

## (1) 参考1 世田谷区の令和4年度区政モニターアンケート結果より

<https://www.city.setagaya.lg.jp/documents/7786/dai4kaihoukokusyo.pdf>

「食の安心・安全について」

## ① 食中毒を防ぐためにやっていることは何ですか？

- ・生の肉や魚を触ったら石鹸で手を洗う・・・約60%
- ・調理の際に良く加熱する・・・約60%
- ・まな板は2枚以上用意して使い分けている・・・約26%

## ② 肉の生食について

- ・肉は表面を軽く炙る、湯がく、レア焼きになどすれば食べても安全だと思う・・・8%
- ・飲食店で提供される肉の生や半生のメニュー  
(鳥刺し、たたき、生焼けハンバーグなど)は食べても安全だと思う・・・12%
- ・飲食店で焼肉やステーキはレアで食べている・・・17%
- ・肉を調理するときには中心部まで火を通すようにしている・・・61%
- ・特に乳幼児・高齢者・妊婦などは肉を生や半生で食べない方が良いと思う・・・58%

① ②結果より → ◎60%は肉の扱いにほぼ理解ができています。  
◎10%前後が生肉の危険性を甘く見ている。

## ③ 食品の安全性について普段不安に思っていること

- ・食中毒・・・1位76%

→◎食中毒に関しては関心は高い

## (2) 参考2 サントリーさんのヒヤリングに同行して注目点、気が付いたこと

- ・お客様の声を生かすということに注目 クレームとしてではなく、ご意見をとって取り入れる
- ・得られたものが多い 内部のモチベーションアップ  
他の業者との交流接点が増えた 交流は情報交換の機会となる  
自社のレピュテーションの向上により信頼性を産む
- ・マスメディアの活用で広く拡散する
- ・消費者は安全性を期待し、信用へつなげる

## (3) 自主宣言の効果的な利用方法

- ・働きやすさにつながる
- ・プライドを持つ
- ・業者間の交流と情報共有
- ・生産者など各フードチェーンの努力を消費者まで伝わる様にする
- ・差別化を明確にする、ブランド化につなげる
- ・顔が見える関係
- ・消費者への情報発信を更にわかり易くする

#### (4) これから

- ・フードチェーンの各段階において目標値を設定することは有効
- ・今ある農林水産省「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック（改訂）」を活用していく
- ・カンピロバクターへの対策は他のリスクを減らすことにもつながる。
- ・汚染度合いを更に見える化する・・・簡易検査器の開発
- ・感染原因の調査方法の簡易化…感染者の多さを見える化（できれば医療機関で）
- ・消費者(小・中学生を含む)の理解度のレベルアップを図る
- ・消費者は生産者、食品関連事業者を信用しているという前提で各フードチェーンの意識をアップさせていく
- ・消費者は受け身ではなく、正しい情報を求めていく方向へ
- ・省庁間の情報共有と協力体制

以上