

消費者・飲食店の意識の把握と対策の課題

農林水産省食品安全政策課

目次

- 1．消費者の意識・課題に関する情報
（東京都による調査の概要）
- 2．飲食店の意識・課題に関する情報
（東京都による調査の概要）

1. 消費者の意識・課題に関する情報 （東京都による調査の概要）

1-① カンピロバクター食中毒の特徴（東京都による事例調査）

- 東京都が2020～2022年に都内で発生したカンピロバクター食中毒29事例（患者116名）を調査した結果、27事例において原因施設として一般飲食店が特定され、生食又は焼鳥などの加熱不十分な鶏肉料理の関与が確認された。
- 患者については、男女差はなく、年齢は20代が多く(68%)、職業は会社員と学生が多い。
- 本報告では、
 - ・ 大学生を対象を絞り込み、保健所等を通じて鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒のリスクを重点的に普及啓発することで、本食中毒の発生減少に効果を発揮するかもしれない
 - ・ 焼鳥の中心部まで十分に加熱されないまま提供され、鶏肉に生残したカンピロバクター属菌による食中毒が起こると考えられるため、地鶏や銘柄鶏を取り扱う鶏肉関係事業者や、焼鳥を提供する飲食店に対して重点的に加熱用鶏肉の適切な取扱いを指導することで、本食中毒の発生予防に効果をもたらすかもしれないと考察している。

○原因施設が特定された27事例における喫食メニュー（複数回答）

喫食メニュー	事例数
焼鳥	20
鶏肉等の低温調理	4
鶏わさ	3
鶏レバ刺	2
鶏レバテキ	2
鶏ユッケ	2

（注）上記のほか、鶏ササミの昆布締め、よだれ鶏、生唐揚げ、鶏ササミ梅和え、鶏ササミぽん酢、親子丼、鶏ハツテキが各1事例

○29事例の患者情報（患者数116名）

年齢層	人数(人)	割合(%)	職業	人数(人)	割合(%)
20歳未満	2	2	会社員	49	42
20歳代	79	68	学生	24	21
30歳代	16	14	その他職業	43	37
40歳代	10	9	合計	116	100
50歳以上	9	8			
合計	116	100			

（注）その他職業は、医療関係、美容関係、芸能関係、自営業など

出典：東京都内で発生したカンピロバクター食中毒の患者および原因食品として疑われた鶏肉の特徴
（日本食品微生物学会雑誌 41(2),82-87,2024）

https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsfm/41/2/41_82/_pdf/-char/ja

1-① カンピロバクター食中毒の特徴

(参考) 日本感染症腸炎学会報告資料より

- 都市立感染症指定医療機関における、2013～2015年のカンピロバクター感染症による入院事例の患者年齢と性別は、**20代が最も多く（31%）、性別は男性がやや多かった（53.5%）**。

○都市立感染症指定医療機関におけるカンピロバクター感染症による入院事例の患者年齢と性別

患者数（人）

年齢/年	0	1-4	5-9	10-14	15-19	20-29	30-39	40-49	50-59	60-69	70-	不明	合計	女性	男性
2013	0	5	2	3	12	19	7	4	2	3	7	0	64	30	34
2014	0	4	9	8	10	32	7	5	1	2	14	1	93	44	49
2015	1	5	12	12	7	29	9	7	5	1	12	1	101	46	55
計	1	14	23	23	29	80	23	16	8	6	33	2	258	120	138
%	0.4	5.4	8.9	8.9	11.2	31.0	8.9	6.2	3.1	2.3	12.8	0.8	100	46.5	53.5

出典：日本感染症腸炎学会 2015年総合報告資料

1-② 消費者の食肉の生食に関する実態

○ 東京都は、令和4年2月に、20歳以上の東京都民1,500名を対象に食肉の生食に関するアンケート調査を実施。

調査目的 食肉の生食等による食中毒予防に関する啓発活動の参考とする
実施時期 令和4年2月4日～9日
実施方法 調査会社によるインターネットアンケート
回答人数 20歳以上の東京都民1,500名（男性：55.5%、女性：44.5%）

（調査対象内訳）

生又は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
生又は半生な状態で食べる食肉料理の喫食経験のない者 500名

（用語の定義）

- ① 生や生に近い状態で食べる食肉料理【生】
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。
- ② 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理【半生】
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。

（集計結果の注意点）

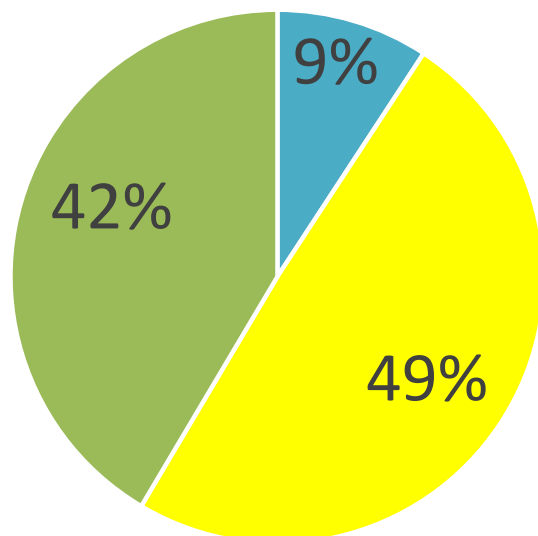
数表において、全体よりも10ポイント以上割合が高いセルを赤色、10ポイント以上割合が低いセルを青色に着色。

1-② 消費者の食肉の生食に関する実態

- 食肉の生食経験がある人が、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%で、「よく食べる」または「たまに食べる」割合が**全体の約6割**を占める。
- 性別・年代別にみると、「よく食べる」は「**20代**」が**2割を超え**、特に「**男性20代**」が**約23%**と全体を大きく上回る。
- 「以前は食べていたがやめた」は、「**女性30代**」「**女性50代**」で**5割を超え**、全体を大きく上回る。

○ 質問 (生や生に近い状態での食肉の生食経験)

【令和3年度調査時】

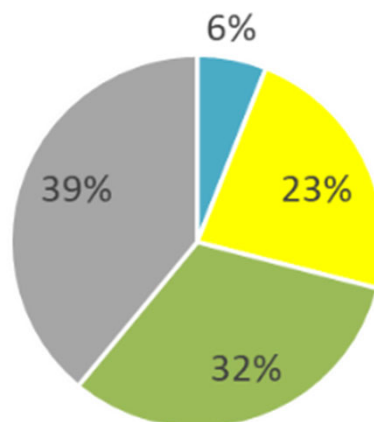


■ よく食べる

■ たまに食べる

■ 以前食べていたがやめた

(参考) 平成23年調査時※



※平成23年度
「食肉の生食等に関する実態調査」(東京都)
調査対象：都民1000人
(生食経験の有無によらず対象を抽出)

	n	よく 食べる	たまに 食べる	が以前は やめた 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	25.0
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

出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書(東京都福祉保健局)(令和4(2022)年3月発行)

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

1-② 消費者の食肉の生食に関する実態

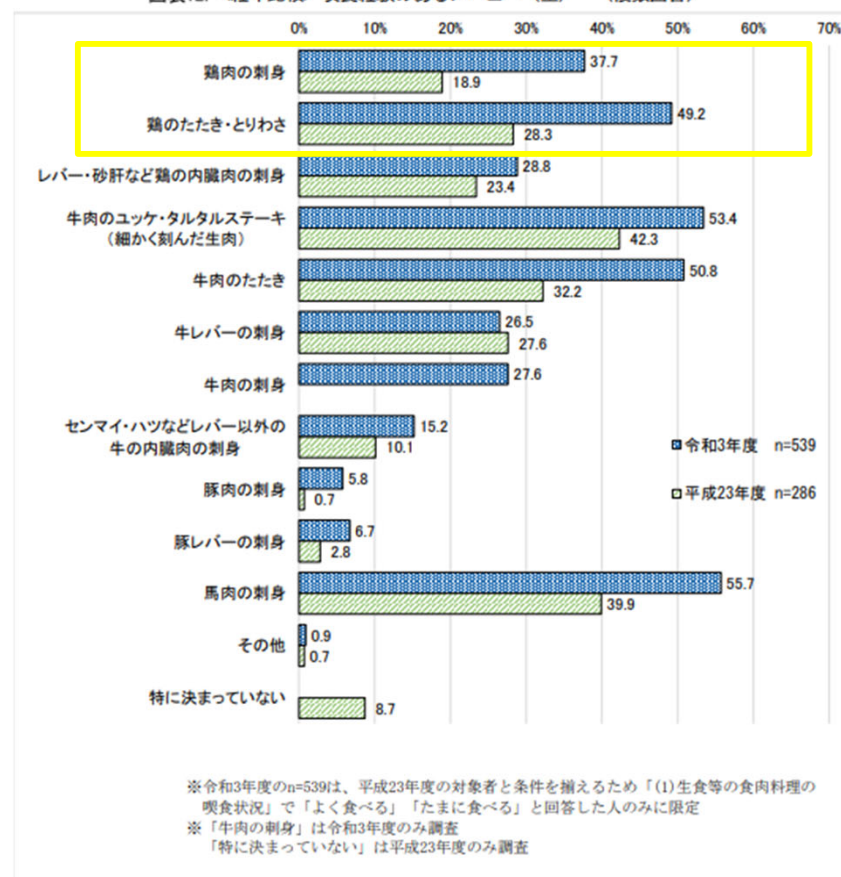
- 生や生に近い状態で喫食経験のあるメニューのうち、「鶏のたたき・とりわさ」が48.4%、「鶏肉の刺身」が35.6%。
- 令和3年度調査では、「牛レバ刺し」以外のメニューは、平成23年度調査時よりも喫食割合が増加。特に増加幅が大きいものは「鶏のたたき・とりわさ」（28.3% → 49.2%）、「鶏肉の刺身」（18.9% → 37.7%）。

○ 質問（生や生に近い状態で喫食経験があるメニュー）

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	鶏レバーの内臓・肉の砂の肝など	（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

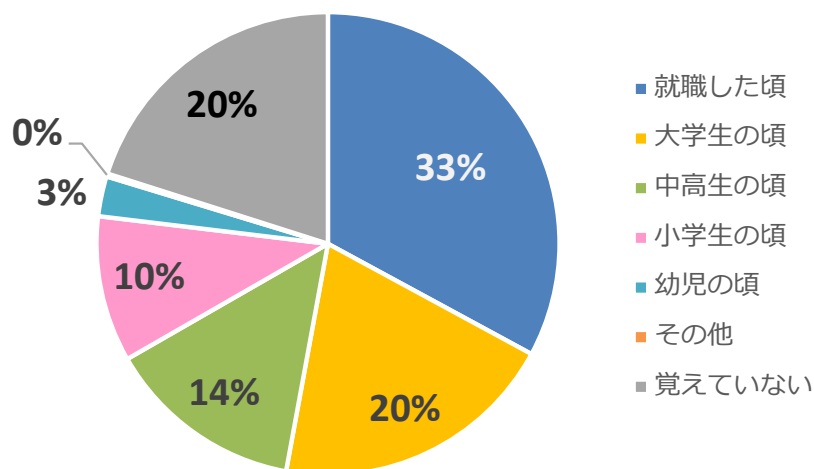
図表12. <経年比較> 喫食経験のあるメニュー（生）（複数回答）



1-② 消費者の食肉の生食に関する実態

- 生や生に近い状態で食べる食肉料理の喫食開始時期は「就職した頃から」「大学生の頃から」が5割超。
○ 一方で、喫食状況別に見ると、「よく食べる」では「小学生の頃から」が23.5%と、全体を大きく上回る。

○ 質問 (生や生に近い状態での食肉料理の喫食開始時期)



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

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

出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）（令和4(2022)年3月発行）

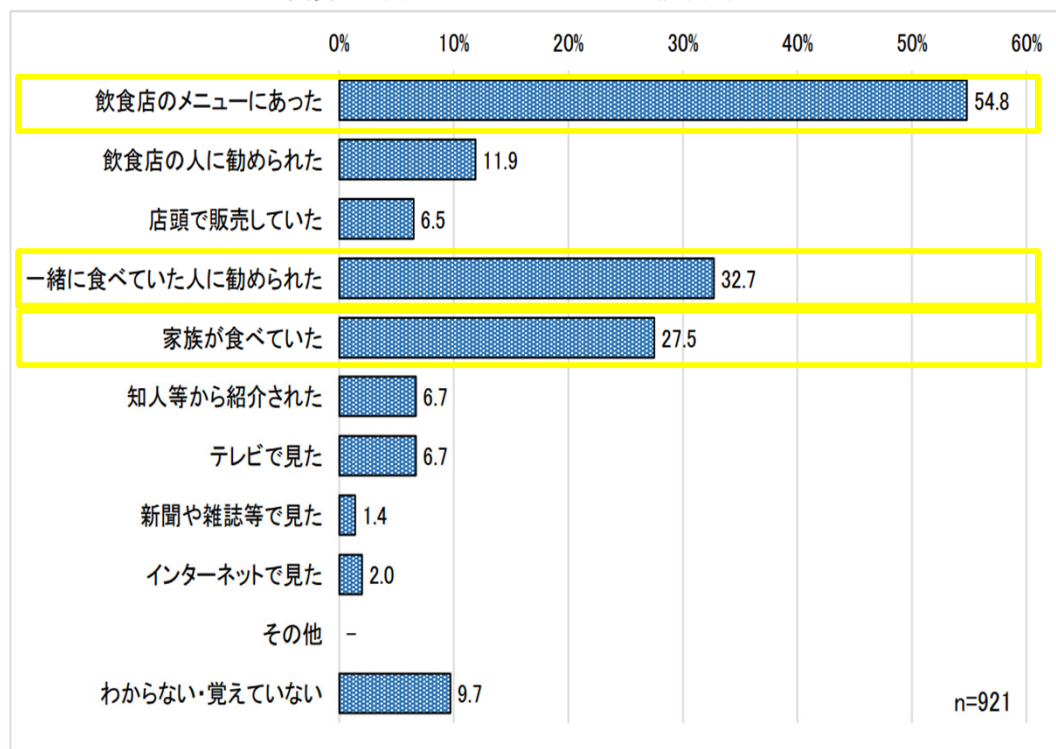
<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

1-② 消費者の食肉の生食に関する実態

- 生や生に近い状態で食べる食肉料理を始めて食べたきっかけは「飲食店のメニューにあった」が5割超、「一緒に食べていた人に勧められた」「家族が食べていた」が3割前後。
- 喫食状況別に見ると、「よく食べる」では「家族が食べていた」が41%と、全体（28%）を大きく上回る。

○ 質問 (生や生に近い状態での食肉料理の喫食のきっかけ)

図表24. 喫食のきっかけ（生）（複数回答）



【喫食状況別】喫食のきっかけ（複数回答） (%)

	全体	よく食べる	たまに食べる	以前は食べていたがやめた
回答数	921	85	454	382
飲食店のメニューにあった	54.8	48.2	50.7	46.4
一緒に食べていた人に勧められた	32.7	32.9	25.7	28.9
家族が食べていた	27.5	41.2	24.8	19.8
飲食店の人に勧められた	11.9	21.2	16.3	9.4
知人等から紹介された	6.7	7.1	6.2	7.1
テレビで見た	6.7	7.1	8.5	8.4
店頭で販売していた	6.5	14.1	6.7	5.2
インターネットで見たと	2.0	4.7	2.3	1.0
新聞や雑誌等で見た	1.4	3.5	2.1	1.0
わからない・覚えていない	9.7	5.9	12.8	14.6

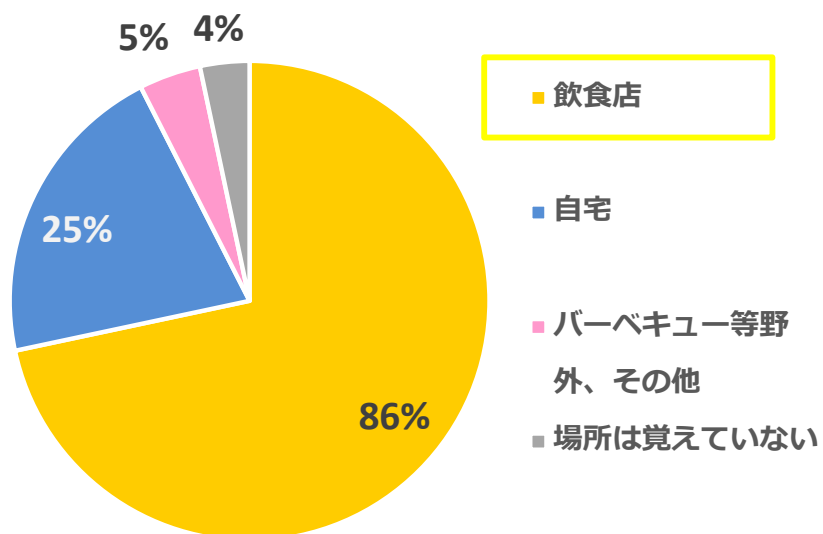
出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）（令和4(2022)年3月発行）

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

1-② 消費者の食肉の生食に関する実態

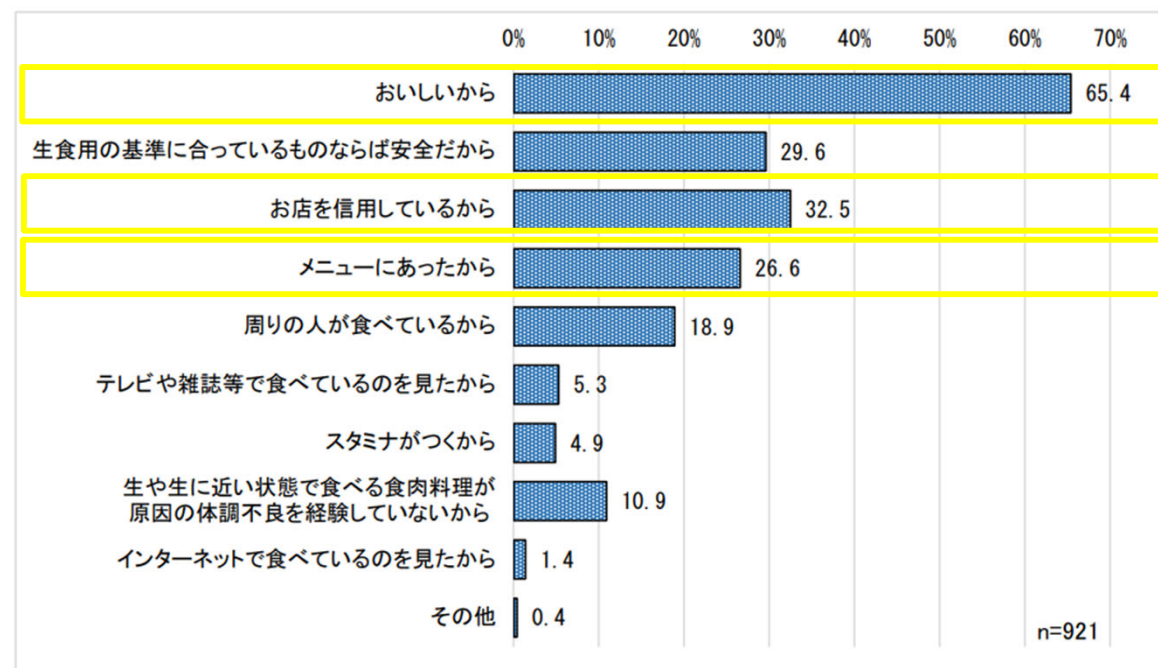
- 生や生に近い状態で食べる食肉料理の喫食場所については、「飲食店」が86%と最も高い。
- 生や生に近い状態での喫食理由については、「おいしいから」が65%、「お店を信用しているから」が33%。「メニューにあったから」も25%と高い。

○ 質問 (生や生に近い状態での食肉料理の喫食場所)



○ 質問 (生や生に近い状態での食肉料理の喫食理由)

図表42. 喫食理由（生）（複数回答）

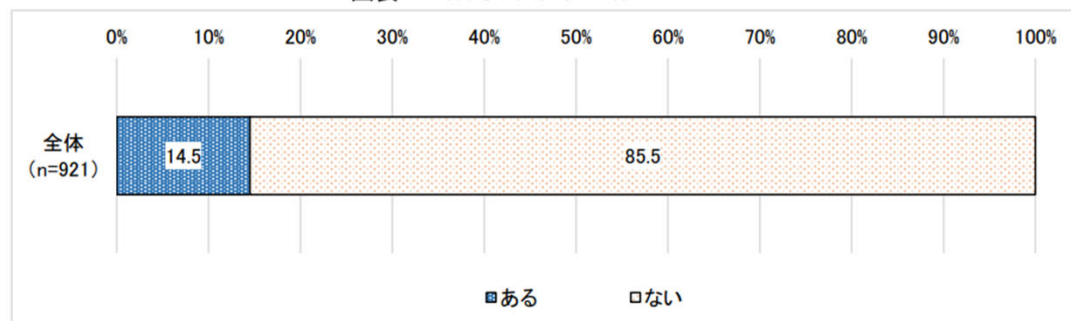


1-② 消費者の食肉の生食に関する実態

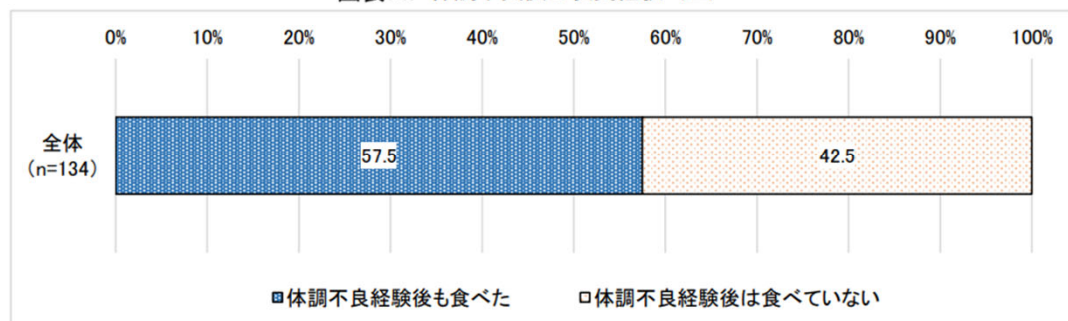
- 生や生に近い状態で食べる食肉料理の喫食による体調不良を生じた人は全体の15%。
体調不良経験者は男性、女性ともに**20代が最多**。
- 一方で、**体調不良を経験した後でも、生食を継続する人が6割弱存在**。
体調不良経験後でも喫食を継続するのは、『**男性30代**』が最も高かった。

○ 質問 (生や生に近い状態での食肉料理の喫食による体調不良経験の有無)

図表48. 体調不良経験の有無 (生)



図表54. 体調不良後の喫食経験 (生)



図表55. 【性別・年代別】 体調不良後の喫食経験 (生) (%)

		n	食 べ 調 た 不 良 経 験 後 も	食 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

出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）（令和4(2022)年3月発行）

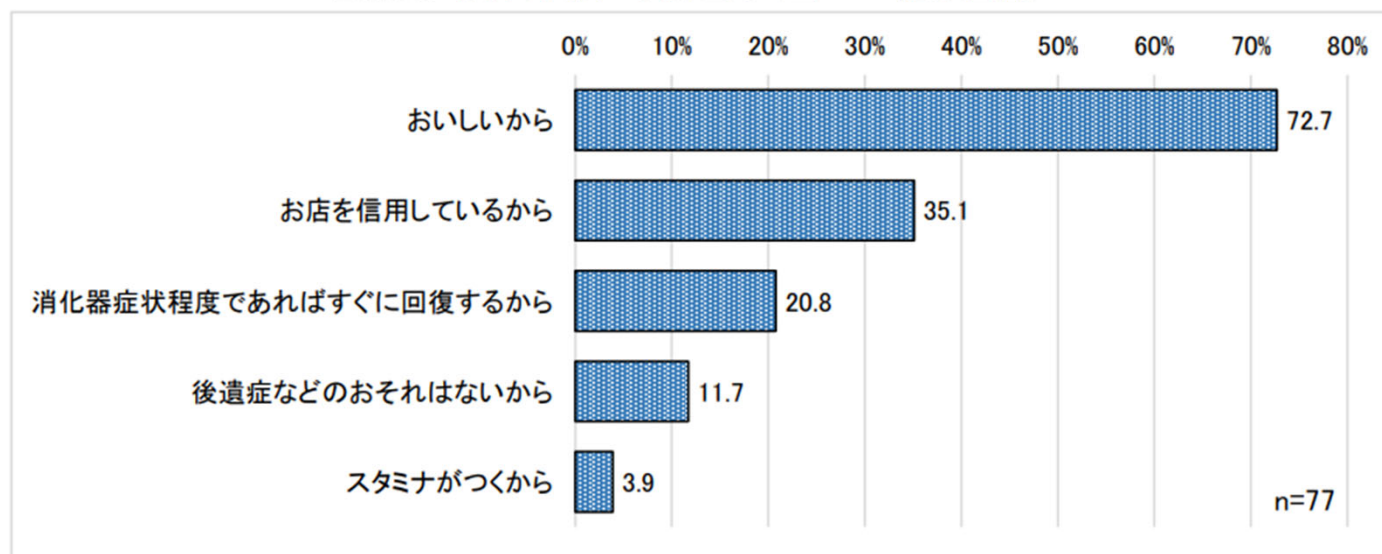
<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

1-② 消費者の食肉の生食に関する実態

○ 体調不良経験後も食肉の生食を継続する理由として、「おいしいから」が73%、「お店を信用しているから」が35%、「消化器症状程度であればすぐに回復するから」が21%。

○ 質問 (体調不良経験後の生食等の食肉料理の喫食理由)

図表60. 体調不良後の喫食理由（生）（複数回答）

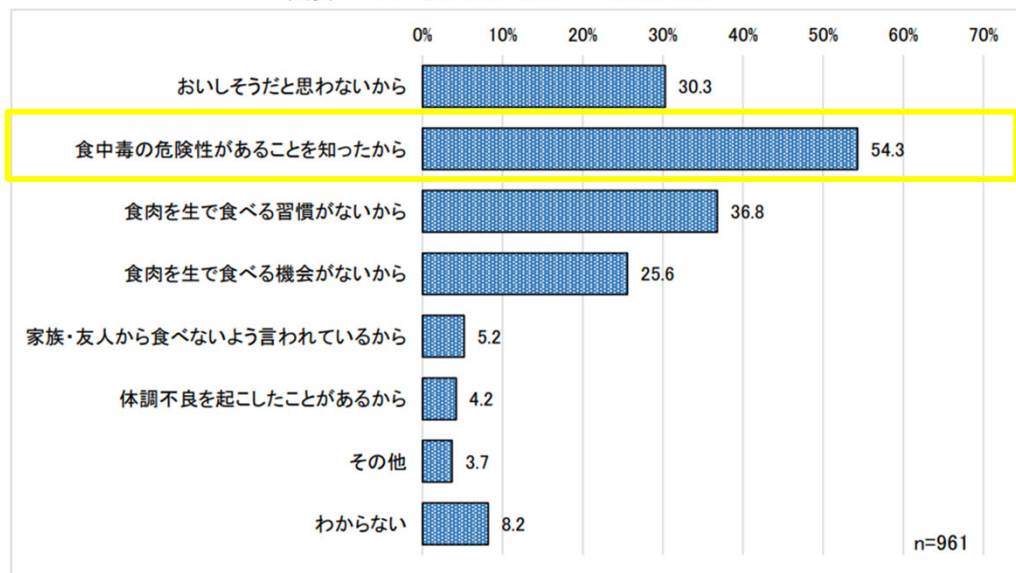


1-② 消費者の食肉の生食に関する実態

- 生や生に近い状態での食肉料理を食べない理由については、**「食中毒の危険性があることを知ったから」が54%と最も高い。**
- 性別・年代別の結果では、「食中毒の危険性があることを知ったから」と回答したのは年代別では「50代」が多く、性別では「女性」が「男性」を上回った。

○ 質問 (生食等の食肉料理を食べない理由)

図表66. 食べない理由（生）（複数回答）



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
性別年代別									
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

出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）（令和4(2022)年3月発行）

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

1-③ 消費者の食肉の安全性に関する認識

- 食肉の安全性についての問題の正答率では、
- ・「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。」が**43%**、
 - ・「食肉に係る食中毒により、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。」が**35%**。

○ 質問 (食肉の安全性についての認識)

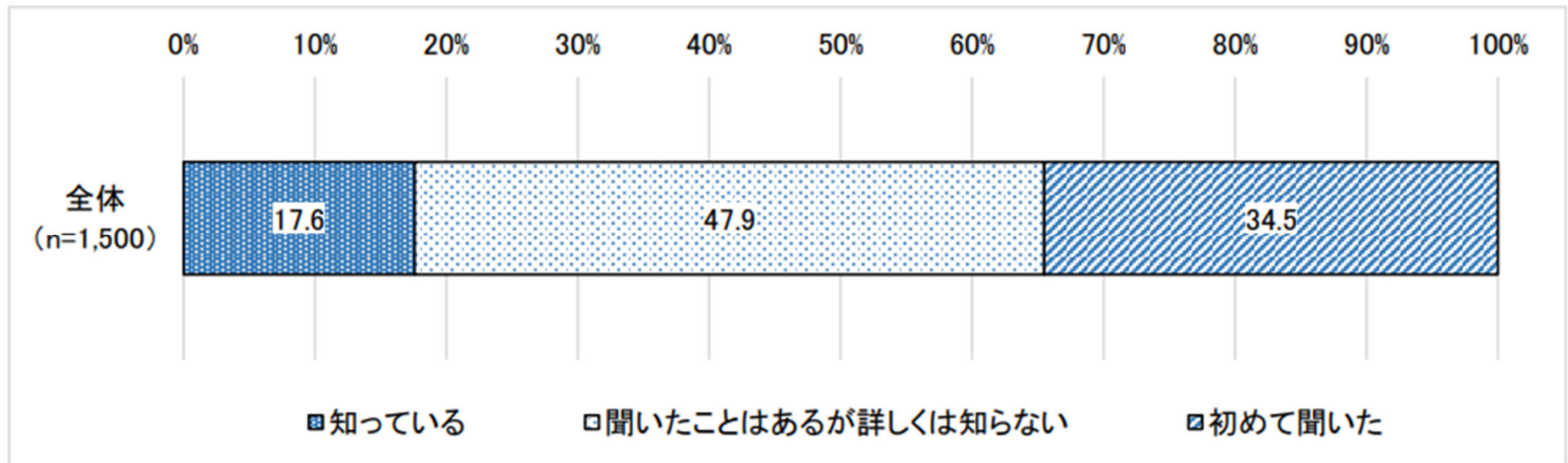
	正解	全体	よく食べる	たまに食べる	以前は食べたがやめた	食べたことはない
	回答数	1,500	85	454	382	579
食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。	×	86.3	67.1	83.7	88.5	89.6
食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	92.1	76.5	89.6	92.4	96.0
ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば生でも安全である。	×	94.6	85.9	91.9	96.1	97.1
子供や高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。	○	63.0	56.5	61.0	70.9	60.3
食肉に係る食中毒により、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。	○	35.5	35.3	31.3	41.4	34.4
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

出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）（令和4(2022)年3月発行）

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

1-③ 消費者の食肉の安全性に関する認識

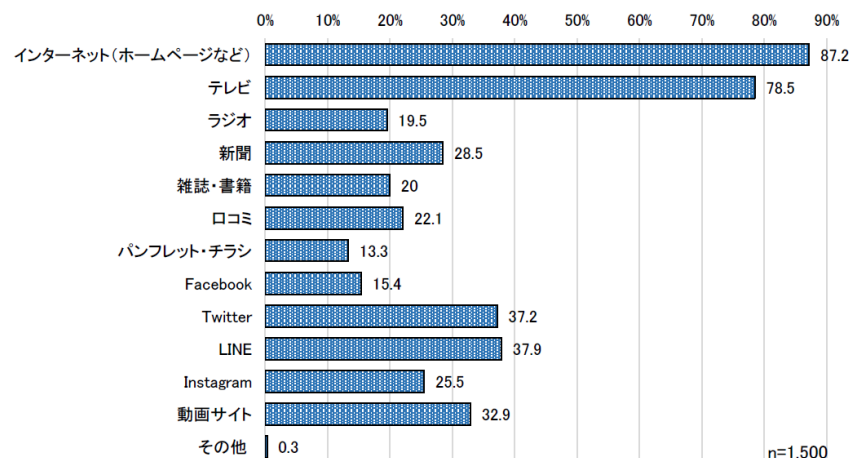
- 消費者の「カンピロバクター」の認知は、「知っている」が17.6%、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」が47.9%、「初めて聞いた」が34.5%。



1-④ 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(78.5%)、LINE(37.9%)、X(旧Twitter)(37.2%)、動画サイト(32.9%)。
- 性別・年代別にみると、「インターネット(ホームページなど)」は「20代」が男女ともに他の年代に比べて低く、「LINE」「Twitter(現X)」が「20代」「30代」で全体を大きく上回った。

○ 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	口コミ	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	-

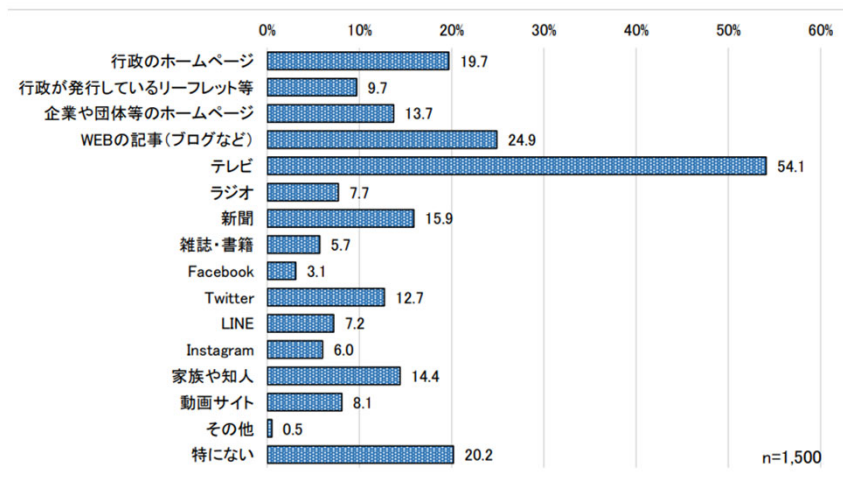
出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）（令和4(2022)年3月発行）

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

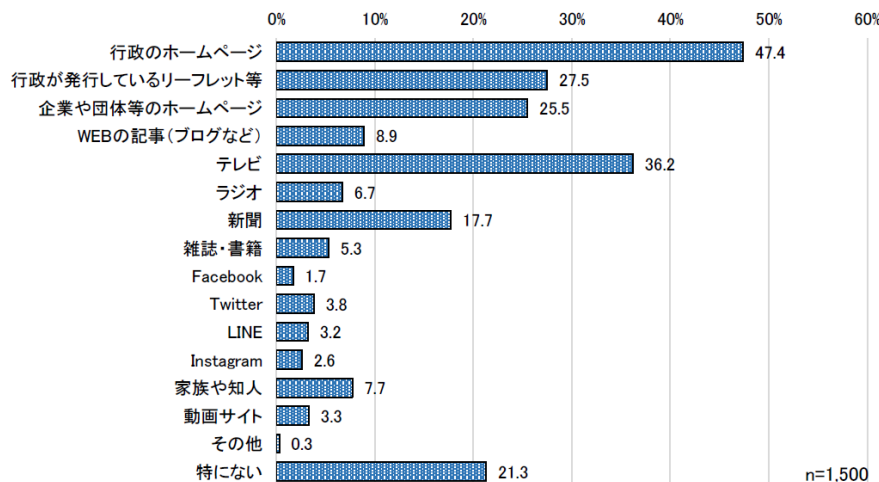
1-④ 普段利用するメディア・サービス

- 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%。「特にない」が20.2%。
- 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%。

○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（複数回答）



○食品の安全性に関する情報について信頼できる情報源（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	特にない
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

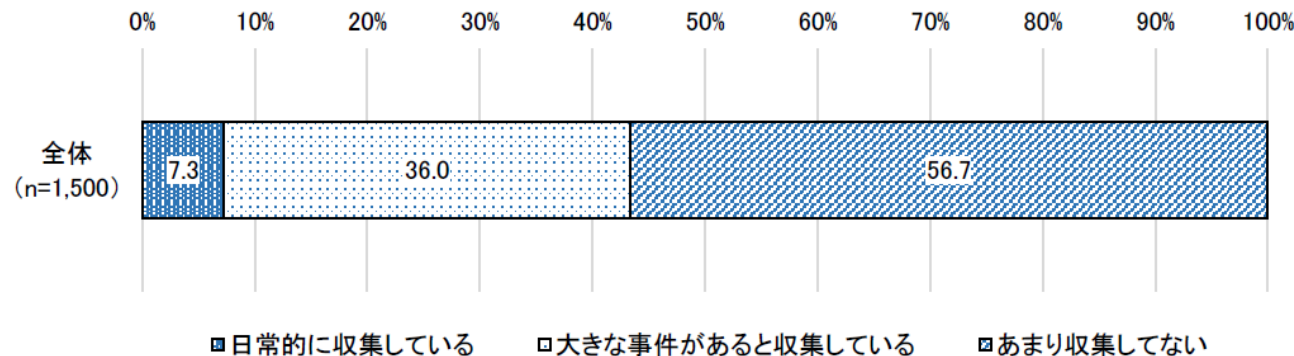
出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）
（令和4(2022)年3月発行）

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

1-⑤ 情報収集するタイミング

- 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%、「**あまり収集していない**」が**56.7%**。
- 性別・年代別にみると、「あまり収集していない」では、「**男性30代**」が68.7%と高い。

○情報収集のタイミング



○【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	あまり収集していない
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

出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）
 （令和4(2022)年3月発行）

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

1-⑥ 消費者の意識と課題（東京都による調査事例(2022年)）

【消費者の意識】

- 「カンピロバクター」の名前を聞いたことがない都民は **3 割**程度。
- 食肉の安全性に関する認識として、**カンピロバクター食中毒が生又は加熱不十分な鶏肉が原因**で起きていることを知っている都民は **4 割**程度。
- 普段利用しているメディア・サービスは、インターネット、テレビ等であり、食品の安全性に関する情報について**行政のウェブ情報の信頼度は高い**。
- 食品の安全性に関する情報収集については、6 割程度の人があまり収集していないが、**大きな事件があると 4 割程度が収集**。



東京都調査を受けた現時点での考え方

- カンピロバクター食中毒のリスクについて、**消費者に十分認知、理解されていない**のではないかと。
- 行政からの情報は信頼されているが、大きな事件がない限り情報収集しない消費者も多く、**行政情報について注目度を高める工夫**が必要ではないかと。

1-⑦ カンピロバクター食中毒患者の属性と肉食の生食経験者の意識と課題 (東京都による調査事例(2022年))

【カンピロバクター食中毒患者の属性】

- カンピロバクター食中毒の原因施設は**一般飲食店が多く**、原因食品は**生又は加熱不十分の鶏肉料理の関与**が多い。
- 患者は**「20代」**が多く、職業は**「会社員」と「学生」**が多い。

【食肉の生食経験者の意識】

- 食肉の生食経験者のうち、**「よく食べる」「たまに食べる」**人の割合は**「男性20代」「男性30代」**が全体を大きく上回る。
- 食肉の生食後、体調不良を経験した人は**「20代」**が最多。
体調不良経験後でも生食を継続する人が6割程度存在し、性別・年代別では**「男性30代」**が最多。
- 食肉の生食の開始時期は**「就職した頃から」「大学生の頃から」**が多い。
「生食をよく食べる」グループは、**「小学生の頃から」**食べている割合が全体よりも大きく上回る。



東京都調査結果を受けた現時点での考え方

- カンピロバクター食中毒のリスクについて、**「20～30代の大学生・会社員」をターゲット**とした情報発信が必要ではないか。
- 知識の定着や行動変容につなげるためには、**教育現場や家庭における学習機会**が必要ではないか。

2. 飲食店の意識・課題に関する情報 (東京都による調査の概要)

2-①飲食店従業員に対する食肉の生食に関する意識

○ 東京都は、令和4年2月に、生・半生状態で食べる食肉料理を提供している・していた都内飲食店における従業経験を持つ20歳以上の者、500名を対象に食肉の生食に関するアンケート調査を実施。

調査目的	食肉の生食等による食中毒予防に関する啓発活動の参考とする
実施時期	令和4年2月4日～9日
実施方法	調査会社によるインターネットアンケート
回答人数	生・半生状態で食べる食肉料理を提供している・していた都内飲食店における従業経験を持つ20歳以上の者 500名

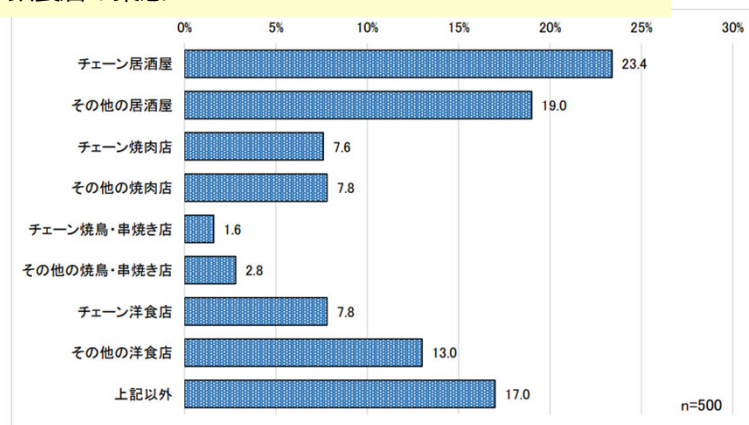
(用語の定義)

- ①生や生に近い状態で食べる食肉料理【生】
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。
- ②加熱不十分(半生)な状態で食べる食肉料理【半生】
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。

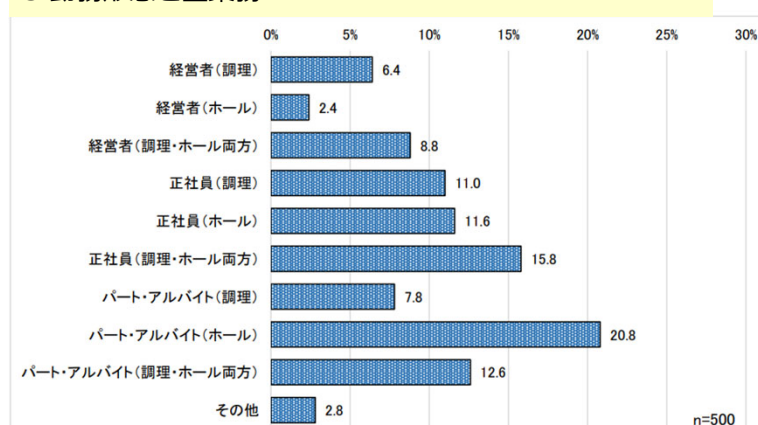
(集計結果の注意点)

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。

○ 飲食店の業態



○ 勤務形態と主業務



出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）（令和4(2022)年3月発行）

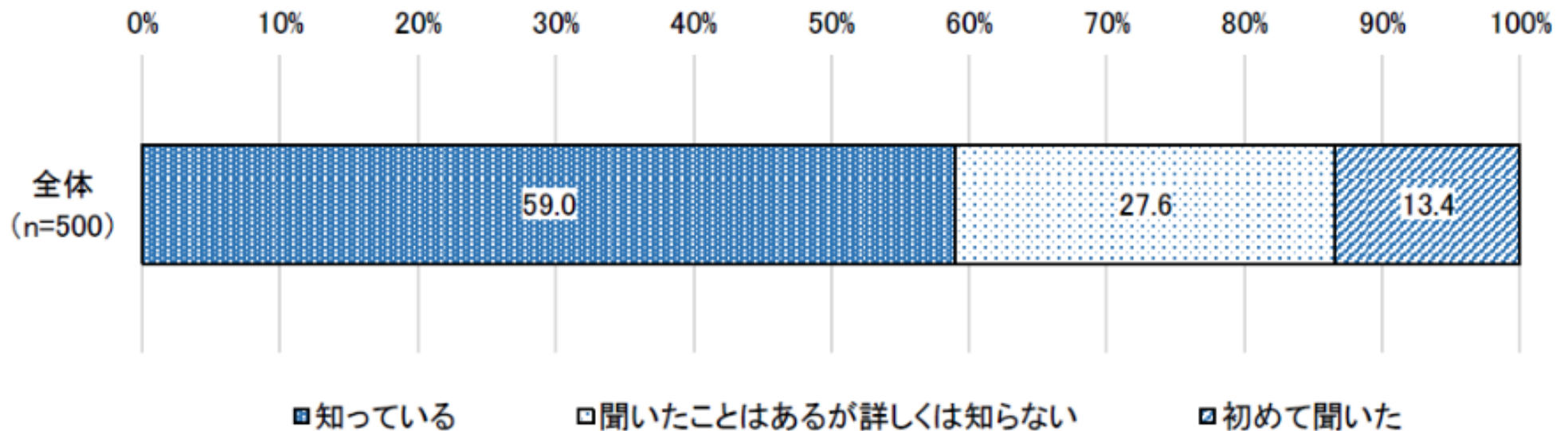
<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

2-① 飲食店従業員に対する食肉の安全性に関する認識

(東京都によるアンケート調査)

- 飲食店従業員の「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%。**

○カンピロバクターの認知（飲食店従業員）



出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）（令和4(2022)年3月発行）

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

2-② 鶏肉料理の材料（生）（東京都によるアンケート調査）

- 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、鶏肉メニューでは50%を上回る。
- 一方、「仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した」割合は、「鶏の内臓肉の刺身」で30%と最も高く、「鶏肉の刺身」は18.5%、「鶏のたたき・とりわさ」は15.8%。

○【提供メニュー別】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、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	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

出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）（令和4(2022)年3月発行）

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

2-③ 鶏肉料理の材料（半生）（東京都によるアンケート調査）

- 加熱不十分な状態（半生）で食べる食肉料理を提供した飲食店従業員のうち、**「仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した」**割合は、**「焼鳥」は29.0%、「鶏のつくね」は36.4%。**

○【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、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

出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書
（東京都福祉保健局）
（令和4（2022）年3月発行）

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

2-④ 食肉料理の安全性の担保（東京都によるアンケート調査）

- 生・半生な状態で食べる食肉料理を提供する焼鳥・串焼き店の従業員は、食肉料理の安全性について、31.8%が「食肉の鮮度で担保する」と回答。

○【業種別】安全性の担保

	n	規格基準のあるものについて、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	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

出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書
（東京都福祉保健局）
（令和4（2022）年3月発行）

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r4nama.pdf>

2-⑤ 飲食店従業員の食肉の安全性に関する認識

- 食肉の安全性についての問題の正答率では、
- ・「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。」が**58.2%**、
 - ・「食肉に係る食中毒により、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。」が**48.6%**。

○ 質問 (食肉の安全性についての認識)

	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生でも安全である。	×	93.2
子供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
食肉に係る食中毒により、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。	○	48.6
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

2-⑥ 飲食店従業員の意識と課題（東京都による調査事例(2022年)）

【飲食店従業員の意識】

- 生・半生な状態で食べる食肉料理を提供している・していた都内飲食店従業員で、**「カンピロバクター」について名前を聞いたことがない**者が**1割**程度いる。
- 食肉の生食料理を提供した飲食店従業員のうち、「仕入れた食肉のうち、**自分や責任者が新鮮だと判断**」して提供した割合は、「鶏の内臓肉の**刺身**」が**3割**程度、「鶏肉の刺身」「鶏の**たたき・とりわさ**」は各**2割**程度。
- 食肉の生食料理を提供する**焼鳥・串焼き店**の従業員のうち**3割**程度が、**食肉料理の安全性**について**「食肉の鮮度で担保する」**と回答。



東京都調査結果を受けた現時点での考え方

- **新鮮だから安全だと誤解**している飲食店従業員が一定割合存在し、カンピロバクター食中毒のリスクについて**十分認知、理解されていない**のではないかな。
- 生・半生や加熱不十分な鶏肉料理のリスクについて、**飲食店従業員の知識の定着や行動変容につなげる教育**が必要ではないかな。