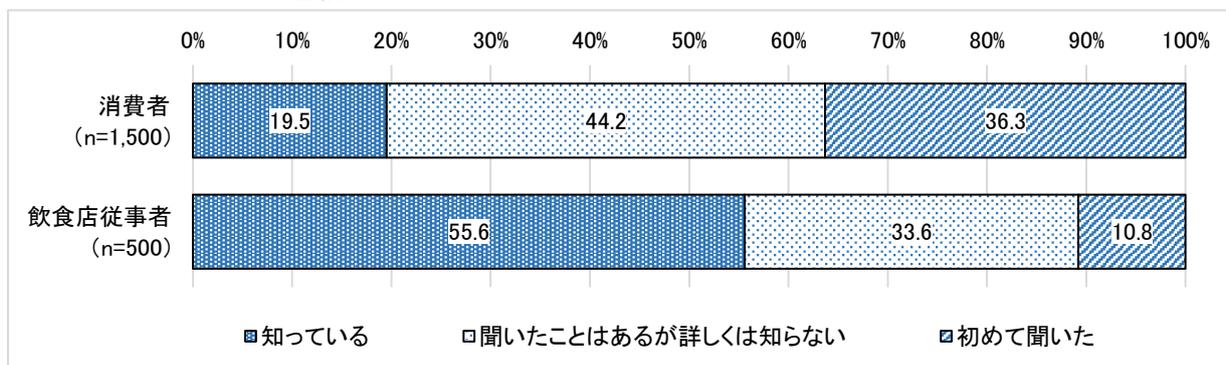


(3) 生食用食肉の規格基準の認知

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。

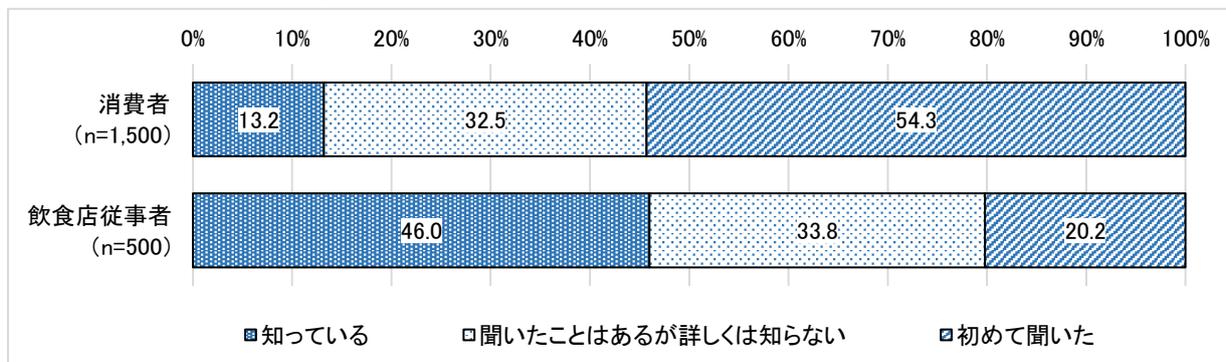
図表187. <対象者比較> 生食用牛肉の規格基準の認知



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。

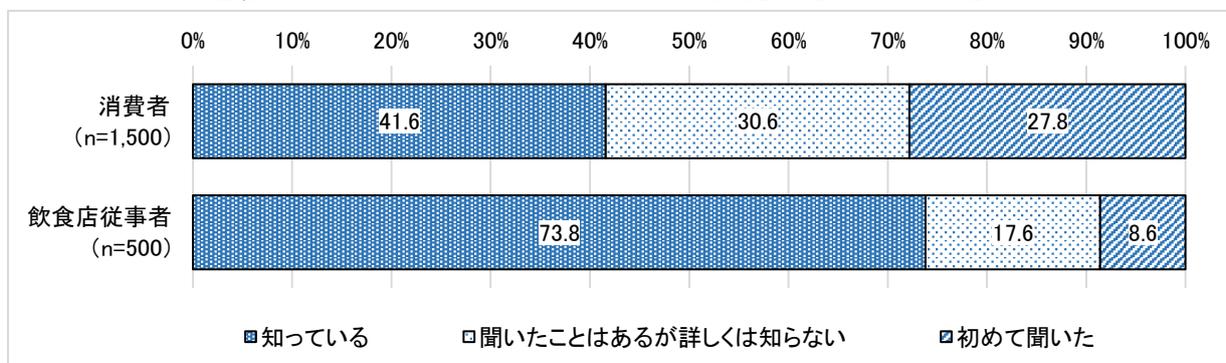
図表188. <対象者比較> 生食用牛肉の表示義務の認知



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。

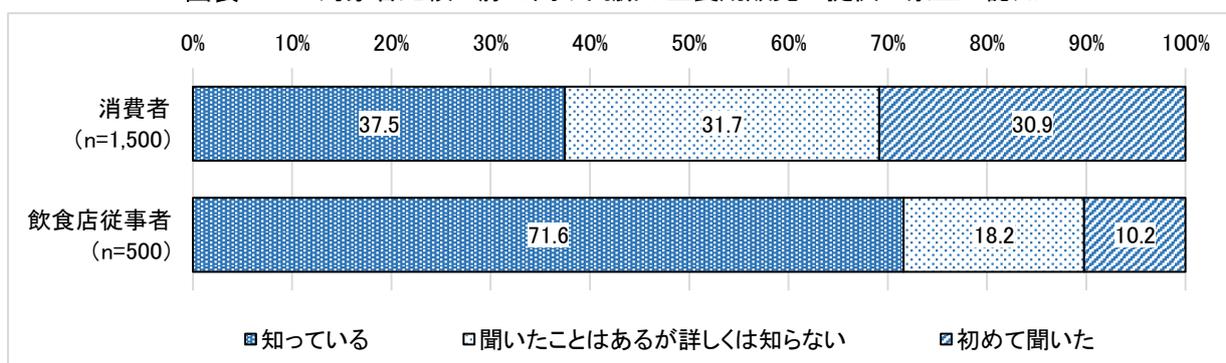
図表189. <対象者比較> 牛レバーの生食用販売・提供の禁止の認知



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

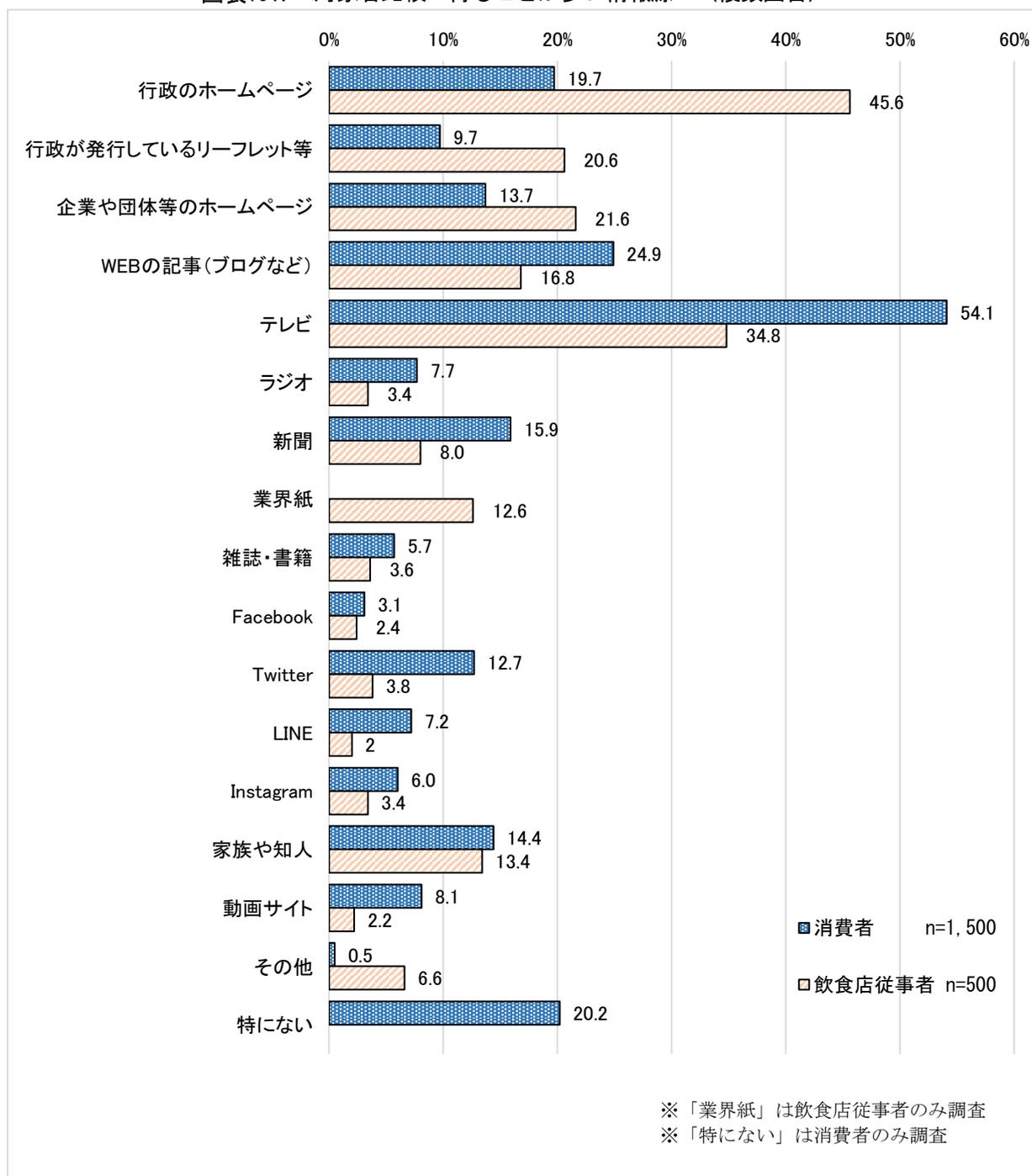


(4) 食品の安全性に関する情報について得ることが多い情報源

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。

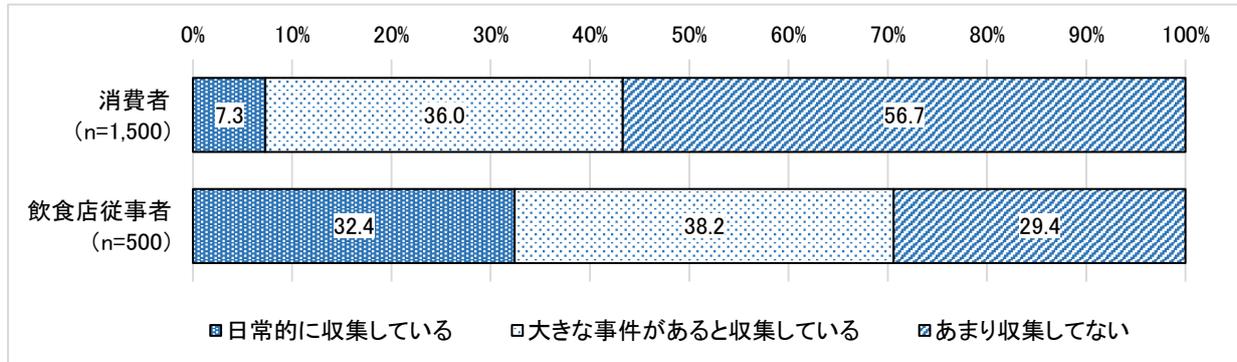
図表191. <対象者比較> 得ることが多い情報源 （複数回答）



(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。