

生食肉に関するアンケート調査の集計結果(2回目)

調査時期:平成20年12月

回答数:170人(回収率 87%)

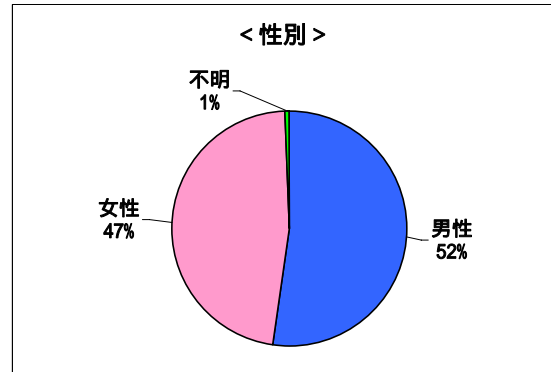
担当課:生活衛生課

調査目的:生食肉の喫食について県民の皆さまが日頃からどのように考えておられるのか調査するため

問1

あなたの性別を教えてください。

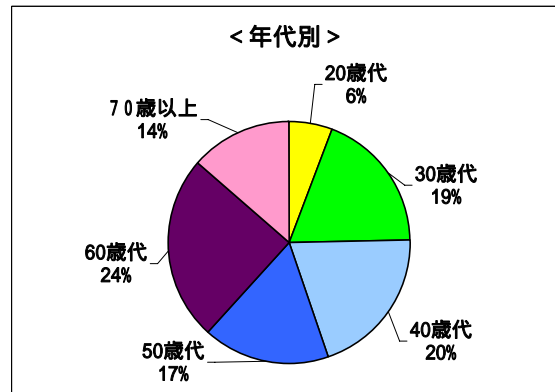
項目	人数	割合(%)
男性	89	52
女性	80	47
不明	1	1
合計	170	100



問2

あなたの年齢を教えてください。

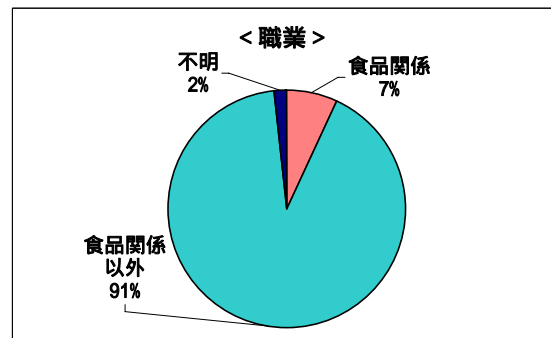
項目	人数	割合(%)
20歳代	10	6
30歳代	32	19
40歳代	34	20
50歳代	29	17
60歳代	42	25
70歳以上	23	14
合計	170	100



問3

あなたの職業を教えてください。

項目	人数	割合(%)
食品関係	12	7
食品関係以外	155	91
不明	3	2
合計	170	100



問4

今回のアンケート結果および資料を見ていただき、

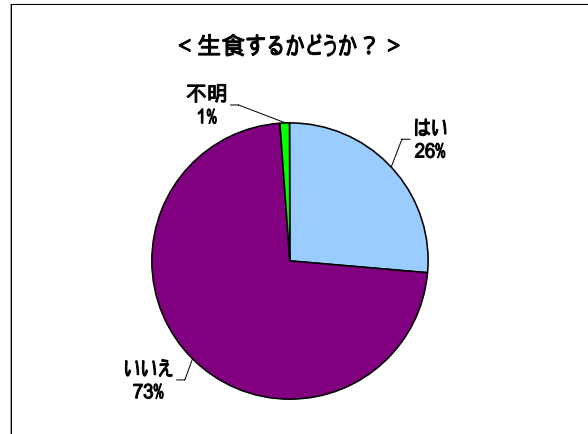
食肉を生で食べることにどのように考えられましたか。(自由記載)

食べない	43人
できるだけ避ける	12人
危険が高い	21人
食肉の安全性に注意する	7人
取扱いに注意が必要	6人
「食の安全」の啓蒙活動が必要	4人
十分な加熱が重要	11人
自己責任	7人
食べる人たちが意外に多い	11人
食べない人が意外に多い	3人
食べたい	3人

問5

今後、家庭または飲食店で食肉を生で食べますか。

項目	人数	割合 (%)
はい	45	26
いいえ	123	72
不明	2	1
合計	170	100

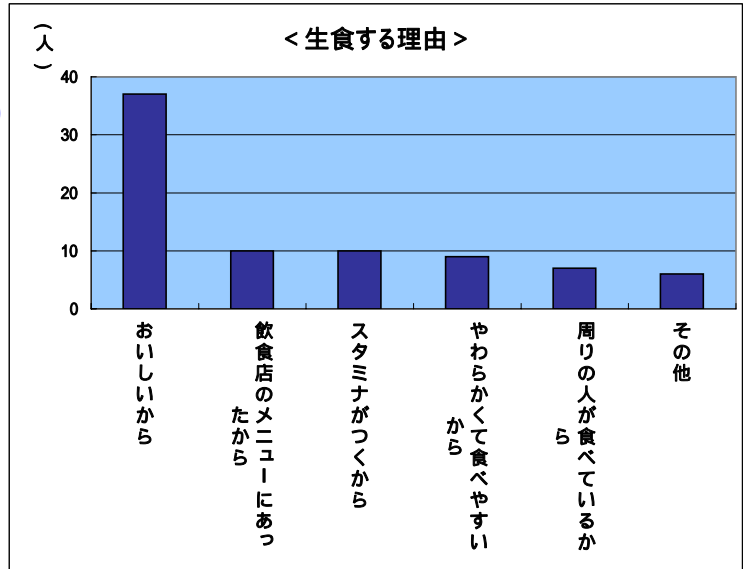


問6

問5で1.「はい」と答えた方におたずねします。

今後も、食肉を生で食べられる理由を教えてください。(複数回答可)

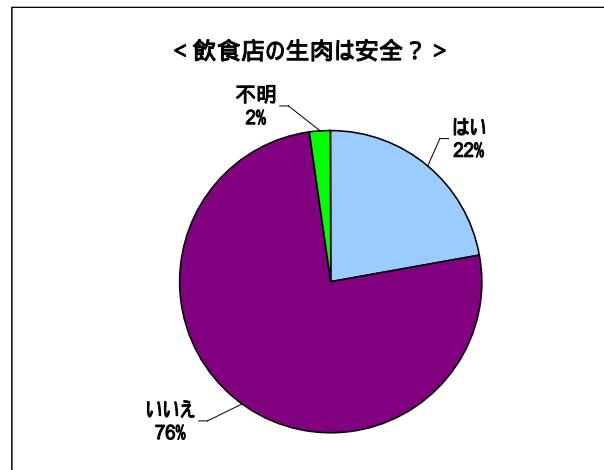
項目	人数	割合 (%)
おいしいから	37	82
飲食店のメニューにあったから	10	22
スタミナがつくから	10	22
やわらかくて食べやすいから	9	20
周りの人が食べているから	7	16
その他	6	13
テレビ、ラジオ、雑誌等で食べていたから	0	0
合計	79	



問7

飲食店で提供されている生食用食肉は安全だと思いますか。

項目	人数	割合 (%)
はい	38	23
いいえ	128	77
不明	4	2
合計	166	100

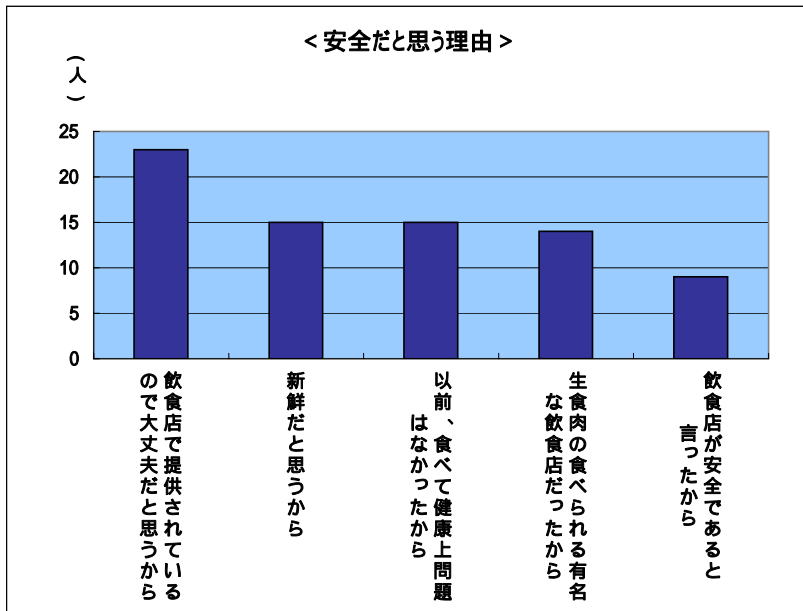


問8

問7で1.「はい」と答えた方におたずねします。

安全であると思う理由を教えてください。(複数回答可)

項目	人数	割合(%)
飲食店で提供されているので大丈夫だと思うから	23	61
新鮮だと思うから	15	39
以前、食べて健康上問題はなかったから	15	39
生食肉の食べられる有名な飲食店だったから	14	37
飲食店が安全であると言ったから	9	24
合計	76	

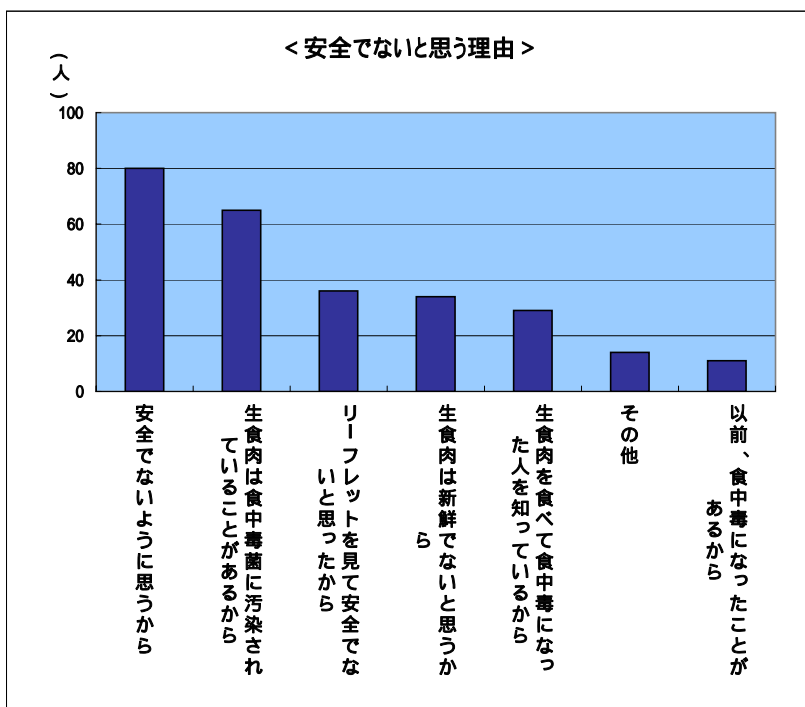


問9

問7で1.「いいえ」と答えた方におたずねします。

安全でないと思う理由を教えてください。(複数回答可)

項目	人数	割合(%)
安全でないように思うから	80	63
生食肉は食中毒菌に汚染されていることがあるから	65	51
リーフレットを見て安全でないと思ったから	36	28
生食肉は新鮮でないと思うから	34	27
生食肉を食べて食中毒になった人を知っているから	29	23
その他	14	11
以前、食中毒になったことがあるから	11	9
合計	269	

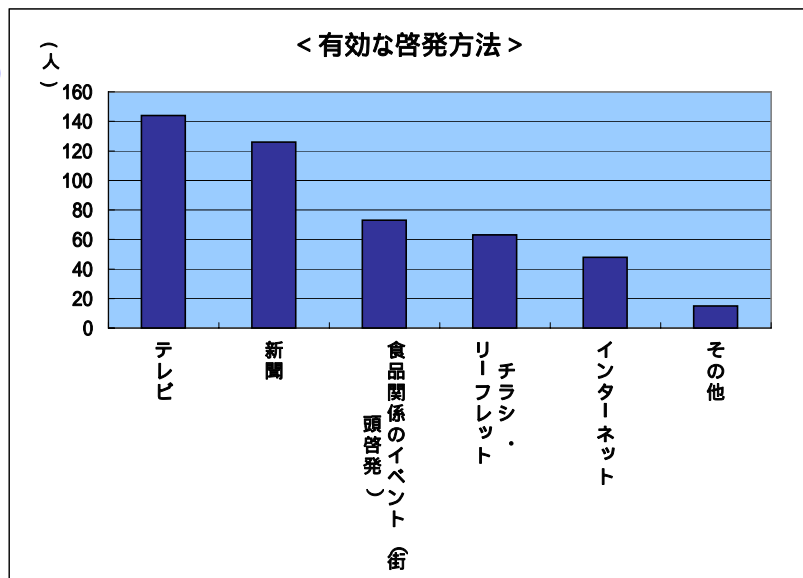


問10

生食肉による食中毒を防止する上で

今後、どの啓発方法が有効だと思われますか。(複数回答可)

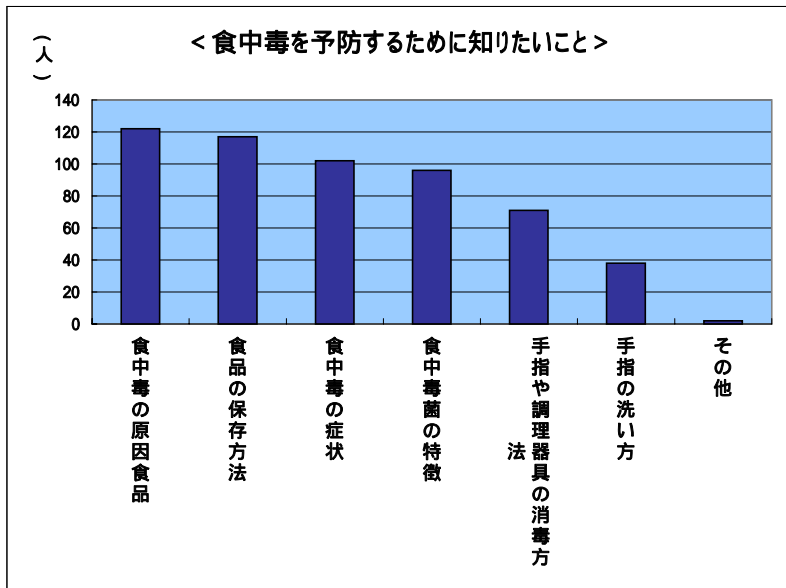
項目	人数	割合(%)
テレビ	144	85
新聞	126	74
食品関係のイベント(街頭啓発)	73	43
チラシ・リーフレット	63	37
インターネット	48	28
その他	15	9
合計	469	



問11

食中毒を予防するために知りたいと思われることはどのようなことですか。(複数回答可)

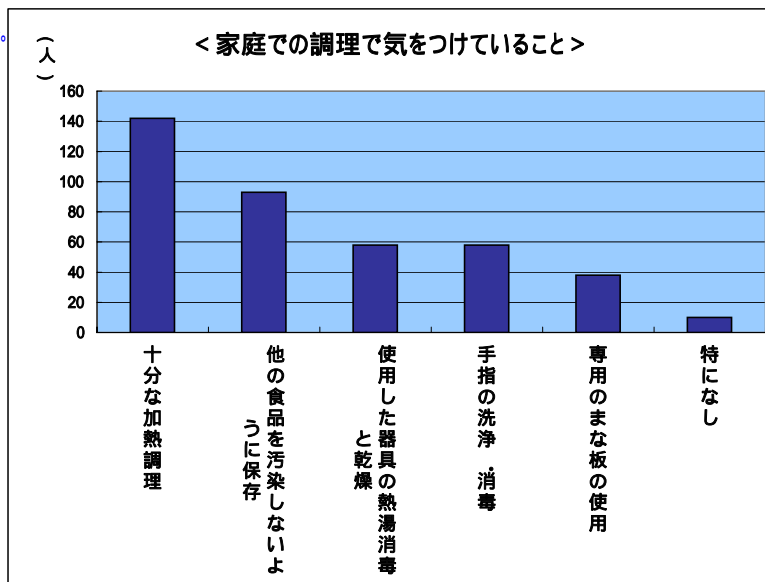
項目	人数	割合 (%)
食中毒の原因食品	122	72
食品の保存方法	117	69
食中毒の症状	102	60
食中毒菌の特徴	96	56
手指や調理器具の消毒方法	71	42
手指の洗い方	38	22
その他	2	1
合計	548	



問12

家庭で、生肉を調理される時に気をつけておられることはありますか。(複数回答可)

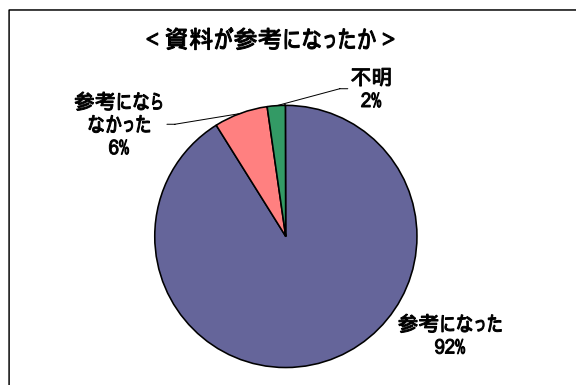
項目	人数	割合 (%)
十分な加熱調理	142	84
他の食品を汚染しないように保存	93	55
使用した器具の熱湯消毒と乾燥	58	34
手指の洗浄・消毒	58	34
専用のまな板の使用	38	22
特になし	10	6
合計	399	



問13

生食肉が食中毒菌に汚染されていることがあることを知ったのは今回初めてですか。

項目	人数	割合 (%)
参考になった	155	91
参考にならなかった	11	6
不明	4	2
合計	170	100



問14

生食肉による食中毒を防止するためには、消費者としてどうすればよいと思われますか。(自由記載)

食肉を生で食べない	34人
できるだけ生食しない	2人
食肉は、十分に加熱する	31人
正しい知識を持って、対応する	18人
調理後の器具や手指の洗浄・消毒	18人
自己管理	11人
信用できる店を選ぶ	13人
肉の臭いや色等で判断	6人
適切な保管と消費期限の厳守	6人
衛生管理の徹底	2人