

## 2.1 事業者訪問留置アンケート調査結果

### 2.1.1 調査方法

#### (1) 対象と方法

東京都に所在する飲食店 112<sup>1</sup>事業者を対象とした。具体的には、食肉の生食を提供する可能性の高い、居酒屋、焼肉店、焼き鳥・串焼き屋、その他の飲食店 500 事業者のリストを作成し、その事業者を対象に、訪問留置アンケート調査<sup>2</sup>を実施した。

#### (2) 期間

平成 21 年 2 月 26 日 (木) ~ 3 月 9 日 (月) に実施した。

### 2.1.2 調査結果

#### (1) 回答者の属性

本調査は、東京に所在する飲食店のメニューやお店の方針に決定権のある人 (調理長や経営者など) を対象としている。回答者の男女比率は男性 88.4%、女性 11.6%で、男性の回答が多い。

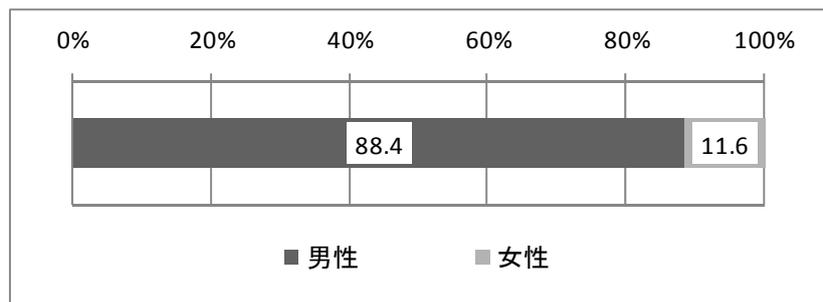


図 2.1.1 男女比率 (n=112)

本アンケート調査は、回答者の飲食店における立場について尋ねている。回答者の 38.4%が経営者と最も割合が高く、次いで調理長 (29.5%)、経営者、調理長の両方と回答している人が 27.7%である。

<sup>1</sup> 事業者の内訳については、可能な限り、生食提供有と無を半々とし、23 区内 6 割、多摩地域 4 割を目標とした。

<sup>2</sup> 訪問留置アンケート調査とは、調査員が実際に対象事業者に訪問しアンケート趣旨を説明して、アンケート票を手渡し、後日調査員が回収する方法である。

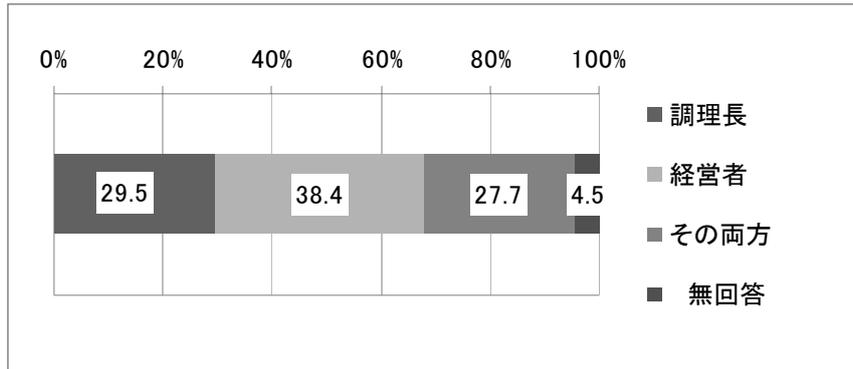


図 2.1.2 回答者の飲食店における立場 (n=112)

図 2.1.3 が示す通り、回答者の立場別の年齢については、調理長は、比較的年齢が若く、経営者は 40 代以上が半数以上と年齢が高い傾向にある。調理長と経営者両方兼務の場合には、30 歳代、40 歳代の割合が高い。

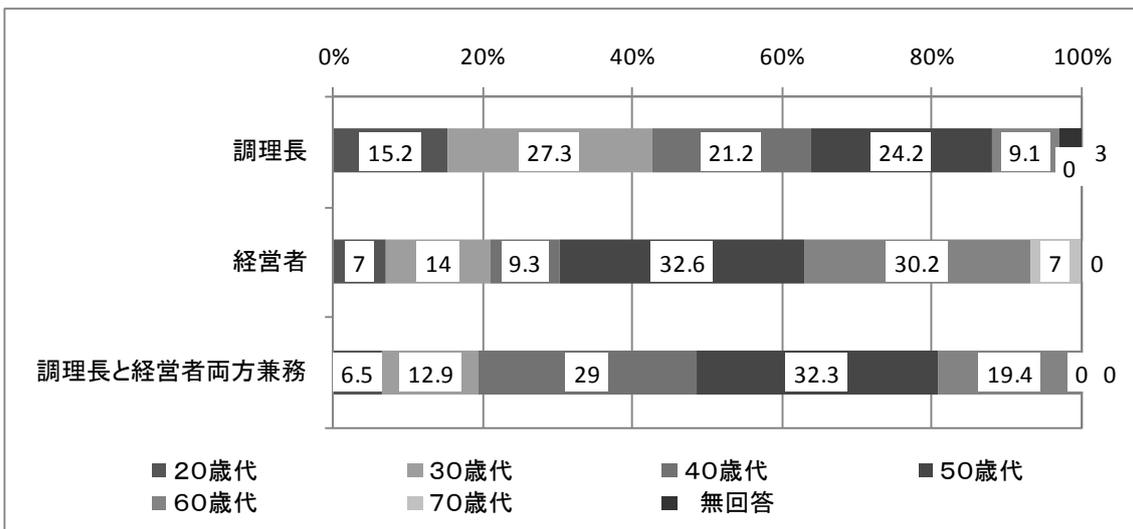


図 2.1.3 回答者の立場別の年齢構成 (n=112)

回答者の勤務先営業の種類は、居酒屋が 36.6%、次いで焼肉専門店 (22.3%)、焼鳥専門店・串焼専門店 (19.6%) の順に多い。その他の回答 (21.4%) については、自由記述を参照すると、日本料理屋、そば屋がそれぞれ 4 回答記述されていた。(表 2.1.1 参照)

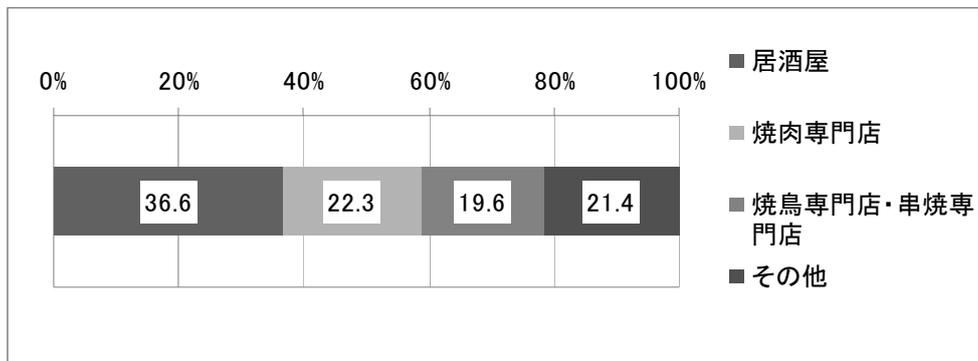


図 2.1.4 勤務先の営業の種類 (n=112)

表 2.1.1 その他の回答一覧

勤務先の営業の種類における「その他」の回答一覧 ( )は回答数
日本料理(4)、そば屋(4)、割烹(1)、和食料理店(2)、中華料理(2)、イタリアレストラン(1)、ほうとう屋(1)、ホルモン焼(1)、韓国料理(焼肉専門ではない)(1)、季節料理店(1)、寿司屋(1)、小料理屋(2)、鳥・いわし料理(1)、鳥料理屋(1)、喫茶店(1)

回答者の立場別に勤務先の種類をみると、調理長は居酒屋(33.3%)、焼肉専門店(33.3%)、焼鳥専門店・串焼専門店(21.2%)、その他(12.1%)と勤務先がある程度均一の割合になっている。他方、経営者は、その他の回答が37.2%と最も割合が高く、次いで居酒屋の回答の割合が30.2%と高い。調理長と経営者両方兼務の場合には、居酒屋が45.2%と最も割合が高く、焼肉専門店と焼鳥専門店・串焼専門店は22.6%の回答であった。

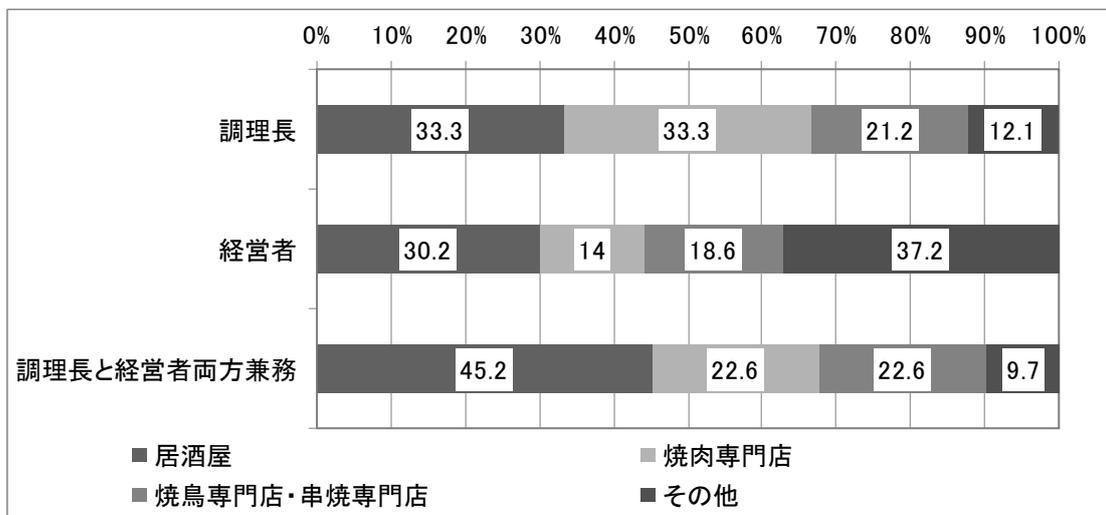


図 2.1.5 回答者の立場別にみた勤務先の種類

業態については、個人が 78.6%と最も割合が高い。チェーンは 13.4%、フランチャイズ、その他が 3.6%である。その他の自由回答を参照すると法人、企業が経営している加盟店などであることが分かる。

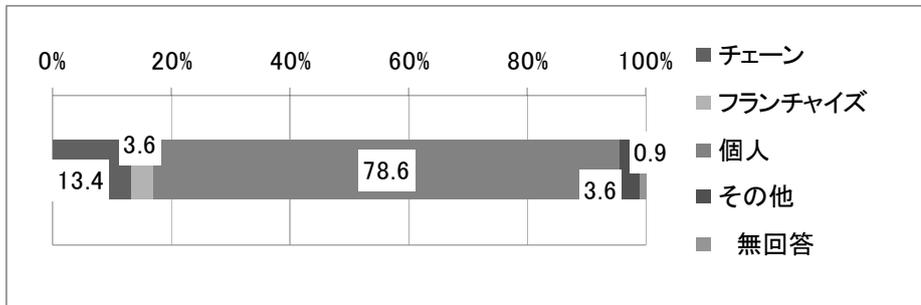


図 2.1.6 勤務先の業態 (n=112)

営業時の調理従事者の人数については、2~5人が 62.5%と最も割合が高い。次いで1人が 26.8%と回答が多い。

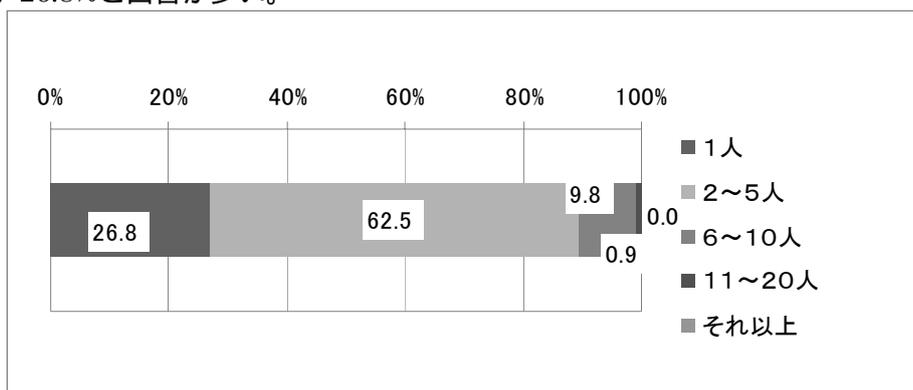


図 2.1.7 営業時の調理従事者の人数 (n=112)

営業年数については、10年以上が 5割を占め最も多い。次に3~5年未満が 16.1%、5~10年未満が 15.2%と続く。

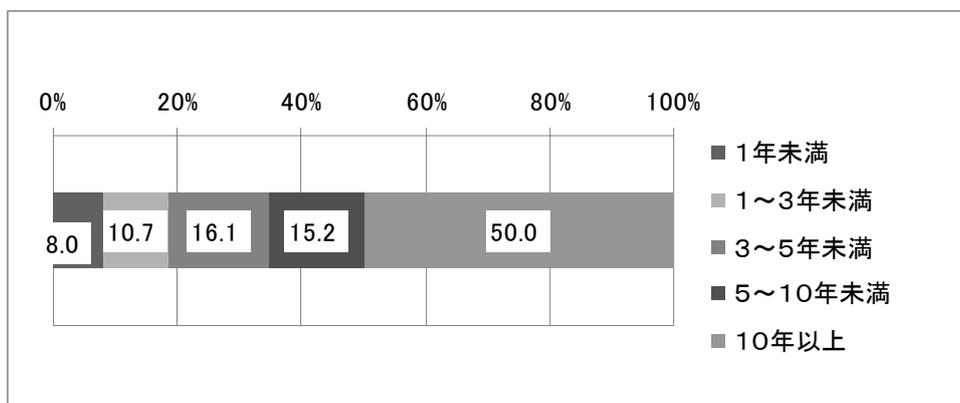


図 2.1.8 営業年数 (n=112)

営業の種類別に営業年数をみると、焼鳥専門店・串焼専門店は、10年以上の回答が72.7%と営業年数が長い傾向にある。次いで、焼肉専門店の営業年数が長い。居酒屋は10年以上の回答が34.1%と営業年数は焼肉専門店や焼鳥・串焼専門店に比べて短い傾向にある。

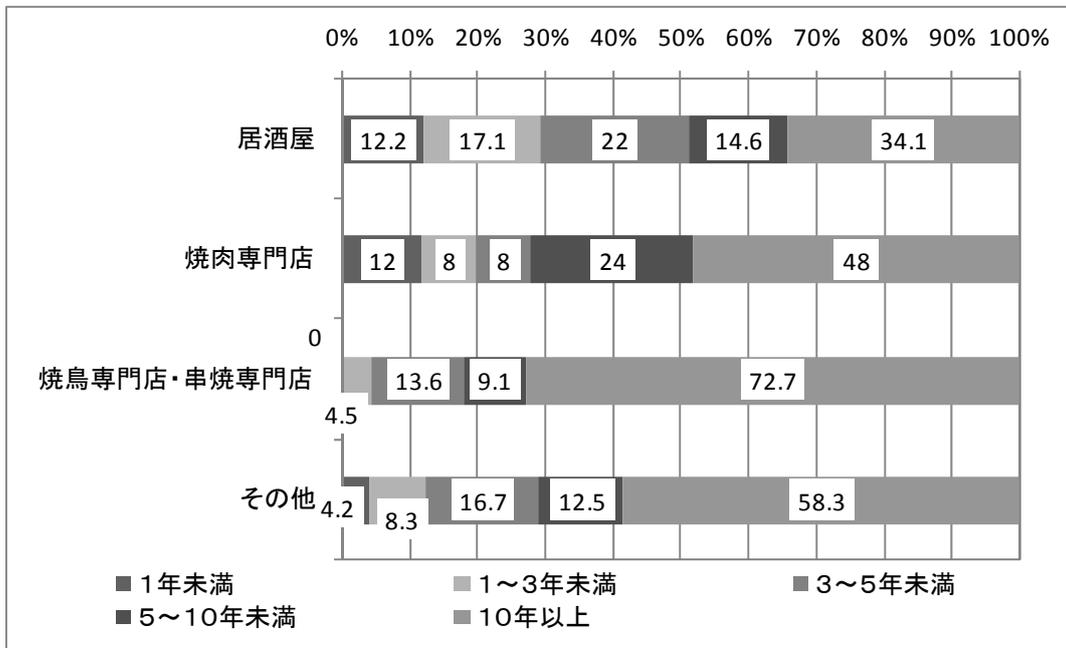


図 2.1.9 営業の種類別の営業年数 (n=112)

## (2) 食肉の生食メニュー提供の実態

### 【食肉の生食メニュー提供の有無】

この3ヶ月に、食肉を生で食べるメニューを提供したと回答しているのは、全体の57.1%で、提供していないと回答しているのは42.9%である。提供しているという回答が提供していないという回答を上回る。

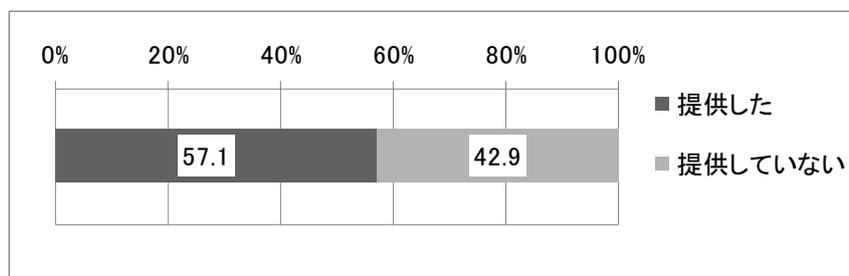


図 2.1.10 3ヶ月以内に食肉を生で食べるメニューの提供の有無 (n=112)

生食メニュー提供の有無と勤務先の営業の種類のカロス集計の結果からは、焼肉専門店では生食メニューを提供している割合が高く(88%)、焼鳥専門店・串焼専門店では63.6%が提供していた。

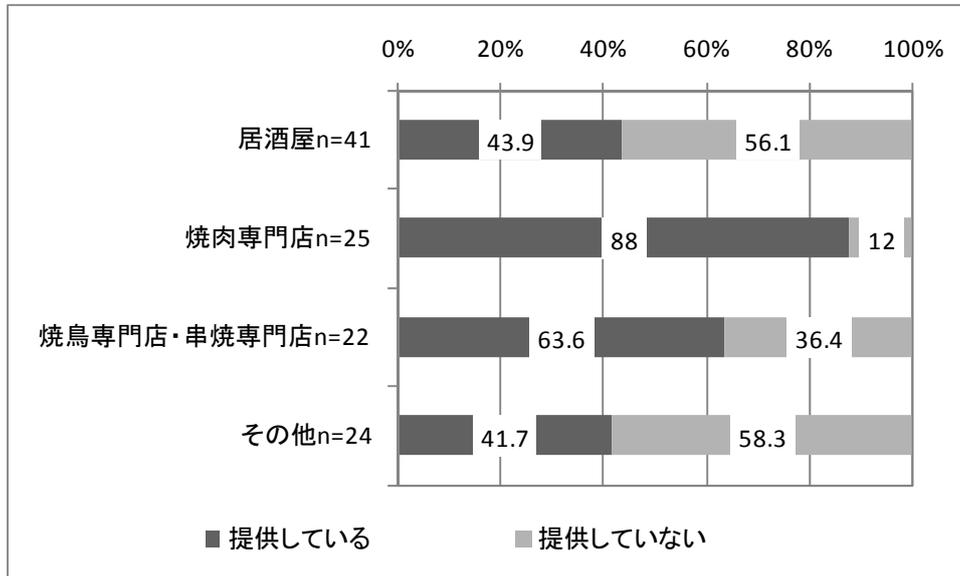


図 2.1.11 生食メニュー提供の有無と勤務先の営業の種類のカロス集計の結果

提供の頻度については、ほぼ毎日が64.1%、週に3~5回程度が15.6%であり、頻度が減少するにつれ、提供している回答の割合は低くなる傾向にある。

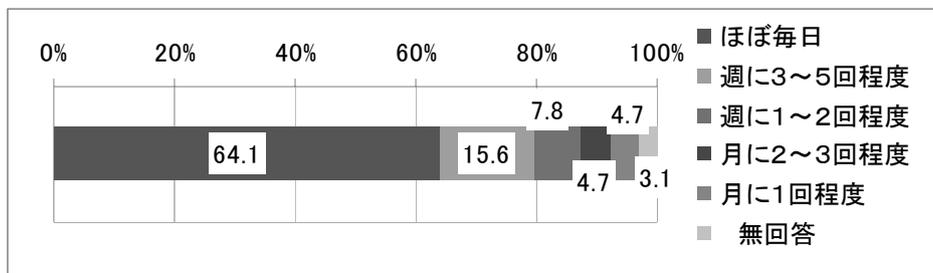


図 2.1.12 3ヶ月以内における食肉の生食メニュー提供の頻度 (n=64)

【提供メニュー】

提供されているメニューは、「牛レバーの刺身」、「馬肉の刺身」、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ(細かく刻んだ生肉)」が約3割の回答がある。次いで、回答の割合が高いのは「とりわさ・鶏のたたき(鶏肉の表面のみ加熱した料理)」20.3%である。肉の種類では、牛、馬のメニューに対する回答の割合が高く、次いで鶏料理の順になっている。

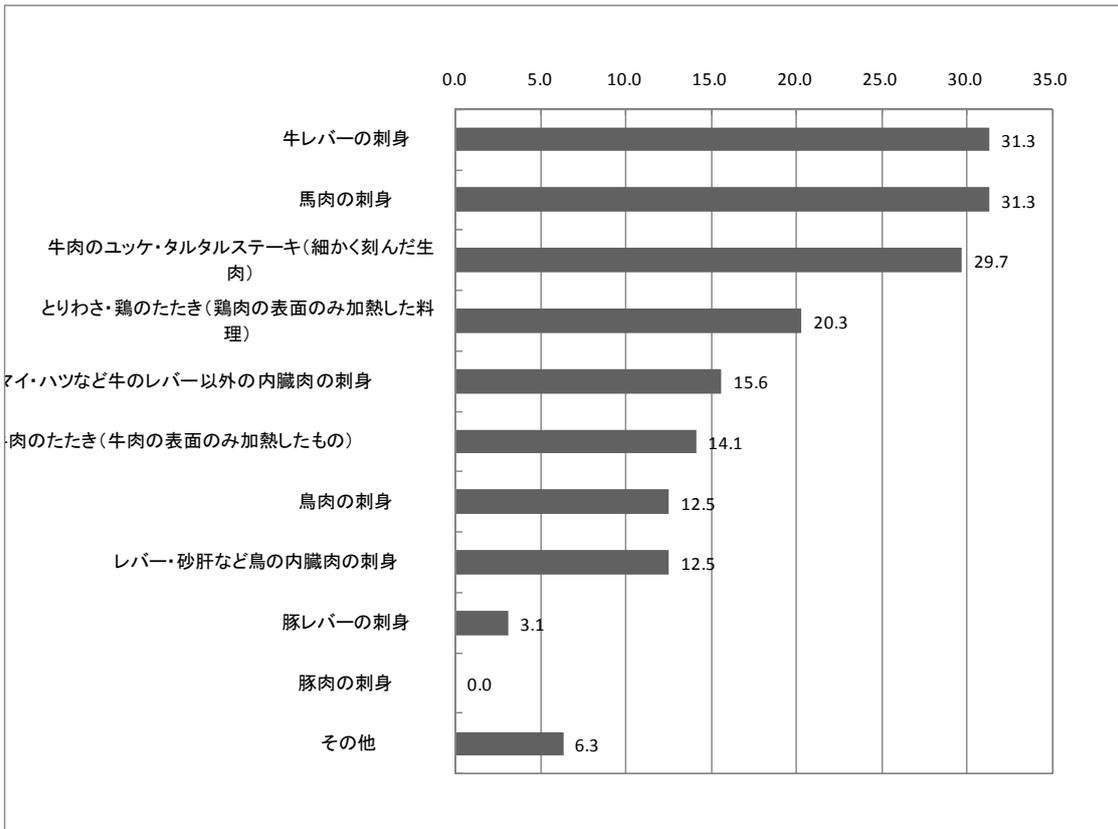


図 2.1.13 普段提供しているメニュー (n=64)(複数回答)

食肉の種類別での生食メニュー提供状況<sup>3</sup>をみると、牛肉(53.1%)、馬肉(31.2%)、鶏肉(29.7%)、豚肉(3.1%)で、牛肉の生食メニューの提供が一番多く、馬肉と鶏肉のメニューはほぼ同じであった。

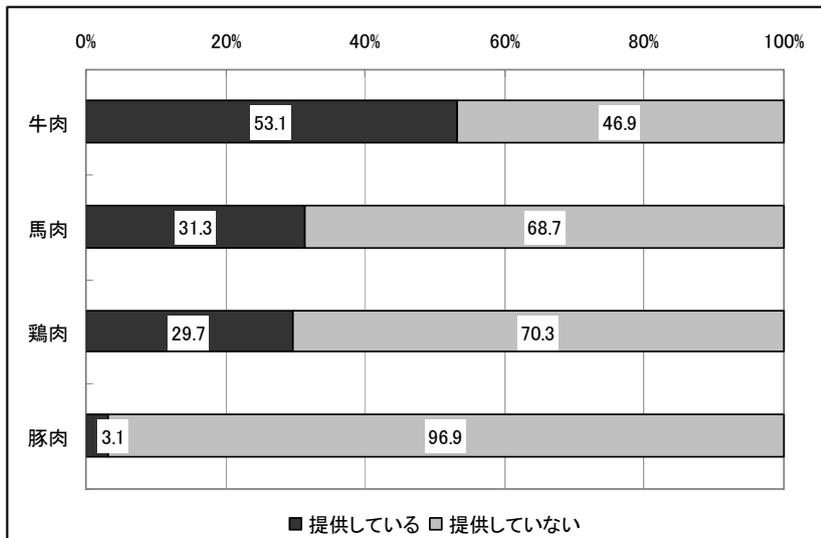


図 2.1.14 食肉の種類別の生食メニュー (n=64)

<sup>3</sup> メニューを食肉の種類別に分類し提供状況を集計した

営業の種類別に提供した食肉の生食メニューをみると、表 2.1.2 が示す通りである。焼肉専門店が牛肉のユッケ・タルタルソースや牛レバーの刺身、センマイ・ハツなどの牛レバー以外の内臓肉の刺身を提供している割合が高い。とりわさ・鶏のたたきは、焼鳥専門店・串焼専門店に回答の割合が高い。

表 2.1.2 営業の種類別にみた食肉の生食メニュー (n=64)

	調査数	鳥肉の刺身	とりわさ・鶏のたたき	レバー・砂肝など鳥の内臓肉の刺身	ステーキ	牛肉のユッケ・タルタル	牛肉のたたき	牛レバーの刺身	センマイ・ハツなどの内臓肉の刺身	馬肉の刺身	豚肉の刺身	豚レバーの刺身	その他
調査数	64	8	13	8	19	9	20	10	20	0	2	4	
	100	12.5	20.3	12.5	29.7	14.1	31.3	15.6	31.3	0	3.1	6.3	
居酒屋	18	2	2	3	2	3	4	1	9	0	1	1	
	100	11.1	11.1	16.7	11.1	16.7	22.2	5.6	50	0	5.6	5.6	
焼肉専門店	22	0	1	1	15	5	11	9	3	0	0	2	
	100	0	4.5	4.5	68.2	22.7	50	40.9	13.6	0	0	9.1	
焼鳥専門店・串焼専門店	14	4	7	4	1	0	2	0	5	0	1	0	
	100	28.6	50	28.6	7.1	0	14.3	0	35.7	0	7.1	0	
その他	10	2	3	0	1	1	3	0	3	0	0	1	
	100	20	30	0	10	10	30	0	30	0	0	10	

営業の種類別と食肉の種類別での生食メニュー提供状況のクロス集計の結果においては、居酒屋はすべての種類の肉を提供しているが、一番多いのは馬肉 9 (50%)、次いで牛肉 8 (44.4%)、鶏肉 3 (16.7%)、豚肉 1 (5.6%)、その他 1 (5.6%) であった。

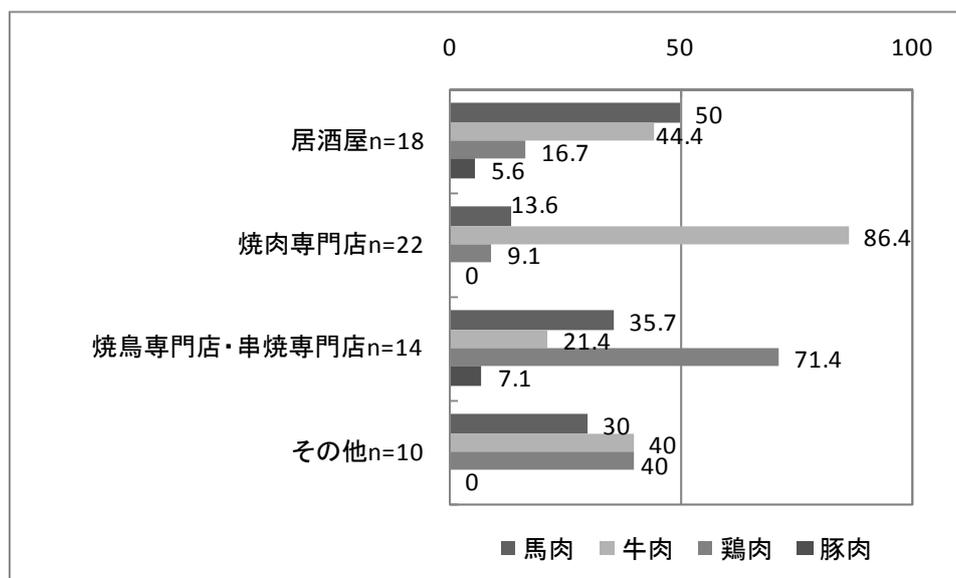


図 2.1.15 営業の種類別と食肉の種類別での生食メニュー提供状況のクロス集計の結果

【生食用に使用された食肉】

どのような食肉が提供されたかという点、「仕入れ元が生食できるとした食肉」が42.2%と最も回答の割合が高い。次いで、「伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉」が31.3%の回答がある。その他の回答は23.4%あり、自由回答記述を参照すると、「冷凍の馬肉生食用」の一回答がある。

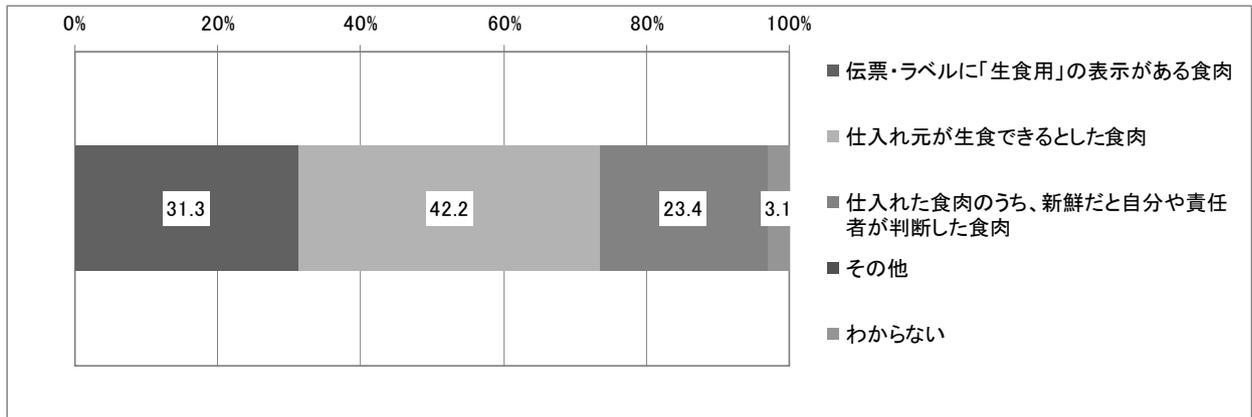


図 2.1.16 どのような食肉を生食用に提供したのか (n=64)

どのような食肉を生食用に提供したのかと生食メニューのクロス集計の結果からは、「生食用」の表示がある食肉を提供しているとした店の生食メニューは、「馬肉の刺身」10(50%)が一番多く、次が「とりわさ・鳥のたたき」7(35%)、次いで「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」、「牛レバーの刺身」4(20%)であった。仕入れ元が生食できるとした食肉を提供している店では、提供している生食メニューで多かったのは「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」、「牛レバーの刺身」9(33.3%)、次が「馬肉の刺身」7(25.9%)であった。

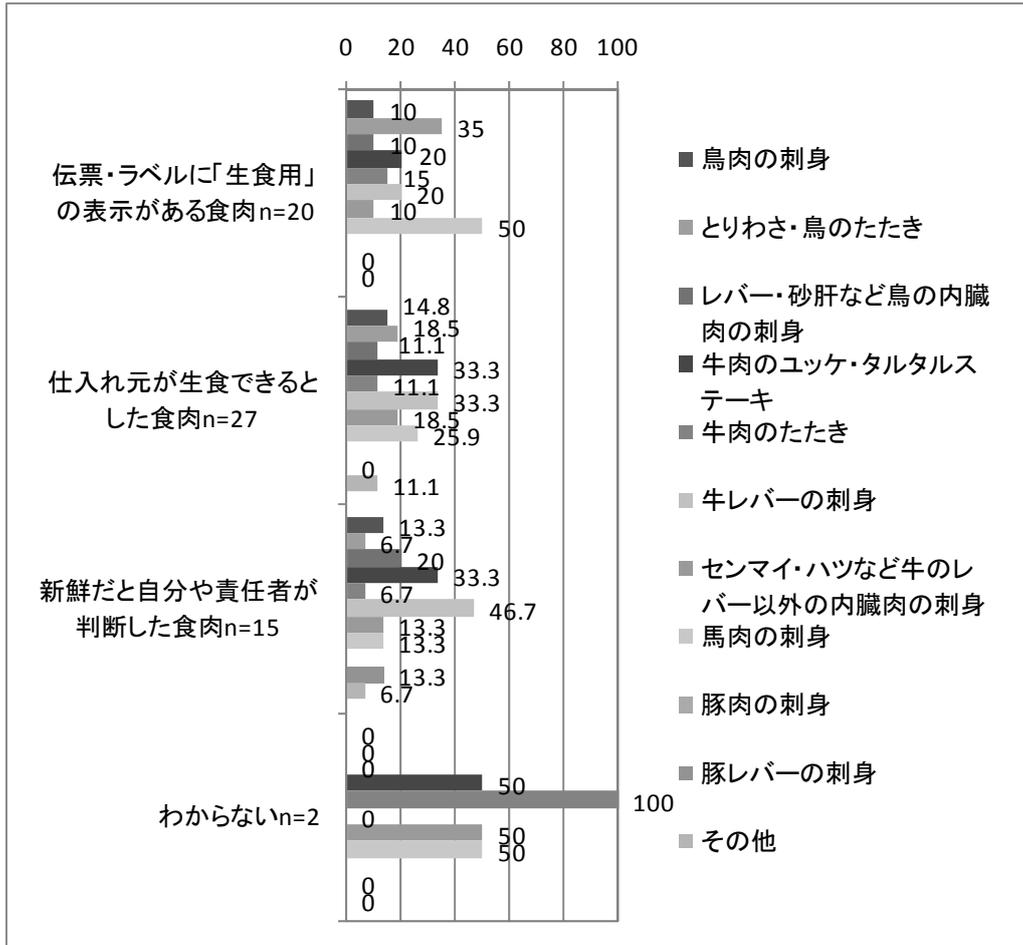


図 2.1.17 どのような食肉を生食用に提供したのかと生食メニューのクロス集計の結果

どのような食肉を生食用に提供したのかと食肉の種類別での生食メニューのクロス集計の結果については、「生食用」表示のある食肉を提供しているとした店の生食メニューの食肉の種類は、馬肉 10、牛肉 8、鶏肉 7であった。また、仕入れ元が生食できるとした食肉を提供している店の生食メニューの食肉の種類は、牛肉 15、鶏肉 8、馬肉 7、その他 3であった。新鮮だと回答者や責任者が判断した食肉を提供している店の生食メニューの食肉の種類は、牛肉 9、鶏肉 4、馬肉 2、豚肉 2、その他 1であった。

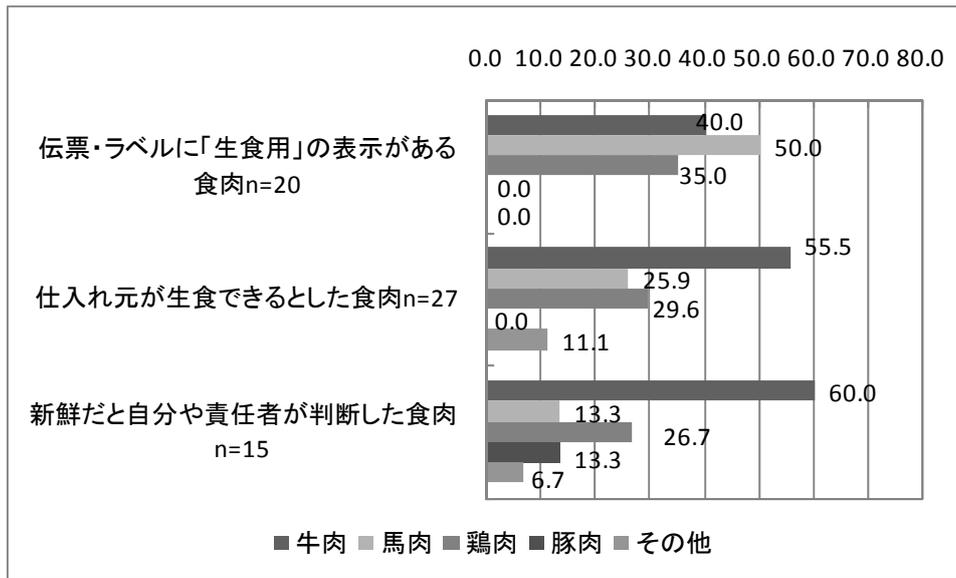


図 2.1.18 どのような食肉を生食用に提供したのかと食肉の種類別での生食メニューのクロス集計の結果

新鮮だと自分や責任者が判断した食肉を提供しているのは「個人」で営業している店であり、チェーン及びフランチャイズでは店独自で判断することはなかった。

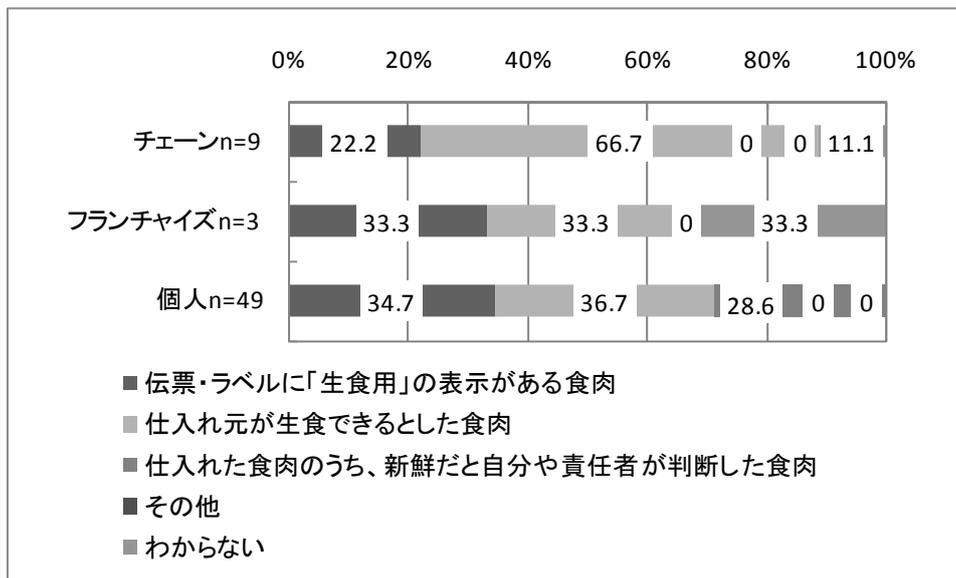


図 2.1.19 どのような食肉を生食用に提供したのかと業態のクロス集計の結果

【生食メニューが提供される機会】

どのようなときに食肉の生食メニューが提供されているのかという、「常時メニュー表に掲載している」の回答の割合が78.1%と最も高い。このことから、食肉の生食料理を提供している飲食店の多くが、常時メニュー表に掲載して提供しているが、提供している飲食店の14.1%は、客から求めがあった場合や「生食用」表示のある食肉を仕入れた時、或いは加熱用であるが鮮度が良い肉を仕入れたときに提供している。

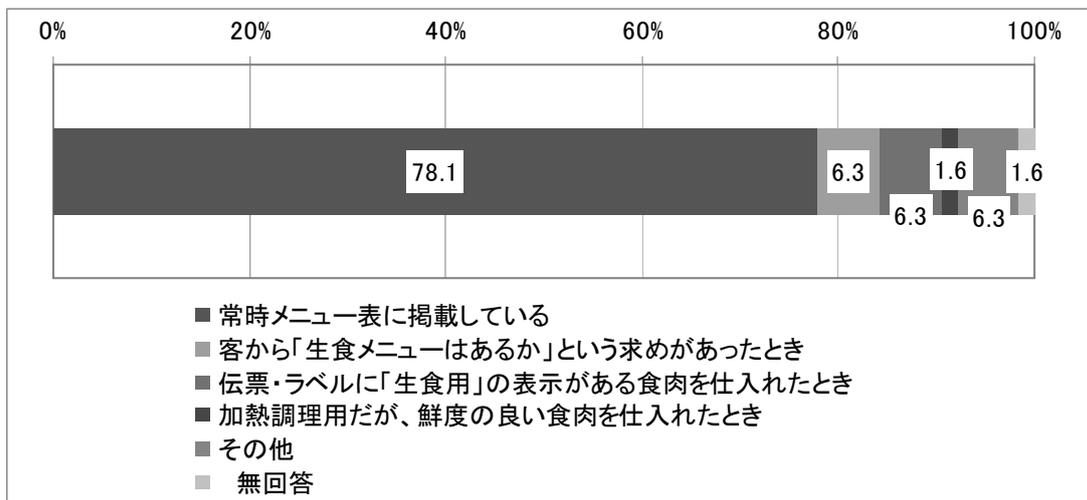


図 2.1.20 食肉の生食メニューが提供される機会 (n=64)

【食肉の生食メニュー提供のきっかけ】

食肉を生で食べるメニューを提供したきっかけについては、「客の求めに応じた」が45.3%と最も割合が高い。次いで、「他の飲食店で提供している」18.8%であった。

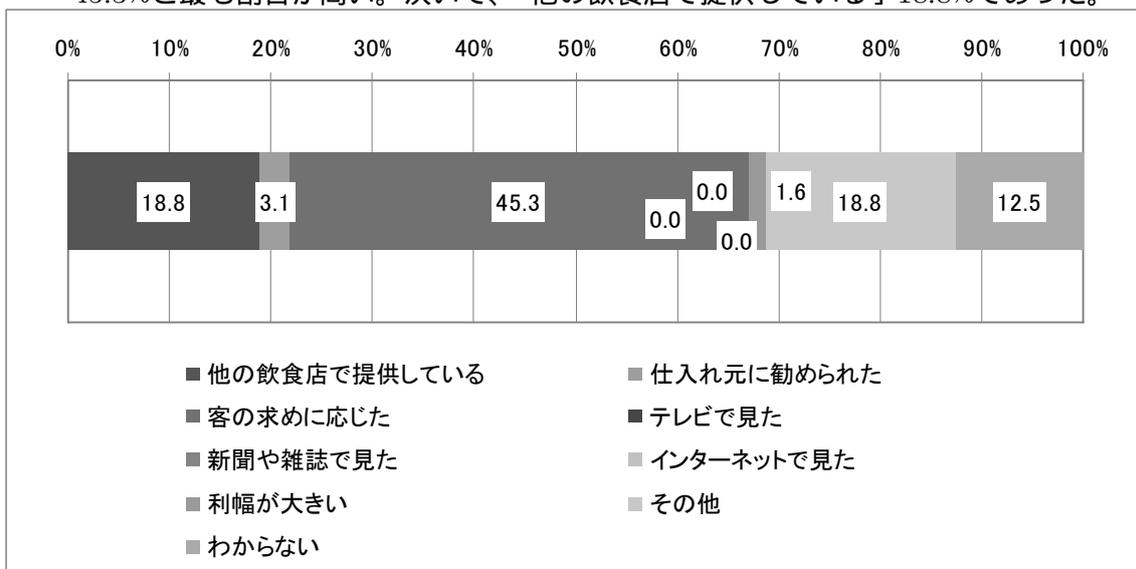


図 2.1.21 食肉の生食メニューを提供したきっかけ (n=64)

提供したきっかけと営業の種類のクロス集計結果においては、居酒屋では「客の求めに応じた」の割合が他の営業の種類に比べて高い傾向にあり、焼肉専門店では「他の飲食店で提供している」が高い傾向にある。

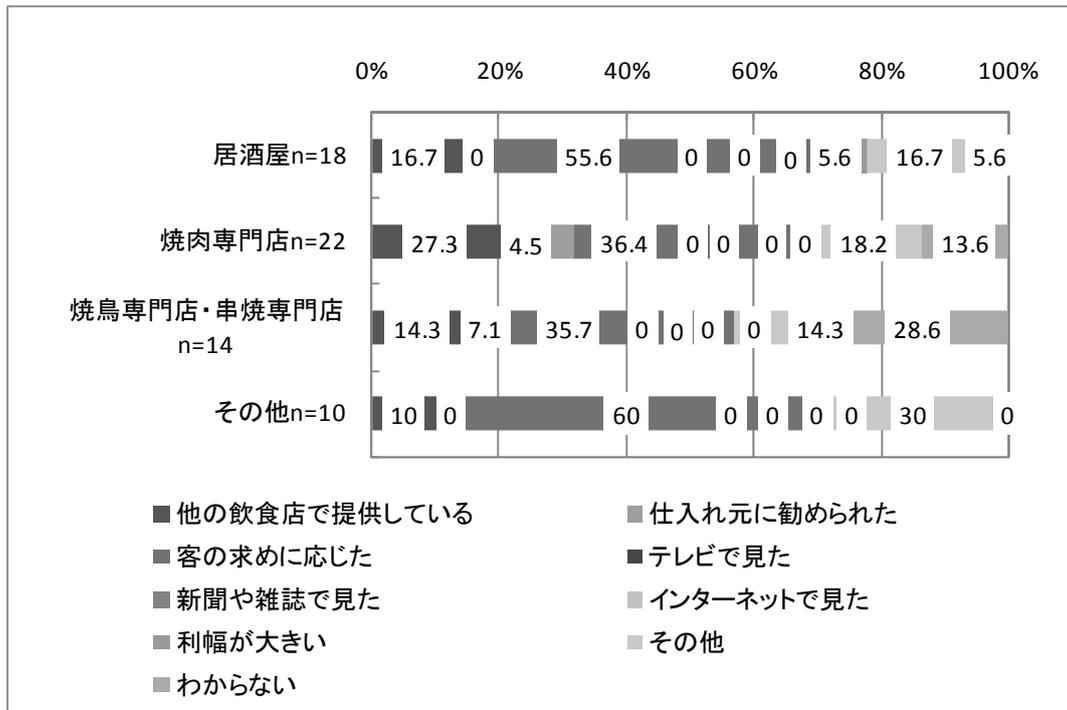


図 2.1.22 提供したきっかけと営業の種類のクロス集計結果

【裏メニューの提供】

裏メニューの提供については、「ない」の回答が 71.4%と最も割合が高い。次いで「たまにある」が 13.4%である。

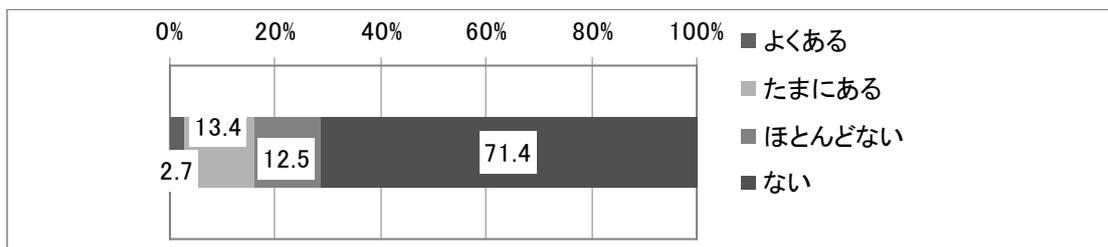


図 2.1.23 裏メニューの提供 (n=112)

生食メニュー提供の有無と裏メニューの提供のクロス集計の結果においては、3ヶ月以内に生食メニューを提供した店のうち、裏メニューを提供したことがある店は12、そのうち常時メニュー表に掲載している店は4であり、メニューに載せている生食メニュー以外も客の求めにより提供していた。3ヶ月以内に生食メニューを提供していない店のうち、裏メニューを提供したことがある店は6であった。

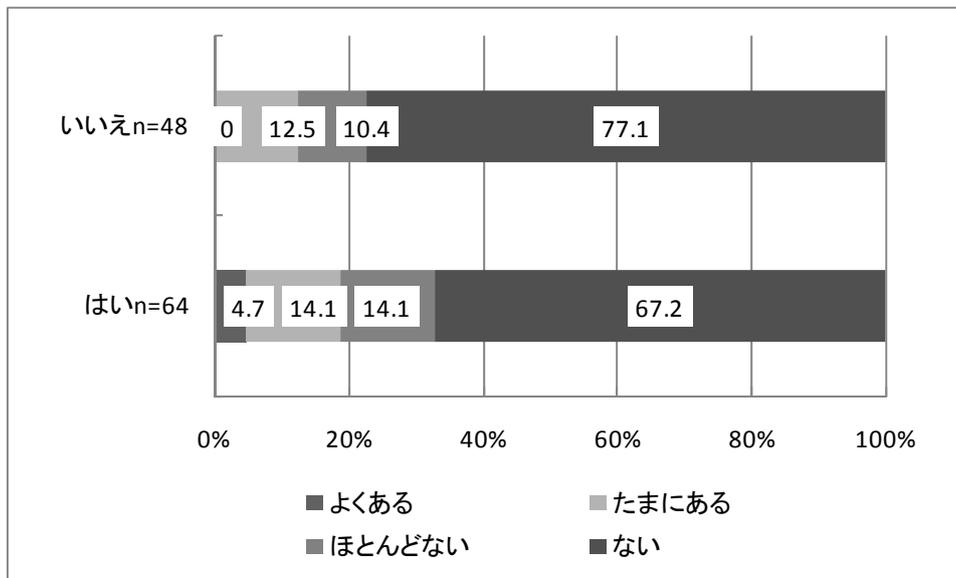


図 2.1.24 生食メニュー提供の有無と裏メニューの提供のクロス集計の結果

更に、裏メニューを提供していて3ヶ月以内に生食メニューを提供したことがある店についても詳しく分析を試みた。裏メニューを提供していて3ヶ月以内に生食メニューを提供したことがある12事業者の生食メニュー提供頻度は、「ほぼ毎日」が8、週に3~5回が2、月に2~3回が1、月に1回程度が1であった。また、生食メニューを常時メニュー表に掲載しているのは7事業者、「生食用」の表示がある食肉を仕入れたときに提供するというのが3事業者、客の求めに応じてが1事業者、その他(焼肉店で伝統としての料理)が1事業者であった。提供しているメニューは肉の種類別に、牛肉が7、馬肉が5、鶏肉が2であった。

【客からの注文の前年比較】

前年と比べてこの1年間で、「食肉を生で食べる料理を注文するお客様の数は変化した」という印象を持っているかどうかについて尋ねている。「変わらない」と回答している割合が42.9%と最も高く、次いで「わからない」の回答が38.4%と高い。



図 2.1.25 客からの注文の前年比較 (印象) (n=112)

客からの注文の前年比較と営業の種類のカロス集計の結果では、焼肉専門店では「変わらない」とする割合が他の営業の種類に比べて高かった。焼鳥専門店・串焼専門店では「変わらない」とする割合が他の営業の種類に比べて低く、「減った」とする割合が高い傾向にあった。

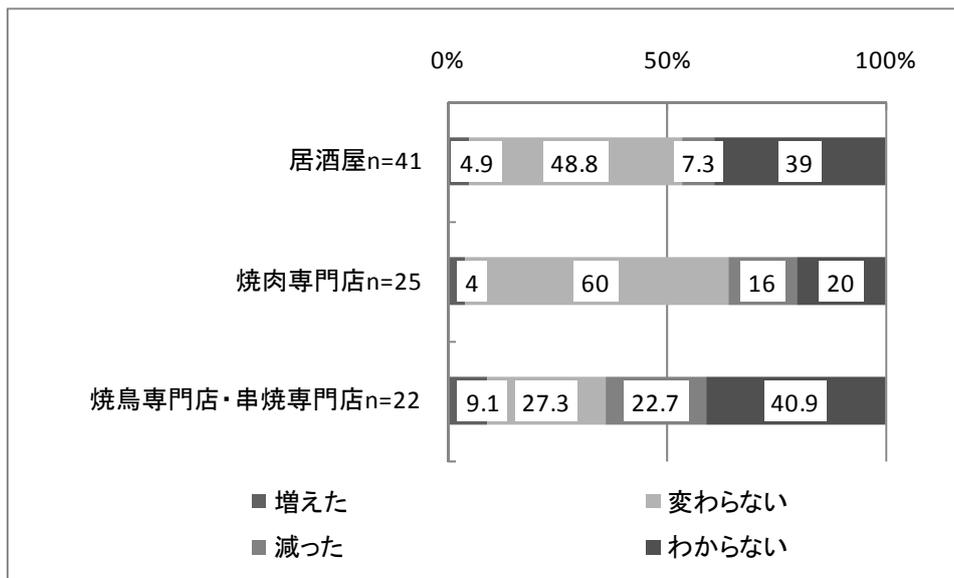


図 2.1.26 客からの注文の前年比較と営業の種類のカロス集計の結果

【注文時に客に加熱調理用食肉であることを伝えたか】

客から注文を受けた時に、加熱用調理用食肉であることを伝えたかどうかについては、「ない」の回答が 56.3%と最も割合が高く、「ほとんどない」が 19.6%の回答である。「ある」の回答は 17.0%、「たまにある」の回答が 5.4%である。

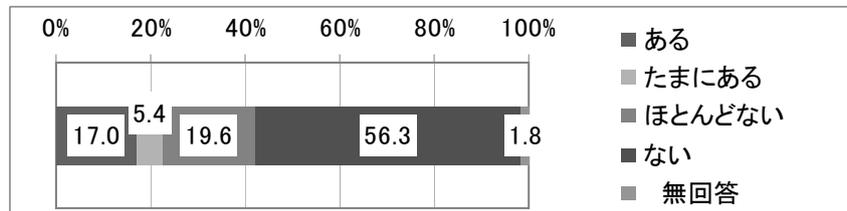


図 2.1.27 注文時に客に加熱調理用食肉であることを伝えたかどうか (n=112)

【提供飲食店数の 10 年前との比較】

「わからない」という回答が 35.7%と最も割合が高い。次いで回答の割合が高いのは、「変わらないと思う」、「減ったと思う」であり、いずれも 25.0%の回答がある。

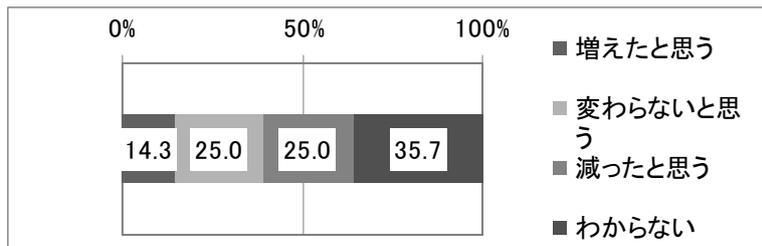


図 2.1.28 提供飲食店数の 10 年前との比較 (n=112)

図 2.1.29 は営業年数別にみた、提供飲食店数の 10 年前との増減の印象を尋ねた回答の結果である。10 年以上営業している飲食店に注目すると、「変わらない」、「減ったと思う」が 26.8%で、「増えたと思う」と回答しているのは 17.9%である。10 年未満の回答と比較すると、10 年以上営業している人が「増えた」と回答している割合は高い傾向にある。

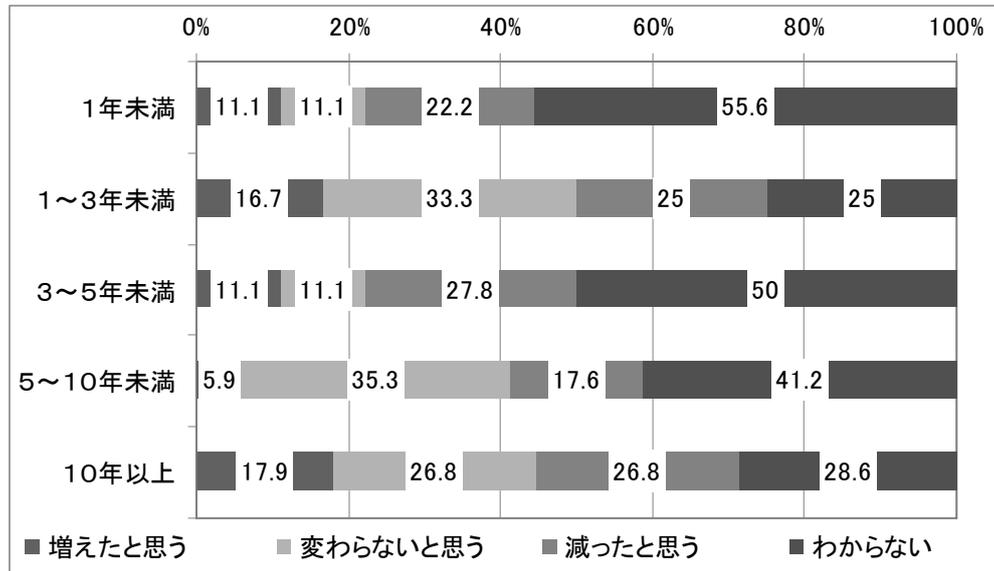


図 2.1.29 営業年数別の提供飲食店数の 10 年前との増減の印象 (n=112)

更に、営業年数別の提供飲食店数の 10 年前との比較について、「わからない」の回答を除いて、集計してみると、全体と傾向が異なるのは「5～10 年未満」のみであった。全体でも同様の集計をすると、「増えたと思う」22.2%、「変わらないと思う」38.9%、「減ったと思う」38.9%となる。

表 2.1.4 営業年数別の提供飲食店数の 10 年前との比較 (わからないを除いて集計)

	調査数	増えたと思う	変わらないと思う	減ったと思う
調査数	72	16	28	28
	100	22.2	38.9	38.9
1年未満	4	1	1	2
	100	25.0	25.0	50.0
1～3年未満	9	2	4	3
	100	22.2	44.4	33.3
3～5年未満	9	2	2	5
	100	22.2	22.2	55.6
5～10年未満	10	1	6	3
	100	10.0	60.0	30.0
10年以上	40	10	15	15
	100	25.0	37.5	37.5

### 【リスク認知】

次の 9 項目に対して、自分の健康にとってどの程度危険であると思うか尋ねた。リスク認知の高い項目は、BSE(76.8%)、残留農薬(60.7%)、賞味期限切れの食品(51.8%)である。リスク認知の低い項目は、「魚介類の刺身」(5.4%)、「キノコや野草」(6.3%)である。「食肉の刺身」については、13.4%の回答である。<sup>4</sup>

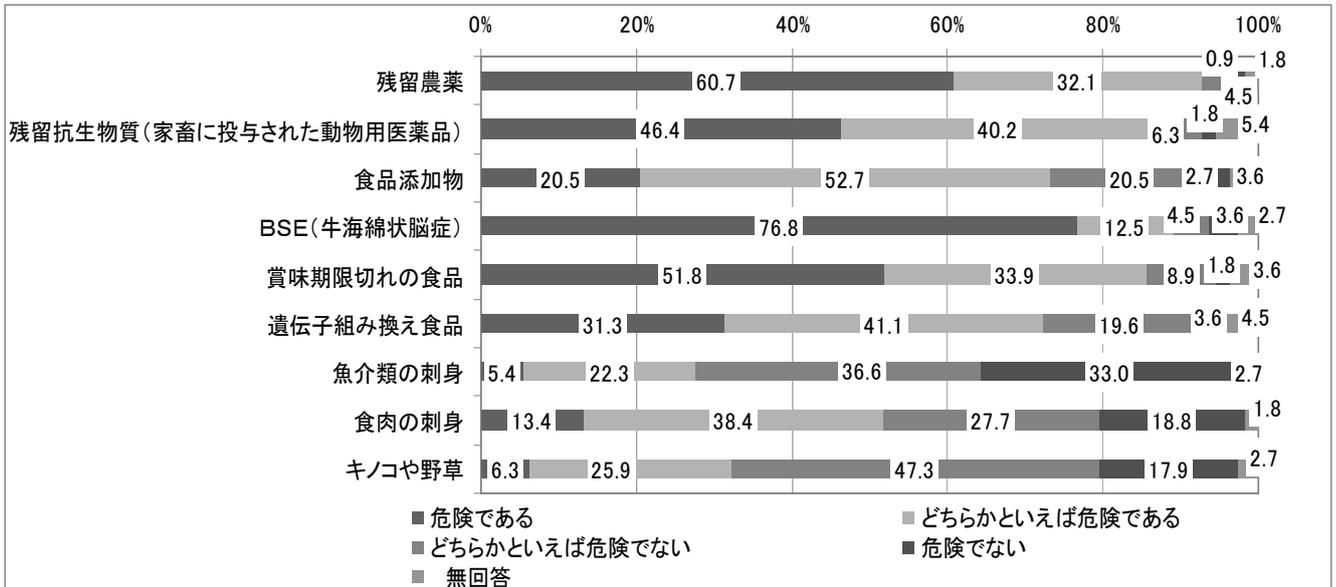


図 2.1.30 飲食店事業者のリスク認知

更に、クロス集計分析に加え、因子分析を行った。食品の危険に関連する 9 個の項目を挙げて、自分の健康にとってどの程度危険があるか、回答を求めたが、この 9 項目の回答を因子分析した(主因子法、バリマックス回転)。

回転後の因子負荷量を 2.1.5 に示す。第一因子に因子負荷量の高い項目(0.51 以上)は、「残留農薬」「残留抗生物質」「賞味期限切れ食品」「BSE」「遺伝子組み換え食品」「食品添加物」であった。消費者アンケート同様に、第 1 因子から構成される「因子」を「制御不可リスク」と命名した。第 2 因子は、「魚介類の刺身」「キノコや野草」「食肉の刺身」から構成される。消費者アンケート同様、「制御可能リスク」と命名した。(累積説明率 43.0%)

この結果と消費者アンケートの同じ内容の設問に対する因子分析結果とを比較すると、事業者と消費者とでは、「賞味期限切れの食品」に対する考え方が異なることが分かる。事業者は「賞味期限切れの食品」を、制御不可リスクと捉え、消費者は制御可能リスクと捉えている。

<sup>4</sup> いずれも、危険であるに対する回答の割合を記載している。

表2.1.5 健康に対する危険の程度に関する因子分析結果（事業者）

	因子	
	第1因子(制御不可リスク)	第2因子(制御可能リスク)
残留農薬	0.753	-0.073
残留抗生物質	0.657	0.075
食品添加物	0.518	0.323
BSE(牛海綿状脳症)	0.535	0.211
賞味期限切れの食品	0.597	0.141
遺伝子組み換え食品	0.524	0.248
魚介類の刺身	0.194	0.720
食肉の刺身	0.052	0.656
キノコや野草	0.153	0.659

回転法: Kaiser の正規化を伴うバリマックス法

a. 3 回の反復で回転が収束

事業者についても、生食メニューの提供のある場合と無い場合での健康に対する危険の程度に関する因子分析を試みた。食肉の生食メニューを提供している場合には、表 2.1.6 が示す通り、3 つの因子が抽出された。次に、それぞれの因子について、負荷量の多い項目から因子の解釈を試みた。第 1 因子は、食肉の刺身、魚介類の刺身、キノコや野草に負荷量が多く、「制御可能リスク」と命名、第 2 因子は、残留農薬、残留抗生物質、食品添加物に負荷量が多いことから、「化学物質リスク」と命名、第 3 因子は、「賞味期限切れの食品」に最も負荷量が高く、次いで「遺伝子組み換え食品」「残留抗生物質」「BSE(牛海綿状脳症)」「残留農薬」が多い。このことから、第 3 因子を「危険概念」と命名した。

表 2.1.6 健康に対する危険の程度に関する因子分析結果（生食メニュー提供のある場合）

	因子		
	第1因子(制御可能リスク)	第2因子(化学物質リスク)	第3因子(危険概念)
残留農薬	0.027	0.737	0.290
残留抗生物質	0.011	0.684	0.396
食品添加物	0.203	0.570	0.002
BSE(牛海綿状脳症)	0.116	0.268	0.301
賞味期限切れの食品	0.071	0.124	0.962
遺伝子組み換え食品	0.084	0.307	0.419
魚介類の刺身	0.769	0.237	0.118
食肉の刺身	0.775	-0.013	-0.047
キノコや野草	0.632	0.096	0.177

回転法: Kaiser の正規化を伴うバリマックス法

a. 5 回の反復で回転が収束

他方、生食メニューを提供していない事業者については、因子分析を試みたが、主要因子を特定することができなかった。（25 回の反復で収束しなかった。）

生食メニューを提供している事業者は、「食肉の刺身」のリスクを「魚介類の刺身」、「キノコや野草」と同じように捉えていることがわかった。

【食肉の生食の安全性に関する知識の有無】

「流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は60%以上である。」「食肉の生食による食中毒は、鮮度に係わらず発生することがある。」「生食用として基準を満たしたレバーには、「生食用」である旨や食肉加工処理場名が表示されている」の3つの専門知識について知っているかどうかを尋ねた。その結果、「食肉の生食による食中毒は、鮮度に係わらず発生することがある」については、「良く知っていた」と回答する人が52.7%存在する。「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」の回答は35.7%である。「生食用として基準を満たしたレバーには、「生食用」である旨や食肉加工処理場名が表示されている」を「良く知っていた」と回答している人は、33.0%であった。「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」と回答した人が40.2%である。「流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は60%以上である。」については、「良く知っていた」と回答する人が24.1%、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」の回答は41.1%である。加えて「初めて聞いた」と回答する人が25.9%存在する。以上から、事業者の食肉の生食の安全性に関する知識は徹底されていないことが示唆される。

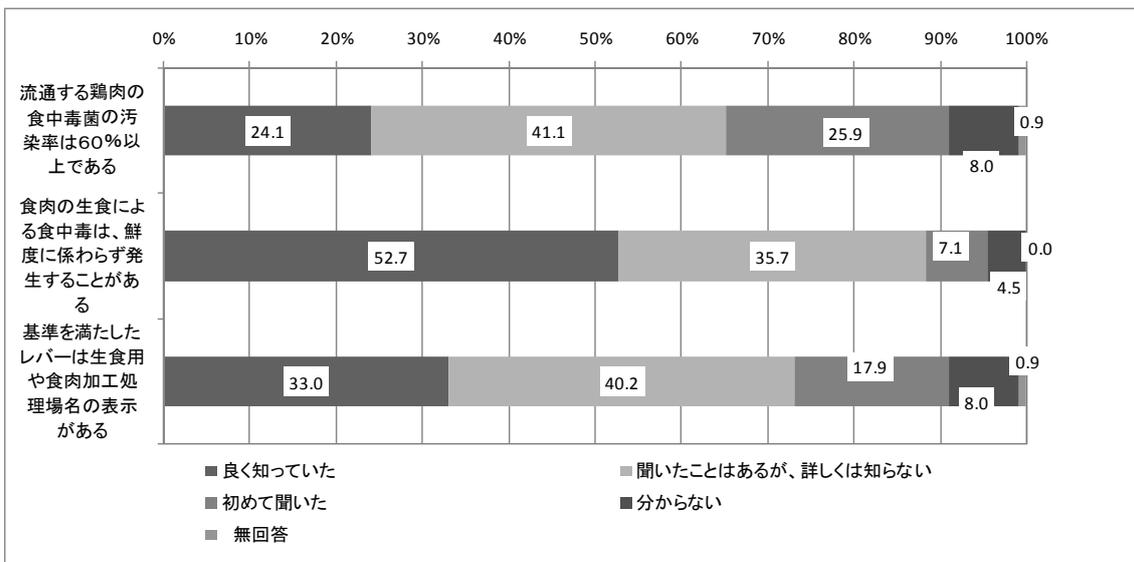


図 2.1.31 食肉の生食の安全性に関する知識の有無 (n=112)

専門知識について、生食メニューを提供した飲食店と提供していない飲食店との違いをみるために、「良く知っていた」と回答した人の割合を比較した。図 2.1.32 が示す通り、提供した人の方が提供しない人よりも「良く知っていた」と回答している割合が高い傾向にある。

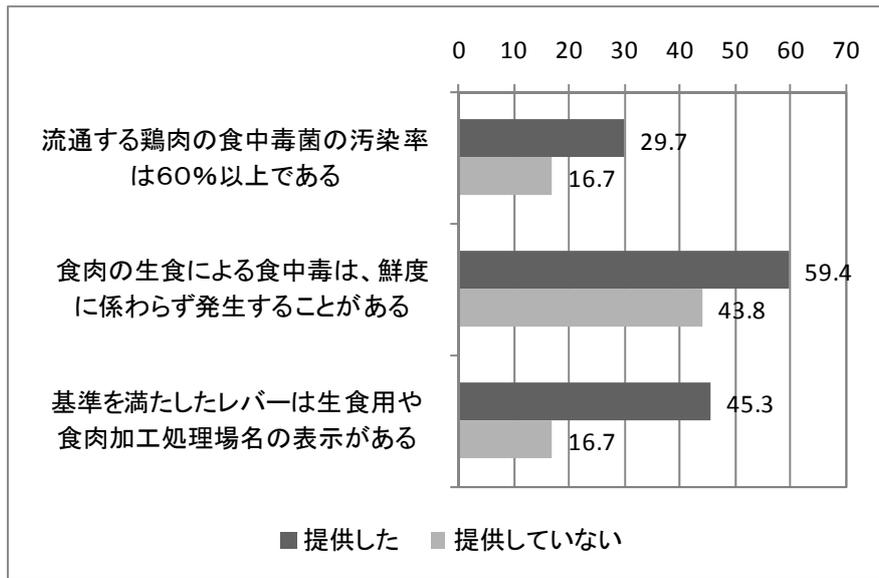


図 2.1.32 専門知識について「良く知っていた」の回答の比較（提供の有無別）

食肉の生食に関する安全性の専門知識の有無と営業の種類のカロス集計の結果では、「流通する鶏肉の汚染率」の知識は、焼鳥専門店・串焼専門店では他の営業の種類に比べて「良く知っていた」と回答した割合が高かった。「食中毒と肉の鮮度の関係」の知識も、焼鳥専門店・串焼専門店では他の営業の種類に比べて「良く知っていた」と回答した割合が高かった。「基準を満たした生食用レバーの認知度」は、焼肉専門店では他の営業の種類に比べて「良く知っていた」と回答した割合が高かった。

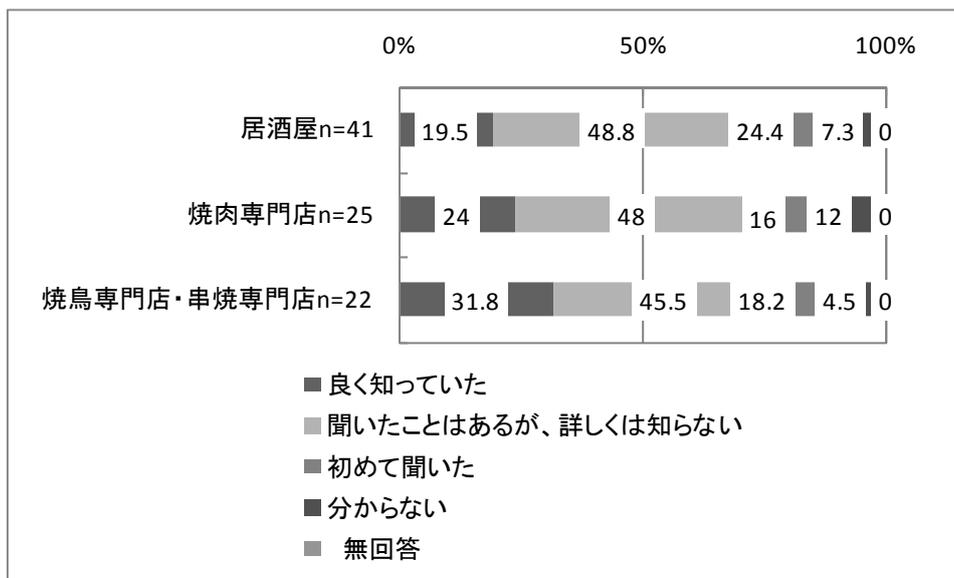


図 2.1.33 食肉の生食の安全性の専門知識の有無と、営業の種類のカロス集計結果（流通する鶏肉の汚染率）

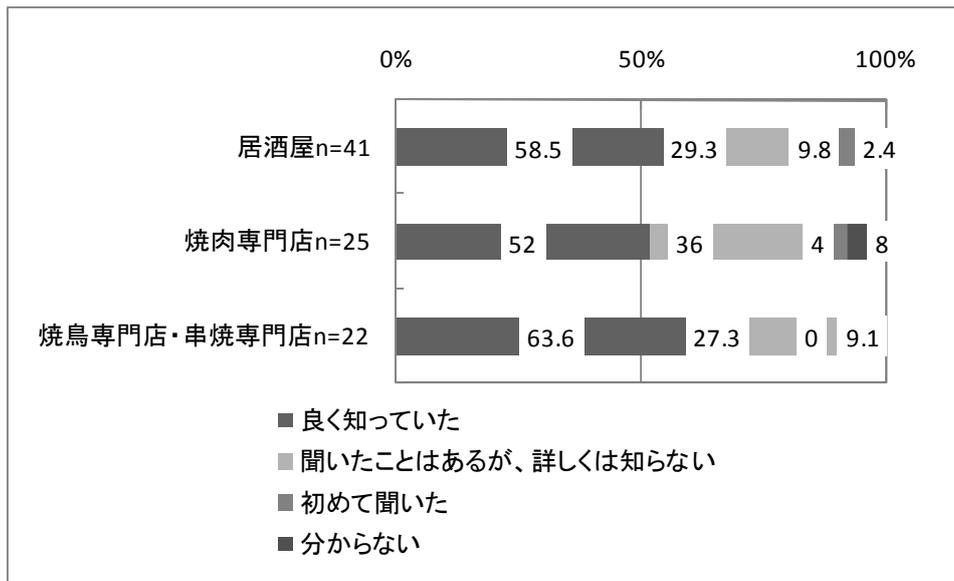


図 2.1.34 食肉の生食の安全性の専門知識の有無と、営業の種類のカロス集計結果  
(食中毒と肉の鮮度の関係)

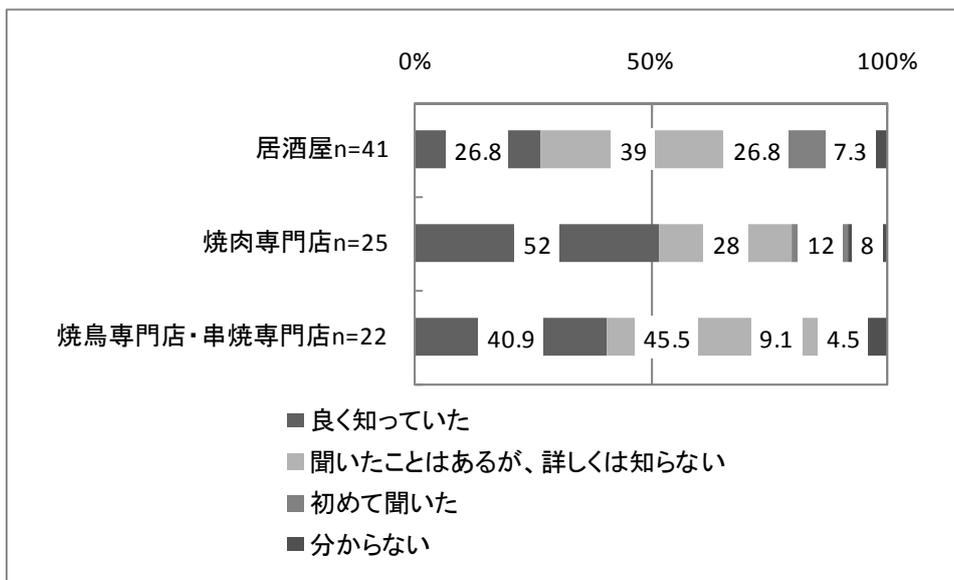


図 2.1.35 食肉の生食の安全性の専門知識の有無と、営業の種類のカロス集計結果  
(基準を満たした生食用レバーの認知度)

更に、調理従事者の人数と食肉の生食に関する安全性の知識の有無とのクロス集計の結果については、「流通する鶏肉の汚染率」の知識は、調理従事者が1人の店で「良く知っていた」、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」と回答した割合が、他の規模の店に比べて少なく、「初めて聞いた」と回答した割合が、他の規模の店に比べて多かった。

「食中毒と肉の鮮度の関係」の知識は、調理従事者が1人の店で「良く知っていた」と回答した割合が他の規模の店に比べて少なく、「聞いたことはあるが、詳しくは知ら

ない」と回答した割合が、他の規模の店に比べて多かった。「基準を満たした生食用レバーの認知度」は、調理従事者が1人の店で「良く知っていた」と回答した割合が他の規模の店に比べて少なく、「初めて聞いた」と回答した割合が、他の規模の店に比べて多かった。

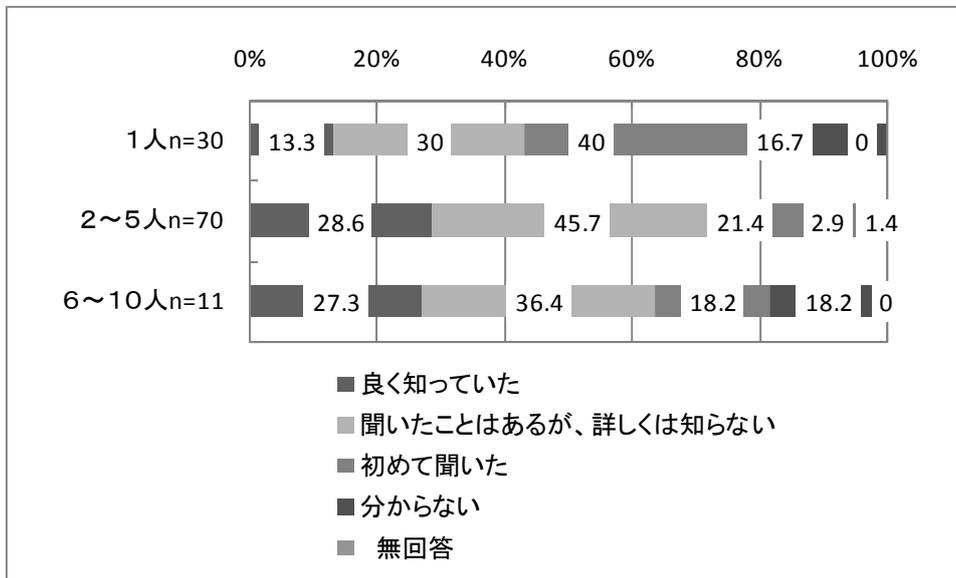


図 2.1.36 調理従事者の人数と食肉の生食に関する安全性の知識の有無とのクロス集計の結果  
(流通する鶏肉の汚染率)

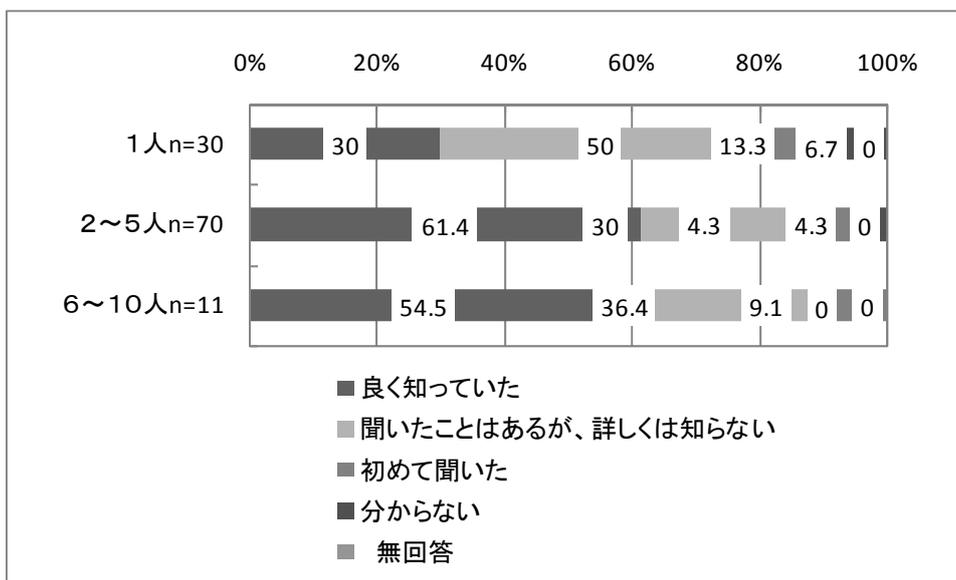


図 2.1.37 調理従事者の人数と食肉の生食に関する安全性の知識の有無とのクロス集計の結果  
(食中毒と肉の鮮度の関係)

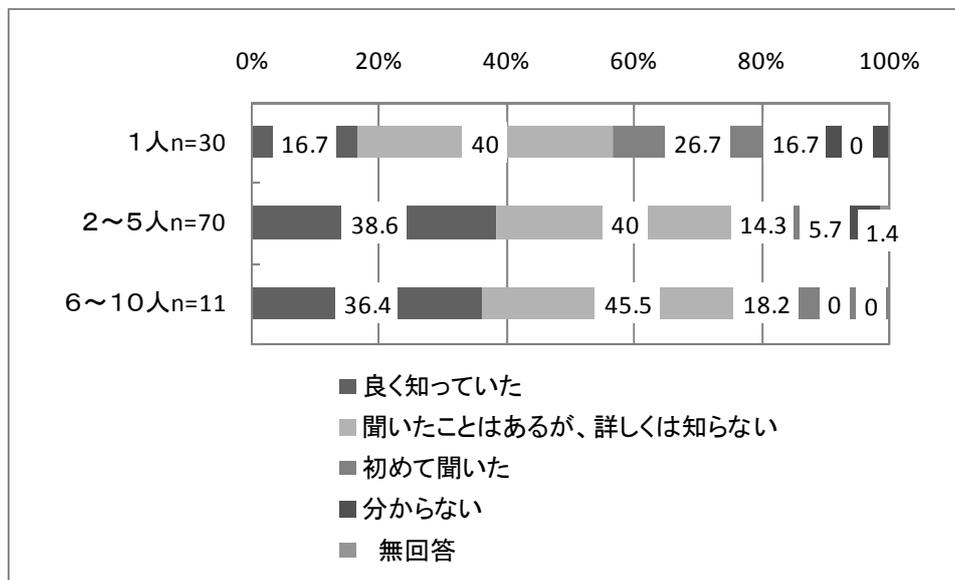


図 2.1.38 調理従事者の人数と食肉の生食に関する安全性の知識の有無とのクロス集計の結果  
(基準を満たした生食用レバーの認知度)

回答者の立場と食肉の生食に関する安全性の知識の有無とのクロス集計の結果については、「食中毒と肉の鮮度の関係」の知識は、「調理長」、「調理長と経営者の両方」で「良く知っていた」と回答する割合が全体よりも高く、「経営者」は低かった。「経営者」は「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」と回答した割合が、他に比べて高かった。

「基準を満たした生食用レバーの認知度」は、「調理長」、「調理長と経営者の両方」で「良く知っていた」と回答する割合が全体よりも高く、「経営者」は低かった。

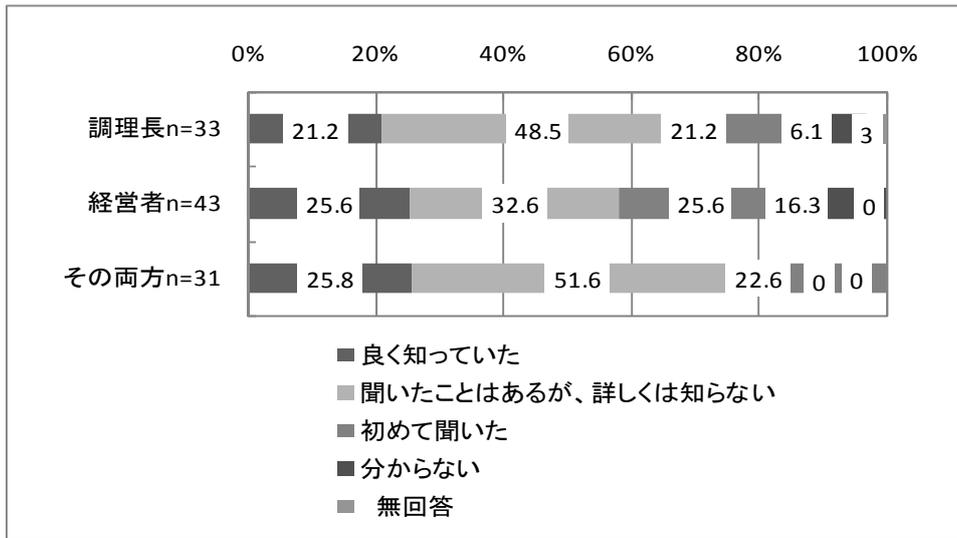


図 2.1.39 回答者の立場と食肉の生食に関する安全性の知識の有無とのクロス集計の結果  
(流通する鶏肉の汚染率)

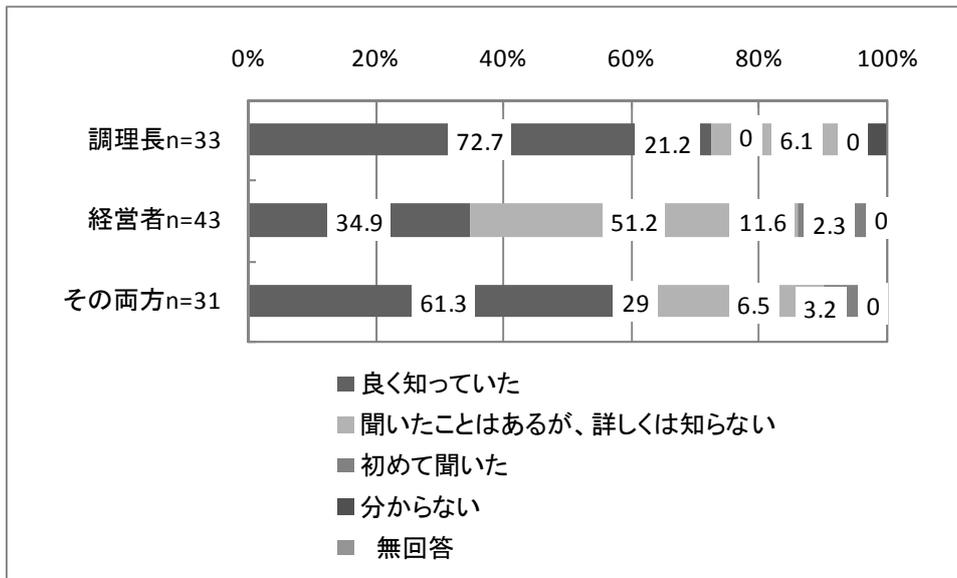


図 2.1.40 回答者の立場と食肉の生食に関する安全性の知識の有無とのクロス集計の結果  
(食中毒と肉の鮮度の関係)

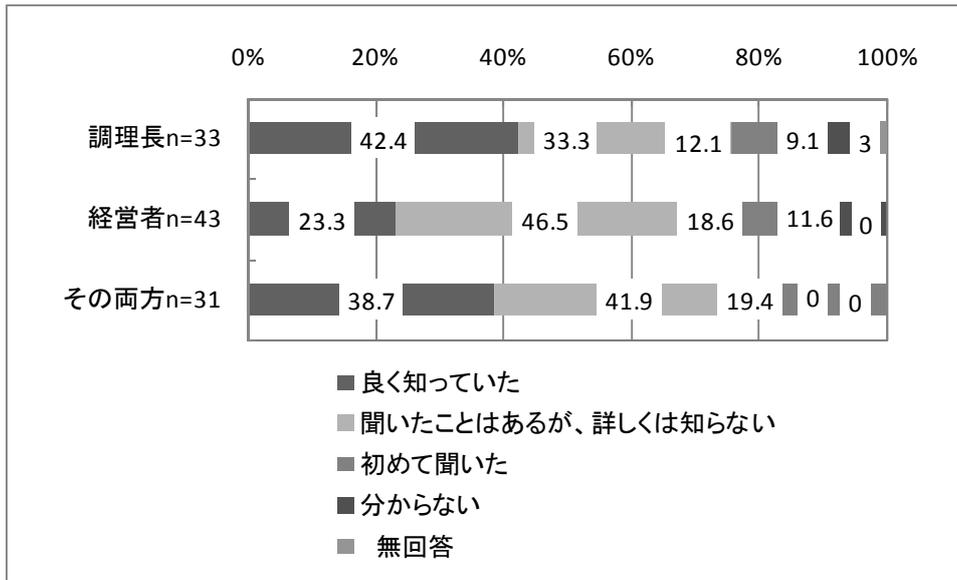


図 2.1.41 回答者の立場と食肉の生食に関する安全性の知識の有無とのクロス集計の結果  
(基準を満たした生食用レバーの認知度)

【今後、伝えるかどうか】

食肉を生で食べると、食中毒が起る可能性があるという専門知識を得たうえで、顧客に食中毒になる可能性があることを伝えるかどうかについて尋ねた。その結果、「伝える」と回答した人は 19.6%で、「場合によっては伝える」が 38.4%と最も割合が高い。

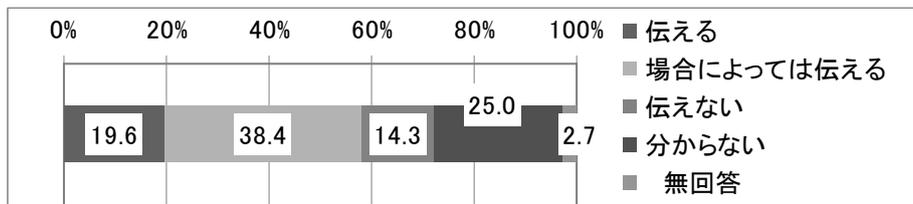


図 2.1.42 今後、食肉を生で食べるリスクを顧客に伝えるかどうか (n=112)

食肉の生食メニューを提供した飲食店と提供しなかった飲食店とで比較すると、提供した飲食店が、提供しなかった飲食店よりも、「伝える」、「場合によっては伝える」の回答の割合が高い。

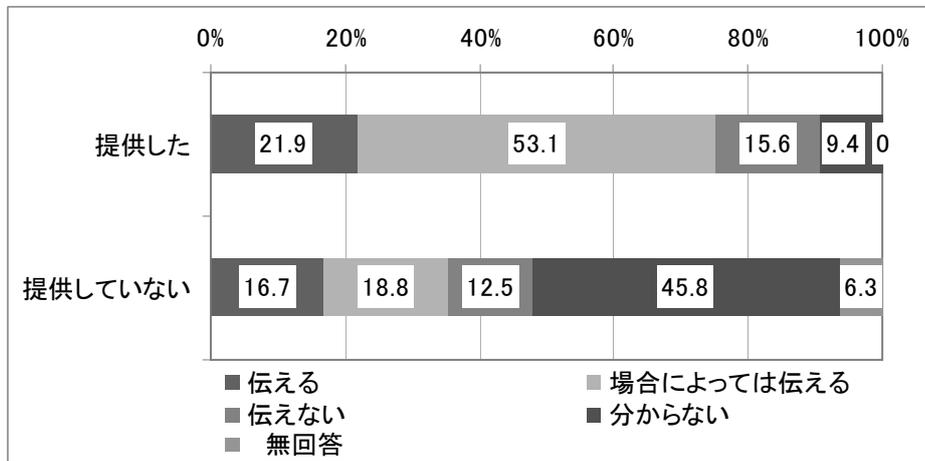


図 2.1.43 今後、食肉を生で食べるリスクを顧客に伝えるかどうか（提供の有無別）

営業の種類と今後リスクを客に伝えるかとのクロス集計の結果では、焼肉専門店が「場合によっては伝える」と回答した割合が高かった。

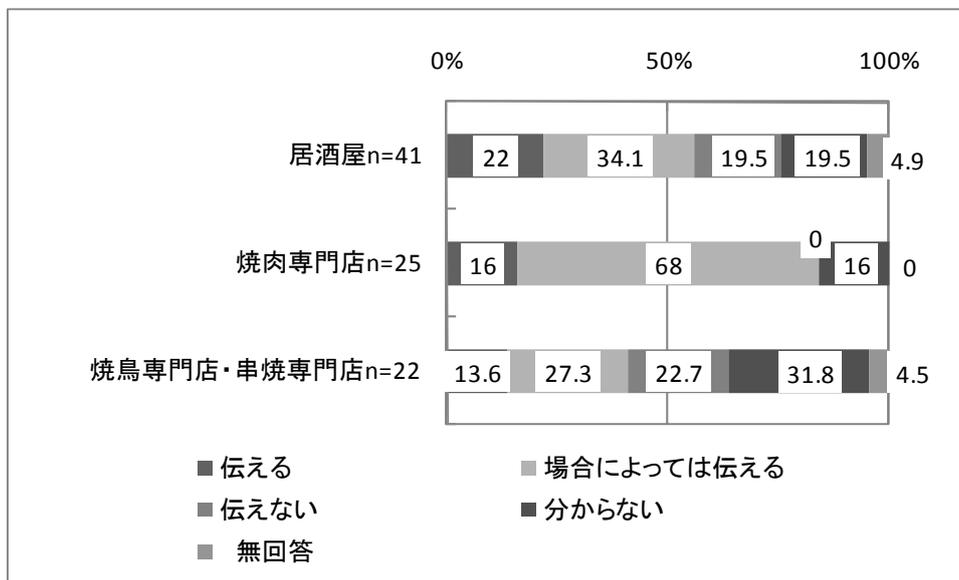


図 2.1.44 営業の種類と今後リスクを客に伝えるかとのクロス集計の結果

調理従事者の人数と今後リスクを客に伝えるかとのクロス集計の結果では、調理従事者が1人の店で、「伝える」、「場合によっては伝える」と回答した割合が、他の規模の店に比べて少なかった。

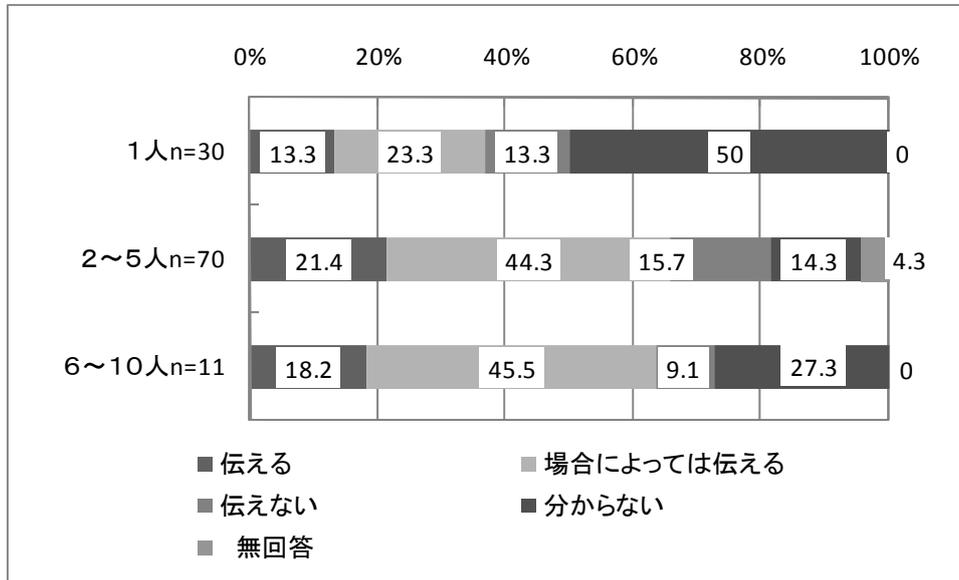


図 2.1.45 調理従事者の人数と今後リスクを客に伝えるかとのクロス集計の結果

回答者の立場と今後リスクを客に伝えるかとのクロス集計の結果では、「調理長」、「調理長と経営者の両方」で「伝える」、「場合によっては伝える」と回答する割合が全体よりも高く、「経営者」は低かった。

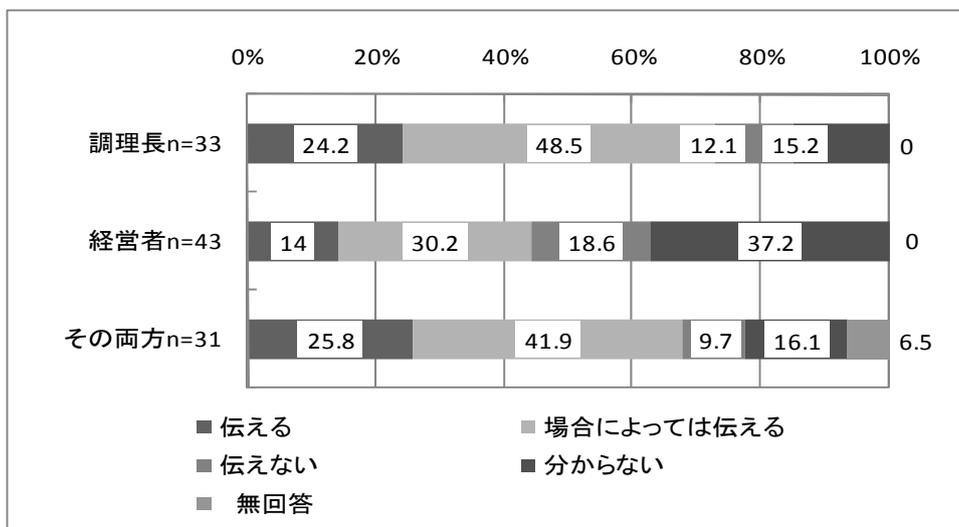


図 2.1.46 回答者の立場と今後リスクを客に伝えるかとのクロス集計の結果

【食品安全情報を入手する情報源】

食中毒など食品の安全性に関する情報をどのように得ているかについて尋ねた。1位は「テレビ」で、2位は「新聞・雑誌・書籍」、3位は「業界団体からの情報」である。4位に「行政機関からの情報」があり、5位「口コミ」、6位「インターネット」の順である。事業者も、消費者同様、テレビや新聞雑誌などのマスメディアを食品の安全性に関する主要情報源と捉えている。図 2.1.47 は、情報の情報源ごとに順位の回答の平均値と標準偏差を示したものである。

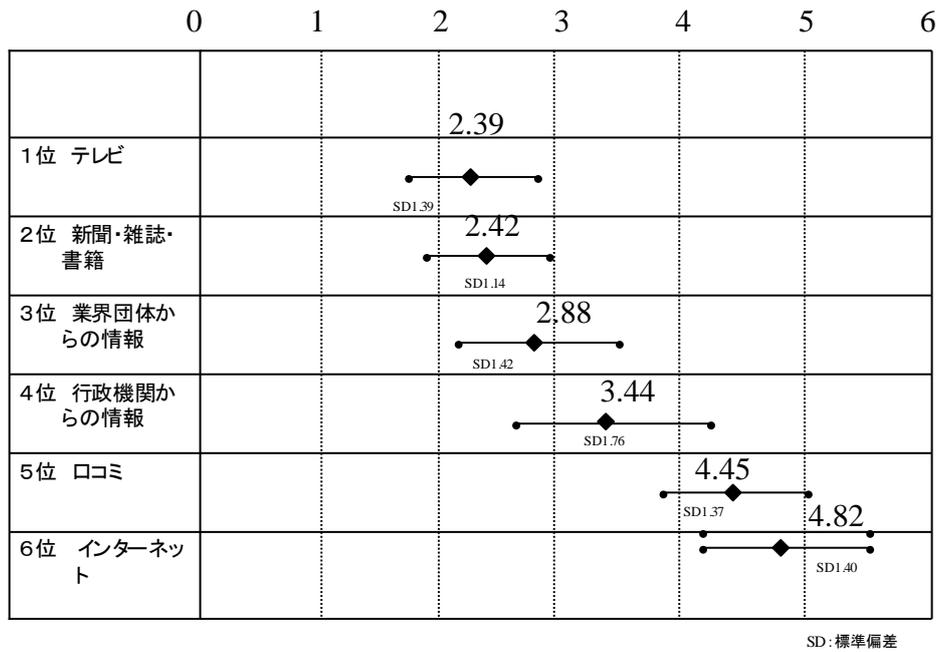


図 2.1.47 食品安全情報を入手する情報源の順位 (n=112)

情報源の順位を食肉の生食メニューの提供の有無別にみると、提供した人の平均値は「新聞・雑誌・書籍」が最も低いが、提供していない人で最も平均値が低いのは「テレビ」である。従って、第1位、第2位の順位は違うが、その他の順位は同じである。「行政機関からの情報」に対しては、提供していない人の平均値が提供した人よりも高くなっており、提供していない人の方が提供した人よりも順位が低いことが示唆される。

表 2.1.7 提供の有無別からみた情報源の順位

情報源	提供した	提供していない
新聞・雑誌・書籍	2.44	2.4
テレビ	2.79	1.89
業界団体からの情報	2.91	2.84
行政機関からの情報	2.96	4.07
口コミ	4.54	4.33
インターネット	4.69	4.98

【東京都のパンフレットやホームページを読んだか】

東京都のパンフレットやホームページを読んでいるかどうかについて尋ねた。その結果、無回答の回答が大半を占めるが、「防ごう!ノロウイルス食中毒」については、36.6%の人が読んでいると回答している。「お肉の生食や加熱不足にご注意!」については、23.2%の人が読んでいると回答している。

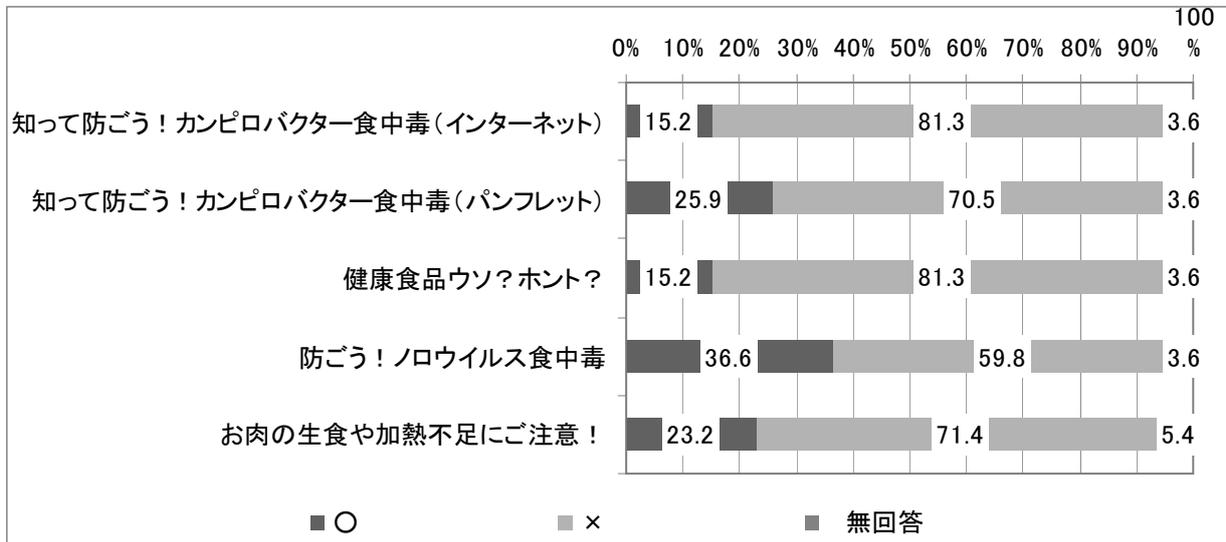


図 2.1.48 パンフレットやホームページを読んだことがあるかどうか (n=112)

生食メニュー提供の有無と都のパンフレット等を読んだかとのクロス集計の結果では、生食メニューを提供した店の方が、していない店よりも食肉の生食に関わるパンフレット等を読んだとする割合が高い。

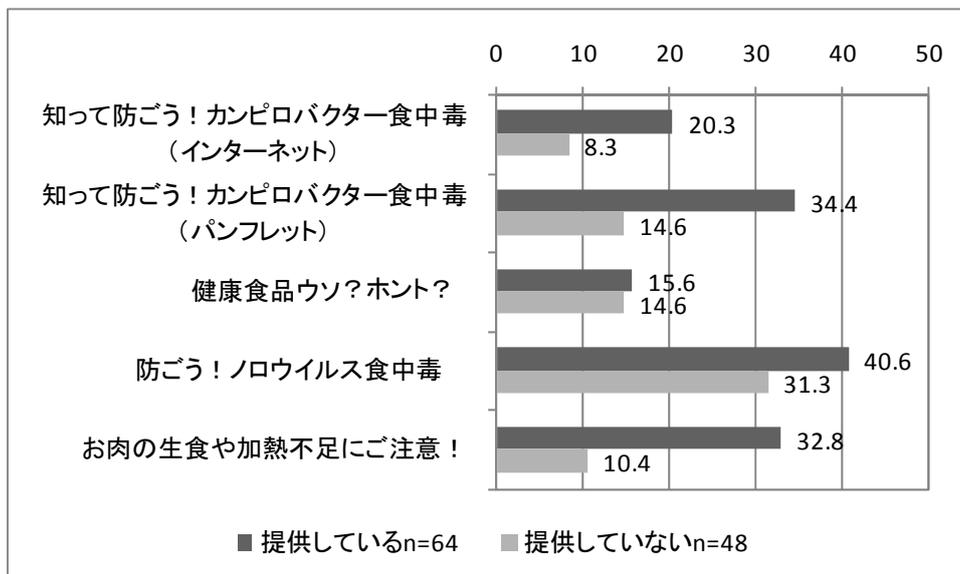


図 2.1.49 都のパンフレット等を読んだかと生食メニュー提供の有無とのクロス集計の結果

営業の種類別のクロス集計と都のパンフレット等を読んだかとの結果では、「知って防

「ごう！カンピロバクター食中毒（パンフレット）」、「防ごう！ノロウイルス食中毒」、「お肉の生食や加熱不足にご注意！」は、焼肉専門店での他の営業の種類よりも読んだと回答する割合が高かった。

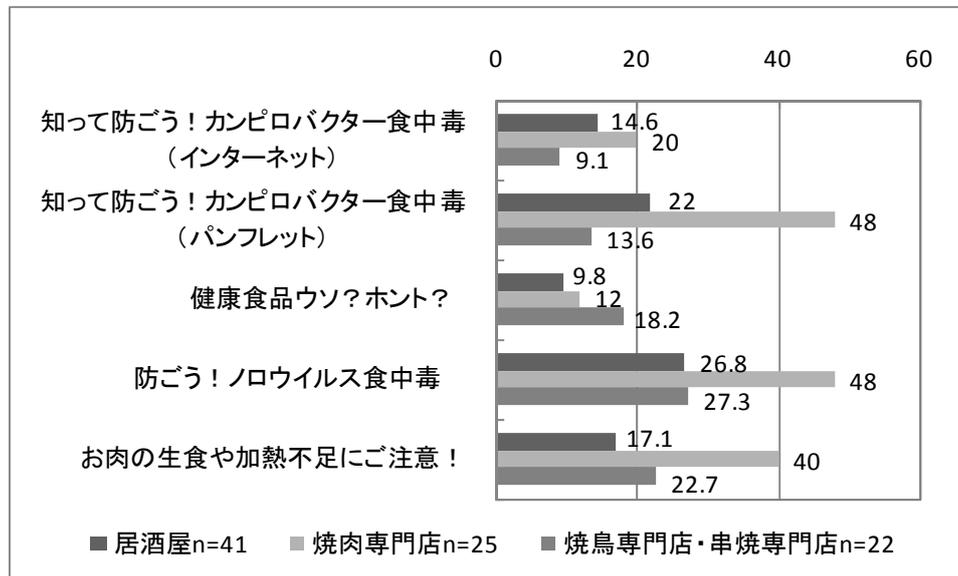


図 2.1.50 都のパンフレット等を読んだかと営業の種類とのクロス集計の結果