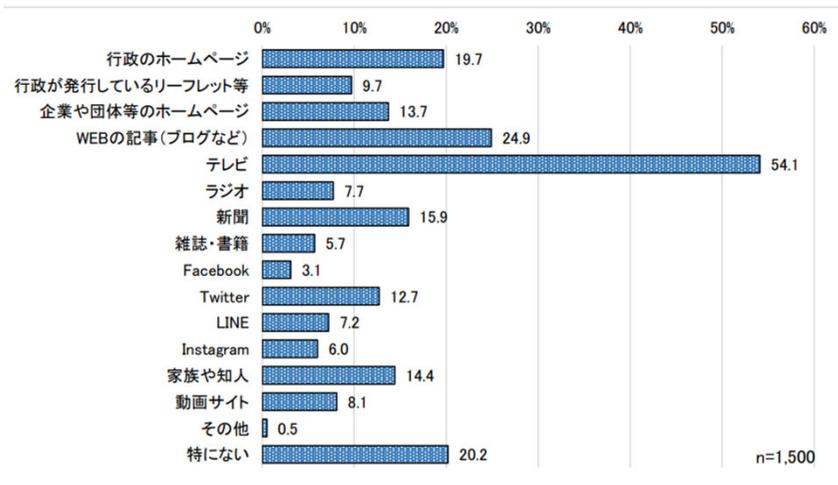


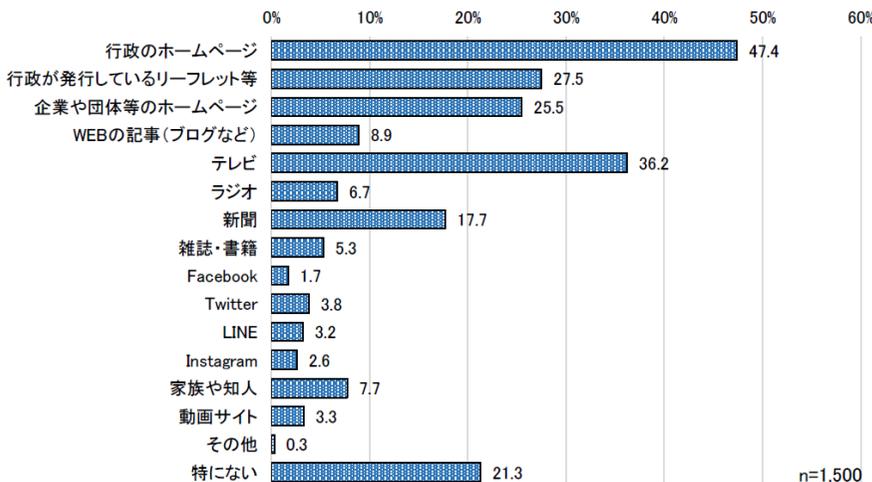
1-④ 普段利用するメディア・サービス

- 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	

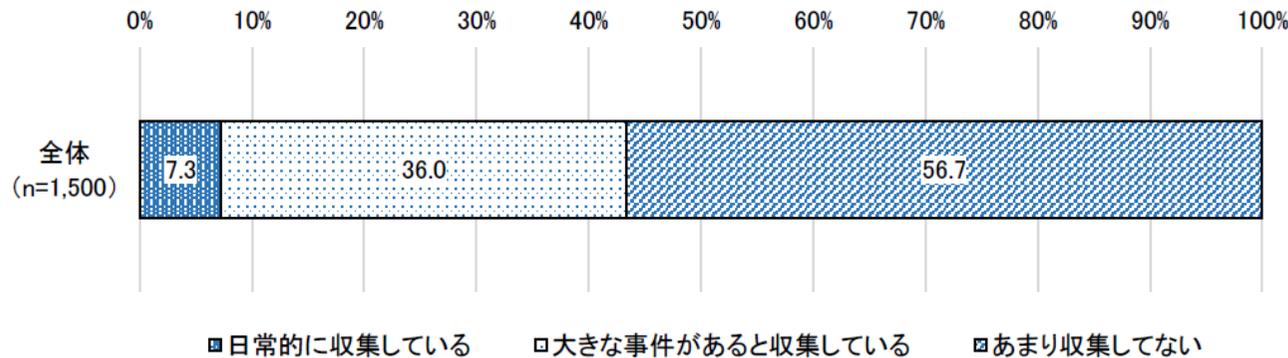
出典：食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都福祉保健局）
（令和4(2022)年3月発行）

<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

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。
- 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。

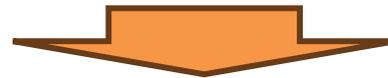
1-⑦ カンピロバクター食中毒患者の属性と肉食の生食経験者の意識と課題 (東京都による調査事例(2022年))

【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員を持つ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員を持つ20歳以上の者 500名

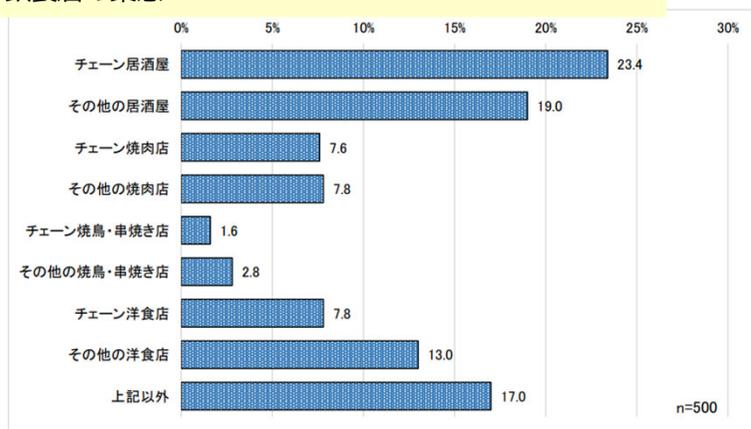
(用語の定義)

- 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。

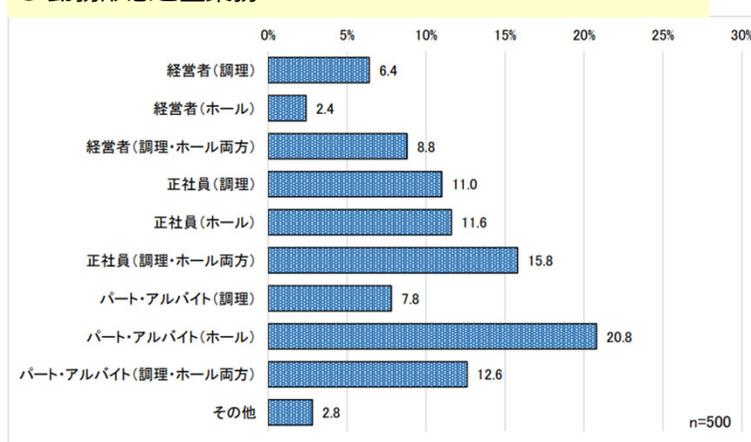
(集計結果の注意点)

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

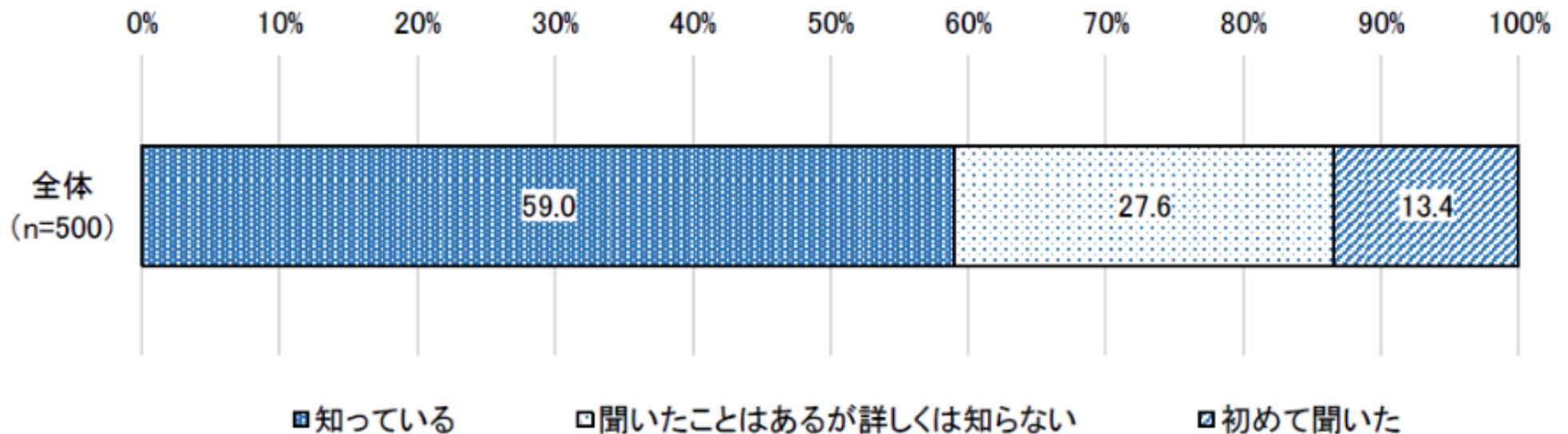


2-① 飲食店従業員に対する食肉の安全性に関する認識

(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

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**のではないかと。
- 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**が必要ではないかと。