

＜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・友人から食べないと言われていたから
- 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・友人から食べないと言われていたから
- 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 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

\* Q17. 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

\* Q18. 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。