

資料 2

添付資料 5)

東京都健康安全研究センター委託調査

「新しい日常」での食中毒予防に関する 実態調査報告書

令和3年3月

目次

I 調査概要	1
1 調査目的	1
2 調査内容	1
II 調査結果のポイント	3
1 グループインタビューの結果	3
2 インターネットアンケート調査の結果	4
III グループインタビューの結果	8
1 「新しい日常」での食生活の変化、食の安全で気をつけていること	8
2 テイクアウトの利用	9
3 出前・デリバリーの利用	11
4 在宅時間の増加に伴い自宅での調理機会が増えた食品（おつまみ、保存のきく食品等）	13
5 食品（食材含む）の購入	15
IV インターネットアンケート調査の結果	16
1 「新しい日常」における自宅での調理状況	16
2 健康面で普段から気をつけていること	18
3 普段の調理や食事で気をつけていること	20
4 食中毒予防の取組・心掛け	22
5 食中毒に対する認識	24
6 在宅時間が増えたことを機に挑戦した料理	26
7 「新しい日常」における食品・サービスの利用状況	30
8 「新しい日常」における食品・サービスの利用に係る食品衛生上の心配、問題があった経験	36
9 マイバッグの使用等で気をつけていること	37
10 普段冷蔵庫に入っている食品の量	39
11 「新しい日常」における自宅での調理状況（数日で食べきるおかず、保存のきく食品、「家飲み」用のおつまみ類について）	40

12	「新しい日常」における料理のレパートリーの変化（数日で食べきるおかず、保存のきく食品、「家飲み」用のおつまみ類について）	47
13	「新しい日常」における自宅調理に係る食品衛生上の心配、問題があった経験（数日で食べきるおかず、保存のきく食品、「家飲み」用のおつまみ類について）	48
14	インターネットを利用した食品の購入状況	50
15	インターネットを利用した食品の購入に係る食品衛生上の心配、問題があった経験	54
16	凍結流通する食肉調理品（冷凍メンチカツ等）の自宅調理	55
17	健康食品の使用状況	61
18	健康食品の使用による体調不良の経験	62

本報告書では、細菌、ウイルス、寄生虫等、食中毒を起こす微生物を「菌」と表現しています。

Ⅰ 調査概要

1 調査目的

食に関する「新しい日常」として、マスメディアでは「おうち料理」特集が散見され、テイクアウトやデリバリーの利用増加が報じられるなど、都民の食生活に変化が生じていることがうかがわれる。

そこで、家庭等における食中毒予防について、「新しい日常」に即した的確な情報発信を行っていくため、「新しい日常」での食生活の変化及びこれに伴う食中毒リスクの把握を目的とした実態調査を実施した。

2 調査内容

(1) グループインタビュー調査

ア 目的 「新しい日常」における食生活の変化、食品衛生上心配なこと、食中毒予防の取組等について、具体的、定性的に把握する。

イ 調査日 2020年12月13日(日曜日)

ウ 対象者 20歳～79歳の都内在住者

エ 調査方法 調査協力会社に登録しているモニターから、各年代の性別比が可能な限り同数となるよう対象者を抽出して調査を実施した。

オ グループ構成 表1-1のとおり

表1-1. グループの構成

3グループ	男性	女性	計
G1:20代30代グループ	0名	6名	6名
G2:40代50代グループ	3名	3名	6名
G3:60代70代グループ	3名	3名	6名
計	6名	12名	18名

(2) インターネットアンケート調査

ア 目的 都民全体を対象に、「新しい日常」における食生活の変化、食品衛生上心配なこと、食中毒予防の取組等について、定量的に把握する。

イ 調査期間 2021年1月18日(月曜日)～19日(火曜日)

ウ 対象者 20歳～79歳の都内在住者

エ 調査方法 調査協力会社に登録しているモニターを対象として調査を実施した。なお、対象者については、各性年代の特徴を把握するため、回答数が表1-2の割合で得られるよう割付したが、その他の要素については、恣意的にならないよう選定した。

オ 回答数 3,000

カ 回答者の属性 以下のとおり

表 1-2. 回答者の属性(性・年代)

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
男性	225	300	330	240	225	180	1500
	15.0%	20.0%	22.0%	16.0%	15.0%	12.0%	100.0%
女性	225	300	330	240	225	180	1500
	15.0%	20.0%	22.0%	16.0%	15.0%	12.0%	100.0%
合計	450	600	660	480	450	360	3,000
	15.0%	20.0%	22.0%	16.0%	15.0%	12.0%	100.0%

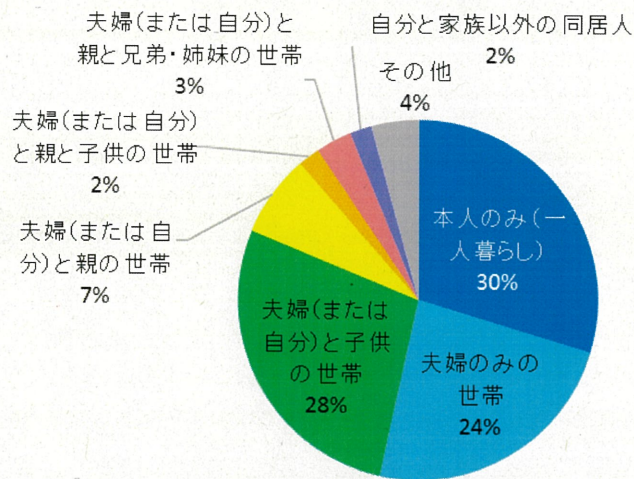


図1-1 回答者の属性(世帯構成)(N=3,000)

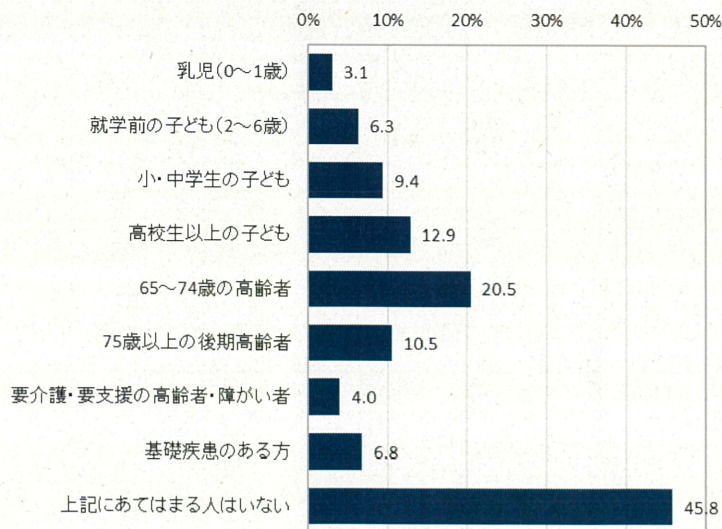


図1-2 回答者の属性(同居人の状況)(N=3,000)

4 食中毒予防の取組・心掛け

- 食中毒予防のために取り組んでいることとして、最も実施率が高いのは、「トイレの後に手洗いをする」で61.1%。
- 性別にみると、選択肢にある取組の全てで女性の方が実施率が高かった。
- 年代別では、年代が上がるほど、「特にない」の割合が低くなる傾向があった。
- 全ての取組について、調理頻度が、「もともと週に1回以上の人」、「前回の緊急事態宣言以降、週に1日以上に増加した人」、「期間を通じて月に数日以下の人」の順で実施率が低くなる傾向があった。

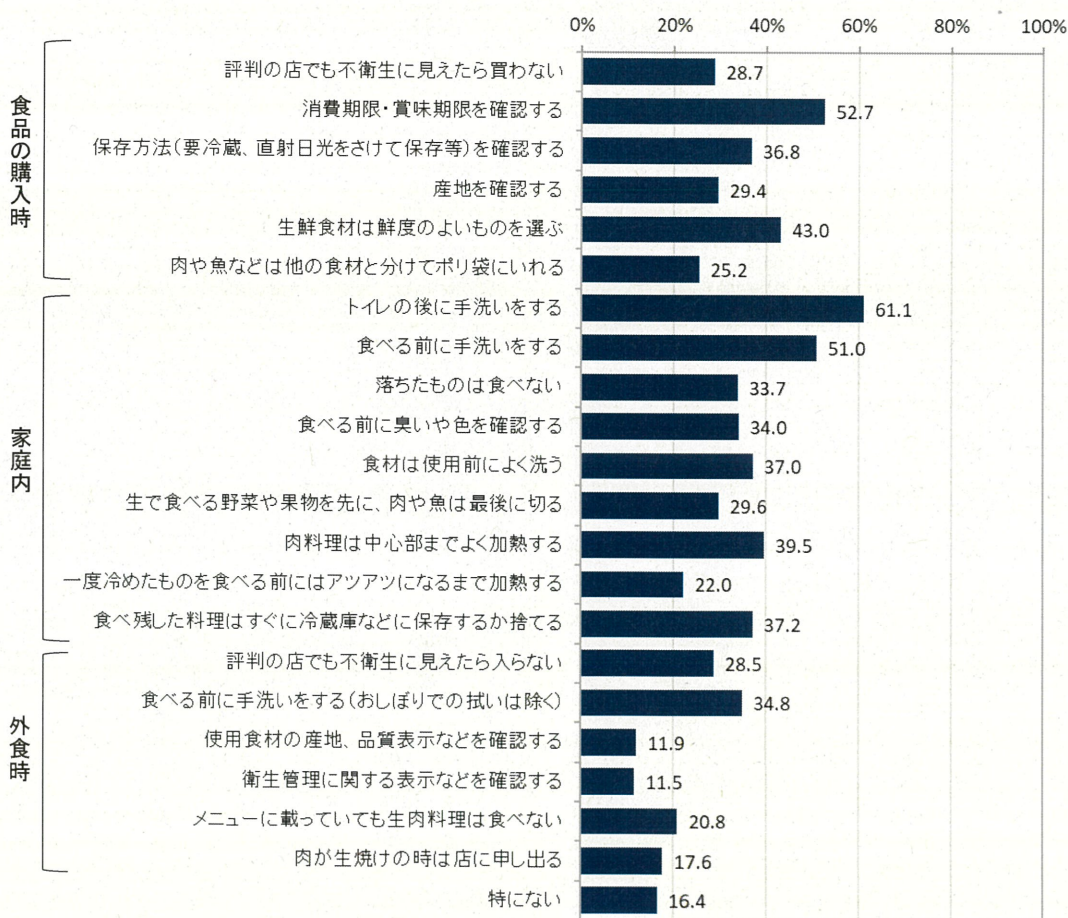


図 4-4 食中毒予防の取組・心掛け (N=3,000)

表 4-4-1 食中毒予防の取組・心掛け(性・年代・性年代別)(%)

	n	食品の購入時						家庭内						外食時						特 に な い			
		評判の店でも不衛生に見えたら買わない	消費期限・賞味期限を確認する	保存方法(要冷蔵・直射日光を避けて保存等)を確認する	産地を確認する	ぶ	生鮮食材は鮮度のよいものを選ぶ	肉や魚などは他の食材と分けてポリ袋にいれる	トイレの後に手洗いをする	食べる前に手洗いをする	落ちたものは食べない	食べる前に臭いや色を確認する	食材は使用前によく洗う	生で食べる野菜や果物を先に、肉や魚は最後に切る	肉料理は中心部までよく加熱する	一度冷めたものを食べる前にはアツアツになるまで加熱する	食べ残した料理はすぐに冷蔵庫などに保存するか捨てる	評判の店でも不衛生に見えたら入らない	食べる前に手洗いをする(おしぼりでの拭きは除く)		使用食材の産地、品質表示などを確認する	衛生管理に関する表示などを確認する	メニューに載っていても生肉料理は食べない
全体	3,000	28.7	52.7	36.8	29.4	43.0	25.2	61.1	51.0	33.7	34.0	37.0	29.6	39.5	22.0	37.2	28.5	34.8	11.9	11.5	20.8	17.6	16.4
性別																							
男性	1,500	20.3	42.7	25.9	20.2	32.0	14.6	52.1	43.4	27.7	25.3	24.7	17.3	26.0	14.1	25.3	23.1	29.0	8.5	9.4	15.6	11.9	22.1
女性	1,500	37.0	62.7	47.7	38.5	54.1	35.9	70.1	58.6	39.8	42.8	49.3	41.8	53.1	30.0	49.1	34.0	40.7	15.3	13.6	25.9	23.2	10.7
年代																							
20代	450	23.1	40.9	24.7	18.0	23.3	15.3	40.2	34.9	25.3	24.9	27.6	20.0	28.2	15.6	23.8	19.1	26.7	9.1	9.6	13.8	13.8	26.9
30代	600	26.7	45.5	31.0	24.3	33.0	19.7	53.3	47.7	31.3	33.7	33.5	26.8	36.5	20.5	31.5	23.5	33.5	9.5	8.5	14.5	15.3	20.2
40代	660	27.6	50.6	32.9	26.4	39.7	20.8	61.4	52.4	33.9	30.2	36.1	28.3	37.9	22.7	36.2	27.3	34.8	11.2	10.5	16.8	16.5	17.0
50代	480	29.0	55.4	36.9	31.3	46.7	25.4	65.0	55.2	33.1	36.7	32.9	31.9	40.8	22.3	36.5	29.2	38.5	11.9	12.1	21.7	18.5	15.4
60代	450	33.1	63.1	48.0	35.1	58.4	32.7	72.7	56.0	36.7	37.3	45.1	34.4	45.1	25.6	46.9	36.2	37.1	12.2	13.3	28.7	20.9	9.3
70代	360	35.0	66.4	54.4	47.8	66.4	45.6	80.0	62.2	45.0	45.6	51.7	39.2	53.1	26.7	53.9	40.6	39.4	20.6	17.8	36.1	22.5	5.8
性年代																							
男性20代	225	17.8	32.0	19.1	13.3	18.7	11.6	32.4	28.9	22.2	19.1	20.9	16.9	21.3	12.0	17.3	15.1	21.8	9.8	8.0	12.4	11.6	33.8
男性30代	300	18.7	34.3	20.0	17.3	23.7	12.3	42.0	41.0	27.3	26.0	21.0	17.7	25.3	12.7	22.3	17.0	27.7	6.7	7.0	10.7	11.7	27.3
男性40代	330	19.1	42.1	23.3	18.2	26.7	11.2	51.2	43.6	27.0	20.6	23.3	14.2	22.7	13.6	22.1	22.1	28.8	7.6	9.4	10.6	10.6	22.4
男性50代	240	16.7	39.6	21.7	15.4	28.8	9.2	54.6	44.6	23.3	25.4	17.5	15.0	24.6	12.5	22.5	21.7	28.3	6.3	7.1	14.6	10.0	22.9
男性60代	225	27.6	57.8	35.1	26.7	48.4	18.7	66.2	45.8	29.8	28.0	34.7	20.0	29.3	17.3	34.2	32.4	32.0	8.9	12.0	24.0	14.2	12.4
男性70代	180	24.4	56.1	42.8	35.6	56.1	30.6	73.9	60.6	39.4	36.7	35.0	22.8	36.7	17.8	38.3	35.0	37.8	14.4	15.0	27.8	15.0	8.9
女性20代	225	28.4	49.8	30.2	22.7	28.0	19.1	48.0	40.9	28.4	30.7	34.2	23.1	35.1	19.1	30.2	23.1	31.6	8.4	11.1	15.1	16.0	20.0
女性30代	300	34.7	56.7	42.0	31.3	42.3	27.0	64.7	54.3	35.3	41.3	46.0	36.0	47.7	28.3	40.7	30.0	39.3	12.3	10.0	18.3	19.0	13.0
女性40代	330	36.1	59.1	42.4	34.5	52.7	30.3	71.5	61.2	40.9	39.7	48.8	42.4	53.0	31.8	50.3	32.4	40.9	14.8	11.5	23.0	22.4	11.5
女性50代	240	41.3	71.3	52.1	47.1	64.6	41.7	75.4	65.8	42.9	47.9	48.3	48.8	57.1	32.1	50.4	36.7	48.8	17.5	17.1	28.8	27.1	7.9
女性60代	225	38.7	68.4	60.9	43.6	68.4	46.7	79.1	66.2	43.6	46.7	55.6	48.9	60.9	33.8	59.6	40.0	42.2	15.6	14.7	33.3	27.6	6.2
女性70代	180	45.6	76.7	66.1	60.0	76.7	60.6	86.1	63.9	50.6	54.4	68.3	55.6	69.4	35.6	69.4	46.1	41.1	26.7	20.6	44.4	30.0	2.8

赤セル:全体+10ポイント以上、青セル:全体-10ポイント以下

表 4-4-2 食中毒予防の取組・心掛けと調理頻度の増加状況との関係(%)

	もともと週に1回以上	前回緊急事態宣言以降、週に1日以上増加	期間を通して月に数日以下
	n=2,178	n=89	n=733
食品の購入時			
評判の店でも不衛生に見えたら買わない	34.7	24.7	11.3
消費期限・賞味期限を確認する	60.5	57.3	28.8
保存方法(要冷蔵・直射日光を避けて保存等)を確認する	43.7	38.2	16.1
産地を確認する	35.7	27.0	10.9
生鮮食材は鮮度のよいものを選ぶ	51.9	29.2	18.4
肉や魚などは他の食材と分けてポリ袋にいれる	31.6	18.0	7.1
家庭内			
トイレの後に手洗いをする	68.5	58.4	39.3
食べる前に手洗いをする	57.8	43.8	31.7
落ちたものは食べない	37.8	31.5	22.0
食べる前に臭いや色を確認する	40.7	29.2	14.7
食材は使用前によく洗う	44.9	34.8	13.9
生で食べる野菜や果物を先に、肉や魚は最後に切る	37.6	33.7	5.3
肉料理は中心部までよく加熱する	48.8	30.3	13.2
一度冷めたものを食べる前にはアツアツになるまで加熱する	27.0	22.5	7.4
食べ残した料理はすぐに冷蔵庫などに保存するか捨てる	44.5	30.3	16.2
外食時			
評判の店でも不衛生に見えたら入らない	34.1	23.6	12.7
食べる前に手洗いをする(おしぼりでの拭きは除く)	40.4	34.8	18.1
使用食材の産地、品質表示などを確認する	14.8	10.1	3.5
衛生管理に関する表示などを確認する	14.0	7.9	4.6
メニューに載っていても生肉料理は食べない	24.9	12.4	9.4
肉が生焼けの時は店に申し出る	21.2	14.6	7.1
特にな	9.0	9.0	39.0

色付きセル:上位3項目