

事業者の「食肉の生食」に関する意識と行動調査

調査票

<調査ご協力のおねがい>

この度、未来工学研究所は、東京都福祉保健局の委託を受け「事業者の食肉の生食に関するアンケート調査」を実施することになりました。

この調査は、食肉を生で食べる料理を原因とする食中毒が増加傾向にあることから、東京都が消費者や事業者の皆様にとどのように情報発信すべきかを検討するために、基礎的な情報を収集することを目的としています。

なお、ここでいう「食肉を生で食べる」とは、生や生に近い状態で食べることを目的とした食肉料理を食べることを指します。意図的に加熱調理を一切行っていないか、表面のみ加熱した食肉（レバーなどの内臓を含む）であって、ステーキのレアやローストビーフ、不注意で加熱不足となった半生状態の食肉は除きます。

例)・ユッケ、タルタルステーキ、鳥刺し、鳥のたたき、とりわさ、など正肉を生で食べるメニュー

・レバ刺し、ハツ刺し、センマイ刺しなど、内臓肉を生で食べるメニュー

メニューやお店の方針に決定権のある方（調理長や経営者など）がご回答いただきますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

ご多忙とは存じますが、以下の質問事項にご記入いただき、3月 日() 時頃までにご回答くださいますようお願いいたします。調査員が後日回収に伺います。

なお、本研究所はプライバシーマークを取得しております。データの取り扱いには万全を期します。

お答えは、各質問に用意された回答選択肢の中から該当するもの1つに をつけてください。(複数回答可)とある質問には、複数の選択肢に をつけていただいて構いません。

なお、「その他」を選択される場合は、記入欄に具体的な内容をご記入ください。

問1 あなたのことをお尋ねします。

(1) 年齢をご記入ください 【 】歳

(2) 以下、あてはまる選択肢1つに をつけてください。

性別： 1.男性 2.女性

勤務先の営業の種類：

1.居酒屋 2.焼肉専門店 3.焼鳥専門店・串焼専門店

4.その他【具体的にご記入ください】

業態：

- 1.チェーン 2.フランチャイズ 3.個人
4.その他【具体的にご記入ください： 】

営業時の調理従事者の人数：

- 1.1人 2.2~5人 3.6~10人 4.11~20人
5.それ以上【何人ですか： 人】

営業年数：

- 1.1年未満 2.1~3年未満 3.3~5年未満 4.5~10年未満
5.10年以上【何年ですか： 年】

あなたのお立場を教えてください。

- 1.調理長 2.経営者 3.その両方

問2 この3ヶ月間に、食肉を生で食べる料理を提供したことがありますか。当てはまるもの1つをつけてください。

- 1.はい 2.いいえ → 問3にお進みください

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問2-1 どの位提供しましたか。当てはまるもの1つに をつけてください。

- 1.ほぼ毎日 2.週に3~5回程度 3.週に1~2回程度
4.月に2~3回程度 5.月に1回程度

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問2-2 普段提供するメニューを三つまで選んでください。[複数回答可・3つまで]

1. 鳥肉の刺身
2. とりわさ・鳥のたたき(鶏肉の表面のみ加熱した料理)
3. レバー・砂肝など鳥の内臓肉の刺身
4. 牛肉のユッケ・タルタルステーキ(細かく刻んだ生肉)
5. 牛肉のたたき(牛肉の表面のみ加熱したもの)
6. 牛レバーの刺身
7. センマイ・ハツなど牛のレバー以外の内臓肉の刺身
8. 馬肉の刺身
9. 豚肉の刺身
10. 豚レバーの刺身
11. その他【具体的にご記入ください： 】

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問 2-3 どのような食肉を生で食べるために提供しましたか。当てはまるもの1つに をつけてください。

1. 伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉
2. 仕入れ元が生食できるとした食肉
3. 仕入れた食肉のうち、新鮮だと自分や責任者が判断した食肉
4. その他【具体的にご記入ください： 】
5. わからない

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問 2-4 差し支えない範囲で、生で提供した食肉をどこから入手しているのか教えてください。

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問 2-5 どのようなときに提供していますか。当てはまるものを1つに をつけてください。

1. 常時メニュー表に掲載している
2. 客から「生食メニューはあるか」という求めがあったとき
3. 伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉を仕入れたとき
4. 加熱調理用だが、鮮度の良い食肉を仕入れたとき
5. その他【具体的にご記入ください： 】

【問2で「1.はい」と答えた方のみお答えください】

付問 2-6 あなたの店で、食肉を生で食べるメニューを提供したきっかけは何ですか。当てはまるもの1つに をつけてください。

1. 他の飲食店で提供している
2. 仕入れ元に勧められた
3. 客の求めに応じた
4. テレビで見た
5. 新聞や雑誌で見た
6. インターネットで見つ
7. 利幅が大きい
8. その他【具体的にご記入ください： 】
9. わからない

【全員お答えください】

問3 この3ヶ月間で、メニュー表にはない食肉を生で食べる料理（いわゆる裏メニュー）をお客様から注文されたことはありますか。当てはまるもの1つに をつけてください。

1. よくある
2. たまにある
3. ほとんどない
4. ない

問4 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」という印象をお持ちですか。当てはまるもの1つに をつけてください。

- 1.増えた 2.変わらない 3.減った 4.わからない

問5 10年前と比べて、「食肉を生で食べる料理を提供する飲食店の数は変化した」という印象をお持ちですか。当てはまるもの1つに をつけてください。

- 1.増えたと思う 2.変わらないと思う 3.減ったと思う 4.わからない

問6 次の事柄は、自分の健康にとってどの程度危険があると思いますか。選択肢の中から、当てはまるもの1つに をつけてください。

対 象	選 択 肢			
	1.危険である	2.どちらかといえば危険である	3.どちらかといえば危険でない	4.危険でない
残留農薬	1.	2.	3.	4.
残留抗生物質(家畜に投与された動物用医薬品)	1.	2.	3.	4.
食品添加物	1.	2.	3.	4.
BSE(牛海綿状脳症)	1.	2.	3.	4.
賞味期限切れの食品	1.	2.	3.	4.
遺伝子組み換え食品	1.	2.	3.	4.
魚介類の刺身	1.	2.	3.	4.
食肉の刺身	1.	2.	3.	4.
キノコや野草	1.	2.	3.	4.

問7 食肉の生食については、色々なことがわかっています。次のことについて、これまでに知っていたかどうか、選択肢の中から、当てはまるものに1つ をつけてください。

対 象	選 択 肢			
	1 良く知っていた	2 聞いたことはあるが、詳しくは知らない	3 初めて聞いた	4 分からない
流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は60%以上である。 ^{*1}	1.	2.	3.	4.
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 ^{*2}	1.	2.	3.	4.
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 ^{*3}	1.	2.	3.	4.

いくつか存知でしたか。こちらもお読みください。

参考情報

- *1: 鶏肉をはじめ、食肉は腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクターなどに汚染されている可能性があります。特にカンピロバクターについては、国産鶏肉で61%、牛レバーで50%が汚染されているとの報告があります。
- *2: 新鮮な食肉でも食中毒を起こす量の食中毒菌が付着していることがあります。食肉の生食による食中毒の起こりやすさは、鮮度とは関係ありません。
- *3: 厚生労働省から示されている加工等基準目標によると、基準に適合したと畜場で処理された肉には、「生食用」である旨や食肉加工処理場名、所在する都道府県名等が記載されています。なお、生食用レバーの加工基準に適合したと畜場は、全国でも福岡県(2)、熊本県(1)、熊本市(1)、長野県(1)、新潟市(1)の6ヶ所です。H19年度に生食用レバーの出荷実績があるのは福岡県2ヶ所、熊本県1ヶ所、熊本市1ヶ所で、いずれも馬レバーです。

【全員お答えください】

問8 お客様から食肉を生で食べる料理の注文を受けた際に、加熱調理用食肉であることを伝えたことがありますか。当てはまるもの1つに をつけてください。

1. ある 2. たまにある 3. ほとんどない 4. ない

問9 今後、食肉を生で食べる料理を希望するお客様に、食肉を生で食べることのリスクについて伝えますか。当てはまるもの1つに をつけてください。

1. 伝える 2. 場合によっては伝える 3. 伝えない 4. 分からない

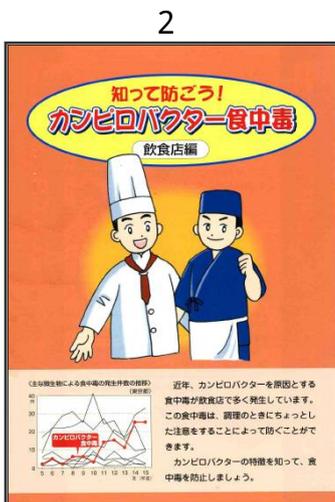
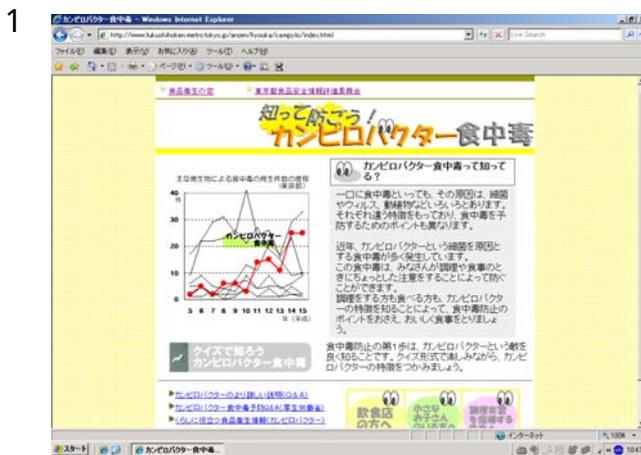
問10 食中毒など食品の安全性に関する情報をどのように得ていますか。参考にしている順に、1から6まで数字で【 】にご記入ください。

インターネット【 】 テレビ【 】 新聞・雑誌・書籍【 】
口コミ【 】 行政機関からの情報【 】 業界団体からの情報【 】

付問10-1 情報を得る団体名や番組名、雑誌名などを具体的に教えてください。

問11 次に挙げるパンフレットやホームページを読んだことはありますか。 か×かでお答え下さい。

対 象	回答欄(×)
1.知って防ごう！カンピロバクター食中毒 (インターネット)	
2.知って防ごう！カンピロバクター食中毒 (パンフレット)	
3.健康食品ウソ？ホント？	
4.防ごう！ノロウイルス食中毒	
5.お肉の生食や過熱不足にご注意！	



質問は以上で終わりです。ご協力ありがとうございました。