

# 家庭における食中毒予防に関する調査 報告書

---

---

平成30年2月  
東京都福祉保健局



## 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
III. 予備調査の結果.....	9
1 回答者の属性.....	9
2 調査結果.....	11
(1) 自宅での調理の状況.....	11
(2) 自宅での調理頻度 .....	13
(3) 食中毒になった経験.....	15
(4) 健康面で普段から気をつけていること.....	19
(5) 普段の食事で気をつけていること .....	21
(6) 食中毒予防として取り組んでいること .....	23
(7) 食中毒に対する認識.....	25
(8) 食中毒の原因菌等に対する認知 .....	27
IV. グループインタビューの結果.....	28
1 食中毒予防に関するグループインタビューフロー.....	28
2 出席者のプロフィール.....	28
3 調査結果 .....	30
(1) 普段の調理や食事について.....	30
(2) 食中毒に関する経験・イメージ .....	34
(3) 食中毒予防で注意・工夫していること .....	38
(4) 東京都の食中毒予防に関する情報提供の評価 .....	44
(5) 東京都の情報提供の改善点.....	49
(6) 届きやすい表現や情報媒体等 .....	50

V. 本調査の結果 .....	52
1 回答者の属性 .....	52
2 調査結果 .....	55
(1) 自宅での調理頻度 .....	55
(2) 食中毒になった経験 .....	57
(3) 食品購入時や保存時の行動に関する食中毒予防効果の認識及び実践状況 ..	59
(4) 下準備や調理の時の行動に関する食中毒予防効果の認識及び実践状況 ..	63
(5) 食事や残った食品についての行動に関する食中毒予防効果の認識及び実践状況 ..	69
(6) 台所の衛生管理 .....	78
(7) 食品表示の確認状況及び順守状況 .....	80
(8) 食中毒に関する家庭内での教育状況 .....	82
(9) 過去の食中毒事例に関する認知状況 .....	85
(10) 食中毒予防に関する情報との関わり .....	87
(11) レシピサイトの利用状況 .....	94
VI. 家庭における食中毒予防の普及啓発に向けたポイント .....	97

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

今後、都が家庭での食中毒予防に向けた普及啓発を実施する際の基礎資料とすることを目的に、都民に対し、家庭における食中毒対策等に関する調査を実施した。

## 2 調査内容

本調査は、(1) 予備調査 (Web アンケート)、(2) グループインタビュー調査、(3) 本調査 (Web アンケート) の3種類を実施した。

### (1) 予備調査の概要

- ア 目的 都民全体を対象に、家庭での食中毒予防や食中毒菌等に関する関心度、認知状況、取組状況、情報ニーズ等を概括的、定量的に把握する。
- イ 調査手法 Web アンケート調査
- ウ 調査期間 2017年11月8日(水)～10日(金)
- エ 対象者 都内在住の20歳～79歳
- オ 回収標本数 3000サンプル

表1-1 予備調査の回収数と回答率

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
男性	226	294	337	247	228	168	1,500
	15.1%	19.6%	22.5%	16.5%	15.2%	11.2%	100%
女性	222	281	324	233	233	207	1,500
	14.8%	18.7%	21.6%	15.5%	15.5%	13.8%	100%
合計	448	575	661	480	461	375	3,000
	14.9%	19.2%	22.0%	16.0%	15.4%	12.5%	100%

## (2) グループインタビュー調査の概要

- ア 目的 実際に家庭で主に調理を担当している都民を対象に、家庭での食中毒予防に関する認知状況、取組状況、情報ニーズ等に関して、具体的、定性的に把握する。
- イ 調査手法 グループインタビュー
- ウ 調査期間 2017年12月4日(月)、5日(火)
- エ 対象者 都内在住の家庭で主に調理を担当している人
- オ グループ構成 20-30代、40-50代、60-70代  
(各グループ男性2名、女性4名の計6名で構成)

表1-2 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	2名(各年代1名)	4名(各年代2名)	6名
G2: 40代50代グループ	2名(各年代1名)	4名(各年代2名)	6名
G3: 60代70代グループ	2名(各年代1名)	4名(各年代2名)	6名
計	6名	12名	18名

※家族構成・職業、食中毒経験、弁当調理等は多様な構成とした。

## (3) 本調査の概要

- ア 目的 予備調査、グループインタビュー調査の結果を踏まえ、実際に家庭で週に1回以上調理している都民を対象に、食中毒予防に関する認知状況、取組状況、情報ニーズ等を定量的に把握する。
- イ 調査手法 Web アンケート調査
- ウ 調査期間 2018年1月26日(金)～30日(火)
- エ 対象者 都内在住の20歳～79歳で、週に1回以上自宅で調理をする人
- オ 回収標本数 1000サンプル

表1-3 本調査の回収数と回収率

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
男性	63	77	71	50	52	38	351
	17.9%	21.9%	20.2%	14.2%	14.8%	10.8%	100%
女性	82	117	137	107	110	96	649
	12.6%	18.0%	21.1%	16.5%	16.9%	14.8%	100%
合計	145	194	208	157	162	134	1,000
	14.5%	19.4%	20.8%	15.7%	16.2%	13.4%	100%

## II. 調査結果のポイント

### 1 予備調査の結果

#### (1) 食中毒になった経験

- これまでに食中毒になったことがある人は、全体の約 25%。
- ・ 最近 1 年間に食中毒になった人は 3.3%。2 年以上前に食中毒にかかった人は 21.6%。これらを合わせた「これまでに食中毒にかかったことがある」人は、約 25%である。
- ・ 食中毒経験者のうち、「原因菌等はわからない」が過半数を占める。
- ・ 原因菌等の回答があったものの中では「ノロウイルス」が 2 割強で最も高い。

#### (2) 普段の食事で気を使っていること

- 普段の食事で気をつけていることの中では、「食中毒の予防」は最下位 (22.8%)。
- ・ 普段の食事で気をつけていることを尋ねると、「栄養のバランス」、「朝食を抜かない」が 5 割前後で上位の一方、「食中毒の予防」は 22.8%で最も低い。
- ・ 性別では、女性の方が「食中毒の予防」に気をつけている。
- ・ 食中毒の経験別では、「最近 1 年間で病院にかかった」人で「食中毒の予防」に気をつけている割合が高く、5 割以上。

#### (3) 食中毒予防として取り組んでいること

- 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 (家庭)」で 71.6%。
- ・ 食中毒予防として取り組んでいることを食品の購入時、家庭、弁当、外食時に分けて尋ねると、食品の購入時では「消費期限・賞味期限を確認する」、家庭では「トイレの後に手洗いをする」、弁当は「変な臭いがしたら食べない」、外食時は「おいしいと評判の店でも不衛生に見えたら入らない」がそれぞれ最も高い。
- ・ 性別では、男性よりも女性の方がすべての項目で取組割合が高く、特に「トイレの後に手洗いをする」は男性 6 割に対して女性は 8 割と差が大きい。
- ・ 食中毒経験別では、最近経験している人ほど取組割合の高い項目が多い。

#### (4) 食中毒に対する認識

- 食中毒に関する情報として、最も多くの人正しい情報と認識していたのは「食中毒予防のためには、とにかく生もの (生肉、生魚等) の取扱いに注意が必要だ」で 55.8%。
- 「食中毒は、夏場の発生件数が多い」は、現状と比較して必ずしも正しいとはいえない情報だが、正しい情報と回答した人が 50.8%。
- ・ 性別でみると、女性では「食中毒予防のためには、とにかく生もの (生肉、生魚等) の取扱いに注意が必要だ」が最も高く、男性では「食中毒は、夏場の発生件数が多い」が最も高い。

## (5) 食中毒の原因菌等に対する認知

- 食中毒の原因菌等のうち、最も認知度が高いのは「ノロウイルス」で97.1%。
- ・ 食中毒の原因菌等で最も認知率が高いのは、「ノロウイルス」で97.1%。次いで、「サルモネラ」93.6%、「腸管出血性大腸菌（O157）」85.4%となっている。一方、「カンピロバクター」は54.0%、「ウェルシュ菌」は29.0%となっている。
- ・ 「アニサキス」は「原因、症状まで知っている」が26.5%と、「ノロウイルス」43.3%に次いで高い。一方、「カンピロバクター」8.8%、「ウェルシュ菌」5.0%など、「原因、症状まで知っている」が1割に満たない原因菌等も多い。

## 2 グループインタビューの結果

### (1) 食中毒に対するイメージ

	20～30代	40～50代	60～70代
食中毒のイメージ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ お腹痛くなっても休んでいれば治るかなと軽視している。</li> <li>・ 集団食中毒のニュースをみると怖いと思う。</li> <li>・ 食中毒と聞くと入院とか、重度なイメージ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 昔より菌の種類がいろいろある。</li> <li>・ 死に至るから怖い。</li> <li>・ 年中注意しないといけない。</li> <li>・ 潜伏期間長いと原因究明難しい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 症状はおなかを壊す程度。体調による。</li> <li>・ 今まで大丈夫だったことはこの先も大丈夫</li> <li>・ 子供と年寄り以外は少々腐ったものを食べても大丈夫。</li> </ul>
食中毒について不安・疑問等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食中毒だと思った時、どこまで辛くなったら病院に行けばいいのか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 熱に強い菌にどう対処したらいいのか。</li> <li>・ 手洗いはどこまでまめにしたらいいのか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電子レンジでの加熱は食中毒予防に有効か。</li> <li>・ 解凍している間にも菌は増えるか</li> </ul>

### (2) 食中毒予防で注意・工夫していること

	20～30代	40～50代	60～70代
食材の購入時に注意・工夫していること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 何も考えていない。</li> <li>・ スーパーに出ているものは信頼しきっている。</li> <li>・ 汁が出ている肉は買わない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 賞味期限を確認。</li> <li>・ 衛生基準が厳しそうな店で買う。</li> <li>・ 最近、表に出ているそう菜は買わなくなった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品の管理が安心できる店で買う。</li> <li>・ 賞味期限、消費期限を見る。</li> <li>・ 変な色の肉は買わない。</li> </ul>
家庭での調理時に注意・工夫していること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 何も考えていない。</li> <li>・ 肉を切った後は必ずまな板を洗う。包丁やまな板は熱湯や除菌スプレーをかける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ まな板を裏表で使い分ける。基本的には野菜を先、最後に肉、魚を切る。</li> <li>・ アニサキス予防のために生魚は一旦冷凍する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ まな板を使ったらすぐ洗う。肉を切った後には熱湯をかける。</li> <li>・ 布のフキンは使わず、ペーパータオルを使う。</li> </ul>

	20～30代	40～50代	60～70代
弁当作りや中食利用時に注意・工夫していること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おかずはとにかくよく炒める。</li> <li>・ごはんやおかずは冷ましてから入れる。</li> <li>・保冷剤やお弁当用の抗菌シートを使う。</li> <li>・夏は必ず梅干しをご飯の上にのせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷めてから蓋をする。</li> <li>・なるべく水分は切る。</li> <li>・保冷剤やお弁当用の抗菌シートを使う。</li> <li>・おにぎりは手で握らない。</li> <li>・中食用に買ってきたものはすぐに食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保冷バッグに保冷剤を入れて持ち歩く。</li> <li>・弁当をわざと冷凍しておく。それで持つて行くと、ちょうど昼頃に柔らかくなる。きんぴら、おにぎりも。</li> </ul>

### (3) 都の情報発信に対する評価・改善点

	20～30代	40～50代	60～70代
パンフレット・リーフレット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イラスト、デザインがかわいいと見やすい。</li> <li>・文字が多く、ごちゃごちゃしている。</li> <li>・タイトルから何が言いたいかわからないものがある。</li> <li>・「ウソ？ホント？」のような情報は一般の人向けに有効。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イラストがかわいいと入りやすいが危機感が欠ける。</li> <li>・わかっている情報だが、人間は忘れるので常に注意喚起が必要。</li> <li>・食べる時や調理の時に見ると予防できる。</li> <li>・タイトルが分かりにくい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・眼鏡をかけないと読めない。</li> <li>・手には取らない。</li> <li>・説明が多すぎる。</li> <li>・医療機関、銀行、郵便局、区役所等にあれば待ち時間に読む。</li> </ul>
ホームページ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・文字が多い。</li> <li>・検証実験の情報はびっくりした。</li> <li>・FAQは読む気になる。疑問に共感するので。</li> <li>・食中毒の怖さを前面に出した方が読む気になるのでは。</li> <li>・時期にあった情報がトップにあるとよい。</li> <li>・情報のタイトルを分かりやすく、興味を引くものにすると思ふ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内容は有用だが見る機会をどう増やすか。</li> <li>・情報が多く探せない。</li> <li>・もっとイラストや写真を増やしては。</li> <li>・ネットはじっくり見ない。瞬時に目に入るものが多い。読むのが面倒。</li> <li>・長い文章は読まない。2～3行で箇条書きがいい。</li> <li>・食中毒が増える時期にレシピサイトに情報があれば注意喚起になる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・役に立ちそう。</li> <li>・区のホームページにリンクがあるといい。</li> <li>・ホームページはなかなか見ない。紙媒体で手元に置いておけた方がいい。</li> <li>・説明が多すぎる。視覚的に何を訴えたいかがわかるように。</li> </ul>

### 3 本調査の結果

#### (1) 食品の取扱いに関する食中毒予防効果の認識及び実践状況

##### ア 食品の購入時、家庭での保存時

- 新鮮なものを購入する、肉や魚はビニール袋に入れて持ち帰る、冷蔵庫では肉や魚の汁がほかの食品にかからないようにすることは、5割以上の方が必ずやっている一方、保冷に関する項目では、必ずやっているとは言えない人が6割以上。

- ・ 「冷蔵や冷凍の必要な食品は買い物の最後に購入し、保冷バッグに入れるなど、冷やして持ち帰る」ことが食中毒予防に絶対に必要と思っている人のうち、できてないこともあるとの回答が4割強。同じく、「冷蔵庫は詰めすぎにしない」、「冷蔵庫や冷凍庫の開け閉めはできるだけ少なくする」、「冷蔵庫や冷凍庫に入れていても、開封後の食品や家庭で調理した食品は、早めに使い切る」では3割強。

##### イ 下準備や調理の時

- 「調理の前、生の肉、魚、卵を取り扱った時、トイレの後は、手を洗う」は、「絶対に必要」が73.2%、「必ずやっている」が72.1%。いずれも全項目中で最も高い。性別では、男性の方が必要性の認識、実施率ともに低い（女性と比べ20ポイント程度の差）。
- 肉は水で洗う、常温でなるべく早く解凍する、解凍後使わなかったら再凍結することについて、食中毒予防のためにやった方がいいと誤解している人が6割強。
- 酢や梅干しを入れることで食中毒予防に効果があると認識している人が8割強。

- ・ 「手や食材をアルコール消毒する」について、食中毒予防に絶対に必要と思っている人のうち、できてないこともある人が5割強。同じく、「体調の悪い時は調理をしない」では4割強。「タオルやふきんは乾いて清潔なものを使用する」、「肉用、野菜・果物用など、食材によってまな板を使い分けている（または裏返すなどしている）」では3割強。
- ・ 「肉は表面の菌を取り除くためにまず水で洗う」について、食中毒予防に絶対に必要と誤解し、実践している人は、全体の11.2%。同じく、「冷凍の食品は常温でなるべく早く解凍する」では13.1%、「冷凍の食品を解凍した後、使わなかったらまた冷凍保存する」では14.3%。
- ・ 食中毒予防に絶対に必要と認識し、必ず「保存性を高めたいときは酢を入れる」人が全体の8.4%、必ず「弁当には、殺菌のため、梅干しを入れる」人が10.3%。

## ウ 食事や残った食品

- 「食卓に着く前に手を洗う」は、「絶対に必要」、「必ずやっている」とともに 6 割強。ただし、性別では、男性の方が必要性の認識、実践率ともに低い（女性と比べ 10 ポイント強の差）。
- 「わさびをつける」ことで、食中毒予防に効果があると認識している人は 8 割強。

- ・ 食中毒予防に絶対に必要と認識し、必ず「刺身を食べるときは、殺菌のため、わさびをつける」人が全体の 31.5%。
- ・ 「残った食品を温め直す時は、食べごろになるまで加熱する」について、食中毒予防に絶対に必要と誤解し、実践している人が全体の 49.2%。

### 【カレー等の保管、再加熱の状況】

- ・ カレー等が残った場合、小分けして冷蔵・冷凍が 40.5%、鍋のまま冷蔵保管が 28.3%で、鍋のまま常温保管は 17.9%。
- ・ 残ったカレー・シチューを翌日以降も食べる人は 98.2%。
- ・ 冷凍する場合を除き、保管方法によって、いつまで食べるかの傾向に大きな差はない。
- ・ 「作った鍋のまま、常温保管」する人のうち、3 割弱が 3 日後まで食べている。
- ・ 保管したカレー等の再加熱は、「食べごろの温度になるまで」と「再加熱しない」をあわせて 35.4%。また、「作った鍋のまま、常温保管」する人のうち、4 割程度が「食べごろの温度になるまで」しか再加熱していない。

## (2) 食品表示の確認及び順守状況

- 「賞味期限」、「消費期限」は 8 割強が常に見ているが、守っているのは「賞味期限」26.3%、「消費期限」42.6%。
- 「調理方法・使用方法」、「保存方法」は、「常に見ている」、「守っている」とともに 4 割前後。

- ・ 期限表示は女性の方が見ている割合が高いが、守っている割合は男性の方がやや高い。
- ・ 調査したすべての表示項目について、男性の方が見ていない割合が高い。

## (3) 食中毒に関する家庭内での教育状況

- 子供に教えていることは、親自身も必ずやっている割合が高い。
- ・ 子供に「食べる前に手を洗うこと」を教えているのは、71.6%
- ・ 菌をつけないための対策が比較的教えられている一方、菌を増やさない、やっつけるための対策を教えているのは、3 割前後。

## (4) 食中毒予防に関する情報との関わり

### ア 情報源

- ・ 食中毒に関する情報を実際に得たことがあるのは、「テレビ」が **75.3%**で最も高く、「新聞」が **35.6%**、「家族や知人の話」、「雑誌(週刊誌等)」、「医療機関のポスター・リーフレット」が **2割**前後で続く。
- ・ ここに情報あれば見るという媒体も「テレビ」が **59.5%**で最も高く、次いで「新聞」**35.4%**、「医療機関のポスター・リーフレット」**27.6%**が上位に。信頼できる情報源も同順位。
- ・ レシピサイト利用者のうち、掲載されたレシピに食品衛生面での疑問・不安を感じたことがある人は **42.6%**。

### イ 情報を見てみようと思うとき及び知りたいこと

- ・ 食中毒予防に関する情報を見てみようと思うときは、「ニュース等で食中毒が話題になっているとき」が **68.8%**で最も高く、「時間に余裕のあるとき」**41.3%**、「自分や身近な人に食中毒が疑われたとき」**31.4%**が続く。
- ・ 食中毒に関して知りたいことは、「リスクの高い食品」、「家庭での食中毒予防のポイント」、「原因別症状と対処方法」が **トップ3**。

### ウ パンフレット等を手に取りやすい場所

- ・ 都のパンフレット等を手に取りやすい場所としては、「医療機関」の割合が最も高く **5割強**。次いで「スーパー」、「郵便局・銀行」、「役所・公民館」が **3割以上**で上位。
- ・ 就学前の子供がいる人では **65.0%**が保育所や幼稚園で「手に取る」としている。

### III. 予備調査の結果

#### 1 回答者の属性

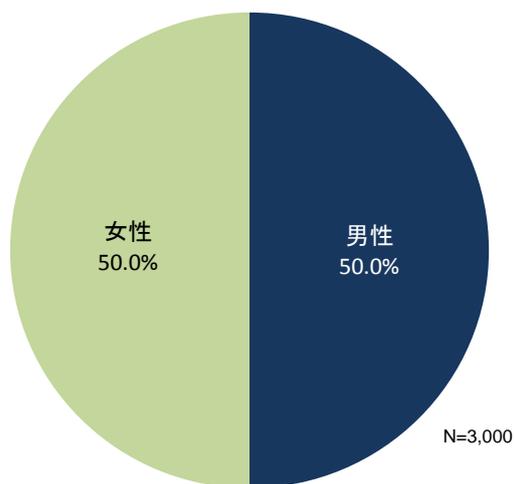


図3-1 性別

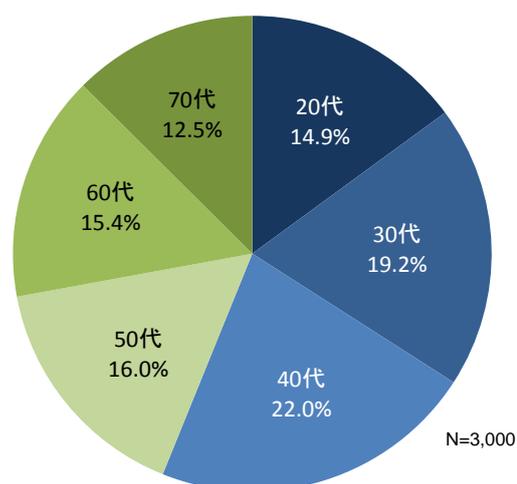


図3-2 年代

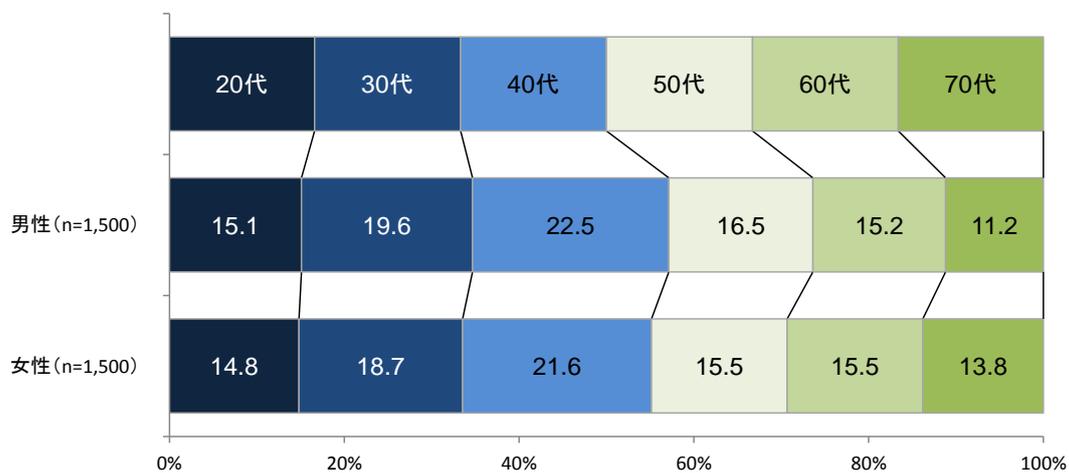


図3-3 性年代

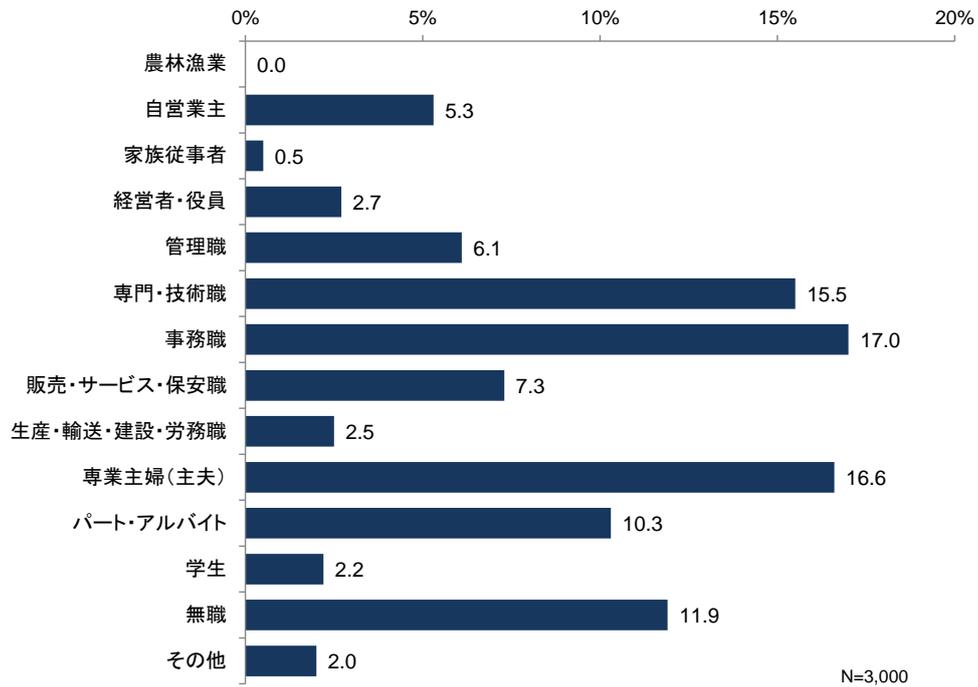


図3-4 職業

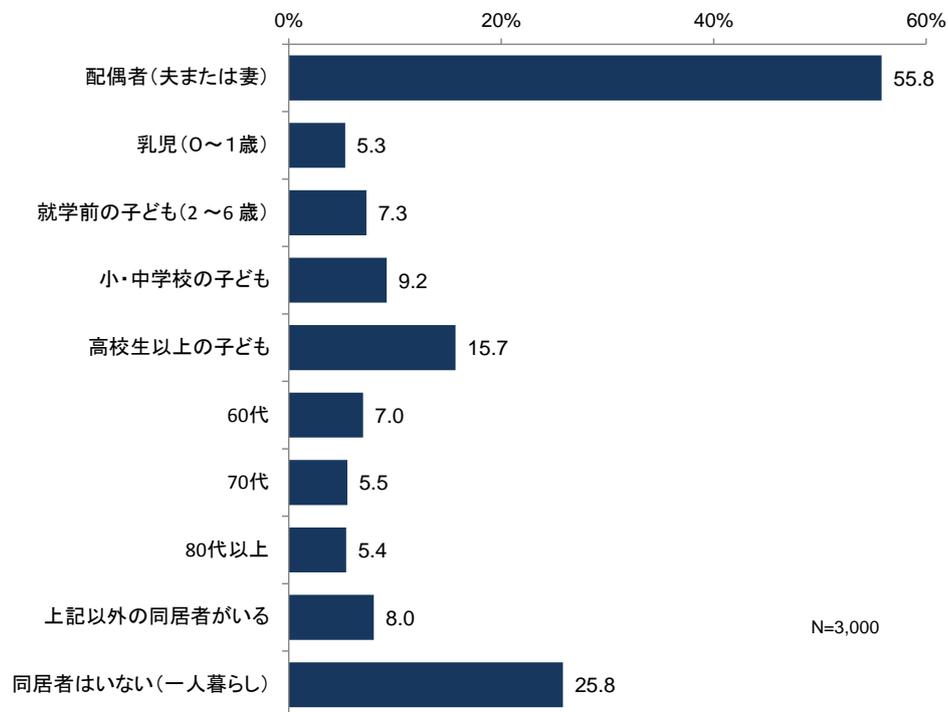


図3-5 同居している家族

## 2 調査結果

### (1) 自宅での調理の状況

- 自宅で調理を主に担当している人が **54.7%**、週に 1 回以上弁当を作る人が **15.5%**。
- ・ 自宅での調理について尋ねると、「自宅での調理を主に担当している」は **54.7%**、「週に 1 回以上、弁当を作る」が **15.5%**、「いずれにも該当しない」が **39.5%**となっている。「自宅で主に調理を担当」または「週に 1 回以上、弁当を作る」という人は合わせて約 **6 割**である。
- ・ 性別では、『調理・弁当計（「自宅での調理を主に担当している」または「週に 1 回以上、弁当を作る」）』でみると、男性は **34.8%**、女性は **86.2%**。
- ・ 年代別では、**50 代**で『調理・弁当計』が **56.0%**でやや低い。弁当については、**20 代**、**30 代**が **2 割以上**と高い。
- ・ 性年代別では、男性は年代が若くなるほど、女性は高齢になるほど『調理・弁当計』が高い傾向がある。

Q あなたの自宅での調理について当てはまるものを選んでください。（いくつでも）

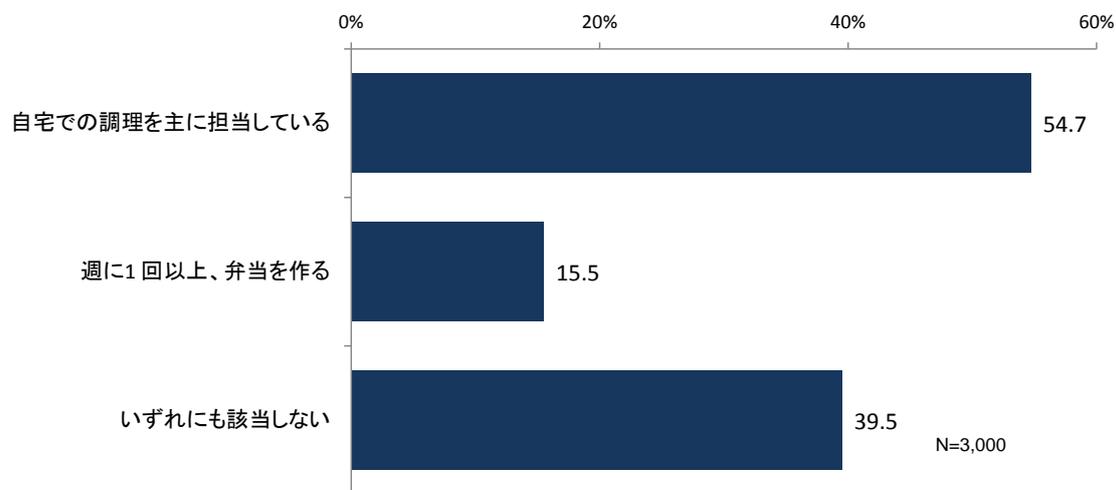


図 3-6 自宅での調理の状況

表3-1 自宅での調理の状況（性・年代・性年代・自宅での調理・食中毒の経験別）

		調査数	自宅での調理を主に担当している	週に1回以上、弁当を作る	いずれにも該当しない	調理・弁当計
合計		3000	54.7	15.5	39.5	60.5
性別	男性	1500	28.0	9.8	65.2	34.8
	女性	1500	81.5	21.3	13.8	86.2
年代	20代	448	51.3	21.4	38.4	61.6
	30代	575	51.7	22.1	39.5	60.5
	40代	661	55.4	18.2	39.0	61.0
	50代	480	51.9	12.1	44.0	56.0
	60代	461	59.9	11.3	36.7	63.3
	70代	375	59.7	3.5	39.5	60.5
性年代	男性20代	226	39.8	13.3	52.2	47.8
	男性30代	294	28.6	13.6	61.2	38.8
	男性40代	337	27.3	12.2	64.7	35.3
	男性50代	247	22.3	5.7	73.3	26.7
	男性60代	228	28.1	8.3	66.2	33.8
	男性70代	168	20.8	1.8	77.4	22.6
	女性20代	222	63.1	29.7	24.3	75.7
	女性30代	281	75.8	31.0	16.7	83.3
	女性40代	324	84.6	24.4	12.3	87.7
	女性50代	233	83.3	18.9	12.9	87.1
	女性60代	233	91.0	14.2	7.7	92.3
	女性70代	207	91.3	4.8	8.7	91.3
の自宅調理で	自宅での調理を主に担当している	1642	100.0	17.8	-	100.0
	週に1回以上、弁当を作る	466	62.9	100.0	-	100.0
	いずれにも該当しない	1185	-	-	100.0	-
食中毒の経験	最近1年間に食中毒で病院にかかった	39	64.1	23.1	30.8	69.2
	最近1年間に食中毒になったが病院にはかかっていない	59	52.5	32.2	27.1	72.9
	2年以上前に食中毒で病院にかかった（最近1年間はない）	217	59.4	22.1	32.3	67.7
	2年以上前に食中毒になったが病院にはかかっていない（最近1年間はない）	433	55.2	17.1	36.7	63.3
	これまで食中毒になった経験はない	2252	54.1	14.0	41.2	58.8

## (2) 自宅での調理頻度

● 自宅での調理頻度は「ほぼ毎日」が 39.6%で最も多く、『週に 1 回以上調理する』は全体の約 7 割を占める。■

- ・ 自宅での調理頻度を尋ねると、「ほぼ毎日」が 39.6%で最も多く、『週に 1 回以上調理をする（「ほぼ毎日」+「週に 3~5 回」+「週に 1,2 回」）』でみると 68.3%が自宅で調理をしている。
- ・ 性別では、男性は「ほとんどしない」が 35.9%、女性は「ほぼ毎日」が 63.2%でそれぞれ最も高い。
- ・ 年代別では、「ほぼ毎日」は高齢になるほど高い。

Q あなたがご自宅で調理をする頻度はどのくらいですか。（ひとつだけ）

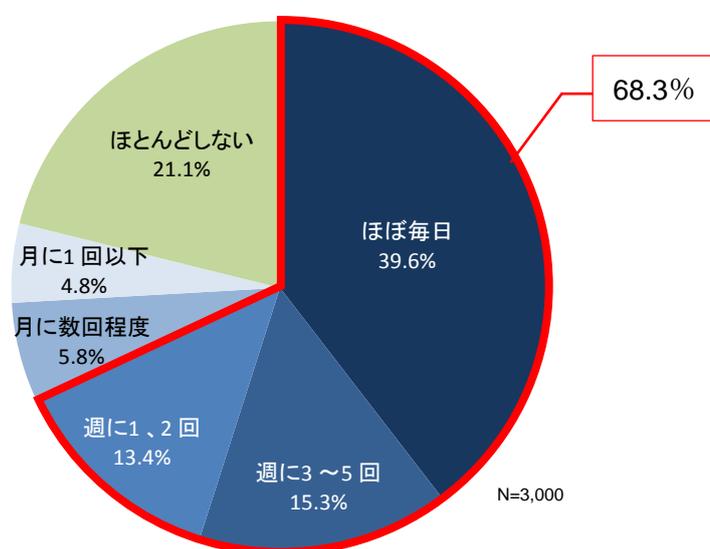


図 3-7 自宅での調理頻度

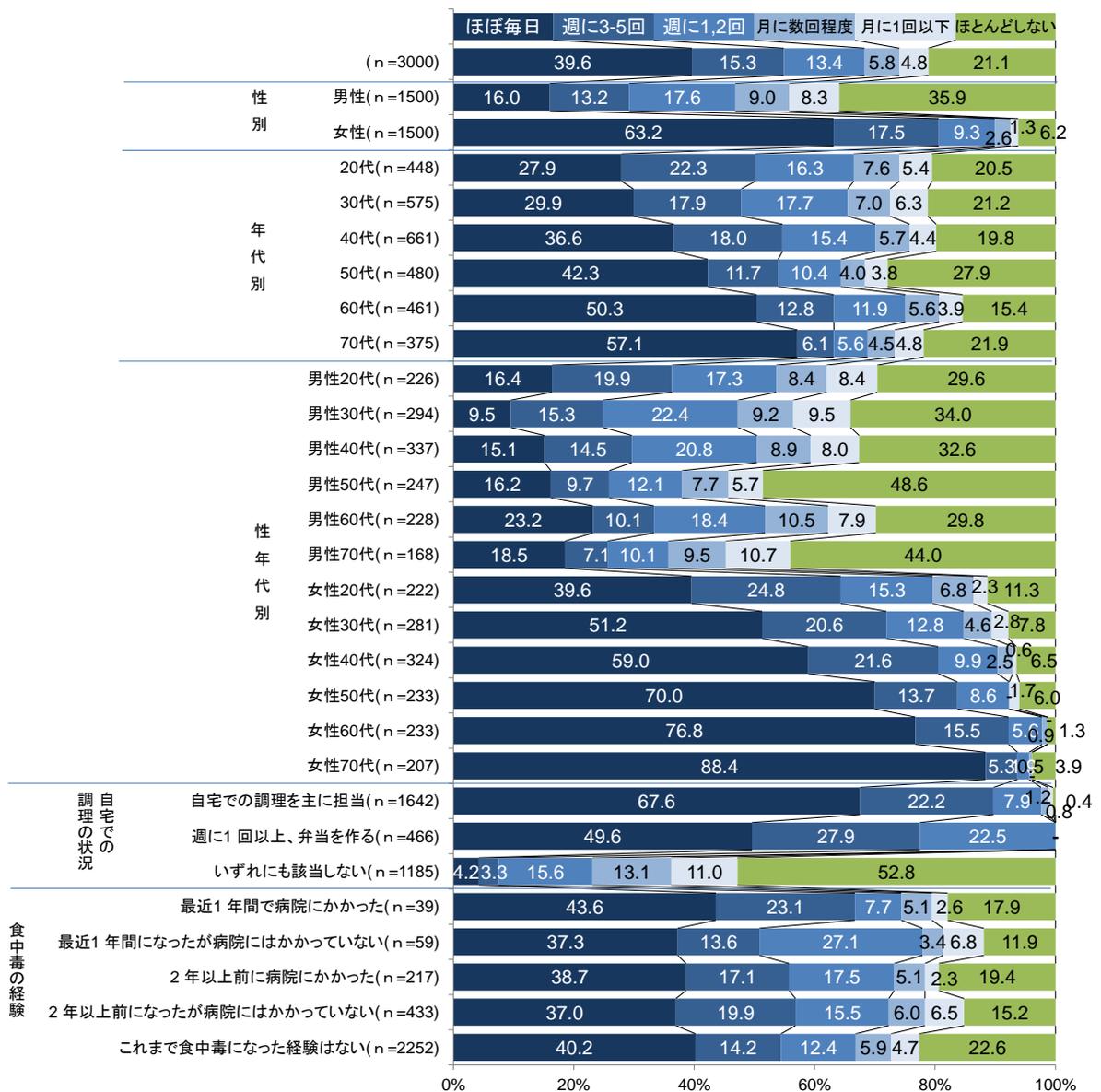


図 3-8 自宅での調理頻度（性・年代・性年代・自宅での調理・食中毒の経験別）

### (3) 食中毒になった経験

#### ① 食中毒になった経験

- これまでに食中毒になったことがある人は、全体の約 25%。■
- ・ 最近1年間に食中毒になった人は 3.3%、2年以上前に食中毒にかかった人は 21.6%。これらを合わせた「これまでに食中毒にかかったことがある」人は、約 25%である。
- ・ 男女ともに「これまでに食中毒になった経験はない」が7割以上を占める。
- ・ 年代別では、70代で「これまでに食中毒になった経験はない」が8割以上と高い。

Q あなたは、これまでに食中毒（疑いを含む）になった経験がありますか。（ひとつだけ）

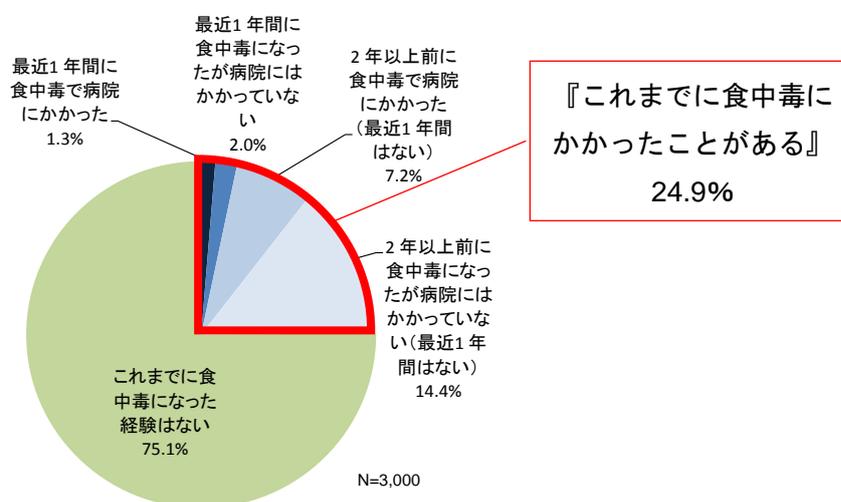


図 3-9 食中毒になった経験

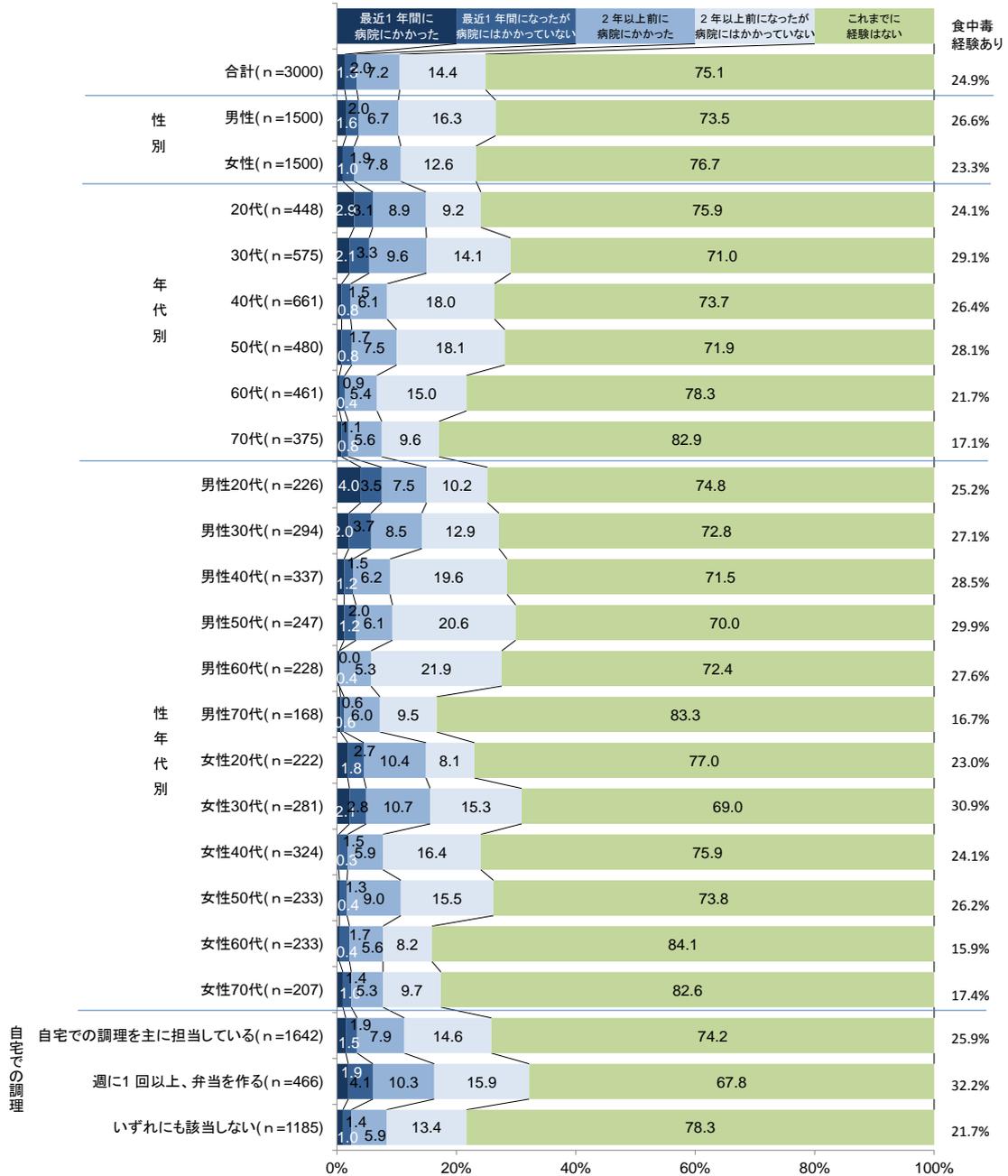


図 3-10 食中毒になった経験（性・年代・性年代・自宅での調理別）

## ② 食中毒経験者がなった食中毒の原因菌等

- 食中毒経験者のうち、「原因菌等はわからない」が過半数を占める。
- 原因菌等の回答があったものの中では「ノロウイルス」が2割強で最も高い。

Q (前問で、「これまでに食中毒(疑いを含む)になった経験がある」とお答えの方)  
原因菌等について、当てはまるものを選択してください。(いくつでも)

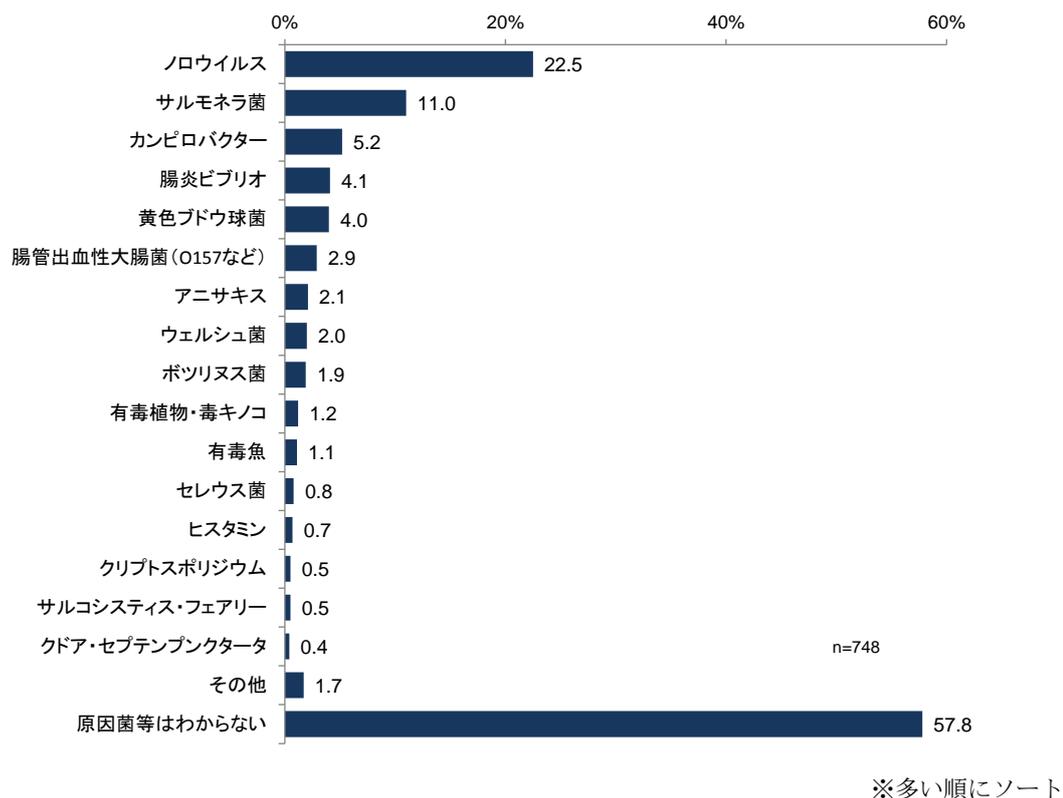


図 3-11 食中毒経験者がなった食中毒の原因菌等

表3-2 食中毒経験者がなった食中毒の原因菌等  
(性・年代・性年代・自宅での調理・食中毒の経験別)

	調査数	サルモネラ菌	腸炎ビブリオ	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌(O157など)	ウエルシュ菌	黄色ブドウ球菌	セレウス菌	ボツツス菌	ノロウイルス
合計	748	11.0	4.1	5.2	2.9	2.0	4.0	0.8	1.9	22.5
性別										
男性	398	14.1	4.5	6.3	4.0	3.3	4.5	1.0	2.5	20.4
女性	350	7.4	3.7	4.0	1.7	0.6	3.4	0.6	1.1	24.9
年代										
20代	108	13.0	6.5	12.0	5.6	2.8	3.7	0.9	0.9	21.3
30代	167	11.4	4.2	7.8	1.8	3.0	5.4	1.8	3.0	29.9
40代	174	9.8	2.9	5.7	1.7	2.3	2.9	0.6	0.6	26.4
50代	135	10.4	1.5	2.2	3.0	0.7	4.4	0.7	1.5	20.0
60代	100	7.0	5.0	-	4.0	1.0	2.0	-	1.0	15.0
70代	64	17.2	7.8	-	3.1	1.6	6.3	-	6.3	10.9
性年代										
男性20代	57	14.0	7.0	15.8	7.0	5.3	3.5	-	1.8	15.8
男性30代	80	17.5	6.3	8.8	2.5	5.0	7.5	2.5	5.0	31.3
男性40代	96	14.6	3.1	7.3	2.1	3.1	4.2	1.0	1.0	18.8
男性50代	74	10.8	2.7	2.7	2.7	1.4	5.4	1.4	2.7	21.6
男性60代	63	9.5	6.3	-	6.3	1.6	3.2	-	1.6	15.9
男性70代	28	21.4	-	-	7.1	3.6	-	-	3.6	10.7
女性20代	51	11.8	5.9	7.8	3.9	-	3.9	2.0	-	27.5
女性30代	87	5.7	2.3	6.9	1.1	1.1	3.4	1.1	1.1	28.7
女性40代	78	3.8	2.6	3.8	1.3	1.3	1.3	-	-	35.9
女性50代	61	9.8	-	1.6	3.3	-	3.3	-	-	18.0
女性60代	37	2.7	2.7	-	-	-	-	-	-	13.5
女性70代	36	13.9	13.9	-	-	-	11.1	-	8.3	11.1
自宅での調理で										
自宅での調理を主に担当している	424	9.9	4.0	5.4	3.1	2.4	4.5	0.9	1.7	24.3
週に1回以上、弁当を作る	150	14.7	4.0	8.7	4.0	3.3	6.0	2.0	2.0	30.0
いずれにも該当しない	257	11.3	4.7	4.3	2.7	1.2	3.1	0.4	1.9	19.5
食中毒の経験										
最近1年間に食中毒で病院にかかった	39	28.2	15.4	20.5	10.3	10.3	7.7	5.1	5.1	33.3
最近1年間に食中毒になったが病院にはかかっていない	59	8.5	5.1	5.1	3.4	5.1	6.8	3.4	-	18.6
2年以上前に食中毒で病院にかかった(最近1年間はなし)	217	11.5	4.1	6.5	4.1	2.8	3.7	-	0.9	26.3
2年以上前に食中毒になったが病院にはかかっていない(最近1年間はなし)	433	9.5	3.0	3.2	1.6	0.5	3.5	0.5	2.3	20.1
これまで食中毒になった経験はない	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	調査数	クリプトスポリジウム	サルモシステイス・フェアリー	グド・セブテン・ファンクター	アニサキス	ヒスタミン	有毒植物・毒キノコ	有毒魚	その他	原因菌等はわからない
合計	748	0.5	0.5	0.4	2.1	0.7	1.2	1.1	1.7	57.8
性別										
男性	398	0.5	1.0	0.8	2.0	1.0	1.3	1.0	1.5	57.3
女性	350	0.6	-	-	2.3	0.3	1.1	1.1	2.0	58.3
年代										
20代	108	0.9	-	0.9	0.9	-	0.9	0.9	0.9	49.1
30代	167	1.2	1.8	0.6	4.2	0.6	0.6	0.6	1.8	47.3
40代	174	0.6	0.6	0.6	2.3	1.1	1.7	1.1	1.1	55.7
50代	135	-	-	-	0.7	0.7	0.7	-	2.2	64.4
60代	100	-	-	-	1.0	-	1.0	1.0	1.0	77.0
70代	64	-	-	-	3.1	1.6	3.1	4.7	4.7	60.9
性年代										
男性20代	57	-	-	1.8	-	-	-	-	1.8	49.1
男性30代	80	1.3	3.8	1.3	5.0	1.3	1.3	1.3	1.3	41.3
男性40代	96	1.0	1.0	1.0	3.1	2.1	2.1	2.1	1.0	59.4
男性50代	74	-	-	-	-	-	1.4	-	1.4	64.9
男性60代	63	-	-	-	1.6	-	1.6	1.6	1.6	73.0
男性70代	28	-	-	-	-	3.6	-	-	3.6	57.1
女性20代	51	2.0	-	-	2.0	-	2.0	2.0	-	49.0
女性30代	87	1.1	-	-	3.4	-	-	-	2.3	52.9
女性40代	78	-	-	-	1.3	-	1.3	-	1.3	51.3
女性50代	61	-	-	-	1.6	1.6	-	-	3.3	63.9
女性60代	37	-	-	-	-	-	-	-	-	83.8
女性70代	36	-	-	-	5.6	-	5.6	8.3	5.6	63.9
自宅での調理で										
自宅での調理を主に担当している	424	0.7	0.7	0.7	3.5	0.7	1.7	1.4	1.9	57.1
週に1回以上、弁当を作る	150	0.7	1.3	0.7	4.7	1.3	2.0	1.3	1.3	49.3
いずれにも該当しない	257	0.4	0.4	-	0.4	0.8	-	0.4	1.6	59.9
食中毒の経験										
最近1年間に食中毒で病院にかかった	39	5.1	5.1	5.1	12.8	5.1	5.1	5.1	2.6	28.2
最近1年間に食中毒になったが病院にはかかっていない	59	-	3.4	-	5.1	1.7	3.4	1.7	1.7	64.4
2年以上前に食中毒で病院にかかった(最近1年間はなし)	217	0.5	-	0.5	1.4	0.5	0.9	0.9	2.3	47.0
2年以上前に食中毒になったが病院にはかかっていない(最近1年間はなし)	433	0.2	-	-	1.2	0.2	0.7	0.7	1.4	64.9
これまで食中毒になった経験はない	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

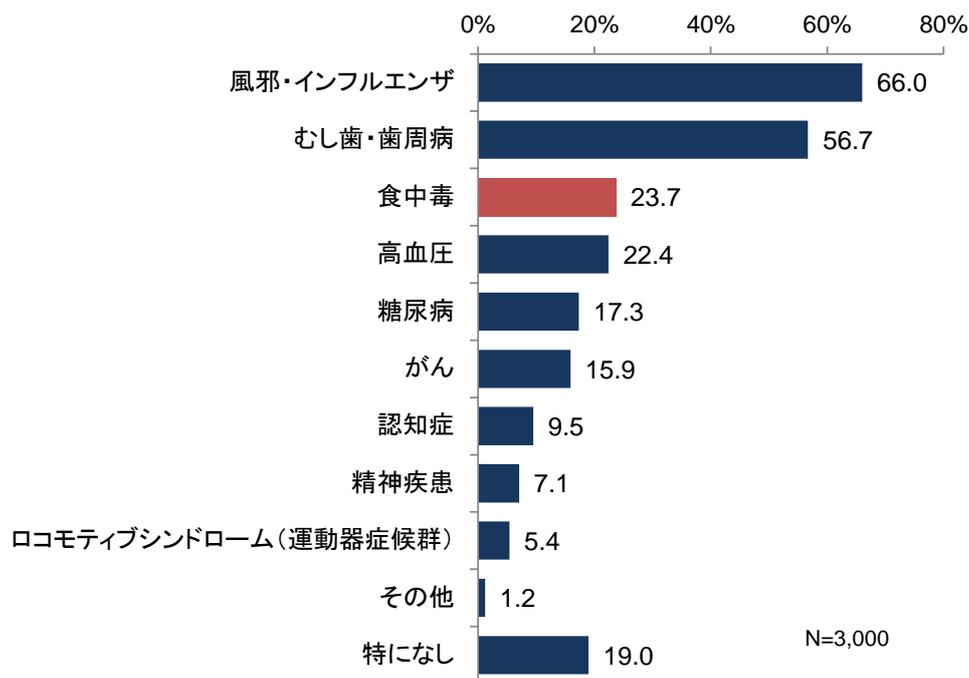
※色付きセル：上位3項目、このうち濃赤は最も高い項目

#### (4) 健康面で普段から気をつけていること

● 普段から「食中毒」に気をつけているのは23.7%。

- ・ 健康面で普段から気をつけていることを尋ねると、「風邪・インフルエンザ」66.0%、「むし歯・歯周病」56.7%が上位2項目で、「食中毒」は23.7%で第3位となっている。
- ・ 性別で見ると、女性の方が「食中毒」に気をつけている。
- ・ 性年代別では、女性70代が最も気をつけており、男性の60代が最も気をつけていない。
- ・ 自宅での調理状況別では、「自宅での調理を主に担当している」または「週に1回以上、弁当を作る」人は、「いずれにも該当しない」人よりも「食中毒」に気をつけている。
- ・ 食中毒の経験別では、最近1年間になった人で「食中毒」に気をつけている割合が高い。

Q あなたが、健康面で普段から予防などに気をつけていることはどれですか。(いくつでも)



※多い順にソート

図 3-12 健康面で普段から予防などに気をつけていること

表3-3 健康面で普段から予防などに気をつけていること  
(性・年代・性年代・自宅での調理・食中毒の経験別)

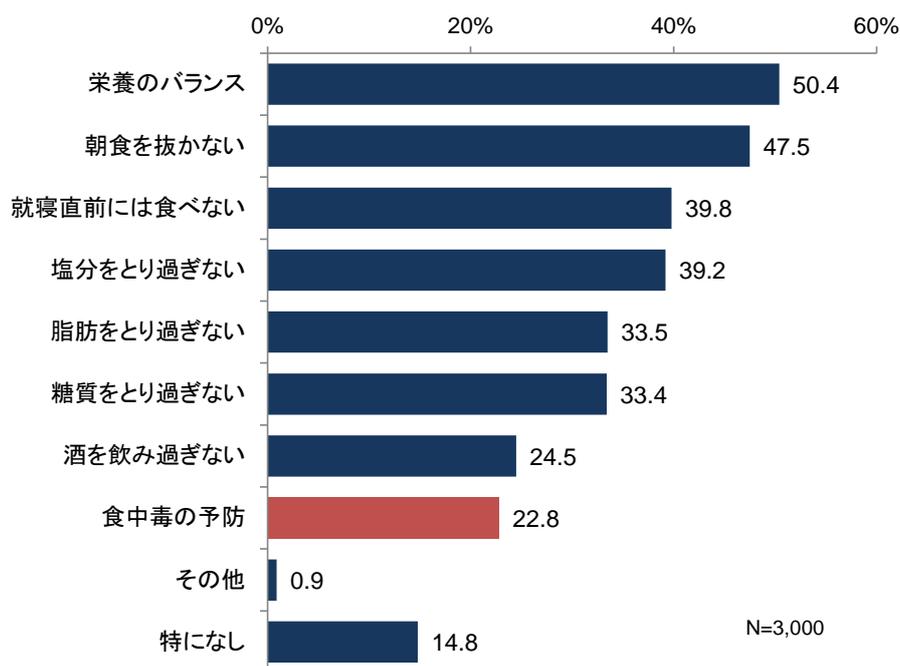
		調査数	風邪・インフルエンザ	むし歯・歯周病	食中毒	がん	糖尿病	高血圧	認知症	精神疾患	ロコモティブシンドローム(運動器症候群)	その他	特になし
合計		3000	66.0	56.7	23.7	15.9	17.3	22.4	9.5	7.1	5.4	1.2	19.0
性別	男性	1500	60.9	49.9	16.3	14.9	19.7	26.9	7.4	6.7	3.5	1.4	21.9
	女性	1500	71.1	63.4	31.2	16.9	14.9	17.9	11.6	7.5	7.3	1.1	16.1
年代	20代	448	68.3	54.5	24.8	10.3	14.1	12.9	3.1	8.0	2.5	0.7	21.9
	30代	575	69.2	56.5	24.7	13.4	17.4	14.4	3.7	9.7	2.8	0.9	21.0
	40代	661	66.7	56.3	22.2	12.7	16.0	16.0	5.4	8.6	2.4	0.9	20.9
	50代	480	61.3	52.5	24.8	16.0	14.0	21.7	8.3	5.0	5.2	2.1	22.9
	60代	461	62.5	60.1	19.1	20.2	20.2	34.7	17.6	5.0	8.5	0.7	13.9
	70代	375	67.5	61.3	28.0	26.4	23.7	42.7	24.8	4.5	14.7	2.7	10.1
	性年代	男性20代	226	61.9	47.3	17.3	10.6	13.7	16.8	3.5	6.6	2.2	0.9
男性30代		294	66.3	52.4	18.7	13.6	20.7	17.7	3.4	9.2	3.4	1.7	23.1
男性40代		337	64.1	50.7	17.2	12.5	18.4	19.3	4.2	9.2	2.1	0.6	23.1
男性50代		247	54.7	44.9	16.2	13.4	16.2	28.7	4.0	4.9	4.0	2.0	23.9
男性60代		228	53.9	50.9	11.0	18.9	23.2	43.9	15.8	4.4	3.1	0.9	17.5
男性70代		168	61.9	53.6	16.1	24.4	28.6	45.8	19.6	3.6	8.3	3.0	10.7
女性20代		222	74.8	61.7	32.4	9.9	14.4	9.0	2.7	9.5	2.7	0.5	14.9
女性30代		281	72.2	60.9	31.0	13.2	13.9	11.0	3.9	10.3	2.1	-	18.9
女性40代		324	69.4	62.0	27.5	13.0	13.6	12.7	6.8	8.0	2.8	1.2	18.5
女性50代		233	68.2	60.5	33.9	18.9	11.6	14.2	12.9	5.2	6.4	2.1	21.9
女性60代		233	70.8	69.1	27.0	21.5	17.2	25.8	19.3	5.6	13.7	0.4	10.3
女性70代		207	72.0	67.6	37.7	28.0	19.8	40.1	29.0	5.3	19.8	2.4	9.7
の自宅調理で		自宅での調理を主に担当している	1642	71.4	64.1	32.2	18.5	19.1	22.8	12.5	8.2	7.7	1.4
	週に1回以上、弁当を作る	466	76.0	66.3	32.0	20.8	20.0	20.4	10.5	8.2	4.9	1.3	12.2
	いずれにも該当しない	1185	57.6	46.1	12.4	11.7	14.3	22.1	5.6	5.7	2.7	1.1	25.4
食中毒の経験	最近1年間に食中毒で病院にかかった	39	82.1	71.8	43.6	35.9	38.5	38.5	25.6	20.5	20.5	2.6	-
	最近1年間に食中毒になったが病院にはかかっていない	59	72.9	74.6	44.1	25.4	20.3	18.6	11.9	11.9	5.1	-	13.6
	2年以上前に食中毒で病院にかかった(最近1年間はない)	217	79.3	63.1	35.5	19.4	23.0	23.0	8.3	10.1	5.1	0.9	11.5
	2年以上前に食中毒になったが病院にはかかっていない(最近1年間はない)	433	70.2	58.7	26.6	17.3	18.9	27.0	9.9	6.9	5.8	1.6	13.4
	これまで食中毒になった経験はない	2252	63.5	54.9	21.2	14.7	15.9	21.2	9.2	6.5	5.1	1.2	21.2

※色付きセル：上位3項目、このうち濃赤は最も高い項目

### (5) 普段の食事で気をつけていること

- 普段の食事で気をつけていることの中では、「食中毒の予防」は最下位（22.8%）。
- ・ 普段の食事で気をつけていることを尋ねると、「栄養のバランス」、「朝食を抜かない」が5割前後で上位の一方、「食中毒の予防」は22.8%で最も低い。
- ・ 性別では、女性の方が「食中毒の予防」に気をつけている。
- ・ 性年代別では、女性70代が最も気をつけており、男性の60代が最も気をつけていない。
- ・ 自宅での調理状況別では、「自宅での調理を主に担当している」または「週に1回以上、弁当を作る」人は、「いずれにも該当しない」人よりも「食中毒の予防」に気をつけている。
- ・ 食中毒の経験別では、「最近1年間で病院にかかった」人で「食中毒の予防」に気をつけている割合が高く、5割以上。

Q あなたが、普段の食事で気をつけていることはどんなことですか。（いくつでも）



※多い順にソート

図 3-13 普段の食事で気をつけていること

表3-4 普段の食事で気をつけていること  
(性・年代・性年代・自宅での調理・食中毒の経験別)

		調査数	朝食を抜かない	就寝直前には食べない	食中毒の予防	栄養のバランス	糖質をとり過ぎない	塩分をとり過ぎない	脂肪をとり過ぎない	酒を飲み過ぎない	その他	特になし
合計		3000	47.5	39.8	22.8	50.4	33.4	39.2	33.5	24.5	0.9	14.8
性別	男性	1500	46.8	32.7	16.5	42.9	31.3	34.7	29.5	27.1	0.6	17.5
	女性	1500	48.2	46.9	29.2	57.9	35.5	43.7	37.5	21.8	1.1	12.2
年代	20代	448	44.2	32.8	22.5	46.0	25.7	25.2	28.3	29.5	0.2	18.3
	30代	575	40.5	29.0	22.1	43.5	30.3	29.6	28.0	23.7	1.0	18.4
	40代	661	42.5	34.9	21.9	44.6	32.1	33.7	28.6	23.0	1.2	17.1
	50代	480	43.3	38.1	21.0	48.5	32.1	37.9	34.0	20.8	1.5	17.9
	60代	461	58.6	49.9	22.3	61.2	38.6	51.4	40.3	24.5	0.7	7.8
	70代	375	62.7	63.2	28.8	65.6	45.1	66.9	47.7	26.9	0.3	5.9
	性年代	男性20代	226	47.3	31.0	18.6	42.0	23.0	22.1	24.8	27.4	0.4
男性30代		294	39.1	22.4	16.7	39.8	30.6	24.5	25.9	27.2	1.0	20.1
男性40代		337	41.8	26.4	18.4	37.4	29.4	29.4	25.5	24.9	0.3	19.3
男性50代		247	41.3	32.4	13.0	38.5	27.5	34.4	29.6	24.3	0.8	22.3
男性60代		228	58.8	41.2	12.3	51.3	39.0	48.2	35.1	30.3	0.4	10.1
男性70代		168	61.3	54.8	20.2	56.0	42.3	62.5	42.9	31.0	0.6	7.1
女性20代		222	41.0	34.7	26.6	50.0	28.4	28.4	32.0	31.5	-	15.3
女性30代		281	42.0	35.9	27.8	47.3	29.9	34.9	30.2	19.9	1.1	16.7
女性40代		324	43.2	43.8	25.6	52.2	34.9	38.3	31.8	21.0	2.2	14.8
女性50代		233	45.5	44.2	29.6	59.2	36.9	41.6	38.6	17.2	2.1	13.3
女性60代		233	58.4	58.4	32.2	70.8	38.2	54.5	45.5	18.9	0.9	5.6
女性70代		207	63.8	70.0	35.7	73.4	47.3	70.5	51.7	23.7	-	4.8
の自宅調理で		自宅での調理を主に担当している	1642	50.3	45.2	30.6	59.7	37.7	45.8	38.4	25.4	1.2
	週に1回以上、弁当を作る	466	56.0	44.4	30.7	57.9	41.0	43.1	39.9	28.8	0.9	7.9
	いずれにも該当しない	1185	42.2	32.5	13.1	37.9	26.9	31.5	26.7	22.5	0.5	23.3
食中毒の経験	最近1年間に食中毒で病院にかかった	39	56.4	48.7	56.4	69.2	41.0	46.2	48.7	41.0	2.6	2.6
	最近1年間に食中毒になったが病院にはかかっていない	59	61.0	47.5	30.5	55.9	37.3	42.4	37.3	23.7	1.7	11.9
	2年以上前に食中毒で病院にかかった(最近1年間はない)	217	42.4	45.6	30.9	55.3	37.3	40.1	36.4	28.6	0.9	7.4
	2年以上前に食中毒になったが病院にはかかっていない(最近1年間はない)	433	49.2	39.0	25.2	52.0	36.5	43.4	34.9	31.9	0.9	10.9
	これまで食中毒になった経験はない	2252	47.2	39.1	20.8	49.2	32.2	38.1	32.6	22.4	0.8	16.6

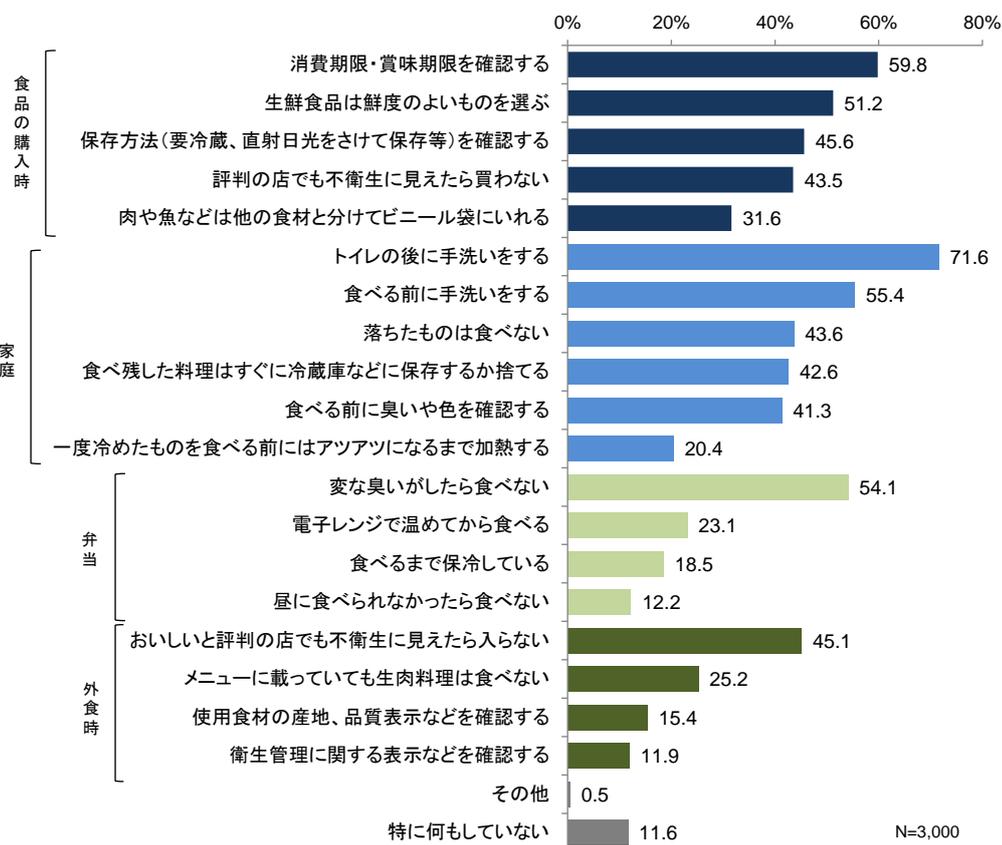
※色付きセル：上位3項目、このうち濃赤は最も高い項目

## (6) 食中毒予防として取り組んでいること

- 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（家庭）」で71.6%。

- ・ 食中毒予防として取り組んでいることを食品の購入時、家庭、弁当、外食時に分けて尋ねると、食品の購入時では「消費期限・賞味期限を確認する」、家庭では「トイレの後に手洗いをする」、弁当では「変な臭いがしたら食べない」、外食時は「おいしいと評判の店でも不衛生に見えたら入らない」がそれぞれ最も高い。
- ・ 性別では、男性よりも女性の方がすべての項目で取組割合が高く、特に「トイレの後に手洗いをする」は男性6割に対して女性は8割と差が大きい。
- ・ 年代別では、「生鮮食品は鮮度のよいものを選ぶ（購入時）」、「メニューに載っていても生肉料理は食べない（外食時）」は高齢になるほど取組割合が高い。
- ・ 食中毒経験別では、最近経験している人ほど取組割合の高い項目が多い。

Q あなたが、食中毒予防として取り組んでいることや心がけていることは何ですか、次の中から当てはまるものをすべてお選びください（いくつでも）



※購入時、家庭、弁当、外食時それぞれで多い順にソート  
 ※食中毒予防効果が必ずしも明確でない項目も含まれています。

図 3-14 食中毒予防として取り組んでいること

表3-5 食中毒予防として取り組んでいること  
(性・年代・性年代・自宅での調理・食中毒の経験別)

	調査数	食品の購入時						家庭					
		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・直射日光をさけて保存等)を確認する	生鮮食品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ビニール袋にいれる	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	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・冷凍する	食べ残した料理はすぐにかける
合計	3000	43.5	59.8	45.6	51.2	31.6	71.6	55.4	43.6	41.3	20.4	42.6	
性別													
男性	1500	35.5	52.1	36.9	40.9	20.1	62.9	48.1	37.3	33.7	13.3	30.5	
女性	1500	51.6	67.5	54.4	61.5	43.0	80.4	62.7	50.0	48.9	27.4	54.6	
年代													
20代	448	46.9	59.6	39.7	42.4	29.5	65.8	49.1	41.5	45.1	22.1	38.4	
30代	575	46.3	60.3	45.0	44.9	28.9	71.1	54.8	45.0	40.0	20.5	37.4	
40代	661	45.1	58.7	44.2	49.6	29.3	73.4	52.0	45.5	41.0	20.3	41.6	
50代	480	40.6	59.0	42.5	49.8	27.7	67.7	57.3	40.6	38.5	20.0	39.8	
60代	461	40.6	59.2	48.4	58.8	34.7	73.1	58.1	42.7	41.0	19.1	48.2	
70代	375	40.0	62.9	56.8	66.7	43.2	79.5	64.0	45.6	43.2	20.3	53.9	
性年代													
男性20代	226	37.2	51.3	35.0	35.4	24.8	60.2	43.4	38.5	38.9	17.3	27.4	
男性30代	294	37.8	53.1	37.1	36.7	16.7	61.6	47.6	39.5	34.4	13.9	28.9	
男性40代	337	37.4	51.3	35.0	40.4	18.4	65.6	47.2	37.4	33.8	11.9	27.9	
男性50代	247	32.8	51.0	32.8	38.5	16.2	59.5	49.4	35.2	28.7	10.5	25.9	
男性60代	228	32.9	50.4	38.6	43.4	20.6	61.8	48.2	36.0	32.0	14.5	37.3	
男性70代	168	32.7	57.1	46.4	57.1	28.6	69.6	55.4	36.3	35.1	12.5	40.5	
女性20代	222	56.8	68.0	44.6	49.5	34.2	71.6	55.0	44.6	51.4	27.0	49.5	
女性30代	281	55.2	68.0	53.4	53.4	41.6	81.1	62.3	50.9	45.9	27.4	46.3	
女性40代	324	53.1	66.4	53.7	59.3	40.7	81.5	57.1	54.0	48.5	29.0	55.9	
女性50代	233	48.9	67.4	52.8	61.8	39.9	76.4	65.7	46.4	48.9	30.0	54.5	
女性60代	233	48.1	67.8	57.9	73.8	48.5	84.1	67.8	49.4	49.8	23.6	58.8	
女性70代	207	45.9	67.6	65.2	74.4	55.1	87.4	71.0	53.1	49.8	26.6	64.7	
の調理													
自宅での調理を主に担当している	1642	50.4	66.8	55.1	64.1	42.0	79.8	62.2	49.2	49.0	28.1	54.6	
週に1回以上、弁当を作る	466	55.2	66.1	54.3	57.9	39.5	78.8	63.1	50.0	50.0	26.4	49.6	
いずれにも該当しない	1185	32.9	50.2	32.9	35.4	18.1	60.7	45.7	35.4	30.0	10.0	27.1	
食中毒の経験													
最近1年間に食中毒で病院にかかった	39	59.0	74.4	56.4	53.8	41.0	76.9	69.2	53.8	66.7	33.3	56.4	
最近1年間に食中毒になったが病院にはかかっていない	59	50.8	71.2	61.0	44.1	33.9	67.8	64.4	50.8	44.1	18.6	35.6	
2年以上前に食中毒で病院にかかった(最近1年間はない)	217	53.0	65.0	54.4	55.3	38.2	79.3	58.1	44.7	49.8	24.4	49.8	
2年以上前に食中毒になったが病院にはかかっていない(最近1年間はない)	433	45.5	62.4	49.7	50.8	30.3	73.7	58.7	44.6	45.3	19.4	39.5	
これまで食中毒になった経験はない	2252	41.8	58.3	43.4	51.0	31.0	70.5	54.0	43.0	39.2	20.0	42.4	

	調査数	弁当				外食時				その他	特に何もない
		食べるまで保冷している	昼に食べられなかったら食べない	変な臭いがしたら食べない	電子レンジで温めてから食べる	おいしいと評判の店でも不衛生に見えたら入らない	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る生肉料理は食べない		
合計	3000	18.5	12.2	54.1	23.1	45.1	15.4	11.9	25.2	0.5	11.6
性別											
男性	1500	13.9	9.1	48.7	19.9	38.5	13.1	10.5	18.1	0.3	16.8
女性	1500	23.1	15.3	59.5	26.3	51.7	17.7	13.2	32.3	0.7	6.3
年代											
20代	448	20.8	15.6	56.9	25.4	41.1	14.1	12.7	16.7	0.7	13.6
30代	575	23.0	14.4	53.7	25.2	41.7	14.1	12.0	17.6	0.5	12.2
40代	661	17.2	15.1	54.6	20.6	47.0	16.2	11.6	21.6	1.1	12.0
50代	480	15.6	8.8	53.5	18.3	42.7	15.4	9.2	26.3	-	14.4
60代	461	16.9	7.8	48.4	24.7	46.6	15.2	9.8	32.3	-	8.5
70代	375	16.8	9.1	58.4	25.6	52.5	17.9	17.1	42.9	0.5	7.7
性年代											
男性20代	226	15.5	9.7	46.5	18.1	34.1	13.7	12.4	10.2	0.4	19.0
男性30代	294	15.6	10.9	46.3	21.8	34.0	11.9	10.9	11.2	0.3	17.7
男性40代	337	13.9	10.4	50.7	17.8	42.4	13.1	9.8	15.7	0.6	16.3
男性50代	247	10.5	5.3	46.6	14.6	34.8	13.0	8.1	18.6	-	20.6
男性60代	228	16.2	8.8	47.8	24.6	39.9	13.2	8.3	24.1	-	13.2
男性70代	168	10.7	8.3	56.5	24.4	47.6	14.3	15.5	36.3	0.6	12.5
女性20代	222	26.1	21.6	67.6	32.9	48.2	14.4	13.1	23.4	0.9	8.1
女性30代	281	30.6	18.1	61.6	28.8	49.8	16.4	13.2	24.2	0.7	6.4
女性40代	324	20.7	20.1	58.6	23.5	51.9	19.4	13.6	27.8	1.5	7.4
女性50代	233	21.0	12.4	60.9	22.3	51.1	18.0	10.3	34.3	-	7.7
女性60代	233	17.6	6.9	48.9	24.9	53.2	17.2	11.2	40.3	-	3.9
女性70代	207	21.7	9.7	59.9	26.6	56.5	20.8	18.4	48.3	0.5	3.9
の自宅調理											
自宅での調理を主に担当している	1642	22.9	14.9	59.3	27.4	51.5	18.8	14.3	31.5	0.7	5.4
週に1回以上、弁当を作る	466	35.8	22.5	63.3	29.4	52.1	19.1	16.1	26.6	1.3	5.2
いずれにも該当しない	1185	10.8	7.4	46.3	17.2	35.8	10.8	8.1	17.5	0.3	20.7
食中毒の経験											
最近1年間に食中毒で病院にかかった	39	35.9	25.6	66.7	35.9	64.1	35.9	33.3	35.9	-	5.1
最近1年間に食中毒になったが病院にはかかっていない	59	22.0	27.1	59.3	28.8	50.8	25.4	16.9	22.0	1.7	8.5
2年以上前に食中毒で病院にかかった(最近1年間はない)	217	24.4	15.2	63.6	28.6	52.5	17.5	12.9	26.7	0.5	4.1
2年以上前に食中毒になったが病院にはかかっていない(最近1年間はない)	433	16.6	12.5	59.8	21.5	47.1	17.6	12.9	29.6	0.2	5.5
これまで食中毒になった経験はない	2252	17.9	11.2	51.8	22.5	43.5	14.2	11.1	24.1	0.5	13.6

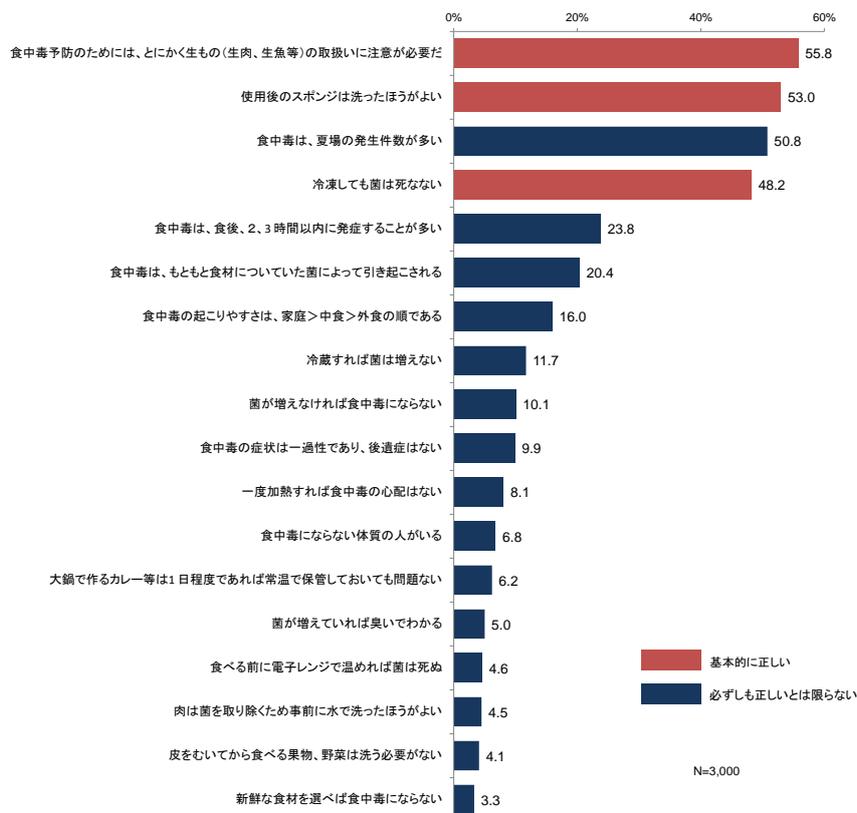
※色付きセル：上位3項目、このうち濃赤は最も高い項目

## (7) 食中毒に対する認識

- 食中毒に関する情報として、調査項目中、最も多くの人正しい情報と認識していたのは「食中毒予防のためには、とにかく生もの（生肉、生魚等）の取扱いに注意が必要だ」で 55.8%。
- 「食中毒は、夏場の発生件数が多い」は、現状と比較して必ずしも正しいとはいえない情報だが、正しい情報と回答した人が 50.8%。

- ・ 性別で見ると、女性では「食中毒予防のためには、とにかく生もの（生肉、生魚等）の取扱いに注意が必要だ」を正しい情報とした人が 61.6%で最も高い。一方で、男性では、必ずしも正しいとは言えない「食中毒は、夏場の発生件数が多い」を正しい情報とした人が最も高い。
- ・ 家庭での調理状況別で見ると、「自宅での調理を主に担当している」または「週に1回以上、弁当を作る」人では、「食中毒予防のためには、とにかく生もの（生肉、生魚等）の取扱いに注意が必要だ」を正しい情報とした人が6割以上で最も高い。一方で、「いずれにも該当しない」人では、「食中毒は、夏場の発生件数が多い」を正しい情報とした人が5割強で最も高い。

### Q 食中毒に関する情報として、正しいと思うものをすべてお選びください。(いくつでも)



※多い順にソート

図 3-15 食中毒に関する知識

表3-6 食中毒に関する知識（性・年代・性年代・自宅での調理・食中毒の経験別）

	調査数	食中毒は、夏場の発生件数が多い	食中毒の起こりやすさは、家庭>中食>外食の順である	食中毒は、食後、2、3時間以内に発症することが多い	食中毒の症状は一過性であり、後遺症はない	食中毒にならない体質の人がある	食中毒は、もともと食材についていた菌によって引き起こされる	食中毒予防のためには、とにかく生もの（生肉、生魚等）の取扱いに注意が必要だ	菌が増えなければ食中毒にならない	大鍋で作るカレー等は1程度であれば煮沸で殺菌しなくても問題ない
合計	3000	50.8	16.0	23.8	9.9	6.8	20.4	55.8	10.1	6.2
性別										
男性	1500	56.1	15.1	21.7	9.3	7.4	17.9	49.9	10.3	6.8
女性	1500	45.5	16.9	25.9	10.5	6.3	22.9	61.6	10.0	5.5
年代										
20代	448	71.2	16.7	17.6	9.4	8.3	16.3	49.3	7.4	7.1
30代	575	61.0	16.2	23.3	8.7	7.7	16.0	50.6	7.7	5.6
40代	661	50.7	15.1	19.7	9.8	6.1	16.0	51.3	10.1	5.4
50代	480	41.3	16.0	20.8	8.5	6.7	21.3	51.9	9.0	4.8
60代	461	33.4	15.2	26.2	10.2	6.5	24.3	65.1	16.5	6.3
70代	375	44.8	17.3	40.0	14.1	5.9	33.9	72.8	10.9	8.8
性年代										
男性20代	226	73.0	15.0	17.7	8.8	9.7	15.9	45.1	8.4	8.8
男性30代	294	65.6	16.7	21.1	9.2	5.4	13.9	43.9	6.5	5.1
男性40代	337	55.5	14.8	19.0	10.7	8.0	14.2	46.0	10.7	6.8
男性50代	247	46.2	13.4	17.4	7.3	4.9	17.8	47.4	8.1	5.3
男性60代	228	44.3	14.5	25.9	9.2	9.6	23.2	59.2	16.2	5.7
男性70代	168	48.8	16.1	34.5	10.7	7.1	27.4	66.1	13.7	10.7
女性20代	222	69.4	18.5	17.6	9.9	6.8	16.7	53.6	6.3	5.4
女性30代	281	56.2	15.7	25.6	8.2	10.0	18.1	57.7	8.9	6.0
女性40代	324	45.7	15.4	20.4	9.0	4.0	17.9	56.8	9.6	4.0
女性50代	233	36.1	18.9	24.5	9.9	8.6	24.9	56.7	9.9	4.3
女性60代	233	22.7	15.9	26.6	11.2	3.4	25.3	70.8	16.7	6.9
女性70代	207	41.5	18.4	44.4	16.9	4.8	39.1	78.3	8.7	7.2
自宅での調理										
自宅での調理を主に担当している	1642	48.5	17.7	25.9	11.0	6.8	23.3	62.7	11.0	6.2
週に1回以上、弁当を作る	466	52.4	20.2	28.8	12.9	9.9	21.2	59.0	10.3	6.0
いづれにも該当しない	1185	53.2	13.2	20.8	8.1	6.8	17.0	47.3	9.4	6.0
食中毒の経験										
最近1年間に食中毒で病院にかかった	39	66.7	23.1	33.3	12.8	17.9	33.3	64.1	12.8	15.4
最近1年間に食中毒になったが病院にはかかっていない	59	66.1	25.4	49.2	15.3	11.9	22.0	50.8	13.6	8.5
2年以上前に食中毒で病院にかかった（最近1年間はなし）	217	48.4	18.9	29.0	12.9	7.4	24.4	64.1	11.1	3.2
2年以上前に食中毒になったが病院にはかかっていない（最近1年間はなし）	433	45.3	18.5	26.3	12.5	9.9	24.2	59.6	11.3	6.7
これまで食中毒になった経験はない	2252	51.5	14.9	22.0	9.0	5.9	19.0	54.2	9.7	6.1

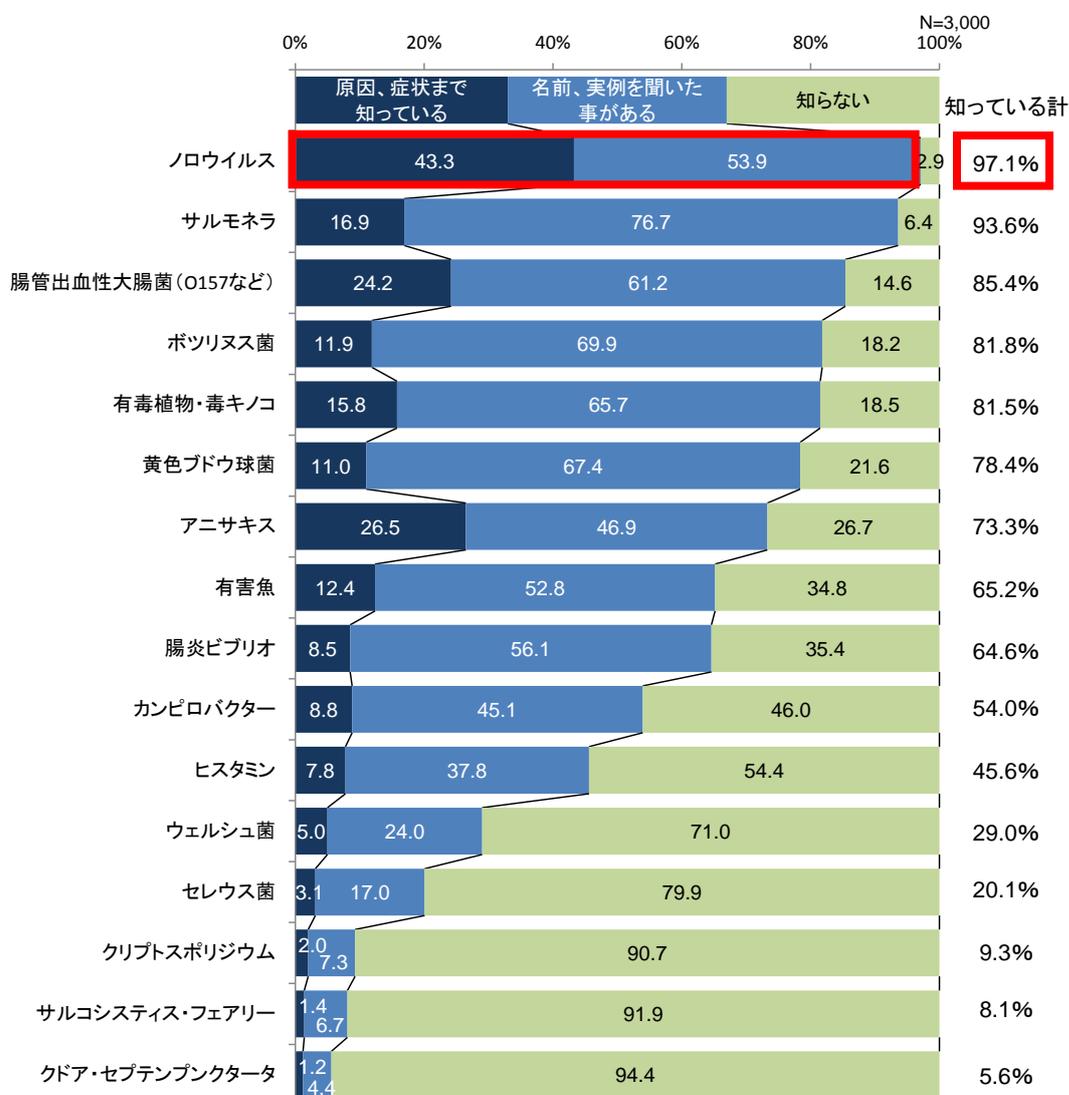
	調査数	新鮮な食材を道ばた食中毒にならない	一度加熱すれば食中毒の心配はない	冷凍しても菌は死なない	冷蔵すれば菌は増えない	菌が増えたりは臭いでわかる	皮をむいてから食べる果物、野菜は洗う必要がない	肉は菌を取り除く前事前で水で洗ったほうがいい	使用後のスポンジは洗ったほうがいい	食べる前に電子レンジで温めれば菌は死ぬ
合計	3000	3.3	8.1	48.2	11.7	5.0	4.1	4.5	53.0	4.6
性別										
男性	1500	3.7	8.5	45.4	12.3	4.5	4.5	4.0	45.2	5.7
女性	1500	2.9	7.7	50.9	11.2	5.5	3.6	4.9	60.8	3.5
年代										
20代	448	4.5	10.9	38.4	9.4	5.1	6.3	6.3	51.6	6.3
30代	575	3.7	5.4	43.8	9.9	4.9	4.5	3.7	48.7	4.7
40代	661	2.1	7.1	42.8	10.7	5.0	3.0	4.1	49.6	4.4
50代	480	2.1	5.2	50.6	11.0	5.0	3.1	3.3	53.1	3.3
60代	461	1.7	9.3	60.5	13.2	4.8	3.9	5.0	58.6	2.8
70代	375	6.7	12.8	57.6	18.1	5.1	4.0	5.1	60.3	6.7
性年代										
男性20代	226	5.8	9.7	37.2	11.1	3.5	6.6	8.0	45.1	7.1
男性30代	294	3.4	4.8	42.9	9.9	5.4	5.4	3.1	41.8	5.4
男性40代	337	3.0	9.5	38.9	11.9	5.3	4.2	3.3	41.8	5.9
男性50代	247	1.6	5.7	47.8	10.9	4.0	2.0	2.0	44.5	3.6
男性60代	228	2.2	9.6	56.6	14.0	3.5	5.7	4.4	50.4	4.4
男性70代	168	7.7	14.3	55.4	18.5	4.2	3.0	4.2	51.8	8.3
女性20代	222	3.2	12.2	39.6	7.7	6.8	5.9	4.5	58.1	5.4
女性30代	281	3.9	6.0	44.8	10.0	4.3	3.6	4.3	55.9	3.9
女性40代	324	1.2	4.6	46.9	9.6	4.6	1.9	4.9	57.7	2.8
女性50代	233	2.6	4.7	53.6	11.2	6.0	4.3	4.7	62.2	3.0
女性60代	233	1.3	9.0	64.4	12.4	6.0	2.1	5.6	66.5	1.3
女性70代	207	5.8	11.6	59.4	17.9	5.8	4.8	5.8	67.1	5.3
自宅での調理										
自宅での調理を主に担当している	1642	3.5	7.9	52.7	12.5	5.4	4.3	5.5	59.4	4.8
週に1回以上、弁当を作る	466	4.3	9.0	46.4	10.7	6.2	3.6	6.2	58.4	5.4
いづれにも該当しない	1185	3.0	8.3	43.5	10.9	3.8	4.1	3.0	45.3	4.4
食中毒の経験										
最近1年間に食中毒で病院にかかった	39	7.7	12.8	35.9	20.5	7.7	10.3	12.8	59.0	5.1
最近1年間に食中毒になったが病院にはかかっていない	59	5.1	5.1	49.2	6.8	6.8	8.5	8.5	57.6	5.1
2年以上前に食中毒で病院にかかった（最近1年間はなし）	217	4.6	6.9	54.8	11.1	5.1	5.1	6.5	65.0	1.8
2年以上前に食中毒になったが病院にはかかっていない（最近1年間はなし）	433	3.5	8.1	50.8	12.7	4.8	5.3	4.8	54.3	3.9
これまで食中毒になった経験はない	2252	3.0	8.2	47.2	11.6	4.9	3.5	4.0	51.4	5.0

(8) 食中毒の原因菌等に対する認知

● 食中毒の原因菌等のうち、最も認知率が高いのは「ノロウイルス」で97.1%。■

- ・ 食中毒の原因菌等で最も認知率（「原因、症状まで知っている」+「名前、実例を聞いた事がある」）が高いのは、「ノロウイルス」で97.1%。次いで、「サルモネラ」が93.6%、「腸管出血性大腸菌（O157 など）」85.4%となっている。一方、「カンピロバクター」は54.0%、「ウェルシュ菌」は29.0%となっている。
- ・ 「アニサキス」は「原因、症状まで知っている」が26.5%と、「ノロウイルス」43.3%に次いで高い。一方、「カンピロバクター」8.8%、「ウェルシュ菌」5.0%など、「原因、症状まで知ってる」が1割に満たない原因菌等も多い。

Q あなたは、下記にあげるような食中毒について知っていますか。それぞれの食中毒について当てはまるものをひとつずつ選択してください。（それぞれひとつずつ）



※知っている計の多い順にソート

図 3-16 食中毒の認知度

## IV. グループインタビューの結果

### 1 食中毒予防に関するグループインタビューフロー

テーマ	内容	時間
1. イントロ	趣旨説明：都民の食中毒予防に関する意識・実態を把握し、今後の情報提供のあり方を考える基礎資料としたい。	3分
	自己紹介（職業、家族構成、趣味等）	7分
2. 普段の調理や食事について	①家庭での調理頻度、弁当を作る頻度 ②外食や中食（そう菜・弁当の購入）の利用頻度 ③普段の食生活や家庭での調理で気をつけていること ④家庭での調理に関する情報源	15分
3. 食中毒に対する経験・イメージ	①自分や家族の食中毒経験について	10分
	②食中毒のイメージ、認知経路 【食中毒の発生状況・主な原因菌等の特徴説明 3分】 ・説明を聞いて意外に思った点、イメージの変化など	15分
	③食中毒についての不安、疑問等	5分
4. 食中毒予防で注意や工夫していること	①食材の購入時に注意していること、工夫していること	3分
	②家庭での調理で注意していること、工夫していること	3分
	③弁当作りや中食利用で注意していること、工夫していること	3分
	④外食のとき注意していること、工夫していること	3分
	⑤行事食、バーベキュー等で注意していること、工夫していること	3分
	⑥その他、食中毒予防で気にしていることなど	5分
5. 東京都の食中毒予防に関する情報提供の評価	①【東京都の食中毒予防パンフレットの提示と評価】 ・「食の安心パトロール 働く仲間編（食パト）」の評価 ・「食肉による食中毒予防」の評価 ・「健康食品利用中の体の不調」の評価	10分
	②【ホームページの食中毒予防コンテンツ提示と評価】 ・「くらしの知恵実験室（フキンの除菌実験）」の評価 ・「FAQ（食中毒になるとしたら、何時間後くらいに具合が悪くなるのですか?）」の評価 ・「魚を食べたら、じんましんが～ヒスタミン食中毒～」の評価	10分
6. 東京都の情報提供の改善点	・東京都の食中毒予防に関する情報提供の改善点	15分
7. クロージング	・自分たちに届く（目につきやすい）情報にするための条件、必要な工夫	10分

(計 120 分)

## 2 出席者のプロフィール

G1	20～30 代グループ
A	20 代男性。未婚。父母と姉 1 人。大学生。専門は医学系。
B	20 代女性。未婚。一人暮らし。大学生。大学では食品の安全について学んでいる。
C	20 代女性。既婚。夫と二人暮らし。妊娠 7 か月。
D	30 代男性。既婚。妻と二人暮らし。システムエンジニア。
E	30 代女性。既婚。夫と娘 2 人（小学校 5 年生、3 年生）。
F	30 代女性。既婚。夫と義母と子供 2 人（3 歳、1 歳）。
G2	40～50 代グループ
A	40 代男性。妻、娘（高校 2 年生）。
B	40 代女性。夫と犬。専業主婦。
C	40 代女性。夫と子供 2 人（大学生、高校生）
D	50 代男性。妻と子供 2 人（大学生、高校生）
E	50 代女性。夫と猫。専業主婦。
F	50 代女性。夫と息子（大学生）。専業主婦。
G3	60～70 代グループ
A	60 代男性。ここ 2～3 年一人暮らし。子供 2 人（同居していない）
B	60 代女性。夫と娘 2 人と猫。もう一人子供いるが遠方。
C	60 代女性。夫と二人暮らし。子供は独立。
D	70 代男性。妻を 27 年前に亡くし今は一人暮らし。子供は独立。
E	70 代女性。夫と二人暮らし。子供は独立。主人と 2 人。
F	70 代女性。子供は独立。

### 3 調査結果

#### (1) 普段の調理や食事について

##### ①家庭での調理頻度・弁当をつくる頻度

- 20～30代グループでは、調理はほぼ毎日が5人、週に4～5回が1人。弁当をつくるは6人中5人。
- 40～50代グループでは、ほぼ毎日調理している人は2人。夫婦での調理の分担が見られる。弁当をつくるが6人中3人。
- 60～70代グループでは、ほぼ毎日調理している人が4人、週に5～6日が1人、週3～4回が1人。お弁当をつくるのは1人。夫に流動食を作っている人も。

《発言例》

##### 【20～30代グループ】

- ・ 調理はほぼ毎日。簡単なものだが。
- ・ 調理はほぼ毎日で、自分のご飯と主人のお弁当を作っている。
- ・ 調理は週4～5回。私のお弁当は作らないが、嫁の分は私が毎朝作っている。調理は毎日。お弁当は週7。土日も朝起きてお弁当を作る。
- ・ 調理はほぼ毎日。子供達は保育園だが月に1回お弁当の日がある。

##### 【40～50代グループ】

- ・ 週3～5日。遅い時は買ってくる。
- ・ 週2～3日くらい。土日は旦那が料理してくれる。弁当は作らない。
- ・ 週3～4日くらい。土日休みではなくシフト制。家内も派遣社員で週3日程度、昼に出ているので、お互い補完し合う形。
- ・ 平日は遅いので材料は切っておく。材料を私が切り、あとは主に主人がやってくれる。

##### 【60～70代グループ】

- ・ 娘がいるのに毎日こき使われている。娘は朝早く夜遅いので、料理は私が365日やるしかない。お弁当は週4～5日、夫に作り、娘にたまに作る。
- ・ 夫が流動食。いわゆるおかゆとかではダメ。薄めてミキサーにかけ、ストローで飲めるくらいにする。外食ができない。

## ②外食・中食の利用頻度

- 外食の頻度は、週に1～2回という人が多い。30代男性や60代女性では週に5回以上という人も見られる。夫よりも友達との外食の頻度が多い場合も。
- 中食については、男子学生ではご飯だけ弁当で持っていきコンビニでおかずを調達、主婦では昼間はコンビニ弁当、出先でおいしそうなものを買う、デパ地下で買うなどさまざまなパターンが見られる。

### 《発言例》

#### 【20～30代グループ】

- ・ お弁当としてご飯だけ持っていく。おかずはコンビニで買う。ほぼ毎日。
- ・ 外食は週5～6回。外食の場で打ち合わせが多い。中食は週に1～2回。土日たまにコンビニやスーパーでお弁当を買ってきて食べる。

#### 【40～50代グループ】

- ・ 外食は週1～2回、土日。中食の時はご飯だけを炊いて、おかずだけを買ってくる。
- ・ 外食は月1回くらい。中食はコンビニとか昼間は週3～4回は利用する。
- ・ 外食は平日昼間、友達とのランチで週1～2回。土日は家族でどっちかは行く。中食はメインよりも、足りなそうだったり、おいしそうなのがあれば買うので、週1～2回。
- ・

#### 【60～70代グループ】

- ・ 外食は基本的にあまりない。中食のほうが多い。週2～3回。
- ・ ならば朝昼夜7～10回くらい外食。中食は月3～4回くらい。
- ・ 昼は友達と週1～2回外食。遅くなると、デパートで買って、アレンジをして作る。

### ③ ふだんの食生活や家庭での調理で気をつけていること

- 20～30 代グループでは、「肉とか魚は生で食べないで加熱して食べる」「まな板を肉と魚用は分ける」、40～50 代グループでは、「生魚とか肉料理の箸は食べる箸とは別」「包丁は 1 回切ると洗う」といった食中毒予防につながる衛生面の配慮が見られる。
- 60～70 代では高血圧や高血糖値に配慮した栄養面の配慮が多い。

《発言例》

#### 【20～30 代グループ】

- ・ 生肉の扱い。まな板を肉と魚用は分ける。
- ・ 肉とか魚は生で食べないで加熱して食べる。
- ・ 1 日 1 回以上野菜を食べる。ある程度のタンパク量を摂取する。
- ・ 子供たちの栄養バランス。

#### 【40～50 代グループ】

- ・ 生魚とか肉料理の箸は食べる箸とは別。
- ・ 包丁は、1 回切ると洗う。
- ・ できるだけ旬のものを食べる。安いし、おいしいし、栄養もいいと思うので。
- ・ 過敏になってしまっている。これも危ないかもと思い、昔より気を使いすぎている。

#### 【60～70 代グループ】

- ・ 主人が高血圧気味なので減塩あるのみ。
- ・ この間の検診で糖に少し気をつけろと。2 ヶ月くらい前から気をつけている。
- ・ 血糖値が高い。できるだけ炭水化物を取らないように、野菜を主にしている。だけど肉が好き。
- ・ あまり買いだめをしないこと。野菜とかはあまり買いだめをしない。新鮮なものを八百屋で買うようにしている。

#### ④ 家庭での調理に関する情報源

- レシピサイトの利用は各グループで見られ、20～30代グループでは、そのほか写真、動画の共有アプリや1分動画などインターネットサービスの高度な利用が見られる。妊娠中の女性は妊婦雑誌も利用している。
- 40代以上のグループではネットのほか、テレビの料理番組、料理雑誌、生協のカタログ、親などがあげられている。

《発言例》

##### 【20～30代グループ】

- ・ ほぼネット。食べたいものがあれば検索する。例えばキャベツが大量に余った時は[キャベツ 消費]で検索して、出てきたレシピサイトを見ている。
- ・ レシピサイトを主に使う。あとは写真や動画の共有アプリで料理の動画を見て参考にしている。
- ・ 最近だと音声アシスタントを使って、スマホで動画を見る。
- ・ 今は妊婦雑誌。レシピサイトとレシピ動画アプリもある。1分とか短い。

##### 【40～50代グループ】

- ・ メニューはネットのレシピサイトを見る。
- ・ レシピサイトの情報は、そのレシピ通りに作ることはほとんどない。アイデアをもらうだけで、あとはうちの好みにする。
- ・ ネット調べは、何かの材料が残っていて、いつもと違うものを作りたいときなどに。何か他にないかなという時、ヒントをもらうために使ったりはする。
- ・ キーワード検索。メルマガを取っているので定期的にくる。
- ・ テレビ番組で料理コーナーがあると見る。
- ・ 生協宅配のカタログに書いてあるものを読む。

##### 【60～70代グループ】

- ・ 目新しいものとかは、レシピサイトでやる。一番簡単で安そうなもので適当にやる。
- ・ インターネットで料理名で検索し、一番最初に出ているものを使う。
- ・ スマホで「何々」と言うと出てくる。スマホはその場ですぐできるので楽でいい。
- ・ 本やテレビが多い。テレビの料理番組とか料理雑誌とか。
- ・ 小さい頃から母と一緒に全部作ったりしていた。

## (2) 食中毒に関する経験・イメージ

### ①自分や家族の食中毒経験

- 18名中16名が食中毒経験があると発言。
- 原因の食べ物は特定できたと考えていても、原因菌等は特定できていない場合が多い。
- 原因食品（推定含む）としては、かき、刺身、そう菜（切り干し大根ときんぴらごぼう）、サーモン（寄生虫）、パンケーキ、仕出し弁当などがあげられた。
- 原因菌等が特定できたとされているものでは、ノロウイルスが多い。

《発言例》

#### 【20～30代グループ】

- ・ 部活動の合宿で同期数人とおう吐下痢で1日トイレに籠った。水を大量に飲んで放っておいたら治った。原因はわかっていないが、シーズンのにノロウイルスと思っている。貝を食べたか記憶にない。
- ・ 年末に義理の母のところで、かきフライを食べた。その数時間後にお腹の調子がすごく悪くなって、脱水症状になって病院に行った。
- ・ ノロウイルスにかかったことがある。新年会で刺身の盛り合わせを食べたのでそれではないかと思っている。
- ・ 過去2回ノロにかかったことがある。1年前に1回、それは比較的軽くておう吐はなく、下だけです。病院に行ってノロだとわかった。行かなかつたら気づかなかつたかもしれない。あとは10年前で娘が1歳の時。娘が保育園でもらってきて、半日後に私が倒れ、その半日後に主人も倒れた。怖くて誰にも助けを頼めなかった。上からも下からもだった。風呂場に吐いて汚れたものが山になった。洗濯する人もいないので全部捨てた。

#### 【40～50代グループ】

- ・ 2回ある。飲食店と家。飲食店は刺身。3人で食事をしたが、刺身を食べた2人がトイレに行きっぱなしで、戻しっぱなし。金曜に食べて、土日ひどかった。店には何も言っていない。収まっていたのもういいかと。家の方も多分刺身。家族全員がなった。病院に行って食中毒と言われた。
- ・ スーパーのそう菜。切り干し大根ときんぴらごぼう。翌日に気持ち悪くなり戻した。そんなのは初めてだった。一応1日で終わった。とにかくだるいので寝るしかない。2日寝たら回復した。
- ・ 3回ある。店がかきフライ。病院に行ったが間違いないと。全快するまで1週間くらいかかった。あと2回は自宅。1回はサーモンの生焼け。寄生虫がいた。自分で調理をし

て、生焼けだけどいいかと食べた。家内のほうは火が通っていた。次の日から鈍痛。微熱。本当に倦怠感。もう一つは買ってきたお刺身の貝。

- ・ 2回ある。ロタウイルスは料理教室で作ったパンケーキを持って帰って食べて、少ししたらおかしくて。このような感じでトイレに行き上下から出た。エイリアンが乗り移ったような感じ。真っ青で救急車を呼んで、病院に行くと便の症状から間違いなくロタウイルスだと。もう1回は、会社で仕出し弁当を食べたらおかしくなった。夕方、救急病院に行った。症状は手がしびれて吐く。食べたものはそれしかないし、症状から食中毒だと思うと言われた。原因は調べていない。会社の中では5~6人いたが、私だけだった。
- ・ ひどいのが3つと、軽いのが結構ある。軽いのは豚しゃぶの豚をあまり火を通さず食べると必ず下痢をする。ひどい方の一つ目は雑炊。夏だったが、おいていた出汁を使わないと思い、雑炊を作ったら冷や汗が出て下痢もすごかった。病院は行っていない。2つ目はブルーチーズが出始めの頃に買ってきて、家族にカビが生えていても食べられると言って食べた。冷や汗が出てのたうち回った。3つ目はかきフライ。義理の母が作って、食べたのが私と義理の父。のたうち回った。

#### 【60~70代グループ】

- ・ 新年会の翌日、土曜日に部下から、体調は悪くないかと連絡がきた。それほど重くはなかった。結局、店に一応調べてと言った。結果的にノロウイルスだった。中華料理だった。
- ・ 近所の料理上手な奥さんからシメサバをもらった。夫は平気だが、私は発疹がブワッと出た。食中毒かはわからないが、発疹は1週間続いた。
- ・ 知人が「キノコを採ってきたので食べないか」と。見たこともない赤っぽいもの。醤油と油で炒めておいしいなと思ったが、朝起きたら何かだるい。知人が「大丈夫か」と来て、だるいと言うと、キノコがまずかったと。他の人も全員ダウンしたらしい。
- ・ ある時主人が家に入って倒れるくらい疲れていた。すぐ病院へ行った。GOT、GPTの数値が4000~6000だった。翌日には肝性昏睡が起こるので、親族を呼んでと。結局A型肝炎だった。潜伏期間から考えると生かきだと思っている。

## ②食中毒のイメージ

- 集団食中毒や死亡例のイメージから怖いと思う人と、おなかが痛くなる程度ですぐに治ると軽いイメージを抱いている人がいる。
- 60～70代では、今まで大丈夫だったことはこの先も大丈夫、子供とお年寄り以外は少々腐ったものを食べても平気なはずと思っている。

《発言例》

### 【20～30代グループ】

- ・ 食中毒はお腹痛くなっても休んでいれば治るかなと軽視している。
- ・ よく集団食中毒というのをニュースでやっていて、なんか怖いなど。
- ・ ノロウイルスと聞くと自宅で治る、何回もトイレに行けば治るイメージ。食中毒は入院とか、もっと重度な感じで、ニュースで聞くレベルの言葉というイメージがある。
- ・ 細菌性とウイルス性がある。ウイルス性はノロやロタウイルス。どちらも冬に多い。

### 【40～50代グループ】

- ・ 寄生虫とかウイルスとか、昔より菌の種類がいろいろあるんだなど。しかも死に至るから怖い。知らなかっただけで、昔からあったのかも。
- ・ ニュースでそう菜のトングを使い回して死亡したと言っていた。死に至ると思うと怖い。
- ・ 年中注意しないといけない。夏場だけではないと思う。(全員：同意)
- ・ 原因の究明が難しい。潜伏24時間だと、何を食べたかがわからない。

### 【60～70代グループ】

- ・ 食中毒はお腹を壊す程度だと思っていた。
- ・ なる人とならない人がいる。体質よりも体調だと思う。
- ・ 夏場に注意が必要。冷蔵庫に入れていても火を通さないと。火を通す時間も関係ある。
- ・ 冷蔵庫に入れていれば安全だと、どこかで思っている、生に関しては。
- ・ 野菜で食中毒になるイメージがない。じゃがいもの芽だけは怖い。
- ・ ウェルシュ菌のことを聞いたとき思ったのは、今まで煮返したカレーを食べてきたけども何もなかったということ。今まで大丈夫だったことはこの先も大丈夫と思ってしまう。
- ・ 注意が必要なのは子供と年寄り。中間の人は、少々腐ったものを食べても大丈夫。
- ・ 子供の頃は、地面に落ちたものでも3秒法則で問題なかった。今は皆がキレイ好きすぎる。

### ③食中毒についての不安・疑問等

- 20～30代グループでは、「カレーは前日に作って常温で置いてしまうので不安」「食中毒だと思った時、どこまで辛くなったら病院に行けばいいのかがわからない。」といった不安や疑問が出されている。
- 40～50代グループでは、「加熱しても死なない菌にどう対処したらよいかわからない」「手洗いはどこまでまめにしたらいいのか」といった疑問が出されている。
- 60～70代グループでは、「電子レンジでの加熱は食中毒予防に有効か」「冷凍で殺菌できるか。解凍している間に菌は増えるか」といった疑問が出されている。

《発言例》

#### 【20～30代グループ】

- ・ みんなウェルシュ菌は知らなかった、カレーは前日に作って常温で置いてしまう。
- ・ 食中毒だと思った時、病院にすぐ行った方がいいのか、どこまで辛くなったら行けばいいのかがわからない。

#### 【40～50代グループ】

- ・ 最近ウェルシュ菌による食中毒が幼稚園だかであった。その時びっくりした。
- ・ 菌は加熱したら死ぬと思っていた。ウェルシュ菌は空気が苦手なのは意外だった。
- ・ 手洗いは石けんだけでいいのか、アルコールも必要なのか。
- ・ どんなに手を洗っても、料理していたら、引き出しを触ったり、携帯を触る。また洗うのはなかなかできない。どこまでやればいいのか。
- ・ 大体のものは熱を通せば食べられる意識があった。熱に強くて火を入れてもダメなものがあるのは怖いと思った。熱に強いとどう気をつけていけばいいかわからない。

#### 【60～70代グループ】

- ・ カレーが焦げるのが嫌なので、かき混ぜる時間が短くなる。弱火だとコトコトいわないので、強火でかき混ぜるとたぶん時間が足りていない。
- ・ 電子レンジは細菌に作用して、ちょっとの時間でも殺菌の効果あるのか。電子レンジにかけたほうが食中毒に有効なのか。
- ・ 冷凍したカレーを電子レンジにかけると芯が残る。かき回した方がいいのなら、電子レンジの方が悪いのかな。
- ・ 煮沸して、そのまま高速冷凍すれば菌はないのか。溶けている間に菌が繁殖するか。

### (3) 食中毒予防で注意・工夫していること

#### ① 食材購入時

- 20～30代グループでは、「何も考えていない」「スーパーに出ているものは信頼しきっている」など特に気にしていない様子。「奥から取る」「汁が出ている肉は鮮度が落ちていると思って買わない」という人もいる。
- 40～50代グループは、「賞味期限」の確認のほか、「衛生基準の厳しそうな店で買う」「最近表に置いてあるそう菜は買わなくなった」との声も見られる。
- 60～70代グループでは、「食品の管理が安心できる店で買う」と店頭だけでなくバックヤードの管理までよく確認していることが伺われる。もちろん「賞味期限、消費期限を見る」としている。

#### 《発言例》

##### 【20～30代グループ】

- ・ 何も考えていない。
- ・ スーパーに出ているものは信頼しきっている。
- ・ 奥から取る。
- ・ 肉で、汁が出ているものは鮮度が落ちていると思って買わない。

##### 【40～50代グループ】

- ・ 賞味期限。それしか基準がない。わからない。
- ・ そう菜関係は極力デパ地下。百貨店のほうが衛生基準が厳しいだろうと思っている。特に中食のそう菜はそう。
- ・ 袋に入っていて汗をかいているものは食中毒につながりそうで、買わない。
- ・ 最近、表に出ているそう菜はあまり買わなくなった。

##### 【60～70代グループ】

- ・ 近隣に2～3店舗スーパーがある。食材は同じに見えても、果物も野菜も毎朝築地から仕入れていない。倉庫に入れ、倉庫から補充している。食品の補充や管理がいい店と、いい加減な店と、ダメな店が見ているとわかる。
- ・ うちの近くにあるスーパーは、ちょっと値段が高いが管理が安心できる。
- ・ 私は商店街の八百屋に行く。見て新鮮だしスーパーのと全然違う。
- ・ 賞味期限、消費期限を見る。大体、奥に期限が長いものを置いているので、奥から買う。肉類だと色。変な色をしているものは買わない。

## ②家庭での調理時

- 20～30代では、「あまり何も考えていない」という人もいるが、「肉を切った後は必ずまな板を洗う」「熱湯や除菌スプレーをかける」などの配慮も見られる。
- 40～50代では、「まな板を表裏で使い分ける」「基本的に野菜を先に切り、最後に生肉、生魚を切る」「アニサキス予防のために生魚は一旦冷凍する」などの工夫が見られる。
- 60～70代では、「まな板を使ったらすぐ洗う」「ゆでた熱湯などをかける」などの声もある。

### 《発言例》

#### 【20～30代グループ】

- ・ あまり何も考えていない。
- ・ 肉を切った後には必ずまな板を洗う。
- ・ 包丁やまな板は、肉を切った後に熱湯をかけ、除菌スプレーをかける。
- ・ ビニール手袋をつけ、直接素手で肉に触らない。
- ・ トングや菜箸を使い、直接肉には触らない。
- ・ 残ったものは小分けして冷凍する。

#### 【40～50代グループ】

- ・ まな板を表裏で分けている。野菜と肉。基本的には野菜を切り、最後に生を切る。
- ・ 調理のとき生肉、生魚は、まな板の上に牛乳パックを開いたやつを乗せて、使い捨て。直接まな板は使わない。
- ・ 1週間まとめ買いするが、魚を一旦冷凍する。アニサキスかな。ちょっと予防できるかなと思う。

#### 【60～70代グループ】

- ・ 食材は使い切る。
- ・ 食材にはあまり気を使っていない。
- ・ まな板を使ったらすぐ洗う。ご飯が終わるまでそのままにしない。肉を切った後には、熱湯をかけたりする。漂白剤よりゆでたものをかけた方が、殺菌力があると本で読んだ覚えがある。
- ・ 必ず裏表に湯をかけて縦にする。横にすると湿っているからよくない。
- ・ タワシは日に干す。布のフキンは使わなくなった。ペーパータオルになった。
- ・ 役所でいろいろ調べてくれる。水道の流しのところに菌があるかとか。数字で見せてくれるので割と自覚する。

### ③弁当作りや中食利用時

- お弁当について、「冷めてから蓋をする」「保冷剤を入れる」などは各グループ共通の工夫としてあげられている。
- そのほか、20～30代では「おかずはとにかくよく炒める」「炊きあがったご飯を冷凍庫に入れて冷やす」「抗菌シートを乗せる」などがあげられている。
- 40～50代でも「抗菌シート」は出されており、そのほか「なるべく水分は切る」「おにぎりは手で握らない」などがあげられている。
- 60～70代では、「お昼頃にちょうどよくなるよう、冷凍したものを入れる」などがあげられている。

#### 《発言例》

##### 【20～30代グループ】

- ・ おかずはとにかくよく炒める。
- ・ 冷ましてから入れるようにしている。炊きあがったご飯をわざわざ冷凍庫に入れて冷やしている。湯気が出ている状態では持たせない。
- ・ 保冷剤を入れて持たせる。
- ・ 夏は梅干しを必ずご飯の上に乗せている。
- ・ 抗菌シートを一応乗せている。

##### 【40～50代グループ】

- ・ 冷めてから蓋をするようにしている。
- ・ なるべく水分は切る。
- ・ おにぎりは手で握らない。
- ・ 保冷剤とかをくっつける。
- ・ 弁当用の抗菌シートがある。夏場だけ乗せたりしている。
- ・ 電子レンジの時間は気持ち多めに。1分だと1分20秒とかやる。
- ・ 中食に関しては、夏場は特に、買ってきたものを放置しない。
- ・ ご飯ものは、変に冷蔵庫に入れると固くなるので、基本的に買ってきたら即食べる。

##### 【60～70代グループ】

- ・ 保冷バッグに保冷剤を入れて持ち歩く。
- ・ 弁当をわざと冷凍しておく。それで持って行くと、ちょうど昼頃に柔らかくなる。きんぴらを煮たものとか、そのまま入れる。食べごろに溶けるみたい。
- ・ おにぎりだと、冷凍したのを入れてもたせると、昼頃ちょうどよくなる。

#### ④外食時

- 20～30代グループでは、「何も考えていない」、「何か大事なことがある時はかきを食べない」、「不潔そうな店には入らない」との意見がある。
- 40～50代では、「店選びしかないが、有名ホテルでも食中毒はおきているので、消費者の注意の限界を超えている。」、「バイキングなどもせきなど防ぎようがない」としている。
- 50～60代では、「孫とファミレスに行くときは手を洗わせ、除菌スプレーをする」としている。

《発言例》

##### 【20～30代グループ】

- ・ 外食の時はもっと何も考えていない。お酒を飲んだら消毒できる。
- ・ 何か大事なことがある時はかきを食べないくらい。
- ・ あまり不潔そうな店には入らない。調理場を見て、汚い、嫌だなというのはある。

##### 【40～50代グループ】

- ・ 店選びしかない。たまに有名ホテルのレストランでも食中毒が起きるので、こればかりはちょっと消費者の注意の限界を超えていると思う。
- ・ バイキングとかもわからない。せきとかは防ぎようがない。

##### 【60～70代グループ】

- ・ 孫とファミレスに行くと、まず手を洗わせる。小さい子は手で食べたりしちゃう。
- ・ 小さい除菌スプレーをいつも持ち歩いている。

### ⑤行事食、バーベキュー等の時

- 20～30代グループでは、「バーベキューは、肉を冷凍でもって行き、その場で解凍」「おせち料理は、冷めたらすぐ冷蔵庫」などがあげられている。
- 40～50代グループでは、「手作りチョコレートはどんな環境で作っているのかわからない」「クリスマスケーキはいつから作っているのかなと怖くて買えない」「バーベキューは必ず火を通す」などがあげられている。
- 60～70代グループでは、「作らない」「食べない」との声がある。作る場合、「冷蔵庫に入りきらないときは玄関など寒い所に置いておく」との声がある。

《発言例》

#### 【20～30代グループ】

- ・ バーベキューの時は、肉は冷凍したまま持って行って、その場で解凍させて使う。なるべく解凍されたものを置かないようにする。
- ・ 常温では長時間置かないようにしている。おせち料理も作って置いておきたいが、冷めたらすぐに冷蔵庫。

#### 【40～50代グループ】

- ・ 子供がもらってくるバレンタインの手作りのチョコレートは、どんな環境で作っているかわからない。
- ・ 会合のときにケータリングなどでサンドウィッチを選ぶときは、多少値段が割高でも、包装形態に安心感のあるものになっている。小分けのパックなど。
- ・ クリスマスのケーキはその日ではなく、大量に作ったりする。いつから作っているのかなと怖くて買えない。防腐剤とかも、すごく入っていきそう。
- ・ バーベキューは必ず火を通す。

#### 【60～70代グループ】

- ・ 作らなくなった。買っちゃう。
- ・ 全部ではなく、野菜を煮たものは自分で作る。玄関の横の寒いところにしょうがないので置いておく。冷蔵庫は入り切らない。
- ・ 避ける。食べない。特に正月。行事食自体、食べなくなってきたことは事実。若い人はどんどん避けていくのでは、と心配している。
- ・ 行事食は基本的に食中毒になりにくい料理、伝統的に。食べても構わない。
- ・ 新年会で持ちよるときは、生ものはもっていかない。

#### ⑥その他食中毒予防で気にしていることなど

- 20～30代グループでは、「(免疫を高めるために)健康であること」「消毒用アルコールを常備すること」「手洗い」などがあげられている。
- 40～50代グループでは、「パン作りなどビニール手袋をしてやる」としている。
- 60～70代グループでは、「中国産は買わない」「鼻に頼る」などがあげられている。

《発言例》

##### 【20～30代グループ】

- ・ 健康であること。ほとんどの菌は胃酸で殺せるので。普通の食事を正しくちゃんとして普通に暮らすことが一番いいと勝手に思っている。免疫を高めるということ。
- ・ アルコールを常に置いている。
- ・ 家に帰ったら滅茶苦茶手を洗う。子供達にもよく洗わせている。

##### 【40～50代グループ】

- ・ パン作りをする時もビニールの手袋とか。自分の家で食べる分はいいが、人にあげる時は万が一が怖いので、使い捨てのビニール手袋をしてやる。

##### 【60～70代グループ】

- ・ 食中毒ではないが、国産でないと、ちょっとよその国は怖いものがある。
- ・ 中国産は安いが私も買わない。鼻に頼る。

#### (4) 東京都の食中毒予防に関する情報提供の評価

##### ① 「食の安心パトロール働く仲間編（食パト）」の評価

- どのグループでも一般消費者にとっても有効な内容だと評価している。逆に、事業者向けとしては危機感が伝わってこないとの評価もある。
- 20～30代グループでは、「加熱しても死なない菌があるということをちゃんと書いてあるのはとてもいい」「イラスト、デザインがかわいい」と好評価を得ている。
- 40～50代グループでは、「下手したら死んじゃうという危機感がない」という評価があるが、「入りやすい」「子供に読ませたい」「中身はよくまとまっている」「菌の特徴と対策が、すごくわかりやすい」と内容のわかりやすさは高く評価されている。
- 60～70代グループでも、「垢抜けている」「丁寧に書かれている」と評価されている。

#### 《発言例》

##### 【20～30代グループ】

- ・ 加熱しても死なない菌があることをちゃんと書いてあるのはとてもいい。
- ・ イラストがかわいい、デザインがかわいい。見やすい。わかりやすい。
- ・ 手洗いの時はハッピーバースデーを2回歌う。なるほど。これくらいの時間かけないといけない。
- ・ 食中毒のウソ・ホントについて、匂いでわかると思っていた。腐っているか腐っていないか。食中毒のウソ・ホントは一般の人向けに発信しても有用。

##### 【40～50代グループ】

- ・ 下手したら死んじゃう危機感がないが入りやすい。役所らしからぬ構成。
- ・ イラストはすごくかわいくて、女子が入っていける感じ。マイナス面として危機感というか。本当に食中毒は怖いので、それが欠ける。
- ・ 置いてあったら、手に取りたい。子供に読ませたい。
- ・ プロの人向けという感じがしない。真剣に勉強してくださいという感じではない。
- ・ バイトの若い子はこういうアプローチじゃないと、読まないのかなと思った。
- ・ 中身はうまくまとまっている感じはする。菌の特徴と対策が、すごくわかりやすい。

##### 【60～70代グループ】

- ・ 垢ぬけていて、いい。
- ・ 一般的にも役に立つと思う。孫が「もしもしかめよ」を歌って手を洗っていた。学校で教えてもらったようだ。何秒とか言ってもダメなので。
- ・ 結構丁寧に書いてある。

## ②「食肉による食中毒予防」の評価

- 20～30代グループでは、「ゴチャゴチャしている」「目に留まらない」と評価が低い。
- 40～50代グループでは、「警戒感が伝わってくる」「区の広報にあったら絶対見る」「食べる直前や調理の前、生肉を買う時に見ると予防できる」と有効性を評価している。
- 60～70代グループでも、「うちの孫は生で平気で食べていたが今は怖い」「かなり周知されているのでは」と告知効果がすでにあると評価している。

《発言例》

### 【20～30代グループ】

- ・ なんかゴチャゴチャしていて読みにくい。
- ・ 目に留まりはしない。読めと言われれば読むが。まあ食中毒だよな、ふーんと。
- ・ 焼き肉屋に行くと貼ってありそうなイメージ。

### 【40～50代グループ】

- ・ もっと「STOP!」とあってもいい気がする。
- ・ すごく警戒する感じが伝わってくる。怖い感じ。
- ・ 区の広報にあったら絶対見る。
- ・ わかっているが、人間は忘れるので常に注意喚起していかないと。
- ・ 食べる直前や生肉を買う時に見ると、予防できる。調理の前とか。そこで意識しないと。店で食中毒が起きることを防げるから店にもメリットだと思う。

### 【60～70代グループ】

- ・ 肉は怖い。うちの孫は生で平気で食べていたが今は怖い。
- ・ かなり周知されているのでは。

### ③「健康食品利用中の体の不調」の評価

- どのグループでも「わかりにくい」との評価であった。
- 20～30代グループでは、「文字が多すぎ」「タイトルから何が言いたいかわからない」「どんな健康食品を想定しているかわからない」など厳しい評価となっている。
- 40～50代グループでは、「自分が当てはまるもので飲んでいるものがあれば気になる」との声はあるが、「健康食品の被害とか有害とかがあるという注意喚起をしてほしい」「ビタミンAは今取るのは少ない」と注意の内容などが指摘されている。
- 60～70代グループでは、「字が小さいのが致命的」「手に取らない」とされている。

《発言例》

#### 【20～30代グループ】

- ・ 文字が多すぎ。
- ・ そもそもタイトルで何が言いたいのか全然わからないので、中まで読もうという気が起こらない。サプリメントという言葉がないと、よくわからない。
- ・ どんな健康食品を想定しているのかまったくわからない。「健康食品は素材や種類や食べ方が一般の食品と異なることがあります」とあるがサプリメントのことなのか。
- ・ 「ビタミンAの摂り過ぎに注意」だったら、日本人の多くはこれくらいで、目標摂取量はこれくらいなので多くの人は足りてないことはないですよ。過剰摂取の事例を書かれてもよくわからない。

#### 【40～50代グループ】

- ・ 結構取っているんで、自分が当てはまるもので飲んでいるものがあれば気になる。
- ・ わかりにくいと思う。健康食品利用中の体の不調とはなにか。健康食品の被害とか有害とかがあるという注意喚起をしてほしい。タイトルがわかりにくい。
- ・ 健康食品といっても、ビタミンAは今取るのは少ない。

#### 【60～70代グループ】

- ・ 眼鏡をかけないと読めない。再認識するために病院とかに貼ってもらえたらいい。
- ・ 字が小さいのは読みにくいので致命的。
- ・ 中身がわからないままチラッと見ると、中高年だと字が細かくて読まない。チラシは全般的にどの程度読んでいる人がいるかは、疑問に思う。
- ・ どういうふうにするのか。病院の壁に貼ってあれば、暇だから読む。
- ・ 置いてあっても絶対手に取らない。
- ・ 私としては、健康食品は取らないで普通の食品から取る。

#### ④ホームページコンテンツの評価

- 「くらしの知恵実験室」のフキンの除菌実験結果については、「見てびっくりした。漂白剤の方が効果があるのかと思っていた」など、内容は役に立つとされた一方、「どうやったら菌が死ぬか知りたい」「O157 以外はどうか」などの意見がある。
- 「FAQ（食中毒になるとしたら、何時間後くらいに具合が悪くなるのですか）」の評価としては、20～30 代グループでは、「FAQ は読む気になる」「子供のいる家庭に配ってほしい」と評価が高いが、40～50 代グループでは「何を伝えたいかわからない」「長い文章は読まない」「キャッチフレーズがほしい」と厳しい評価となっている。
- 「魚を食べたら、じんましんが～ヒスタミンによる食中毒～」の評価としては、「怖さが感じられない」「なった後のことしか書いていない」と厳しい。

《発言例》

##### 【20～30 代グループ】

- ・ どんどん中に入らないと見られないので、絶対見ないだろうなど。
- ・ 文字が多いと、ウツとなる。
- ・ 教科書みたい。絵も教科書に載っているのみたい。
- ・ FAQ は読む気になる。疑問に共感するので。子供のいる家庭に配ってほしい。
- ・ フキンは確かに見てびっくりした。漂白剤の方が効果があるのかと思っていたので。
- ・ これは O157 しかないが、カレーのウェルシュ菌は熱で死なないのでどうなんだろう。
- ・ 魚のヒスタミン中毒については、そもそもヒスタミンってなに？という人がいる。怖さが感じられない。加熱しても防げない食中毒、ヒスタミンが食べ物の中に増えたらどうしようもないという情報を一番最初に出した方が怖さをかき立てられて読む気にはなるのではないか。
- ・ なった後のことしか書いていない。こういう(ヒスタミン)中毒があるんですよということしか書いていない。
- ・ 食中毒になったときの対応の仕方とかほしい。こんなものを備蓄しておこうとか。殺菌もそうだし、経口補水液とか。

##### 【40～50 代グループ】

- ・ レイアウトが役所的。もっとイラストを増やしては。文字だけでは、たどり着かない。
- ・ 深い。クリックするうち、何を調べていたか忘れそう。
- ・ 全部同じ文字の大きさなので、何を伝えたいかもわからない。
- ・ 長い文章は読まない。2～3 行で箇条書きがいい。
- ・ キャッチフレーズというか、興味を引く項目がほしい。
- ・ 専門的な話はいらぬ。

- ・ 役所の HP は全部一緒。読まない。
- ・ コンテンツの内容は全員有用だと思う。
- ・ いきなり東京都 HP にはいかないが、見れば「なるほど」と知らない知識もある。
- ・ 有用な重要な内容で HP にアップされていることは非常にありがたい。見る機会をどう増やしていくのかというところ。
- ・ フキンの除菌実験は、1 枚あたりの雑菌とかに興味はない。どうやったら菌が死ぬかを知りたい。
- ・ 菌とか症状とかの表は、ひとめで見て、文字も少ないしわかりやすい。

#### 【60～70 代グループ】

- ・ 役に立ちそう。
- ・ 区の HP は時々見るので、リンクさせて区の衛生関係で見たらこっちにもいける感じになっていたらいい。つながる。
- ・ 少なくとも、このデータに関してはアクティブじゃないので見ない。
- ・ HP はなかなか見ない。パンフレットというかリーフレットにして、保存版か何かで手元に置いておけた方がいいかな。

## (5) 東京都の情報提供の改善点

- 20～30代グループでは、ホームページについては「動的コンテンツ」や「タイトルをわかりやすくする」などが提案されている。また、広く予防するのは難しいことから、「カンピロバクターとノロウイルスに絞った方がいい」との意見もある。
- 40～50代グループでは、ホームページのリンクが深すぎることや構成・レイアウトが役所的で使う人の視点に立っていないことが指摘されている。
- 60～70代グループでは、「字が小さい」「説明が多すぎる」などの指摘があり、「視覚的に訴えるもの」が求められている。

《発言例》

### 【20～30代グループ】

- ・ 静的なコンテンツではなく、時期にあった、みんなが見る情報がトップにあがってくるような動的なサイトにすべき。
- ・ 今はまとめサイトをよく見る。そういうのは自分に必要なもののタイトルだけを見て入っていく。タイトルをわかりやすく、興味をひくものにする、見ようかなと思う。
- ・ 食パトが見やすい。もっと日常生活に身近な食パトの家庭用があったらおもしろい。
- ・ 広く予防するのは本当に難しい。いろいろな菌があるので並べてもわからなくなる。カンピロバクターとノロウイルスに絞った方がいい。

### 【40～50代グループ】

- ・ そもそもネットはじっくり見ない。POPみたいに瞬時に目に入るもの方がいい。
- ・ 読むのが面倒。
- ・ ほしい情報にたどり着かない。なった人はここ、情報を知りたい人や予防したい人はここ、と大きくわけてほしい。消費者目線に立っていない。
- ・ TOP ページに興味がない。この時点でいいや、別の、となる。
- ・ まとめサイトのほうがわかりやすい。フキンの殺菌は、実は熱湯が一番。さらに根拠は。知りたければクリックと。
- ・ 見出しのように見られたほうがいい。そこからリンクするほうがいい。
- ・ 何の菌が何の食べ物に入っているとか、一般的な食品の情報をきちっと伝えてほしい。
- ・ チラシは頑張っている。チラシがそのまま HP にあればいい。

### 【60～70代グループ】

- ・ 字が小さい。説明が多すぎる。
- ・ まず目で見て、視覚的に何を訴えたいかがわかるように。
- ・ ひとつ、ひとつ内容が1行だけではよくわからない。

## (6) 届きやすい表現や情報媒体等

- 20～30代グループでは、SNSなどで情報がキャッチアップできる仕組みがあった方がよいとされている。「冷蔵庫に貼れるもの」や「小学校で配れるもの」「母親学級への組み込み」などの提案も見られる。
- 40～50代グループでは、「レシピサイトでのバナー」「天気予報での食中毒注意喚起」「折込チラシ」「町会の回覧板」「PRコーディネーターの起用」などが提案されている。
- 60～70代グループでは、「区役所」「銀行」「郵便局」「病院の待合室」「ラジオ」などが届きやすい場所、媒体等としてあげられている。

### 《発言例》

#### 【20～30代グループ】

- ・ 受け取る側からすると SNSなどで情報発信してもらった方がよい。なかなか今 PCを目の前にして画面を見ることが少ない。スマホやタブレットで情報をキャッチアップできる仕組みがあった方が。
- ・ 自分からこういうのを検索しないと思うので、積極的に発信してくれた方がよい。
- ・ こういうのはなってからネットで調べる。なので冷蔵庫に貼っておくとか。家庭に配られる何かに載っていたら捨てないで保存しておく。
- ・ 小学校とかで配ってもらって、学校側からお子さんと一緒に読んでみてくださいというのを声かけする。今の小学生は親と一緒に音読したりする宿題が多い。
- ・ 母親学級では栄養の話しかしない。菌の話はないので組み込んでもらったらいい。
- ・ なって一番困るのは子供と高齢者。死んでしまうので。そこへの教育をもっとした方がいい。子供だったら学校、高齢者なら高齢者施設などを通じて。
- ・ 絵のかわいいキャラクターを作る。何々菌ちゃんみたいな。
- ・ アルコールがどこまで効果があるかわからないが、ポケットティッシュ配るなら小さいアルコールを配ってほしい。1回用とかもあるし。

#### 【40～50代グループ】

- ・ 皆がレシピサイトを見ているので、季節的に食中毒が増えるときに、TOPにバナーをつけられれば、少しは注意喚起になる。
- ・ スマホのニュースサイトで、食中毒警報発令中とかの見出しがあればいい、本当に端的な情報で、1分以内に読めるようなもの。詳しく知りたいなら飛べればいい。
- ・ 天気予報で、この季節は食中毒が増えているとか言うだけでもいい。小出しで、「今日はこれを注意しましょう」というレベルでも違う。
- ・ やっぱり広報誌の折り込みの中。

- ・ ノロウイルスにかかって、家で片づける時の手順とかは動画がいい。夜中ですぐ対処したいときとか。
- ・ なった時の対処法がほしい。なってしまったら病院に行くか、放っておくのか、薬を飲むのかがポンと出てくればいい。
- ・ 小学校、中学校の義務教育の中で、食中毒とかインフルエンザ予防を教えられるとよい。やっぱり小さい時に植え付けると、年がたってからも習慣や記憶として残る。
- ・ 町会の回覧板とか。今、入っている人が少ないけど。
- ・ パンフレットだけでなく、もっと皆に周知させるのに、コーディネーターを雇うとか、もう少し違うところに金をかけてほしい。
- ・ 「食中毒月間」とかをやればいい。

#### 【60～70代グループ】

- ・ 食パトのテイストのものが、ポータルに載っていればいい。これが入り口。
- ・ 銀行とか意外に待ち時間もあるから。端のほうに置いてあるといい。
- ・ 退屈する場所にポスターがあれば見る。病院の待合室とか区役所、郵便局。
- ・ ラジオは中高年が聴く。「こういうがあるので見てください」と毎日言っていれば見る人がいるかも。
- ・ 保健所祭りとか、病院祭りとかがいろいろある。そういうところでパンフレットを。

## V. 本調査の結果

### 1 回答者の属性

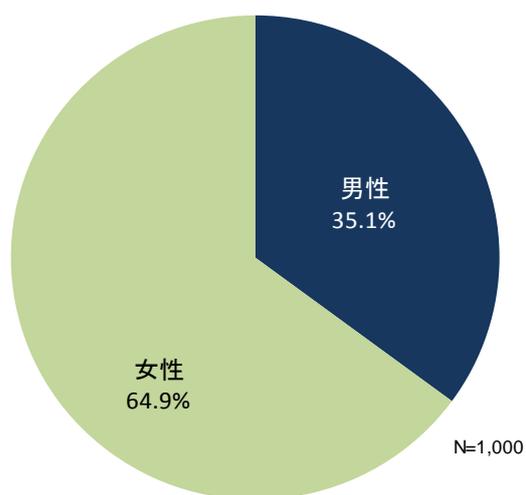


図5-1 性別

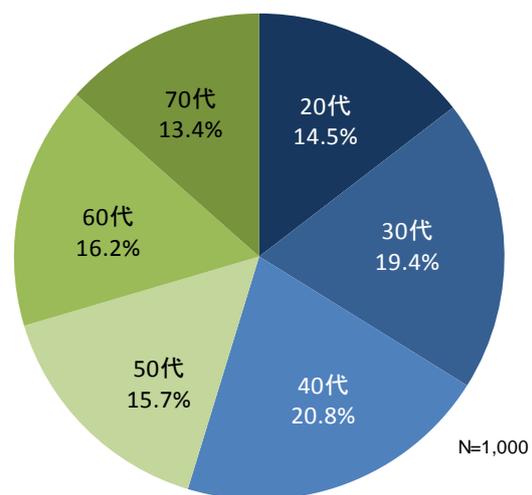


図5-2 年代

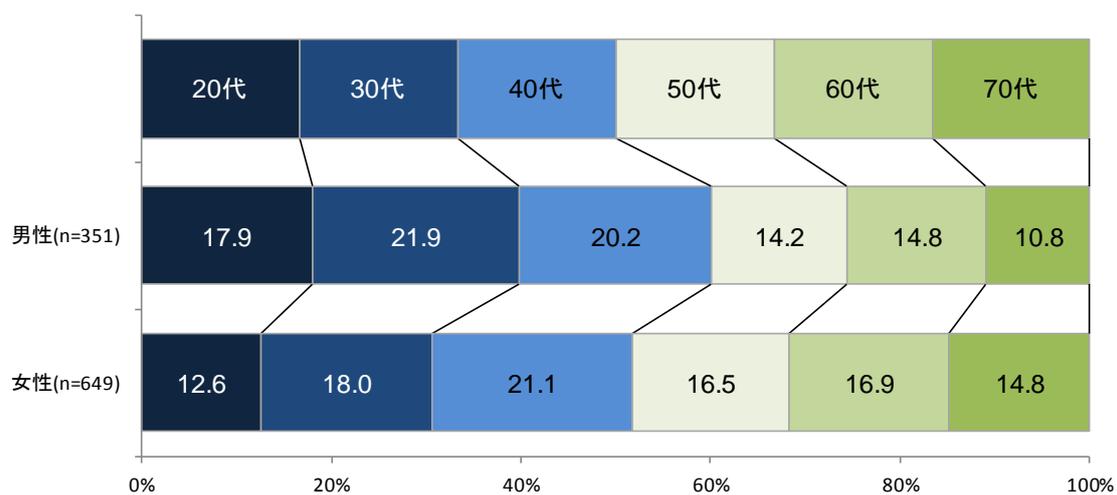


図5-3 性年代

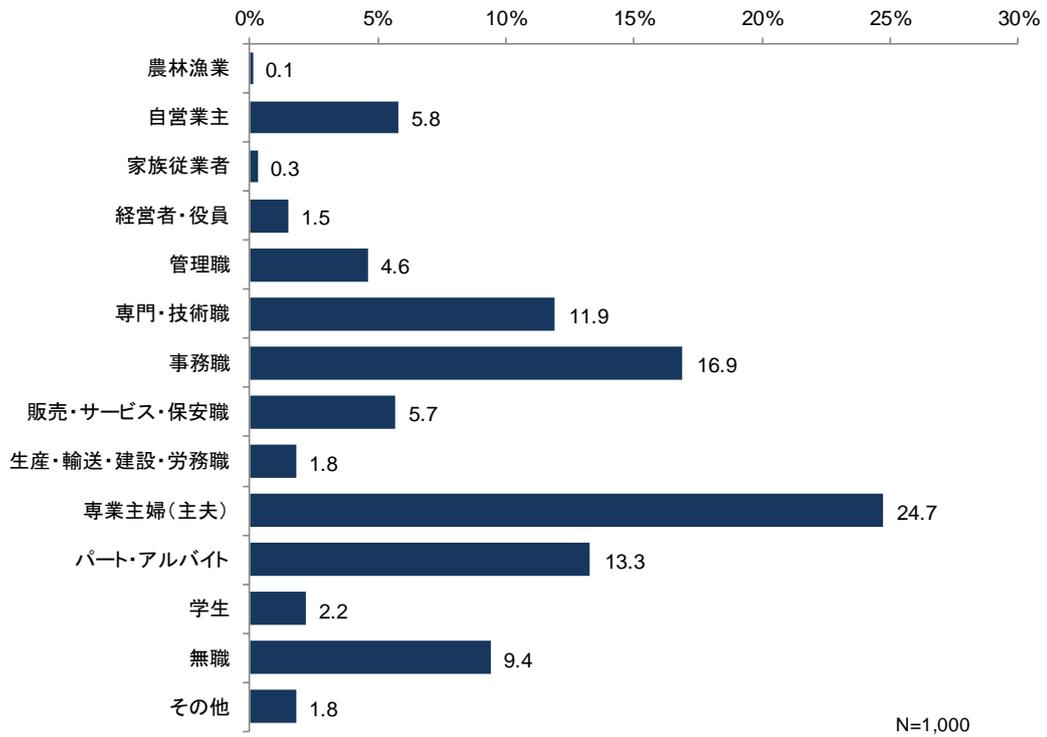


図5-4 職業

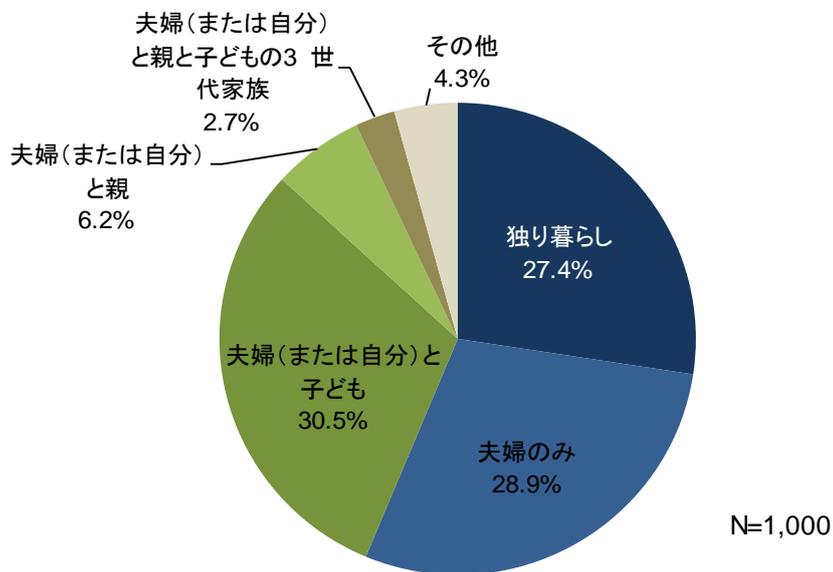


図5-5 同居している家族の構成

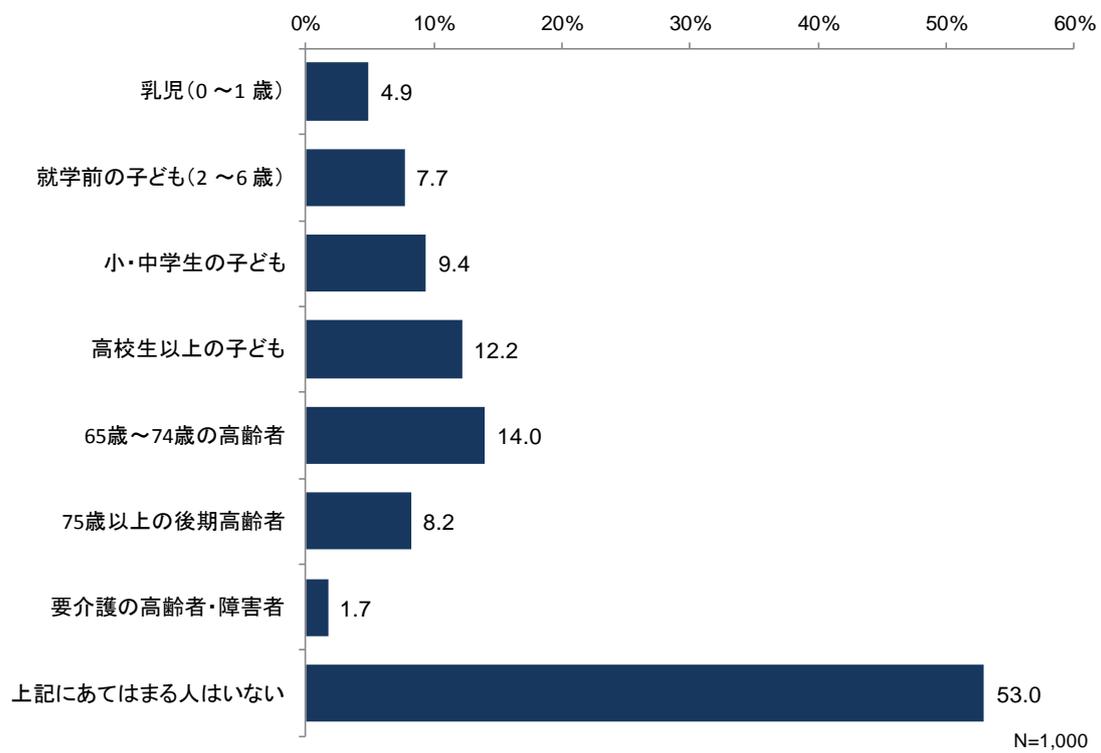


図5-6 同居している人

## 2 調査結果

### (1) 自宅での調理頻度

- 自宅での調理頻度は「ほぼ毎日」が**58.9%**。■
- ・ 『週に3～5回（弁当を作ることもある・作らない）』は22.4%、『週に1, 2回（弁当を作ることもある・作らない）』は18.7%である。
- ・ 性別では、『ほぼ毎日』は女性69.3%、男性39.7%。

Q あなたがご自宅で調理をする頻度はどのくらいですか。

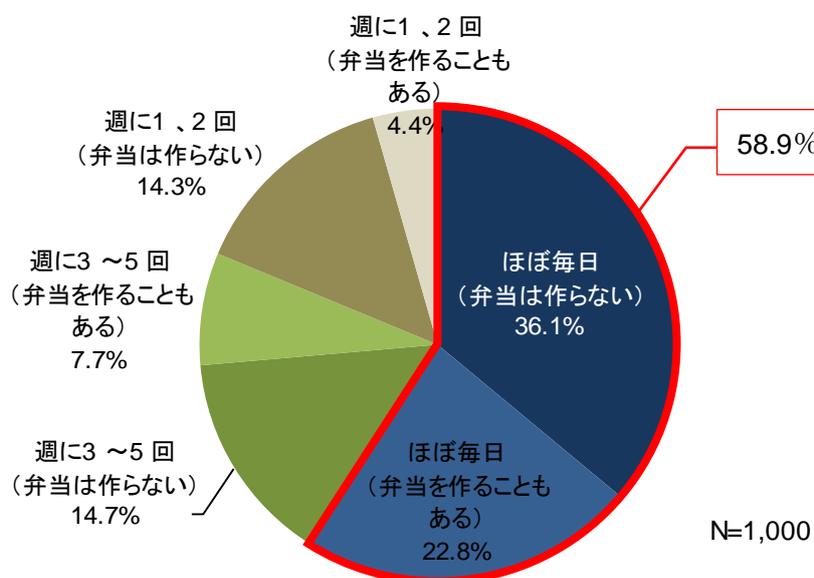


図5-7 自宅での調理頻度

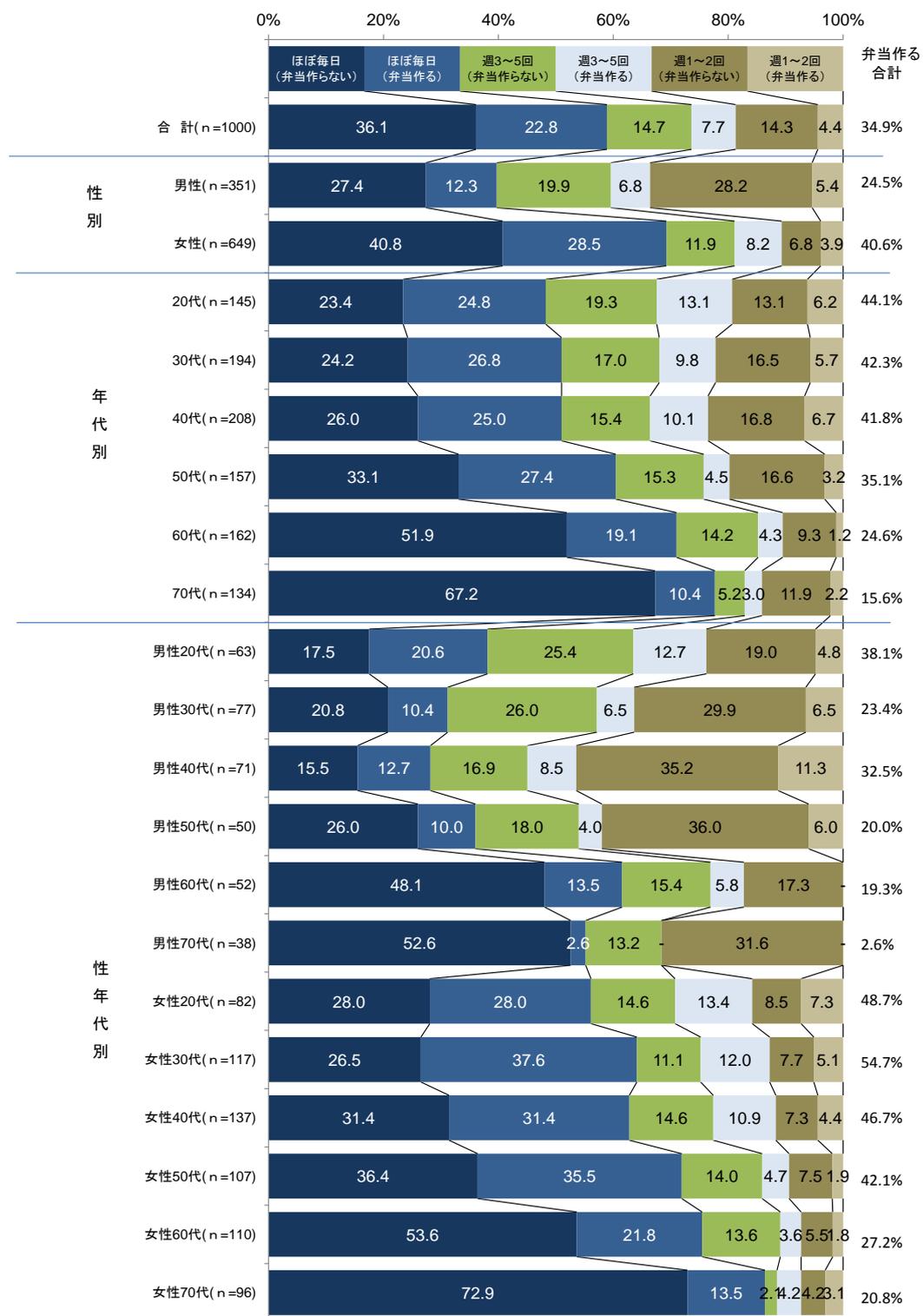


図5-8 自宅での調理頻度  
(性・年代・性年代別)

## (2) 食中毒になった経験

### ① 食中毒になった経験の有無

- これまでに自分や同居家族が食中毒（疑いを含む）になった経験があると回答した人は17.7%。

### ② 食中毒経験者の原因食品

- 食中毒の経験があると回答した人のうち、家庭で調理したものが原因とした人は30.5%。■

Q 食中毒の原因となった（または、そう考えている）食品は次のうちどれですか。（いくつでも）

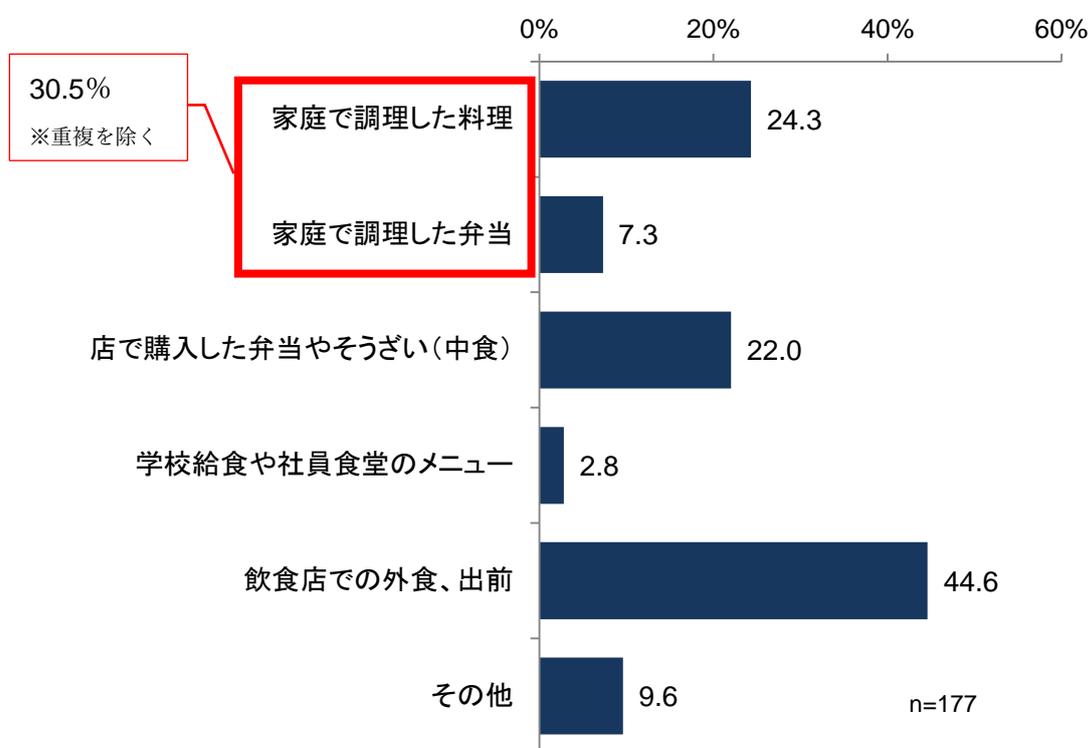


図5-9 食中毒の原因となった食品

表5-1 食中毒経験者の原因食品  
(性・年代・性年代・自宅での調理頻度別)

		調査数	家庭で調理した料理	家庭で調理した弁当	店で購入した弁当やそうざい(中食)	学校給食や社員食堂のメニュー	飲食店での外食、出前	その他
全体		177	24.3	7.3	22.0	2.8	44.6	9.6
性別	男性	63	27.0	12.7	15.9	6.3	44.4	6.3
	女性	114	22.8	4.4	25.4	0.9	44.7	11.4
年代	20代	31	16.1	16.1	29.0	3.2	41.9	-
	30代	49	26.5	10.2	22.4	4.1	38.8	12.2
	40代	41	17.1	2.4	19.5	2.4	56.1	14.6
	50代	25	20.0	4.0	20.0	4.0	48.0	12.0
	60代	18	50.0	-	16.7	-	33.3	5.6
	70代	13	30.8	7.7	23.1	-	46.2	7.7
	性年代	男性20代	16	25.0	25.0	25.0	6.3	31.3
男性30代		17	29.4	17.6	23.5	11.8	29.4	11.8
男性40代		13	7.7	-	15.4	7.7	61.5	15.4
男性50代		7	28.6	14.3	-	-	57.1	-
男性60代		7	57.1	-	-	-	42.9	-
男性70代		3	33.3	-	-	-	100.0	-
女性20代		15	6.7	6.7	33.3	-	53.3	-
女性30代		32	25.0	6.3	21.9	-	43.8	12.5
女性40代		28	21.4	3.6	21.4	-	53.6	14.3
女性50代		18	16.7	-	27.8	5.6	44.4	16.7
自宅での調理頻度	ほぼ毎日	84	27.4	9.5	20.2	1.2	42.9	13.1
	週に3～5回	57	24.6	3.5	24.6	3.5	42.1	5.3
	週に1、2回	36	16.7	8.3	22.2	5.6	52.8	8.3
	弁当を作ることもある	76	27.6	10.5	21.1	5.3	36.8	13.2

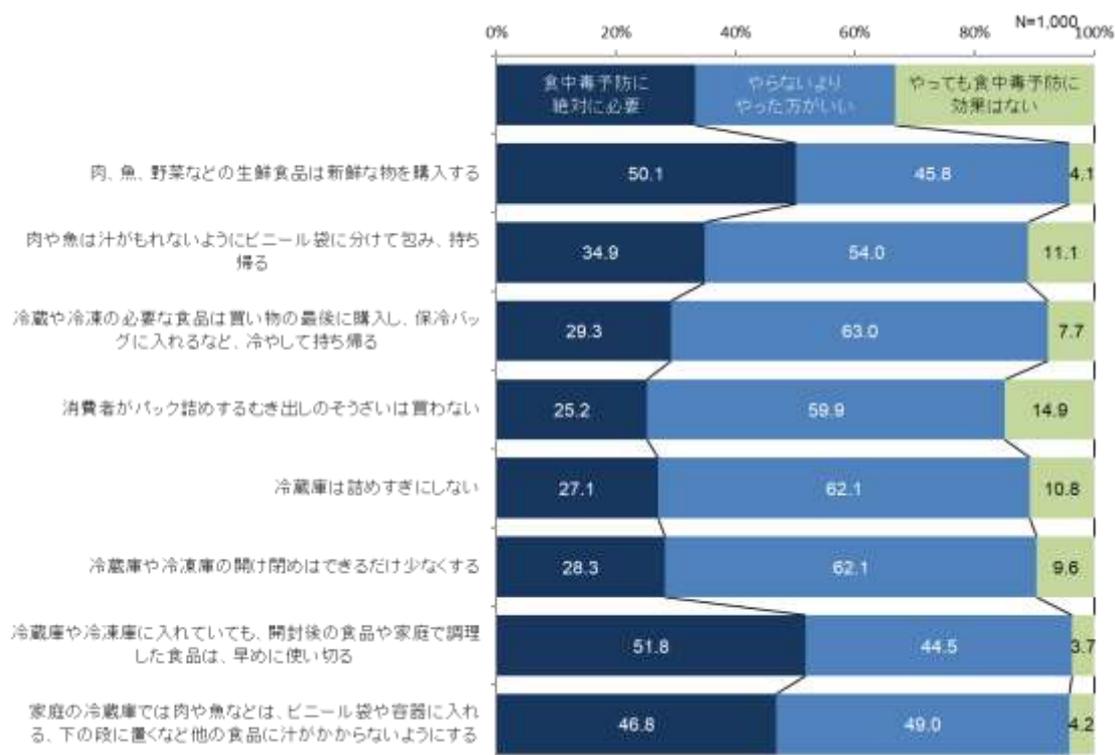
※色付きセル：全体よりも5ポイント以上高い

(3) 食品購入時や保存時の行動に関する食中毒予防効果の認識及び実践状況

①食品購入時や保存時の行動に関する食中毒予防効果の認識状況

- 食品の購入時、家庭での保存時の行動については、挙げられたものすべてが、概ね必要と認識されていた（全項目で85%以上。一部効果が明確でない行動を含む。）。

Q 次にあげる食品の購入時や家庭での保存時の行動は、食中毒予防に効果があると思いますか。（それぞれ一つだけ）



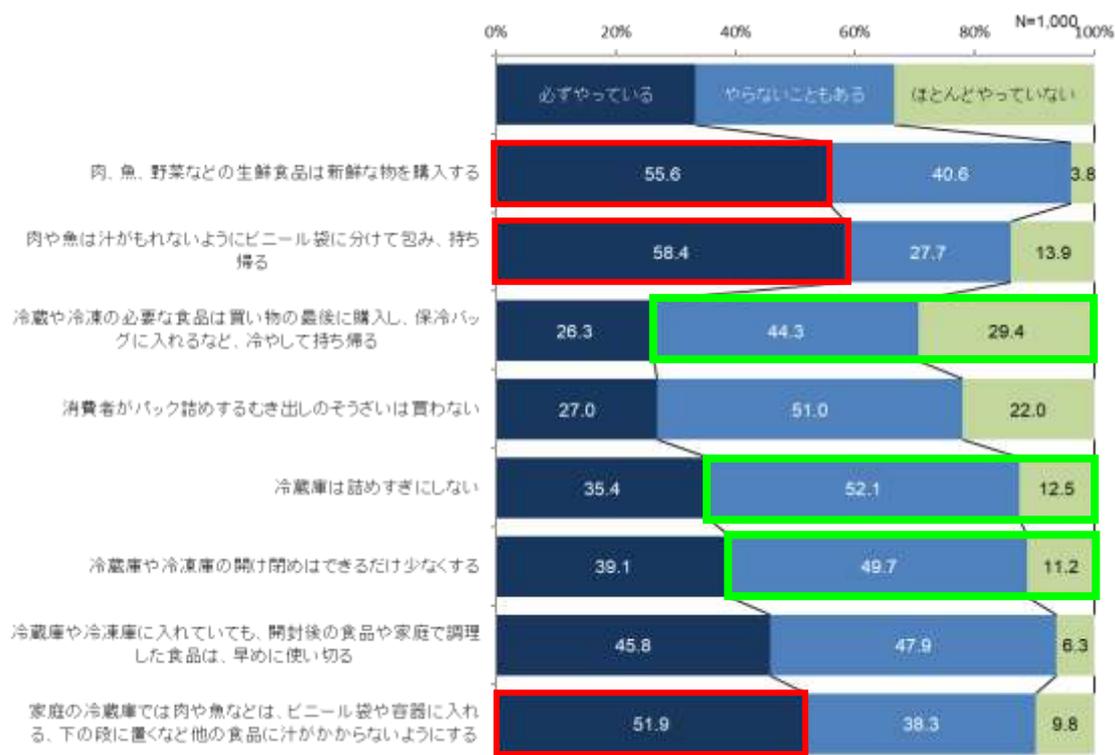
※食中毒予防効果が必ずしも明確でない項目も含まれています。

図5-10 食品の購入時や家庭での保存時の行動に関する食中毒予防効果の認識

## ②食品購入時や家庭での保存時の行動に関する実践状況

- 食品の購入時、家庭での保存時の行動について、新鮮なものを購入する、肉や魚はビニール袋に入れて持ち帰る、冷蔵庫では肉や魚の汁がほかの食品にかからないようにすることは、5割以上の人必ずやっている。■
- 一方、保冷に関する項目では、必ずやっているとは言えない人が6割以上。■
  - ・ 「冷蔵や冷凍の必要な食品は買い物の最後に購入し、保冷バッグに入れるなど、冷やして持ち帰る」は、ほとんどやっていない人の割合が最も高く29.4%。

Q 次にあげる食品の購入時や家庭での保存時の行動は、どの程度実践していますか。(それぞれ一つだけ)



※食中毒予防効果が必ずしも明確でない項目も含まれています。

図5-11 食品の購入時や家庭での保存時の行動に関する実践状況

### ③食品購入時や保存時の行動に関する食中毒予防効果の認識及び実践状況の関係

- 「冷蔵や冷凍の必要な食品は買い物の最後に購入し、保冷バッグに入れるなど、冷やして持ち帰る」ことが食中毒予防に絶対に必要と思っている人のうち、できてないこともある人が4割強。■
- 「冷蔵庫は詰めすぎにしない」、「冷蔵庫や冷凍庫の開け閉めはできるだけ少なくする」、「冷蔵庫や冷凍庫に入れていても、開封後の食品や家庭で調理した食品は、早めに使い切る」では、食中毒予防に絶対に必要と思っている人のうち、できてないこともある人が3割強。■

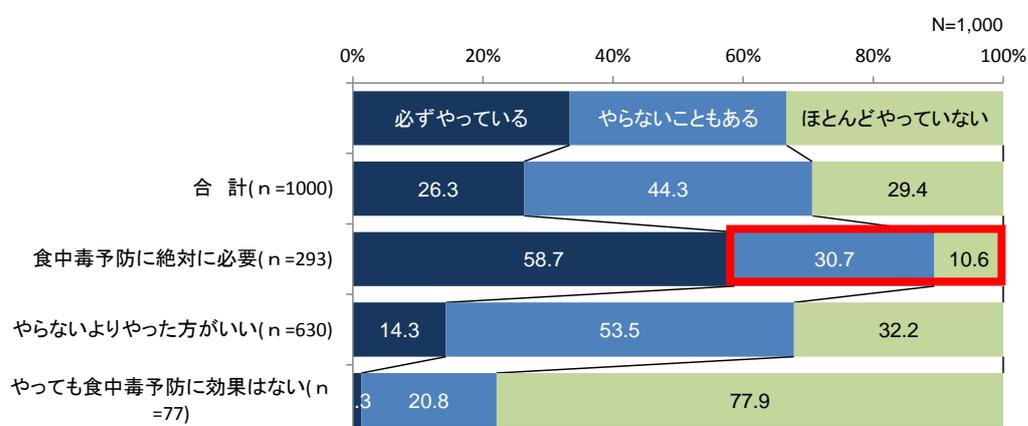


図5-12 「冷蔵や冷凍の必要な食品は買い物の最後に購入し冷やして持ち帰る」の効果認識と実施状況

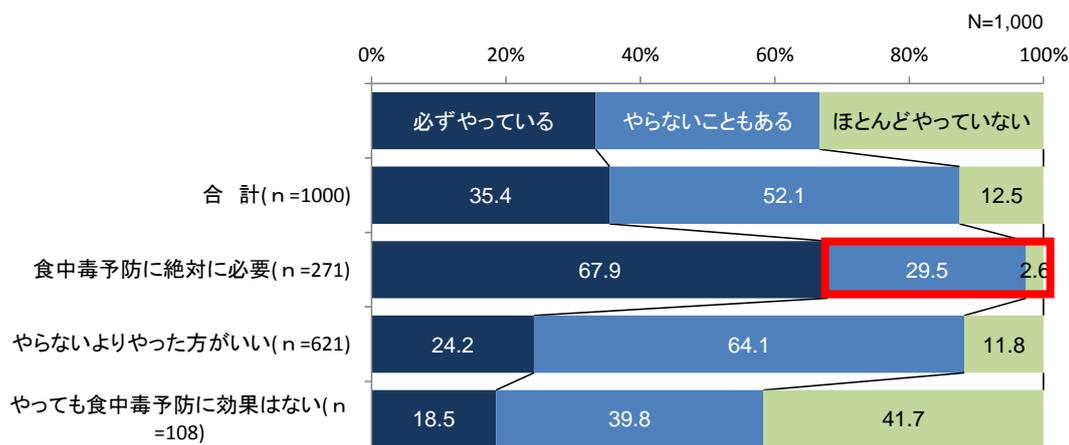


図5-13 「冷蔵庫は詰めすぎにしない」の効果認識と実施状況

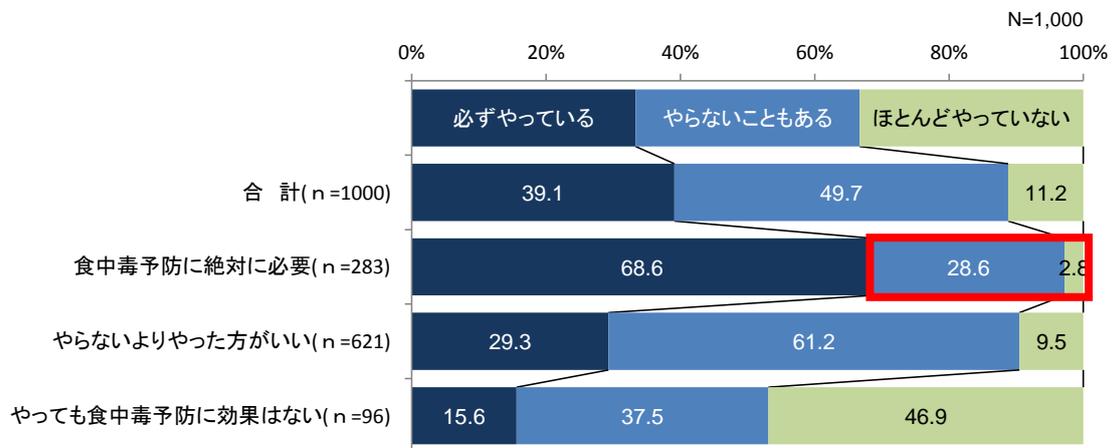


図5-14 「冷蔵庫や冷凍庫の開け閉めはできるだけ少なくする」の効果認識と実施状況

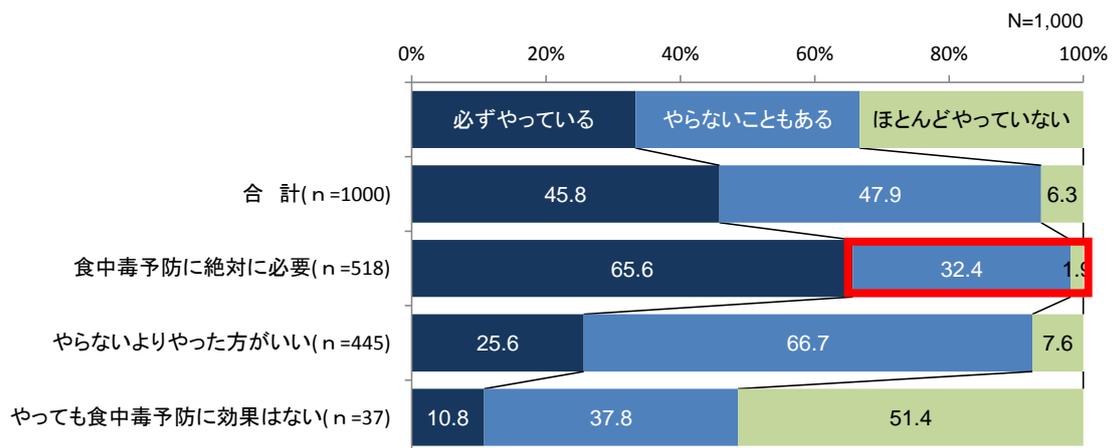


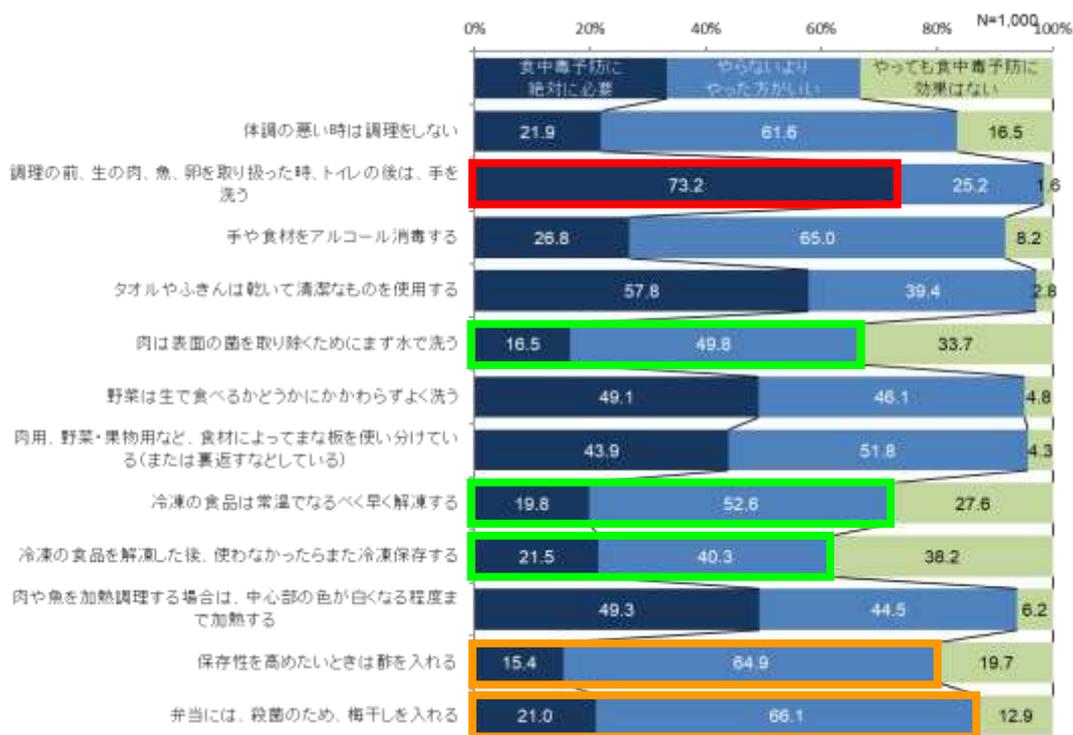
図5-15 「冷蔵庫や冷凍庫に入れていても、開封後の食品や家庭で調理した食品は、早めに使い切る」の効果認識と実施状況

(4) 下準備や調理の時の行動に関する食中毒予防効果の認識及び実践状況

①下準備や調理の時の行動に関する食中毒予防効果の認識状況

- 調理時の手洗いは、食中毒予防に絶対に必要とした人は 73.2%で、全調査項目中で最も高い。ただし、性別では、男性の方が女性よりも 20 ポイント程度低い。■
- 肉は水で洗う、常温でなるべく早く解凍する、解凍後使わなかったら再凍結することについて、食中毒予防のためにやった方がいいと誤解している人が 6 割強。■
- 酢や梅干しを入れることで食中毒予防に効果があると認識している人が 8 割強。■

Q 次にあげる下準備や調理の時の行動は、食中毒予防に効果があると思いますか。(それぞれ一つだけ)



※食中毒予防効果が必ずしも明確でない項目も含まれています。

図5-16 下準備や調理の時の行動に関する食中毒予防効果の認識

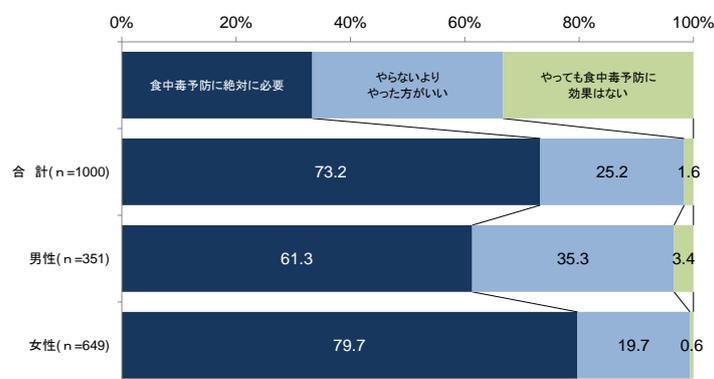
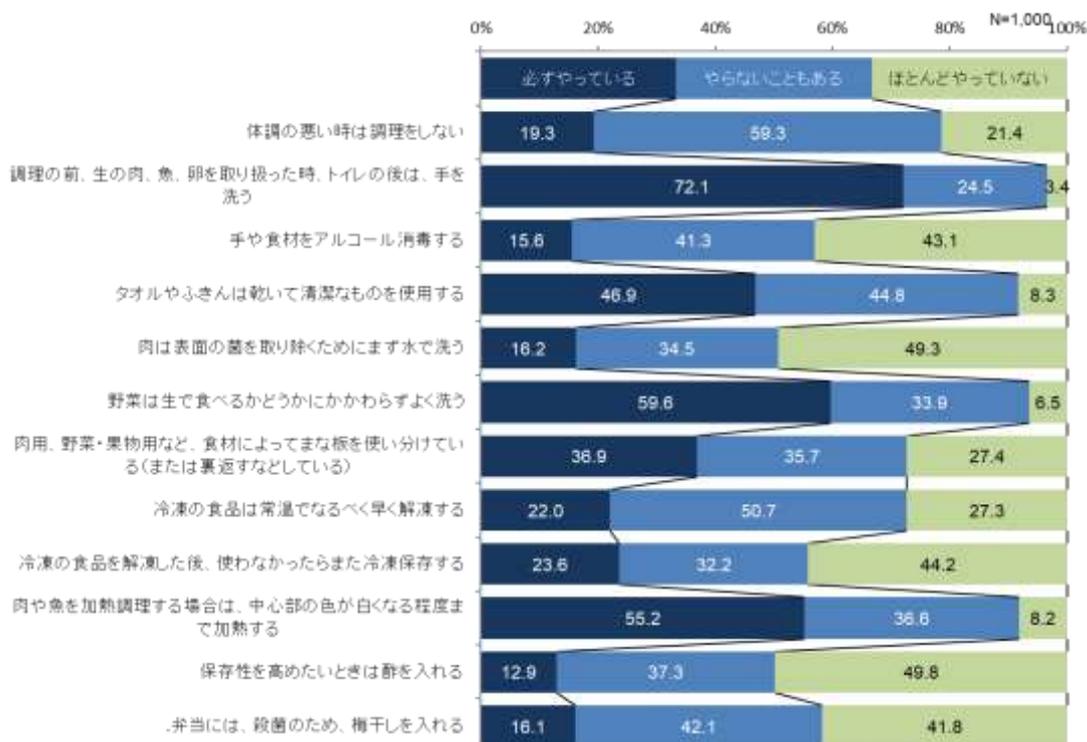


図5-17 「調理の前、生の肉、魚、卵を取り扱った時、トイレの後は、手を洗う」の効果認識と性別の関係

## ②下準備や調理の時の行動の実践状況

- 調理時の手洗いは、必ずやっているとした人は **72.1%** で、全調査項目中で最も高い。ただし、性別では、男性の方が女性よりも **20** ポイント程度低い。
- ・ 「調理の前、生の肉、魚、卵を取り扱った時、トイレの後は、手を洗う」を、必ずやっているとした人が **72.1%** いる一方で、「手や食材をアルコール消毒する」を必ずやっているとした人は **15.6%**。

Q 次にあげる下準備や調理の時の行動は、どの程度実践していますか。(それぞれ一つだけ)



※食中毒予防効果が必ずしも明確でない項目も含まれています。

図5-18 下準備や調理の時の行動に関する実践状況

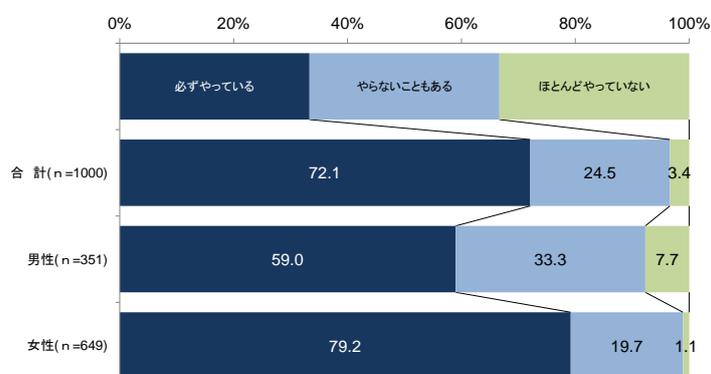


図5-19 「調理の前、生の肉、魚、卵を取り扱った時、トイレの後は、手を洗う」の実践状況と性別の関係

### ③下準備や調理の時の行動に関する食中毒予防効果の認識及び実践状況の関係

- 「手や食材をアルコール消毒する」について、食中毒予防に絶対に必要と思っている人のうち、できてないこともある人が5割強。■
- 「体調の悪い時は調理をしない」について、食中毒予防に絶対に必要と思っている人のうち、できてないこともある人が4割強。■
- 「タオルやふきんは乾いて清潔なものを使用する」、「肉用、野菜・果物用など、食材によってまな板を使い分けている（または裏返すなどしている）」について、食中毒予防に絶対に必要と思っている人のうち、できてないこともある人が3割強。■

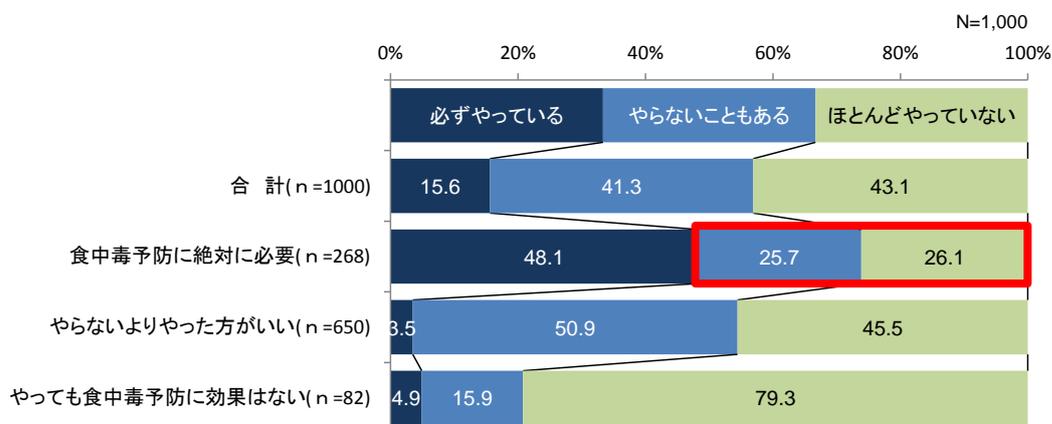


図5-20 「手や食材をアルコール消毒する」の効果認識と実践状況の関係

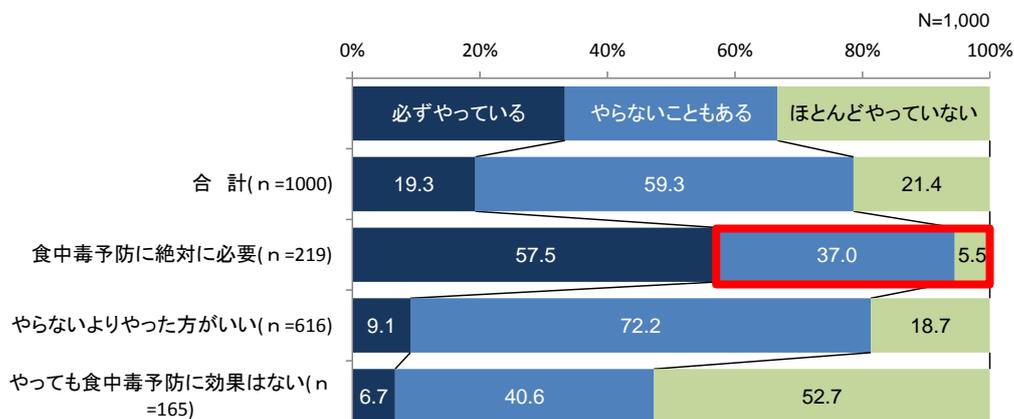


図5-21 「体調の悪い時は調理をしない」の効果認識と実践状況

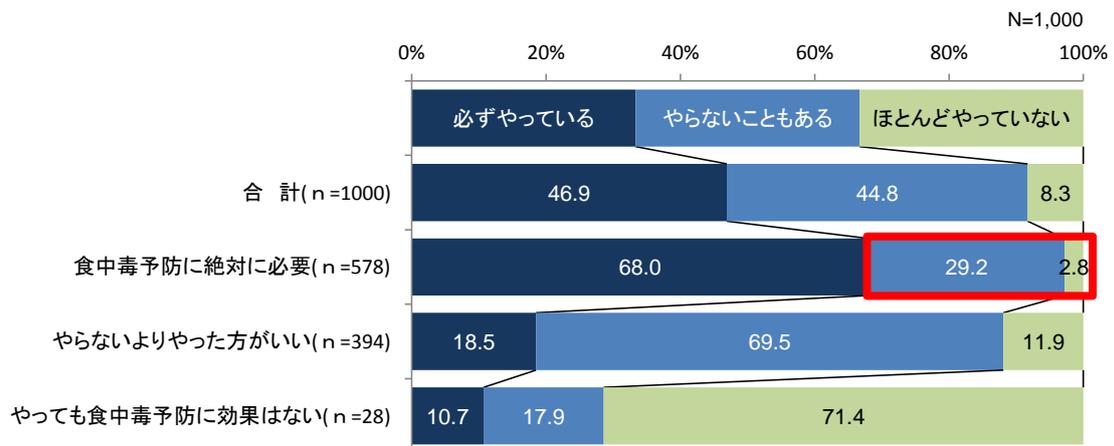


図5-22 「タオルやふきんは乾いて清潔なものを使用する」の効果認識と実践状況の関係

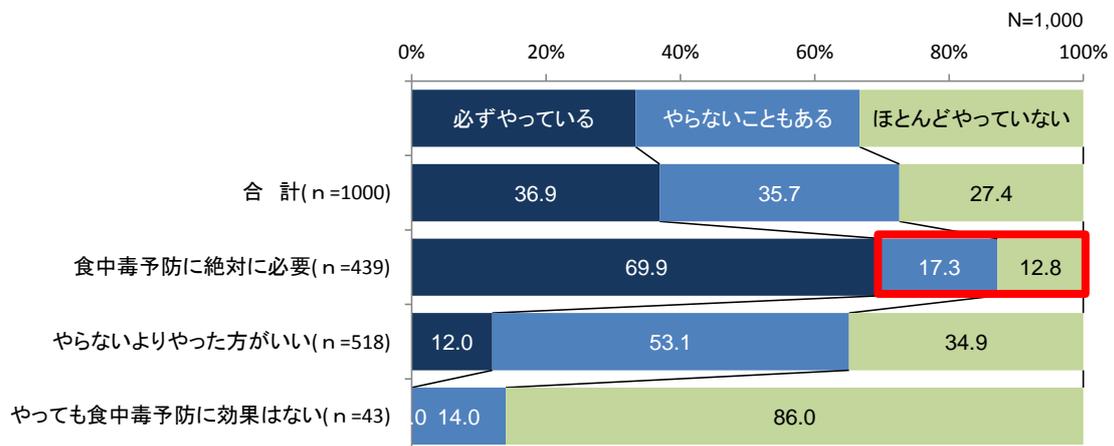


図5-23 「肉用、野菜・果物用など、食材によってまな板を使い分けている」の効果認識と実践状況の関係

- 「肉は表面の菌を取り除くためにまず水で洗う」について、食中毒予防に絶対に必要と誤解し、実践している人は、全体の11.2%。■
- 「冷凍の食品は常温でなるべく早く解凍する」について、食中毒予防に絶対に必要と誤解し、実践している人は、13.1%。■
- 「冷凍の食品を解凍した後、使わなかったらまた冷凍保存する」について、食中毒予防に絶対に必要と誤解し、実践している人は、14.3%。■
- 食中毒予防に絶対に必要と認識し、必ず「保存性を高めたいときは酢を入れる」人が全体の8.4%、必ず「弁当には、殺菌のため、梅干しを入れる」人が10.3%。■

表5-2 「肉は表面の菌を取り除くためにまず水で洗う」の効果認識と実践状況の関係

N=1,000 (%)

	調査数	必ずやっている	やらないこともある	ほとんどやっていない
合計	100.0	16.2	34.5	49.3
食中毒予防に絶対に必要	16.5	11.2	3.3	2.0
やらないよりやった方がいい	49.8	4.6	27.4	17.8
やっても食中毒予防に効果はない	33.7	4.0	3.8	29.5

表5-3 「冷凍の食品は常温でなるべく早く解凍する」の効果認識と実践状況の関係

N=1,000 (%)

	調査数	必ずやっている	やらないこともある	ほとんどやっていない
合計	100.0	22.0	50.7	27.3
食中毒予防に絶対に必要	19.8	13.1	5.3	1.4
やらないよりやった方がいい	52.6	7.4	35.2	10.0
やっても食中毒予防に効果はない	27.6	1.5	10.2	15.9

表5-4 「冷凍の食品を解凍した後、使わなかったらまた冷凍保存する」の効果認識と実践状況の関係

N=1,000 (%)

	調査数	必ずやっている	やらないこともある	ほとんどやっていない
合計	100.0	23.6	32.2	44.2
食中毒予防に絶対に必要	21.5	14.3	3.0	4.2
やらないよりやった方がいい	40.3	7.7	23.5	9.1
やっても食中毒予防に効果はない	38.2	1.6	5.7	30.9

表5-5 「保存性を高めたいときは酢を入れる」の効果認識と実践状況の関係

N=1,000 (%)

	調査数	必ずやっている	やらないこともある	ほとんどやっていない
合計	100.0	12.9	37.3	49.8
食中毒予防に絶対に必要	15.4	8.4	4.7	2.3
やらないよりやった方がいい	64.9	4.2	31.0	29.7
やっても食中毒予防に効果はない	19.7	0.3	1.6	17.8

表5-6 「弁当には、殺菌のため、梅干しを入れる」の効果認識と実践状況の関係

N=1,000 (%)

	調査数	必ずやっている	やらないこともある	ほとんどやっていない
合計	100.0	16.1	42.1	41.8
食中毒予防に絶対に必要	21.0	10.3	6.0	4.7
やらないよりやった方がいい	66.1	5.4	34.5	26.2
やっても食中毒予防に効果はない	12.9	0.4	1.6	10.9

(5) 食事や残った食品についての行動に関する食中毒予防効果の認識及び実践状況

① 食事や残った食品に関する行動についての食中毒予防効果の認識状況

- 「食卓に着く前に手を洗う」は、食中毒予防に絶対に必要とした人は63.1%。■  
ただし、性別では、男性の方が女性よりも10ポイント以上低い。
- 「わさびをつける」ことで食中毒予防に効果があると認識している人が8割強。■

Q 次にあげる食事や残った食品に関する行動は、食中毒予防に効果があると思いますか。  
(それぞれひとつだけ)

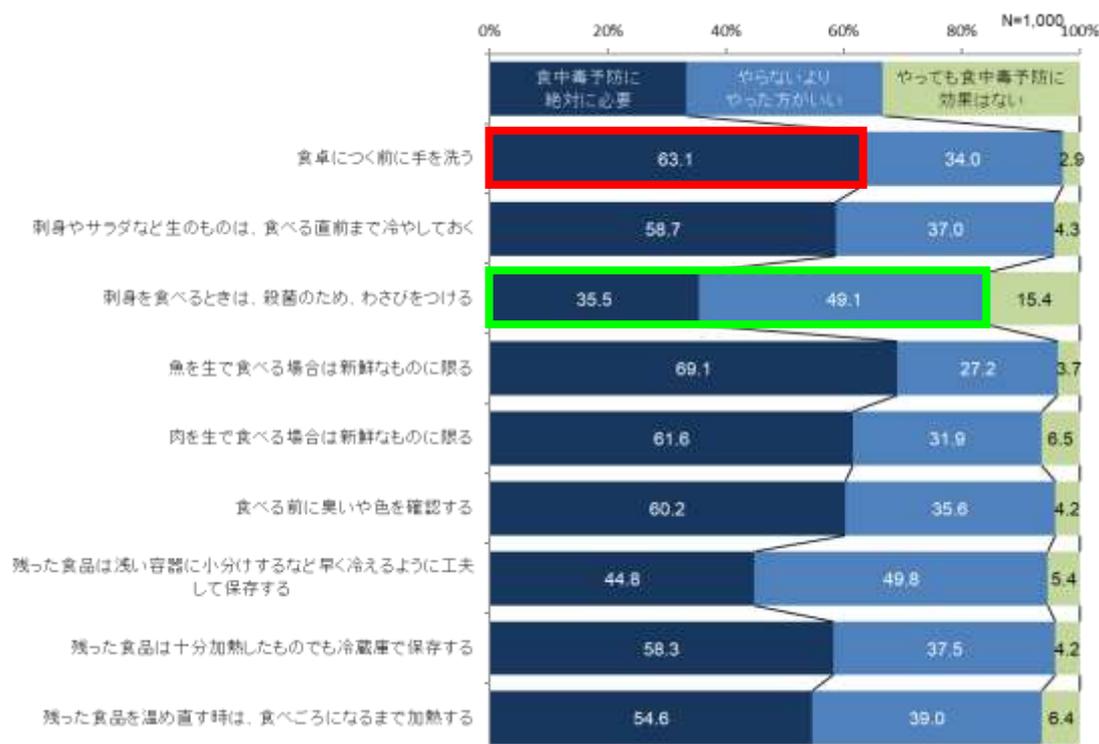


図5-24 食事や残った食品に関する行動についての食中毒予防効果の認識

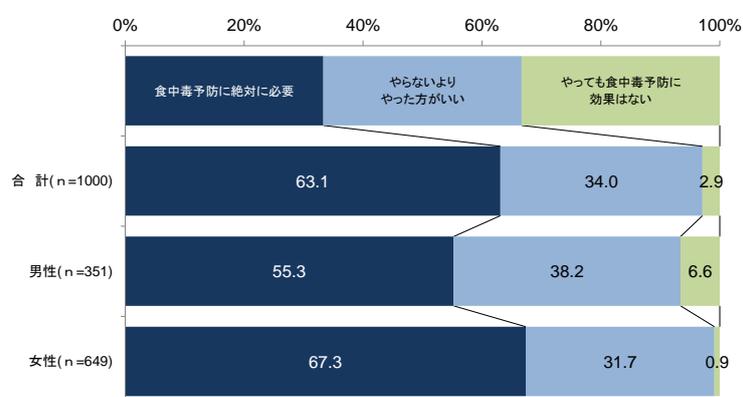


図5-25 「食卓につく前に手を洗う」の効果認識と性別の関係

## ②食事や残った食品に関する行動の実践状況

- 必ずやっている割合が最も高いのは「魚を生で食べる場合は新鮮なものに限る」で70.2%。■
- 最も低いのは「残った食品は浅い容器に小分けするなど早く冷えるように保存する」で46.3%。■
- 「食卓につく前に手を洗う」は、必ずやっているとした人は62.9%。■
- ただし、性別では、男性のほうが女性よりも15ポイント程度低い。

Q 次にあげる食事や残った食品に関する行動は、どの程度実践していますか。（それぞれひとつだけ）

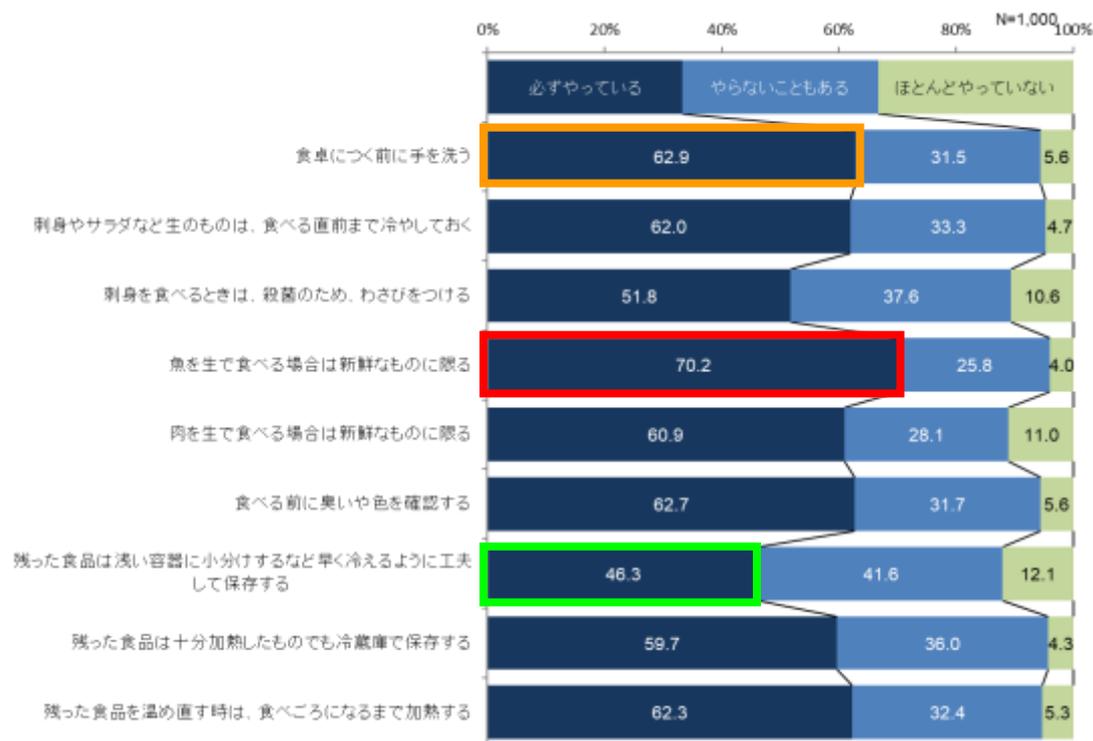


図5-26 食事や残った食品に関する行動の実践状況

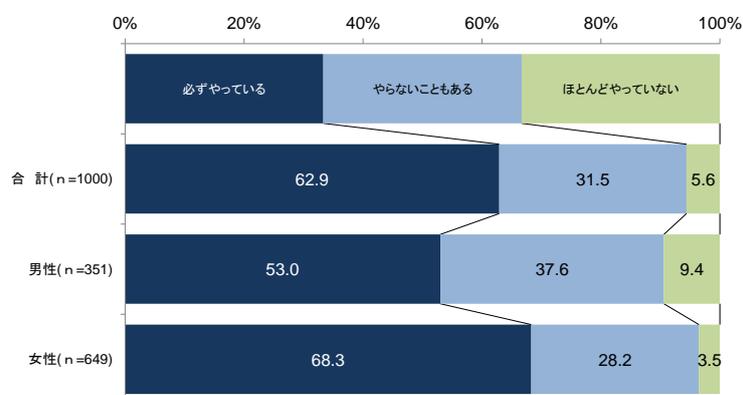


図5-27 「食卓につく前に手を洗う」の実践状況と性別の関係

③食事や残った食品についての行動に関する食中毒予防効果の認識及び実践状況の関係

- 食中毒予防に絶対に必要と認識し、必ず「刺身を食べるときは、殺菌のため、わさびをつける」人が全体の 31.5%。■
- 「残った食品を温め直す時は、食べごろになるまで加熱する」について、食中毒予防に絶対に必要と誤解し、実践している人が全体の 49.2%。■

表5-7 「刺身を食べるときは、殺菌のため、わさびをつける」の実践状況と性別の関係

N=1,000 (%)

	調査数	必ずやっている	やらないこともある	ほとんどやっていない
合計	100.0	51.8	37.6	10.6
食中毒予防に絶対に必要	35.3	31.5	3.5	0.5
やらないよりやった方がいい	49.1	17.5	28.2	3.4
やっても食中毒予防に効果はない	15.4	2.8	5.9	6.7

表5-8 「残った食品を温め直す時は、食べごろになるまで加熱する」の実践状況と性別の関係

N=1,000 (%)

	調査数	必ずやっている	やらないこともある	ほとんどやっていない
合計	100.0	62.3	32.4	5.3
食中毒予防に絶対に必要	54.6	49.2	5.2	0.2
やらないよりやった方がいい	39.0	11.6	25.2	2.2
やっても食中毒予防に効果はない	6.4	1.5	2.0	2.9

#### ④残ったカレーやシチューの保管、再加熱の状況

##### ア 残ったカレーやシチューの保管方法

- カレー等が残った場合、小分けして冷蔵・冷凍が 40.5%。■
- 鍋のまま冷蔵保管が 28.3%。■
- 鍋のまま常温保管は 17.9%。■

- ・ 年代別で見ると、鍋のまま常温保管は 20 代（28.3%）で他の年代に比べて高い。
- ・ 性年代別では、鍋のまま常温保管は、男性 20 代（36.5%）で高い。

Q あなたは、カレーやシチューが残った場合、どのように保管していますか。

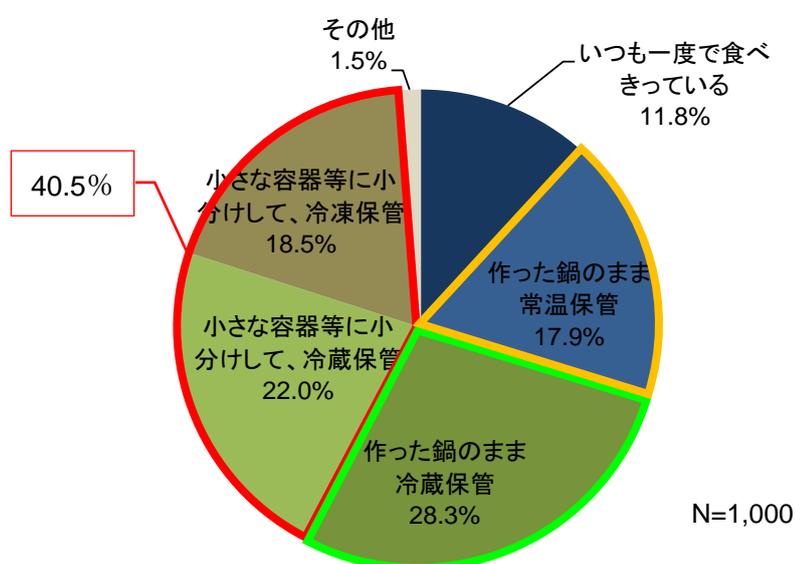


図5-28 残ったカレーやシチューの保管方法

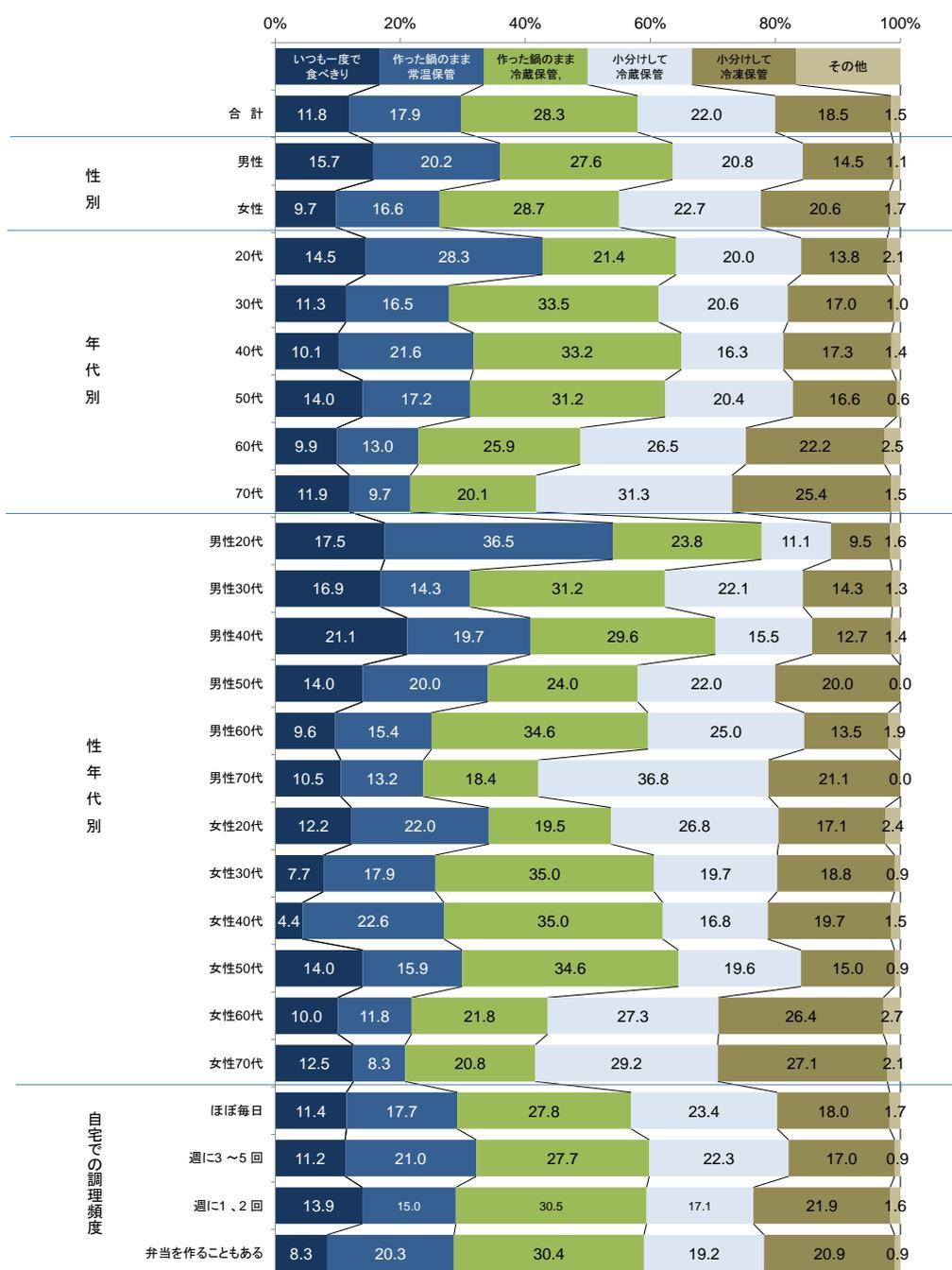


図5-29 残ったカレーやシチューの保管方法  
(性・年代・性年代・自宅での調理頻度別)

イ 保管したカレーやシチューを食べる期間

- 残ったカレー・シチューを翌日以降も食べる人は **98.2%**。■
  - 冷凍する場合を除き、保管方法によって、いつまで食べるかの傾向に大きな差はない。
  - 「作った鍋のまま、常温保管」する人のうち、3割弱が3日後まで食べている。■
- ・ 性別では、翌日までに食べるは女性の方が高く、3日後まで食べるは男性の方が高い。

Q 保管したカレーやシチューはいつまで食べますか

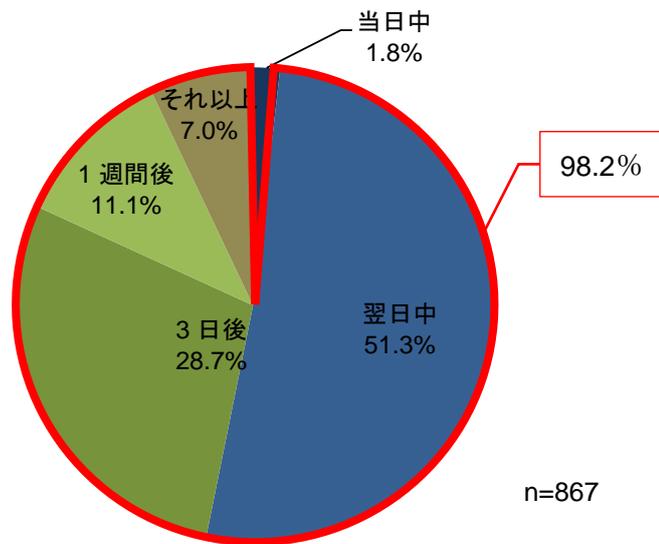


図5-30 保管したカレーやシチューを食べる期間

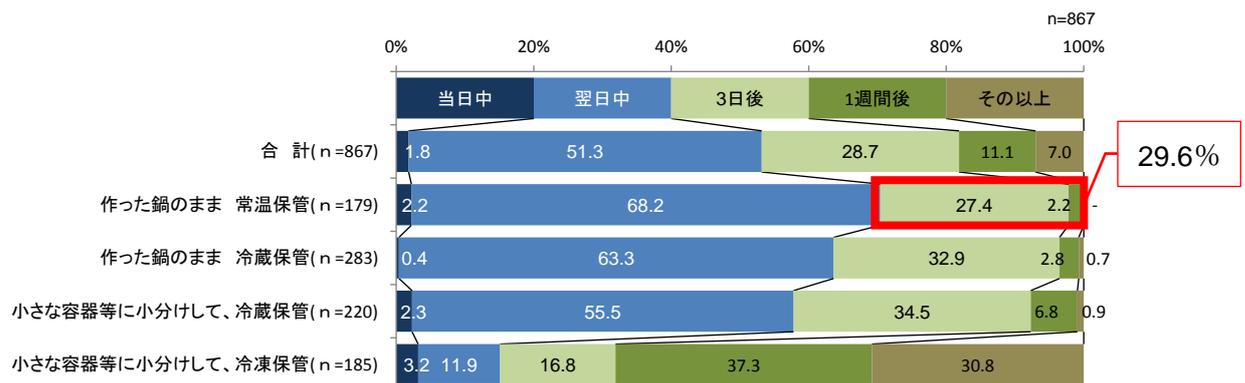


図5-31 カレーやシチューの保管方法と食べる期間の関係

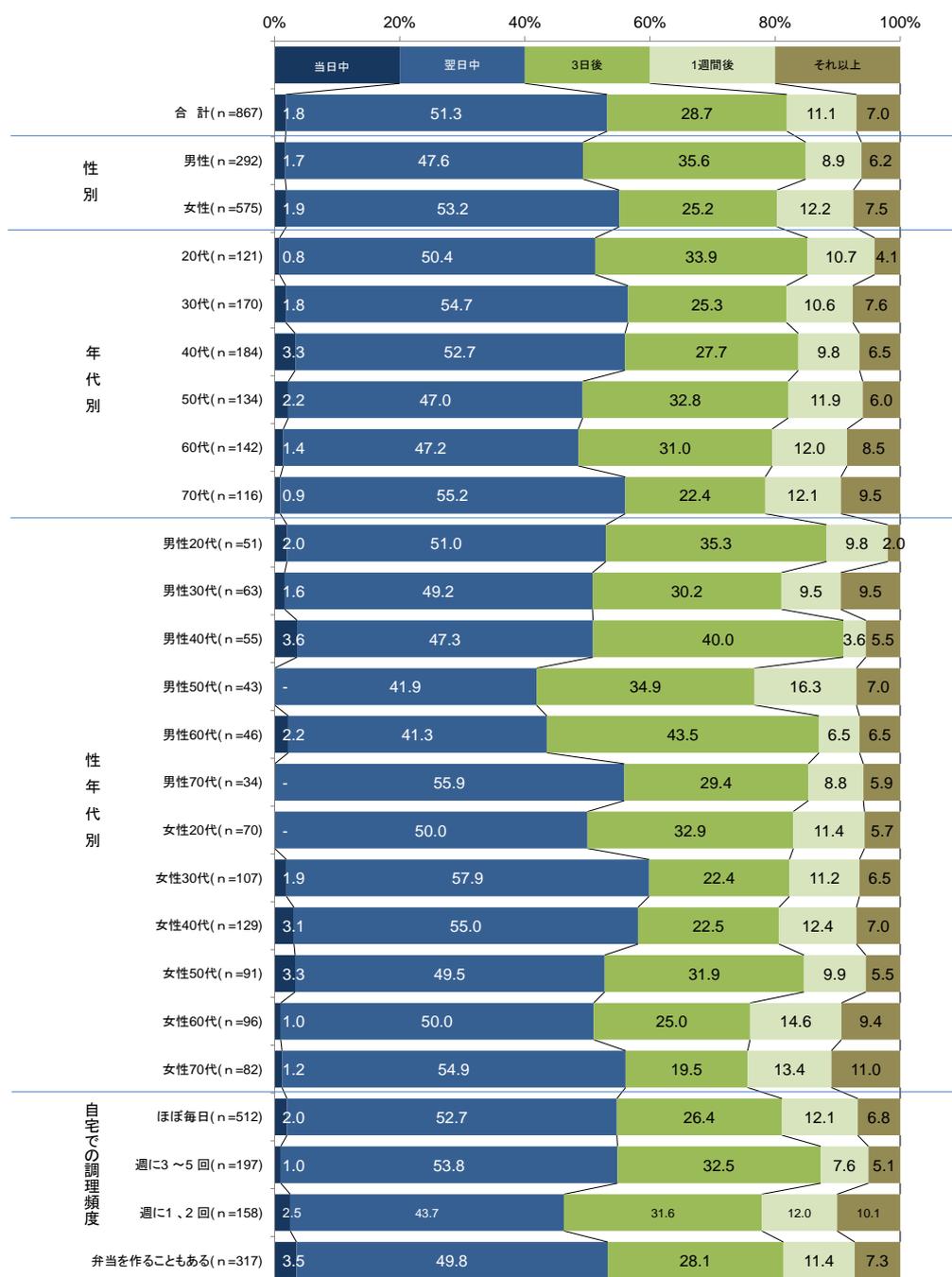


図5-32 保管したカレーやシチューを食べる期間  
(性・年代・性年代・自宅での調理頻度別)

ウ 再加熱の方法

- 保管したカレー等の再加熱は、「食べごろの温度になるまで」と「再加熱しない」をあわせて35.4%。■
- また、「作った鍋のまま、常温保管」する人のうち、4割程度が「食べごろの温度になるまで」しか再加熱していない。■

・ 性別でみると、「食べごろの温度になるまで」と「再加熱しない」をあわせた割合は、男性で45.0%、女性で30.6%。

Q 保管したカレーやシチューを翌日以降に食べるときは、どのように再加熱していますか。

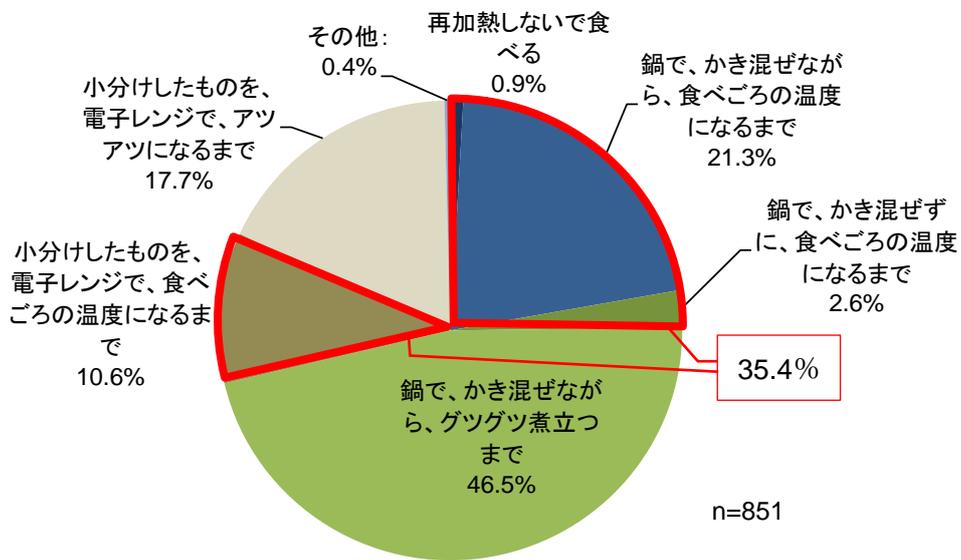


図5-33 再加熱の方法

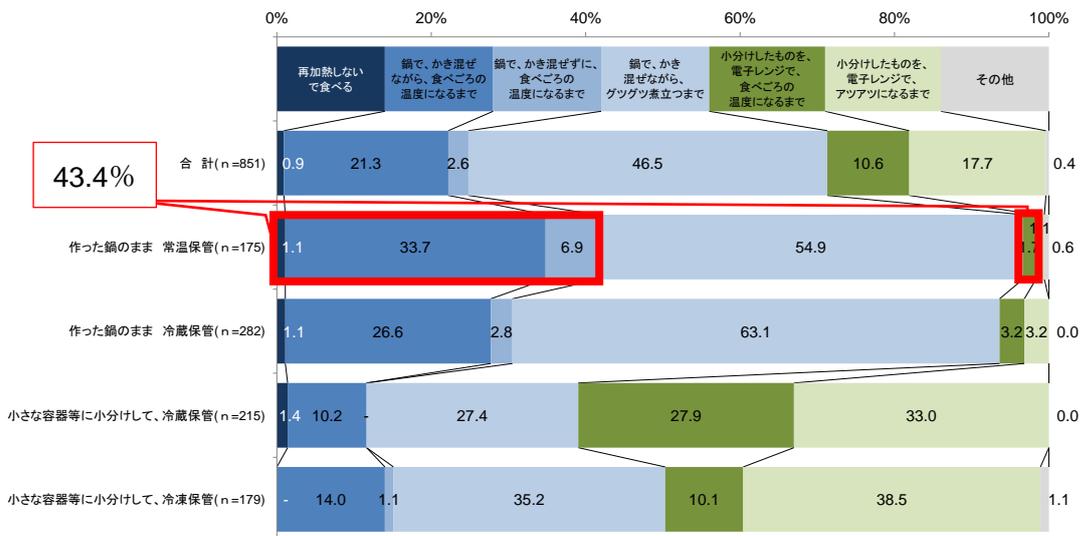


図5-34 カレーやシチューの保管方法と再加熱の方法の関係

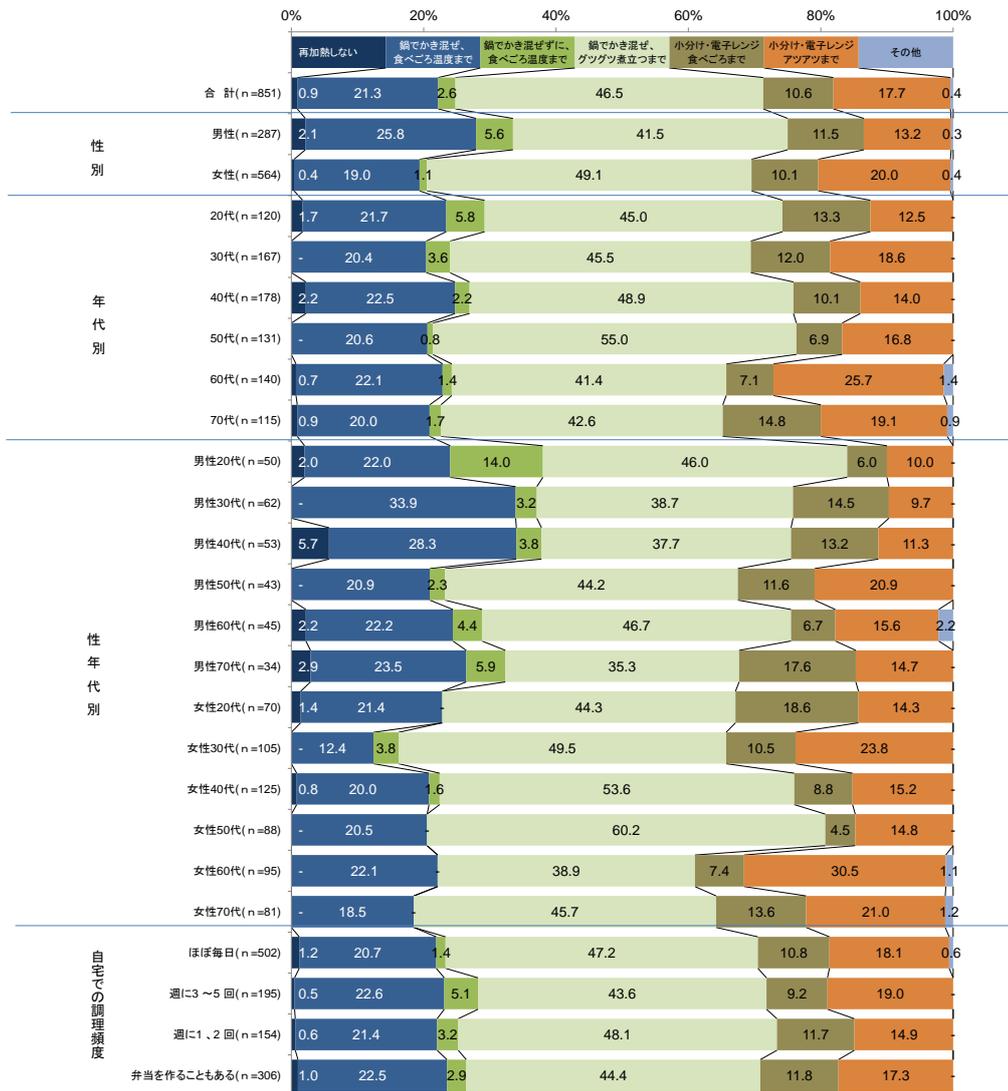


図5-35 再加熱の方法  
(性・年代・性年代・自宅での調理頻度別)

## (6) 台所の衛生管理

### ① 食器洗浄用スポンジの洗浄方法

- 食器洗浄用スポンジを明らかに衛生的でない方法（「特に洗わない」、「水洗いせずに洗剤をなじませておく」、「除菌表示のない洗剤をなじませておく」）で保管しているとの回答が3割弱。■

Q あなたは食器洗浄用スポンジ（クロス等含む）を使用後、主にどのように洗っていますか。

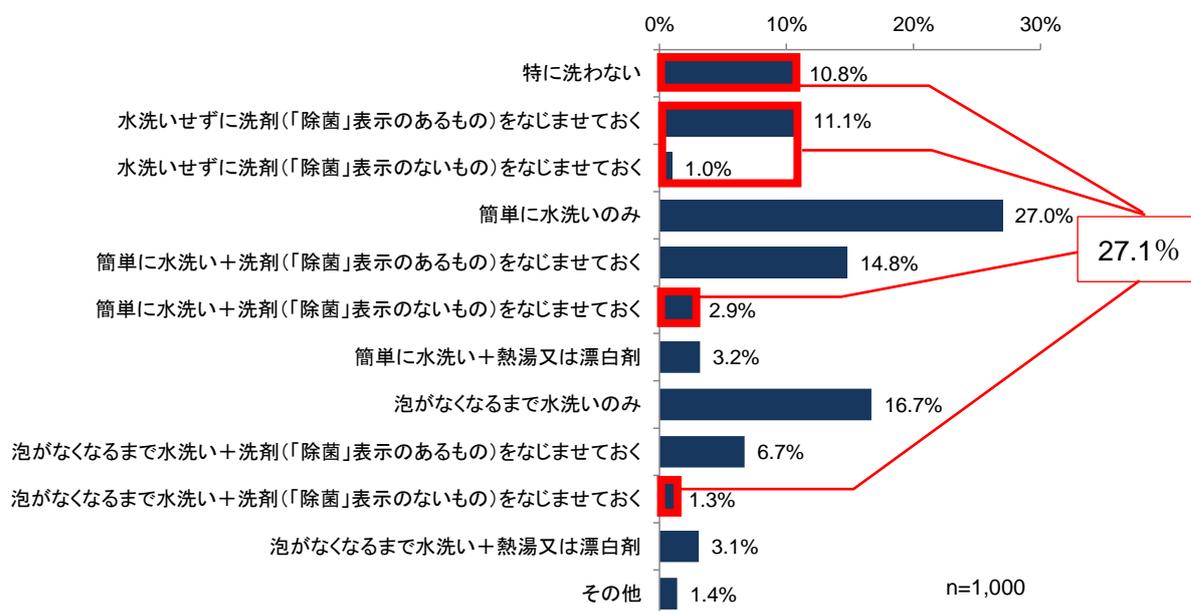


図5-36 食器洗浄用スポンジの洗浄方法

## ②シンク・水道の取っ手の洗浄方法

- 食器兼用スポンジでシンク（内側）を洗浄しているとの回答が 22.3%。

Q あなたはキッチンの次の場所を使用後、どのように洗っていますか。（いくつでも）

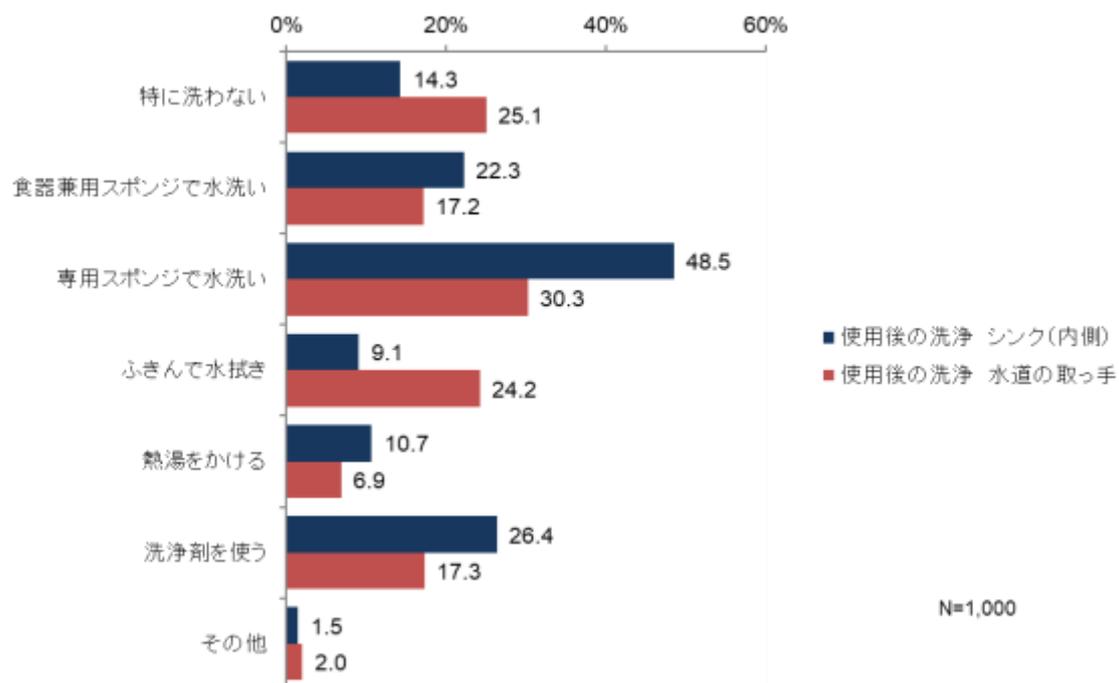


図5-37 シンク・水道の取っ手の洗浄方法

(7) 食品表示の確認状況及び順守状況

①食品表示の確認状況及び順守状況

- 「賞味期限」、「消費期限」は8割強が常に見ているが、守っているのは「賞味期限」26.3%、「消費期限」42.6%。
- 期限表示は女性の方が見ている割合が高いが、守っている割合は男性の方がやや高い。
- 「調理方法・使用方法」、「保存方法」は、常に見ている、守っているともに4割前後。
- 調査したすべての表示項目について、必ず守っているが5割に満たない。
- 調査したすべての表示項目について、男性の方が見ていない割合が高い。

Q あなたは、食品パッケージの次の表示について、それぞれの程度見ていますか。(それぞれ一つずつ)

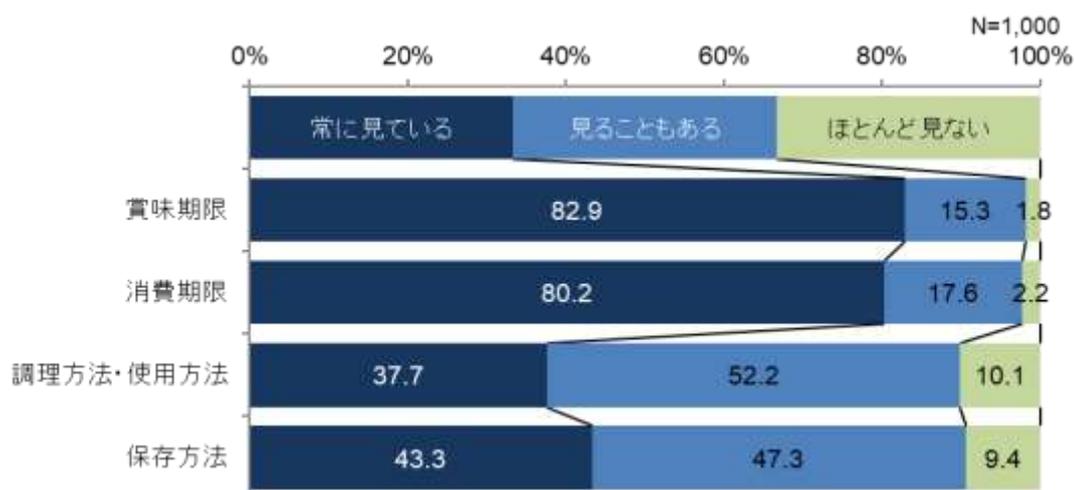


図5-38 食品表示の確認状況

Q あなたは、食品パッケージの次の表示について、それぞれの程度守っていますか。(それぞれ一つずつ)

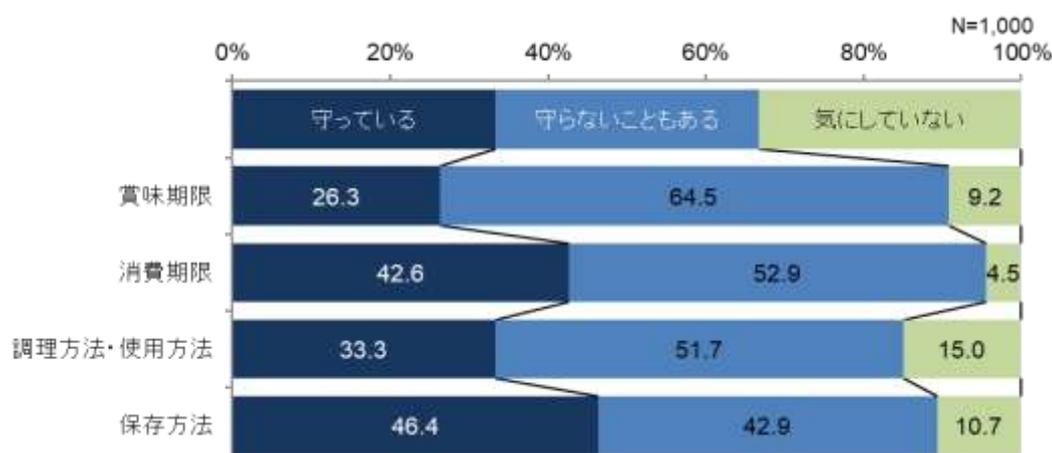


図5-39 食品表示の順守状況

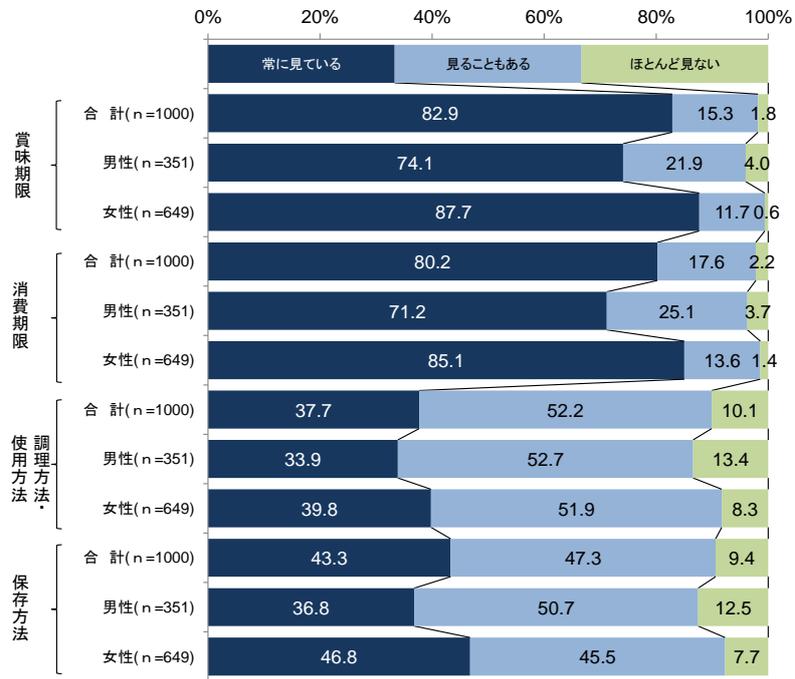


図5-40 食品表示の確認状況と性別の関係

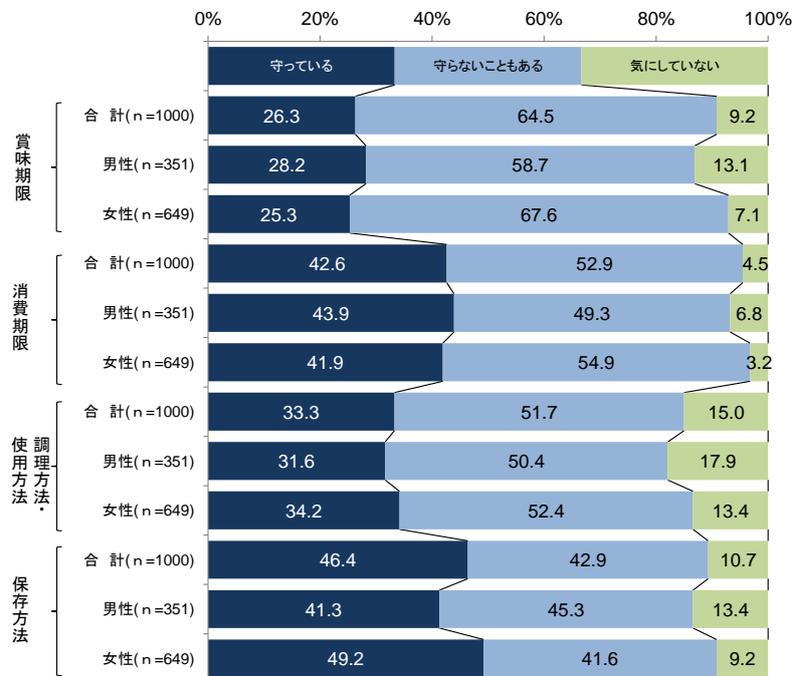


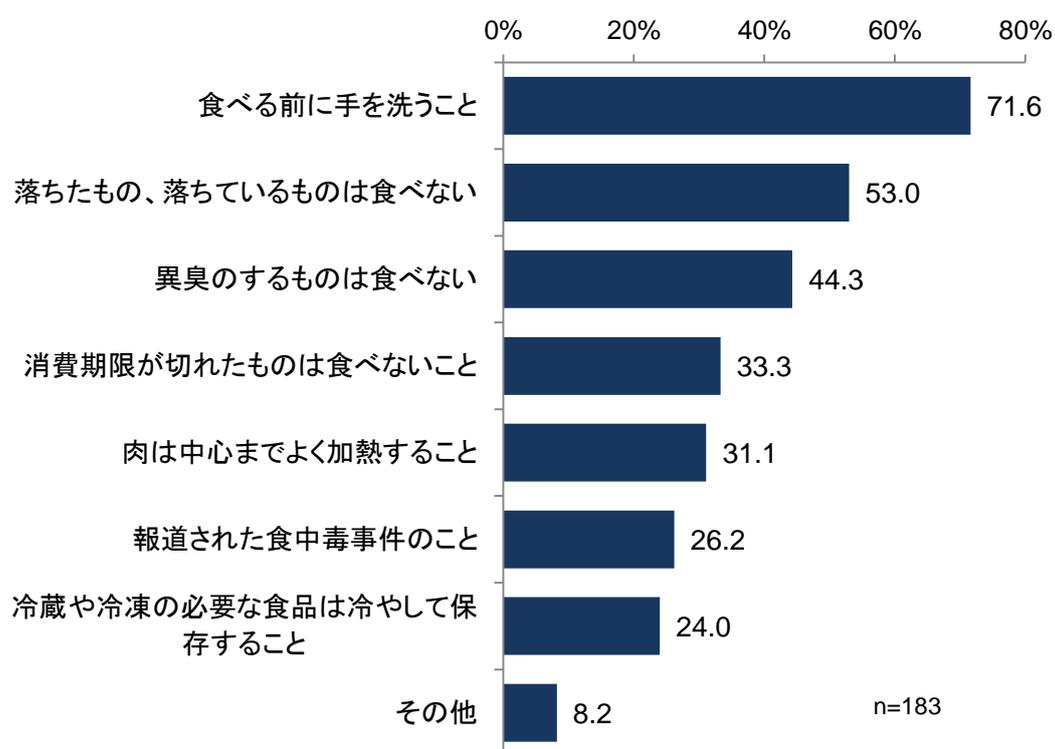
図5-41 食品表示の順守状況と性別の関係

(8) 食中毒に関する家庭内での教育状況

① 食中毒に関する家庭内での教育内容

- 子供に「食べる前に手を洗うこと」を教えているのは、71.6%。
- 菌をつけないための対策（「食べる前に手を洗うこと」）が比較的教えられている一方、菌を増やさない、やっつけるための対策（「冷蔵や冷凍の必要な食品は冷やして保存すること」、「肉は中心までよく加熱すること」）を教えているのは、3割前後。

Q ご家庭でお子様に食中毒について何か教えていますか。（いくつでも）



※多い順にソート

図5-42 食中毒に関する家庭内での教育内容

## ②食中毒に関する家庭内での教育内容と家族の実践状況の関係

● 子供に教えていることは、親自身も必ずやっている割合が高い。

- ・ 「食卓に着く前に手を洗うこと」は、子供に教えている人の 72.5%が自分も必ずやっている。
- ・ 「冷蔵や冷凍の必要な食品は冷やして保存すること」は、子供に教えている人の 27.3%が自分も必ずやっている。
- ・ 「消費期限が切れたものは食べないこと」は、子供に教えている人の 65.6%が自分も消費期限を守っている。
- ・ 「肉は中心までよく加熱すること」は、子供に教えている人の 70.2%が自分も必ずやっている。
- ・ 「異臭がするものは食べないこと」は、子供に教えている人の 70.4%が自分も必ずやっている。

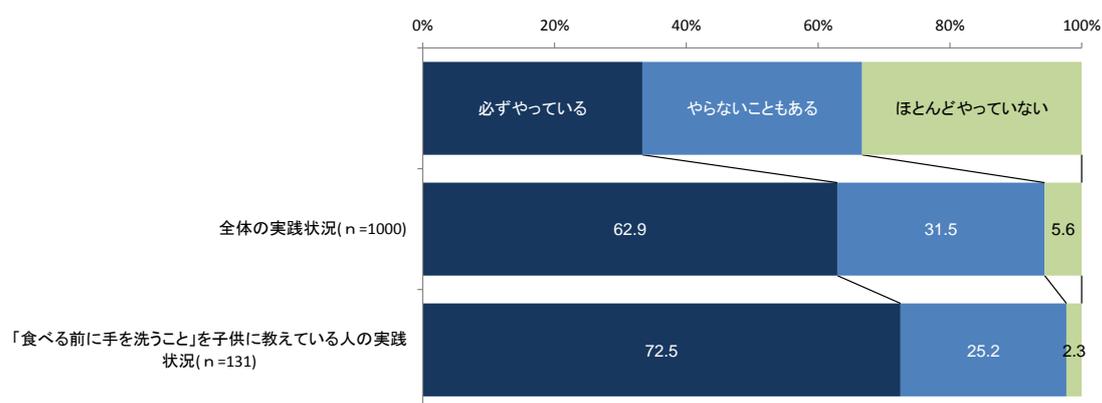


図5-43 「食べる前に手を洗うこと」の教育状況と「食卓につく前に手を洗う」の実践状況の関係

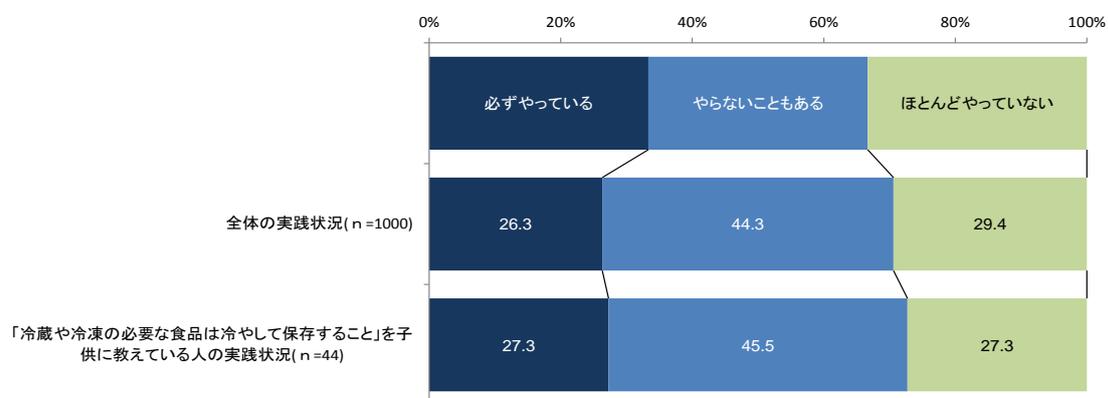


図5-44 「冷蔵や冷凍の必要な食品は冷やして保存すること」の教育状況と「冷蔵や冷凍の必要な食品は買い物の最後に購入し、保冷バッグに入れるなど、冷やして持ち帰る」の実践状況の関係

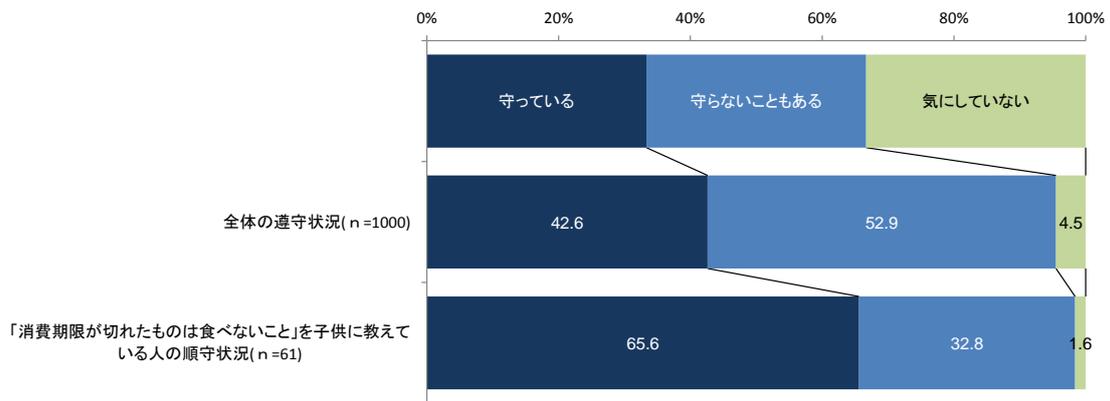


図5-45 「消費期限が切れたものは食べないこと」の教育状況と「消費期限」の実践状況の関係

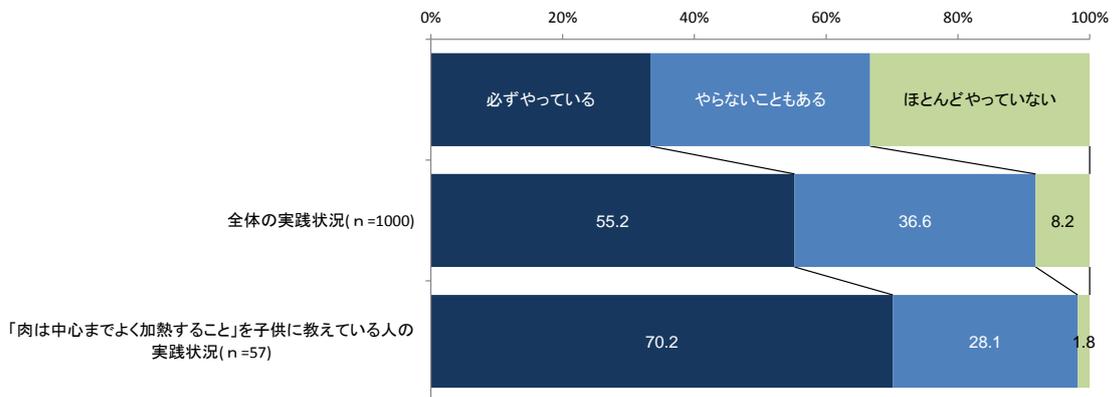


図5-46 「肉は中心までよく加熱すること」の教育状況と「肉や魚を加熱調理する場合は、中心部の色が白くなる程度まで加熱する」の実践状況の関係

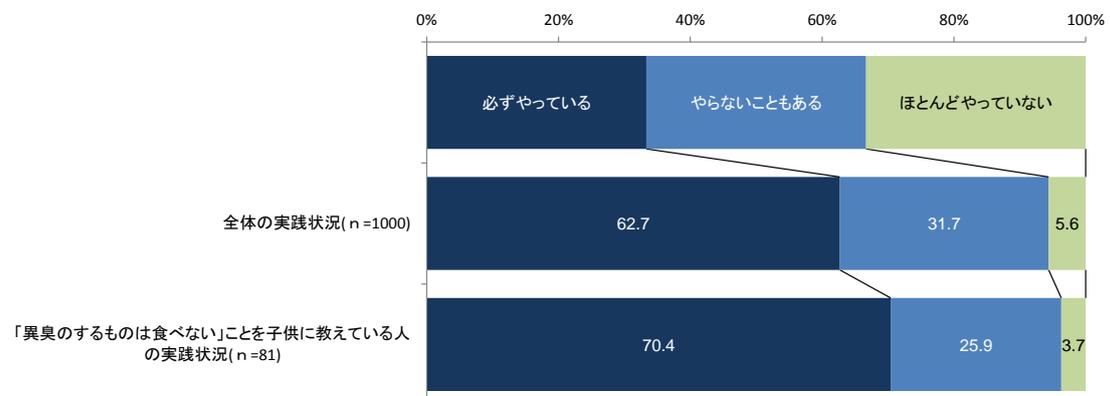


図5-47 「異臭のするものは食べない」の教育状況と「食べる前に臭いや色を確認する」の実践状況の関係

(9) 過去の食中毒事例に関する認知状況

① 食中毒事例の認知度と行動の変化

- 最も認知率が高く、いまでも気を付けているという人が多いのは、2011年の焼き肉チェーン店でのユッケによる腸管出血性大腸菌食中毒。■
- ・ 2011年の焼き肉チェーン店でのユッケによる腸管出血性大腸菌中毒について、性別では女性の方が今でも気を付けている人が多い。
- ・ 同事例について、年代別では、70代で今も気を付けている割合が最も高く、56.0%。

Q あなたは、次にあげるような食中毒事件等の事例をご存知でしたか。また、知っていた場合、事件について見聞きした後、原因となった食品を避ける、食中毒予防に気を付けるなど、あなたの行動に変化はありましたか。



図5-48 食中毒事例の認知度と行動の変化

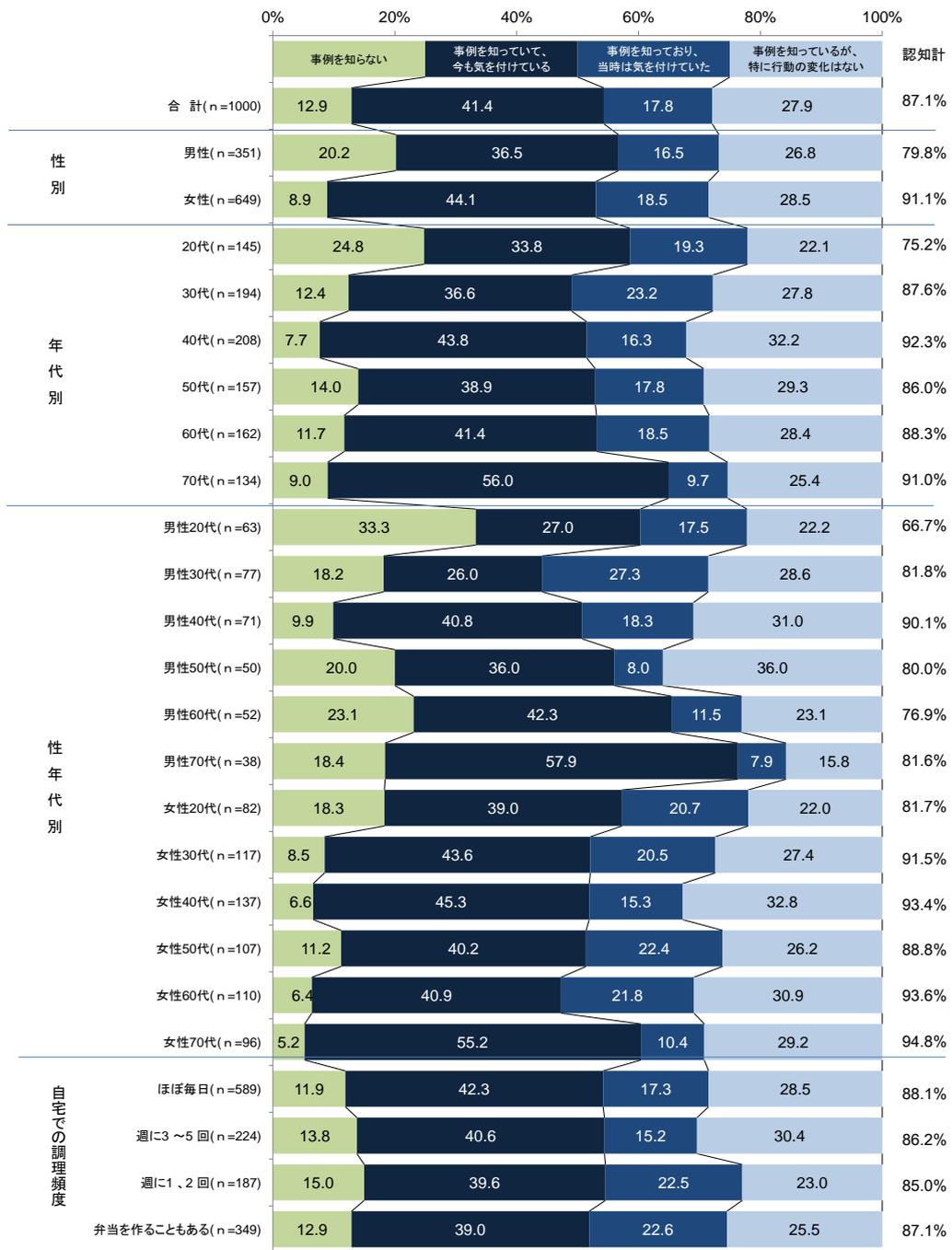


図5-49 2011年、焼肉チェーン店でのユッケによる腸管出血性大腸菌食中毒の認知度と行動の変化（性・年代・性年代・自宅での調理頻度別）

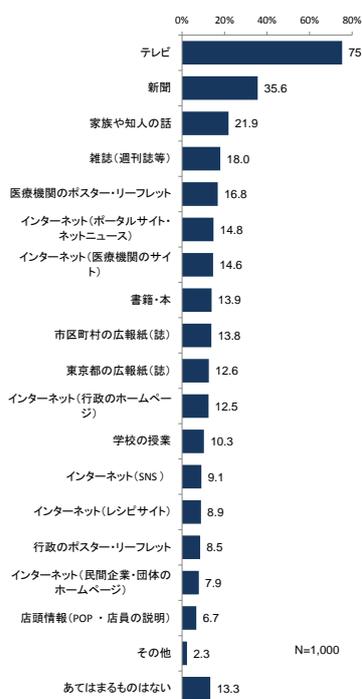
## (10) 食中毒予防に関する情報との関わり

### ①情報源

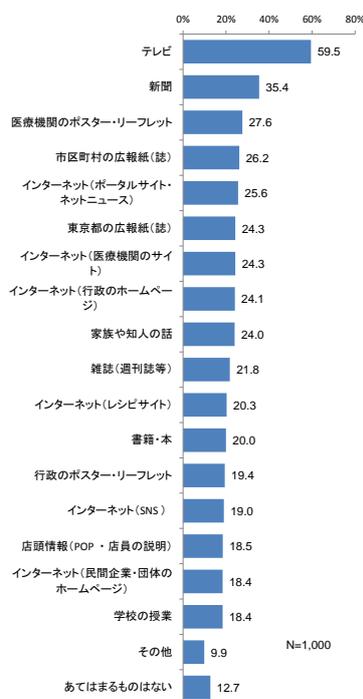
- 食中毒に関する情報を実際に得たことがあるのは、「テレビ」が **75.3%**で最も高く、「新聞」が **35.6%**、「家族や知人の話」、「雑誌(週刊誌等)」、「医療機関のポスター・リーフレット」が2割前後で続く。
- ここに情報あれば見るという媒体も「テレビ」が **59.5%**で最も高く、次いで「新聞」**35.4%**、「医療機関のポスター・リーフレット」**27.6%**が上位に。信頼できる情報源も同順位。

Q あなたは食中毒予防に関する知識をどこから得ていますか。「ア 実際に情報を得たことがあるもの」、「イ ここに情報があれば見ると思うもの」をお選びください。また、「ウ それぞれの情報源について信頼できると思うもの」をお選びください。(それぞれいくつでも)

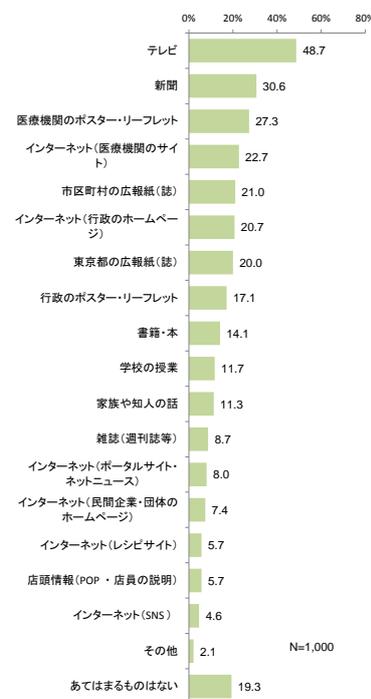
ア 実際に情報を得た



イ ここに情報があれば見る



ウ 信頼できる情報源



※多い順にソート

図5-50 食中毒予防に関する知識の情報源

ア 実際に情報を得た

- ・ 性別では、「テレビ」「家族や知人の話」「医療機関のポスター・リーフレット」は女性の方が高い。
- ・ 年代別では、「インターネット（ポータルサイト・ネットニュース）」は20代、30代、40代で2割以上となっている一方、50代以上になると1割未満。60代、70代は「テレビ」に次いで「新聞」が高い。

表5-9 実際に情報を得た  
(性・年代・性年代・自宅での調理頻度別)

		調査数	テレビ	新聞	家族や知人の話	雑誌(週刊誌等)	医療機関のポスター・リーフレット	インターネット(ポータルサイト・ネットニュース)	インターネット(医療機関のサイト)	書籍・本の	市区町村の広報紙(誌)	東京都の広報紙(誌)	
全体		1000	75.3	35.6	21.9	18.0	16.8	14.8	14.6	13.9	13.8	12.6	
性別	男性	351	67.2	35.6	15.7	16.8	13.1	13.7	15.7	13.7	12.0	11.4	
	女性	649	79.7	35.6	25.3	18.6	18.8	15.4	14.0	14.0	14.8	13.3	
年代	20代	145	76.6	27.6	30.3	18.6	20.7	20.0	17.2	20.7	12.4	15.2	
	30代	194	74.7	20.1	26.3	18.6	19.6	20.6	17.5	15.5	9.3	6.7	
	40代	208	76.0	32.2	18.3	13.9	15.9	21.2	15.9	10.6	15.9	15.4	
	50代	157	70.7	38.9	16.6	22.3	12.7	9.6	12.7	13.4	10.2	8.9	
	60代	162	77.8	48.1	17.3	21.6	15.4	6.8	11.7	13.0	14.8	13.6	
	70代	134	76.1	53.0	23.9	13.4	16.4	6.7	11.2	11.2	21.6	17.2	
	性年代	男性20代	63	74.6	33.3	20.6	14.3	15.9	17.5	19.0	15.9	11.1	15.9
男性30代		77	61.0	18.2	16.9	15.6	7.8	16.9	11.7	14.3	6.5	5.2	
男性40代		71	64.8	38.0	15.5	16.9	15.5	22.5	19.7	14.1	21.1	22.5	
男性50代		50	66.0	32.0	8.0	22.0	10.0	2.0	12.0	14.0	8.0	4.0	
男性60代		52	67.3	50.0	11.5	21.2	9.6	5.8	11.5	11.5	7.7	7.7	
男性70代		38	73.7	55.3	21.1	10.5	23.7	10.5	21.1	10.5	18.4	10.5	
女性20代		82	78.0	23.2	37.8	22.0	24.4	22.0	15.9	24.4	13.4	14.6	
女性30代		117	83.8	21.4	32.5	20.5	27.4	23.1	21.4	16.2	11.1	7.7	
女性40代		137	81.8	29.2	19.7	12.4	16.1	20.4	13.9	8.8	13.1	11.7	
女性50代		107	72.9	42.1	20.6	22.4	14.0	13.1	13.1	13.1	11.2	11.2	
女性60代		110	82.7	47.3	20.0	21.8	18.2	7.3	11.8	13.6	18.2	16.4	
女性70代		96	77.1	52.1	25.0	14.6	13.5	5.2	7.3	11.5	22.9	19.8	
頻度の自宅調理		ほぼ毎日	589	77.2	38.5	21.9	18.0	17.0	12.9	14.1	11.9	13.6	12.1
		週に3～5回	224	76.3	30.8	23.7	19.6	18.3	17.4	16.5	17.0	15.2	15.2
	週に1、2回	187	67.9	32.1	19.8	16.0	14.4	17.6	13.9	16.6	12.8	11.2	
	弁当を作ることある	349	77.7	36.1	24.4	21.2	22.1	18.3	18.3	15.2	18.6	16.9	

		調査数	インターネット(行政のホームページ)	学校の授業	インターネット(SNS)	インターネット(レシピサイト)	行政のポスター・リーフレット	インターネット(民間企業・団体のホームページ)	店頭情報(POP・店員の説明)	その他	あてはまるものはない	
全体		1000	12.5	10.3	9.1	8.9	8.5	7.9	6.7	2.3	13.3	
性別	男性	351	14.2	10.3	11.1	9.4	9.4	9.7	6.0	3.7	19.9	
	女性	649	11.6	10.3	8.0	8.6	8.0	6.9	7.1	1.5	9.7	
年代	20代	145	15.9	17.9	15.9	12.4	10.3	11.7	11.7	4.1	13.1	
	30代	194	16.0	14.4	12.9	10.8	7.2	7.7	5.2	2.1	16.0	
	40代	208	13.5	7.2	11.5	9.1	9.6	10.6	7.7	2.9	11.1	
	50代	157	10.8	8.3	4.5	6.4	5.1	7.0	5.7	0.6	15.9	
	60代	162	9.3	7.4	5.6	6.2	9.9	4.9	4.9	1.2	11.1	
	70代	134	8.2	6.7	2.2	8.2	9.0	4.5	5.2	3.0	12.7	
	性年代	男性20代	63	19.0	12.7	14.3	12.7	12.7	7.9	7.9	6.3	15.9
男性30代		77	9.1	11.7	13.0	10.4	6.5	9.1	5.2	3.9	28.6	
男性40代		71	22.5	9.9	18.3	12.7	14.1	15.5	8.5	5.6	16.9	
男性50代		50	16.0	10.0	6.0	4.0	4.0	8.0	4.0	2.0	20.0	
男性60代		52	5.8	11.5	3.8	5.8	7.7	7.7	5.8	-	17.3	
男性70代		38	10.5	2.6	5.3	7.9	10.5	7.9	2.6	2.6	18.4	
女性20代		82	13.4	22.0	17.1	12.2	8.5	14.6	14.6	2.4	11.0	
女性30代		117	20.5	16.2	12.8	11.1	7.7	6.8	5.1	0.9	7.7	
女性40代		137	8.8	5.8	8.0	7.3	7.3	8.0	7.3	1.5	8.0	
女性50代		107	8.4	7.5	3.7	7.5	5.6	6.5	6.5	-	14.0	
女性60代		110	10.9	5.5	6.4	6.4	10.9	3.6	4.5	1.8	8.2	
女性70代		96	7.3	8.3	1.0	8.3	8.3	3.1	6.3	3.1	10.4	
頻度の自宅調理		ほぼ毎日	589	12.1	9.8	7.1	8.3	8.0	7.1	6.5	1.9	12.7
		週に3～5回	224	14.7	12.5	11.2	10.3	9.8	9.4	7.6	2.7	13.8
	週に1、2回	187	11.2	9.1	12.8	9.1	8.6	8.6	6.4	3.2	14.4	
	弁当を作ることある	349	17.2	14.3	11.7	12.9	12.6	10.9	8.6	3.4	11.5	

※色付きセル：全体よりも5ポイント以上高い  
※全体の多い順にソート

イ ここに情報があれば見る

表5-10 ここに情報があれば見る  
(性・年代・性年代・自宅での調理頻度別)

		調査数	テレビ	新聞	医療機関の ポスター・ リーフレット	市区町村の 広報紙 (誌)	インターネッ ト(ポータル サイト・ネット ニュース)	東京都の広 報紙(誌)	インターネッ ト(医療機 関のサイト)	インターネッ ト(行政の ホームペー ジ)	家族や知人 の話	雑誌(週刊 誌等)	
全体		1000	59.5	35.4	27.6	26.2	25.6	24.3	24.3	24.1	24.0	21.8	
性別	男性	351	51.6	31.9	23.9	28.2	23.9	25.1	22.2	25.4	21.4	23.1	
	女性	649	63.8	37.3	29.6	25.1	26.5	23.9	25.4	23.4	25.4	21.1	
年代	20代	145	60.0	24.1	26.2	22.8	22.8	21.4	22.1	20.0	24.1	20.0	
	30代	194	60.3	28.9	29.4	25.8	32.0	22.7	26.3	23.2	25.8	22.2	
	40代	208	58.7	33.2	27.4	26.4	25.5	25.0	20.2	23.6	23.1	17.8	
	50代	157	56.7	35.0	21.0	16.6	23.6	15.3	21.7	21.7	19.7	17.8	
	60代	162	61.7	43.8	28.4	27.8	20.4	25.3	26.5	26.5	19.8	24.7	
	70代	134	59.7	50.7	33.6	39.6	28.4	38.1	30.6	30.6	32.8	30.6	
	性年代	男性20代	63	55.6	30.2	19.0	22.2	20.6	23.8	20.6	19.0	22.2	20.6
男性30代		77	48.1	20.8	20.8	26.0	22.1	24.7	18.2	19.5	15.6	18.2	
男性40代		71	47.9	32.4	19.7	22.5	19.7	18.3	18.3	21.1	16.9	14.1	
男性50代		50	48.0	32.0	24.0	24.0	24.0	18.0	14.0	24.0	24.0	22.0	
男性60代		52	65.4	48.1	28.8	32.7	28.8	26.9	28.8	34.6	23.1	30.8	
男性70代		38	44.7	34.2	39.5	52.6	28.9	44.7	42.1	44.7	34.2	44.7	
女性20代		82	63.4	19.5	31.7	23.2	24.4	19.5	23.2	20.7	25.6	19.5	
女性30代		117	68.4	34.2	35.0	25.6	38.5	21.4	31.6	25.6	32.5	24.8	
女性40代		137	64.2	33.6	31.4	28.5	27.0	27.7	21.2	24.8	26.3	19.7	
女性50代		107	60.7	36.4	19.6	13.1	23.4	14.0	25.2	20.6	17.8	15.9	
女性60代		110	60.0	41.8	28.2	25.5	16.4	24.5	25.5	22.7	18.2	21.8	
女性70代		96	65.6	57.3	31.3	34.4	28.1	35.4	26.0	25.0	32.3	25.0	
頻度の 自宅 調理		ほぼ毎日	589	62.0	38.5	29.2	28.2	24.8	26.7	25.8	24.4	24.4	23.3
		週に3～5回	224	58.5	31.3	26.3	23.7	28.6	21.0	23.2	26.3	24.1	19.6
	週に1、2回	187	52.9	30.5	24.1	23.0	24.6	20.9	20.9	20.3	22.5	19.8	
	弁当を作ることもある	349	59.6	38.7	28.4	25.5	26.9	25.5	22.6	23.8	24.9	26.1	

		調査数	インターネッ ト(レシピサ イト)	書籍・本	行政のポス ター・リーフ レット	インターネッ ト(SNS)	店頭情報 (POP・店 員の説明)	インターネッ ト(民間企 業・団体の ホームページ)	学校の授業	その他	あてはまるも のではない	
全体		1000	20.3	20.0	19.4	19.0	18.5	18.4	18.4	9.9	12.7	
性別	男性	351	18.8	22.8	20.8	19.1	18.5	18.8	16.2	13.4	17.4	
	女性	649	21.1	18.5	18.6	19.0	18.5	18.2	19.6	8.0	10.2	
年代	20代	145	17.2	20.0	15.9	20.7	13.8	14.5	15.2	6.9	13.8	
	30代	194	22.2	20.1	16.5	23.2	21.1	21.6	21.1	8.8	15.5	
	40代	208	18.8	15.9	17.8	17.3	15.4	16.8	18.8	9.6	12.5	
	50代	157	17.8	14.0	15.3	12.7	16.6	15.3	13.4	7.0	17.8	
	60代	162	19.1	22.2	23.5	16.7	21.0	18.5	17.9	14.2	9.3	
	70代	134	27.6	30.6	29.9	23.9	23.9	23.9	23.9	13.4	6.0	
	性年代	男性20代	63	12.7	20.6	15.9	15.9	12.7	12.7	14.3	9.5	15.9
男性30代		77	16.9	20.8	13.0	15.6	18.2	18.2	14.3	7.8	27.3	
男性40代		71	16.9	18.3	15.5	18.3	14.1	15.5	11.3	12.7	16.9	
男性50代		50	20.0	18.0	20.0	18.0	20.0	22.0	18.0	12.0	24.0	
男性60代		52	21.2	25.0	32.7	23.1	25.0	23.1	19.2	21.2	7.7	
男性70代		38	31.6	42.1	39.5	28.9	26.3	26.3	26.3	23.7	5.3	
女性20代		82	20.7	19.5	15.9	24.4	14.6	15.9	15.9	4.9	12.2	
女性30代		117	25.6	19.7	18.8	28.2	23.1	23.9	25.6	9.4	7.7	
女性40代		137	19.7	14.6	19.0	16.8	16.1	17.5	22.6	8.0	10.2	
女性50代		107	16.8	12.1	13.1	10.3	15.0	12.1	11.2	4.7	15.0	
女性60代		110	18.2	20.9	19.1	13.6	19.1	16.4	17.3	10.9	10.0	
女性70代		96	26.0	26.0	26.0	21.9	22.9	22.9	22.9	9.4	6.3	
頻度の 自宅 調理		ほぼ毎日	589	22.1	21.2	20.7	19.7	19.5	18.3	19.9	10.7	11.2
		週に3～5回	224	18.8	17.9	17.9	18.8	17.9	20.1	16.5	8.5	14.7
	週に1、2回	187	16.6	18.7	17.1	17.1	16.0	16.6	16.0	9.1	15.0	
	弁当を作ることもある	349	22.9	20.3	20.6	22.9	19.2	19.8	22.3	10.3	10.3	

※色付きセル：全体よりも5ポイント以上高い  
※全体の多い順にソート

ウ 信頼できる情報源

表5-11 信頼できる情報源  
(性・年代・性年代・自宅での調理頻度別)

		調査数	テレビ	新聞	医療機関の ポスター・ リーフレット	インターネッ ト(医療機 関のサイト)	市区町村の 広報紙 (誌)	インターネッ ト(行政の ホームページ)	東京都の広 報紙(誌)	行政のポス ター・リーフ レット	書籍・本	学校の授業	
全体		1000	48.7	30.6	27.3	22.7	21.0	20.7	20.0	17.1	14.1	11.7	
性別	男性	351	44.7	27.1	24.5	22.8	21.4	23.6	21.4	18.5	14.8	9.4	
	女性	649	50.8	32.5	28.8	22.7	20.8	19.1	19.3	16.3	13.7	12.9	
年代	20代	145	48.3	24.1	31.7	27.6	15.2	26.9	17.9	16.6	24.1	14.5	
	30代	194	48.5	25.3	35.6	28.4	25.3	28.4	21.6	25.8	19.1	15.5	
	40代	208	47.6	22.6	25.0	17.3	19.7	19.2	19.2	13.5	10.6	11.1	
	50代	157	48.4	31.8	24.8	22.9	17.8	21.7	17.2	15.3	11.5	11.5	
	60代	162	55.6	44.4	19.1	21.0	17.9	13.6	17.3	11.7	8.6	9.3	
	70代	134	43.3	39.6	26.9	19.4	30.6	12.7	27.6	19.4	11.2	7.5	
	性年代	男性20代	63	46.0	20.6	20.6	22.2	12.7	27.0	19.0	17.5	20.6	11.1
男性30代		77	40.3	19.5	32.5	26.0	27.3	27.3	22.1	27.3	20.8	10.4	
男性40代		71	43.7	22.5	12.7	11.3	16.9	15.5	16.9	8.5	8.5	2.8	
男性50代		50	44.0	34.0	34.0	30.0	28.0	32.0	30.0	24.0	20.0	20.0	
男性60代		52	55.8	42.3	17.3	23.1	11.5	15.4	11.5	13.5	7.7	7.7	
男性70代		38	39.5	31.6	34.2	28.9	36.8	26.3	34.2	21.1	7.9	5.3	
女性20代		82	50.0	26.8	40.2	31.7	17.1	26.8	17.1	15.9	26.8	17.1	
女性30代		117	53.8	29.1	37.6	29.9	23.9	29.1	21.4	24.8	17.9	18.8	
女性40代		137	49.6	22.6	31.4	20.4	21.2	21.2	20.4	16.1	11.7	15.3	
女性50代		107	50.5	30.8	20.6	19.6	13.1	16.8	11.2	11.2	7.5	7.5	
女性60代		110	55.5	45.5	20.0	20.0	20.9	12.7	20.0	10.9	9.1	10.0	
女性70代		96	44.8	42.7	24.0	15.6	28.1	7.3	25.0	18.8	12.5	8.3	
頻度 の調理 で		ほぼ毎日	589	51.8	31.7	25.1	20.7	19.0	18.5	17.3	13.9	12.4	11.0
		週に3～5回	224	44.6	29.0	33.9	25.0	23.7	23.7	22.3	21.0	17.0	14.3
	週に1、2回	187	43.9	28.9	26.2	26.2	24.1	24.1	25.7	22.5	16.0	10.7	
	弁当を作ることもある	349	49.6	29.2	22.9	20.3	18.9	18.1	18.6	15.5	12.0	13.5	

		調査数	家族や知人 の話	雑誌(週刊 誌等)	インターネッ ト(ポータル サイト・ネット ニュース)	インターネッ ト(民間企 業・団体の ホームページ)	インターネッ ト(レシピサ イト)	店頭情報 (POP・店 員の説明)	インターネッ ト(SNS)	その他	あてはまるも のではない	
全体		1000	11.3	8.7	8.0	7.4	5.7	5.7	4.6	2.1	19.3	
性別	男性	351	8.8	11.4	9.4	8.3	6.8	5.4	7.4	3.4	22.8	
	女性	649	12.6	7.2	7.2	6.9	5.1	5.9	3.1	1.4	17.4	
年代	20代	145	14.5	9.0	7.6	5.5	3.4	2.8	7.6	2.1	20.0	
	30代	194	10.3	12.4	9.8	9.3	8.8	7.2	6.2	3.1	17.0	
	40代	208	12.0	7.2	8.2	5.8	4.8	4.8	3.4	1.4	22.6	
	50代	157	13.4	9.6	8.9	11.5	7.0	7.6	6.4	3.2	20.4	
	60代	162	6.2	7.4	5.6	6.2	4.3	6.2	3.1	1.9	16.7	
	70代	134	11.9	6.0	7.5	6.0	5.2	5.2	0.7	0.7	18.7	
	性年代	男性20代	63	11.1	11.1	11.1	4.8	3.2	1.6	9.5	1.6	20.6
男性30代		77	3.9	11.7	9.1	13.0	11.7	5.2	7.8	3.9	23.4	
男性40代		71	12.7	9.9	8.5	1.4	2.8	4.2	4.2	1.4	29.6	
男性50代		50	18.0	22.0	14.0	18.0	16.0	14.0	16.0	10.0	22.0	
男性60代		52	1.9	7.7	7.7	5.8	1.9	3.8	3.8	1.9	19.2	
男性70代		38	5.3	5.3	5.3	7.9	5.3	5.3	2.6	2.6	18.4	
女性20代		82	17.1	7.3	4.9	6.1	3.7	3.7	6.1	2.4	19.5	
女性30代		117	14.5	12.8	10.3	6.8	6.8	8.5	5.1	2.6	12.8	
女性40代		137	11.7	5.8	8.0	8.0	5.8	5.1	2.9	1.5	19.0	
女性50代		107	11.2	3.7	6.5	8.4	2.8	4.7	1.9	-	19.6	
女性60代		110	8.2	7.3	4.5	6.4	5.5	7.3	2.7	1.8	15.5	
女性70代		96	14.6	6.3	8.3	5.2	5.2	5.2	-	-	18.8	
頻度 の調理 で		ほぼ毎日	589	11.0	7.6	6.3	6.5	4.8	5.1	3.4	1.5	19.7
		週に3～5回	224	11.2	10.3	9.8	8.0	5.4	6.7	4.5	3.1	18.3
	週に1、2回	187	12.3	10.2	11.2	9.6	9.1	6.4	8.6	2.7	19.3	
	弁当を作ることもある	349	12.9	8.9	7.7	7.7	4.3	5.2	4.3	2.3	18.9	

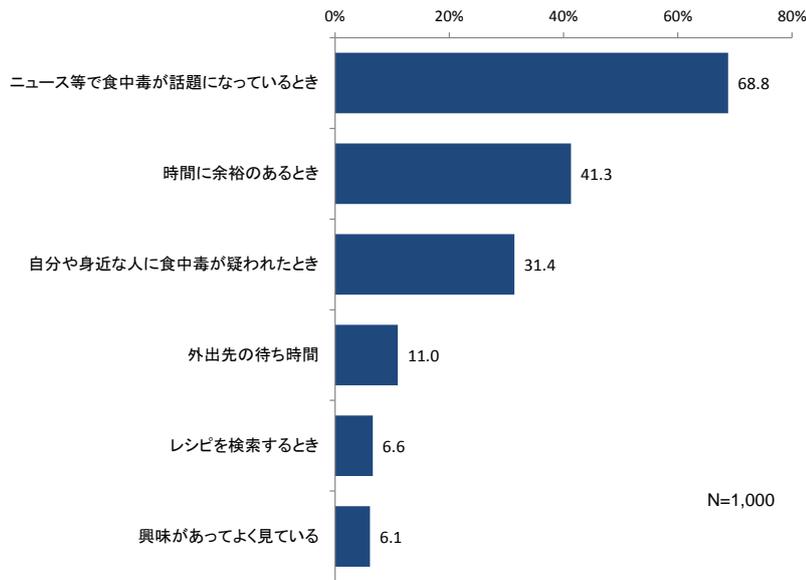
※色付きセル：全体よりも5ポイント以上高い  
※全体の多い順にソート

②食中毒予防に関する情報を見てもよと思うとき

● 食中毒予防に関する情報を見てもよと思うときは、「ニュース等で食中毒が話題になっているとき」が 68.8%で最も高く、「時間に余裕のあるとき」41.3%、「自分や身近な人に食中毒が疑われたとき」31.4%が続く。

- ・ 「時間に余裕のあるとき」は男性で高い。また、若い世代ほど高い。
- ・ 「ニュース等で食中毒が話題になっているとき」は女性で高く、年代別では60代、70代で高い。

Q 食中毒予防に関する情報を見てもよと思うときはどんなときですか。(いくつでも)



※多い順にソート

図5-51 食中毒予防に関する情報を見てもよと思うとき

表5-12 食中毒予防に関する情報を見てもよと思うとき

(性・年代・性年代・自宅での調理頻度別)

		調査数	時間に余裕のあるとき	外出先の待ち時間	ニュース等で食中毒が話題になっているとき	自分や身近な人に食中毒が疑われたとき	レシピを検索するとき	興味があってよく見ている	その他
全体		1000	41.3	11.0	68.8	31.4	6.6	6.1	1.5
性別	男性	351	47.0	11.4	54.4	23.4	6.3	7.1	2.0
	女性	649	38.2	10.8	76.6	35.7	6.8	5.5	1.2
年代	20代	145	53.1	18.6	55.2	33.8	15.2	9.7	1.4
	30代	194	45.9	18.0	64.4	33.5	8.8	7.7	1.0
	40代	208	41.8	9.1	66.3	32.7	4.3	4.8	1.9
	50代	157	40.8	8.3	67.5	25.5	3.2	3.8	1.9
	60代	162	34.0	4.9	75.9	30.2	3.1	6.8	1.9
	70代	134	30.6	6.0	86.6	32.1	6.0	3.7	0.7
	性年代	男性20代	63	55.6	20.6	46.0	23.8	12.7	14.3
	男性30代	77	48.1	19.5	46.8	20.8	7.8	7.8	1.3
	男性40代	71	50.7	5.6	46.5	25.4	5.6	5.6	2.8
	男性50代	50	52.0	10.0	52.0	14.0	4.0	6.0	2.0
	男性60代	52	42.3	3.8	65.4	28.8	1.9	3.8	3.8
	男性70代	38	23.7	2.6	86.8	28.9	2.6	2.6	-
	女性20代	82	51.2	17.1	62.2	41.5	17.1	6.1	1.2
	女性30代	117	44.4	17.1	76.1	41.9	9.4	7.7	0.9
	女性40代	137	37.2	10.9	76.6	36.5	3.6	4.4	1.5
	女性50代	107	35.5	7.5	74.8	30.8	2.8	2.8	1.9
	女性60代	110	30.0	5.5	80.9	30.9	3.6	8.2	0.9
	女性70代	96	33.3	7.3	86.5	33.3	7.3	4.2	1.0
自宅での調理頻度	ほぼ毎日	589	40.1	10.2	73.0	32.4	7.0	5.8	1.0
	週に3～5回	224	41.1	16.5	64.3	30.8	8.0	7.6	2.7
	週に1、2回	187	45.5	7.0	61.0	28.9	3.7	5.3	1.6
	弁当を作ることもある	349	43.0	13.8	63.3	33.2	8.0	8.3	1.1

※色付きセル：全体よりも5ポイント以上高い

### ③食中毒予防に関する冊子等を手に取りやすい場所

- 食中毒予防に関する都のパフレット等を手に取りやすい場所としては、「医療機関」の割合が最も高く5割強。■  
次いで「スーパー」、「郵便局・銀行」、「役所・公民館」が3割以上で上位。■
- 就学前の子供がいる人では65.0%が保育所や幼稚園で「手に取る」としている。■

Q 食中毒予防に関する東京都のパフレットやリーフレットが以下のような場所にあったら、手に取りますか。（それぞれひとつだけ）

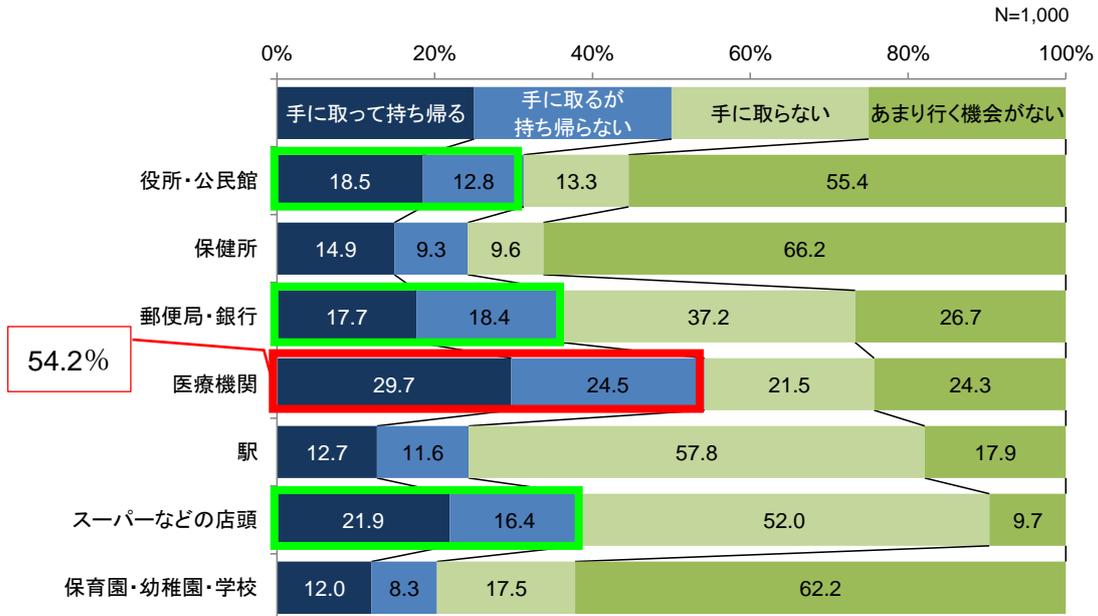


図5-52 食中毒予防に関する冊子等を手に取りやすい場所

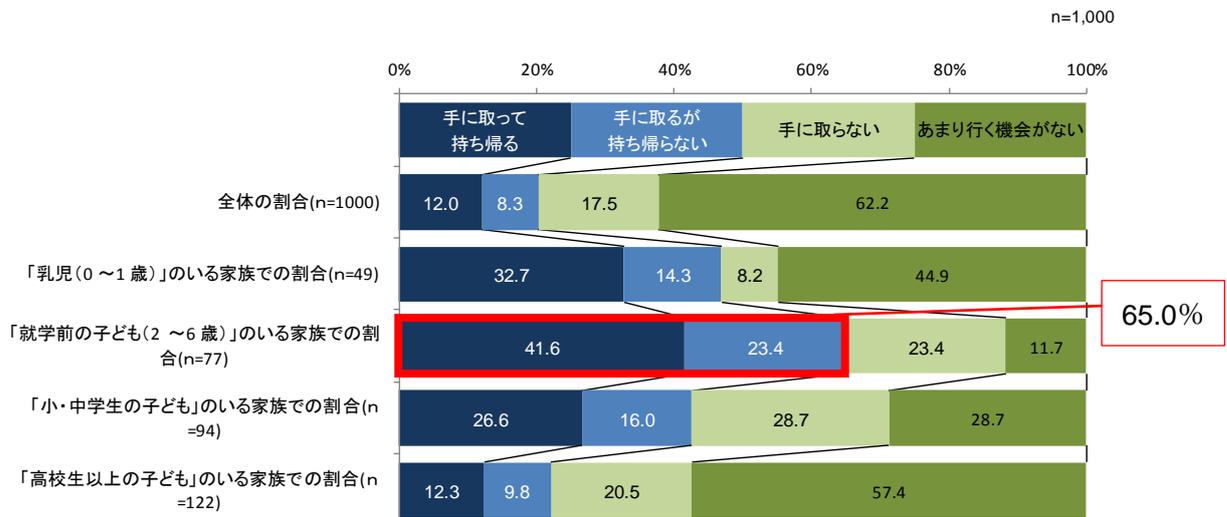


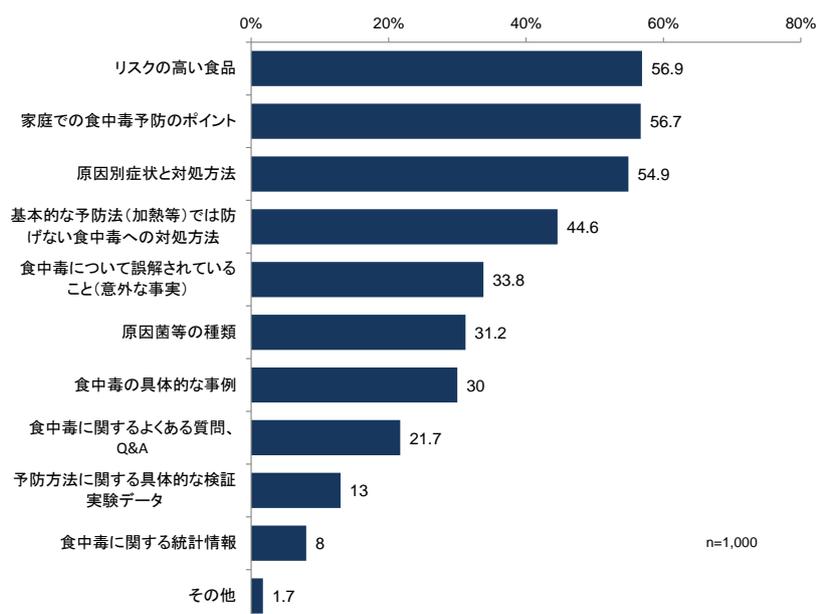
図5-53 保育園・幼稚園・学校で食中毒に関する冊子等を手に取るか（子供の年齢別）

#### ④食中毒について知りたいこと

● 食中毒に関して知りたいことは、「リスクの高い食品」「家庭での食中毒予防のポイント」「原因別症状と対処方法」がトップ3。

- ・ 女性では、「家庭での食中毒予防のポイント」「原因別症状と対処方法」「基本的な予防法では防げない食中毒への対処方法」が全体よりも5ポイント以上高い。

Q あなたが食中毒について知りたいことは何ですか。(いくつでも)



※多い順にソート

図5-54 食中毒について知りたいこと

表5-13 食中毒について知りたいこと (性・年代・性年代・自宅での調理頻度別)

		調査数	リスクの高い食品	家庭での食中毒予防のポイント	原因別症状と対処方法	基本的な予防法(加熱等)では防げない食中毒への対処方法	食中毒について誤解されていること(意外な事実)	原因菌等の種類	食中毒の具体的な事例	食中毒に関するよくある質問、Q&A	予防方法に関する具体的な検証実験データ	食中毒に関する統計情報	その他	
全体		1000	56.9	56.7	54.9	44.6	33.8	31.2	30.0	21.7	13.0	8.0	1.7	
性別	男性	351	49.6	45.3	44.7	32.8	28.5	34.5	26.8	20.8	11.4	10.5	2.6	
	女性	649	60.9	62.9	60.4	51.0	36.7	29.4	31.7	22.2	13.9	6.6	1.2	
年代	20代	145	59.3	53.1	47.6	40.7	25.5	35.2	29.0	26.2	15.9	12.4	2.1	
	30代	194	56.7	57.2	55.7	43.3	34.0	36.6	30.4	27.8	17.0	14.4	3.1	
	40代	208	55.3	55.3	56.7	43.8	33.7	26.9	26.0	21.6	12.0	6.3	0.5	
	50代	157	56.1	54.1	57.3	40.8	36.3	27.4	29.9	21.0	9.6	7.0	1.9	
	60代	162	54.3	58.6	57.4	45.7	34.0	26.5	30.2	18.5	10.5	2.5	2.5	
	70代	134	61.2	62.7	53.0	55.2	39.6	35.6	36.6	12.7	12.7	4.5	-	
性年代	男性20代	63	49.2	33.3	39.7	33.3	25.4	39.7	31.7	28.6	15.9	14.3	3.2	
	男性30代	77	49.4	50.6	46.8	27.3	24.7	40.3	26.0	19.5	14.3	18.2	2.6	
	男性40代	71	47.9	36.6	43.7	23.9	31.0	26.8	23.9	25.4	9.9	8.5	1.4	
	男性50代	50	46.0	36.0	50.0	28.0	30.0	30.0	24.0	22.0	10.0	10.0	4.0	
	男性60代	52	50.0	55.8	44.2	40.4	28.8	32.7	25.0	17.3	7.7	3.8	3.8	
	男性70代	38	57.9	68.4	44.7	55.3	34.2	36.8	31.6	5.3	7.9	2.6	-	
	女性20代	82	67.1	68.3	53.7	46.3	25.6	31.7	26.8	24.4	15.9	11.0	1.2	
	女性30代	117	61.5	61.5	61.5	53.8	40.2	34.2	33.3	33.3	18.8	12.0	3.4	
	女性40代	137	59.1	65.0	63.5	54.0	35.0	27.0	27.0	19.7	13.1	5.1	-	
	女性50代	107	60.7	62.6	60.7	46.7	39.3	26.2	32.7	20.6	9.3	5.6	0.9	
	女性60代	110	56.4	60.0	63.6	48.2	36.4	23.6	32.7	19.1	11.8	1.8	1.8	
	女性70代	96	62.5	60.4	56.3	55.2	41.7	35.4	38.8	15.6	14.6	5.2	-	
	調理頻度の	ほぼ毎日	589	59.9	61.8	55.0	46.9	33.6	30.2	32.3	21.6	12.9	7.1	1.7
		週に3~5回	224	51.8	51.3	55.4	44.2	36.2	36.2	27.2	22.8	14.3	12.1	2.2
週に1、2回		187	53.5	47.1	54.0	38.0	31.6	28.3	26.2	20.9	11.8	5.9	1.1	
弁当を作ることもある		349	53.0	57.6	56.2	42.1	33.0	29.5	28.9	20.9	14.0	7.7	2.0	

※色付きセル：全体よりも5ポイント以上高い  
 ※全体の多い順にソート

(11) レシピサイトの利用状況

① レシピサイトの利用状況

- レシピサイトを見る人は全体の 74.8%。

② レシピサイトのレシピに対する食品衛生上の疑問・不安の有無

- レシピサイト利用者のうち、掲載されたレシピに食品衛生面での疑問・不安を感じたことがある人は 42.6%。■
- 性別では、疑問・不安を感じたことがあるが女性 38.8%に対し、男性は 50.9%。■
- 年代別では、20代、30代で疑問・不安を感じたことがある人が多い。■

Q レシピサイトに掲載されたレシピについて、食品衛生の観点から疑問や不安を感じたことはありますか。

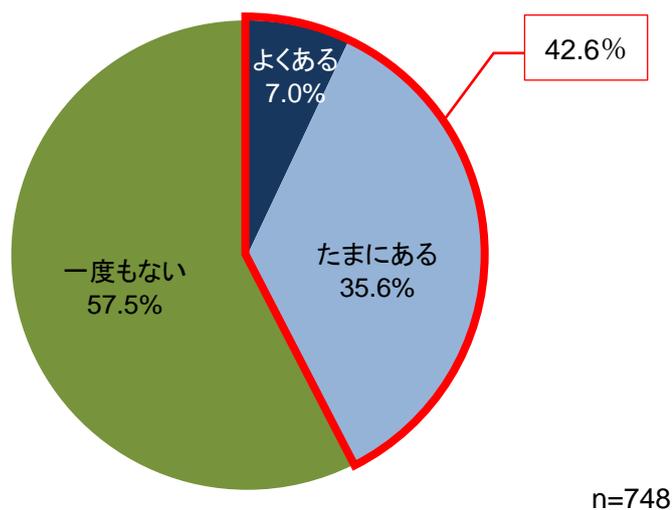


図5-55 レシピサイトのレシピに対する食品衛生上の疑問・不安の有無

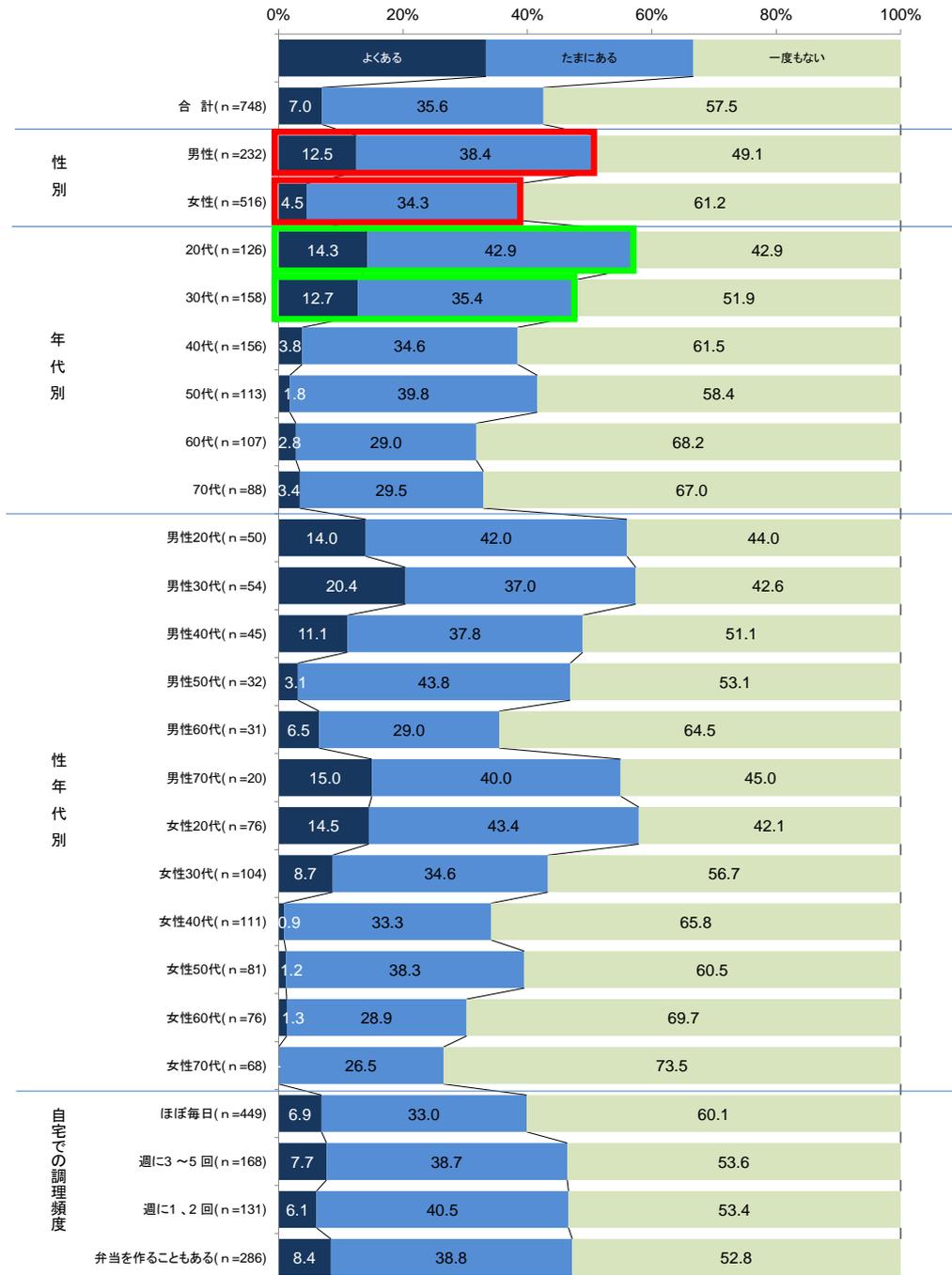


図5-56 レシピサイトのレシピに対する食品衛生上の疑問・不安の有無  
(性・年代・性年代・自宅での調理頻度別)

### ③レシピサイトのレシピに食品衛生上の疑問・不安を感じた具体的な点

- レシピサイトのレシピに衛生面の不安を感じた具体的な点としては、加熱時間が不十分、保存方法、生食や食材の取り扱い方など、調理法に関する不安が多く挙げられている。

Q 疑問や不安を感じた点を具体的に教えてください。（自由回答）

表5-14 レシピサイトのレシピに食品衛生上の疑問・不安を感じた具体的な点

回答		件数
■調理法への不安		137
1	加熱時間が不十分	41
2	保存方法に不安がある	22
3	調理法に不安がある	20
4	生食や食材の取り扱い方に不安	18
5	衛生的でない情報が掲載されている	13
6	調理者の衛生・食材を手で触る	8
7	調理器具の衛生面が不安	8
8	火を十分に通していないものなどのお弁当を紹介している	7
■レシピへの不安		54
1	プロのレシピではないので不安がある	21
2	レシピ通りにできない・分かりにくい	17
3	栄養面・味付けに不安がある	13
4	はちみつレシピに不安	3
■正しい情報かどうかわからない		13
■なんとなく不安		8
■自分の知識と違っているときに不安を感じる		7

## VI. 家庭における食中毒予防の普及啓発に向けたポイント

予備調査、グループインタビュー調査及び本調査の結果から、家庭における食中毒予防の効果的な普及啓発にあたっては、次のようなポイントが考えられる。

### 1 ホームページの改善

東京都のホームページ『食品衛生の窓』は、「内容は有用」との声がある一方、「階層が深すぎる」「構成・レイアウトが役所的で使う人の視点に立っていない」「説明が多すぎる」「視覚的に訴えるものがない」との評価が挙げられている。

このことから、特に都民向けコンテンツについて、体系的に再整理するとともに、個々のコンテンツの内容を工夫するなど、改善を図る必要がある。また、若年層に対しては SNS を積極的に活用した情報発信も有効と考えられる。

### 2 『食の安心パトロール家庭版（仮）』の作成

グループインタビューでは、パンフレット『食の安心パトロール 働く仲間編』が好評で「イラスト、デザインがかわいい」「よくまとまっている」「菌の特徴と対策がわかりやすい」など高く評価されたほか、デザインが事業者よりも都民向けとの評価もあった。

家庭での食中毒予防に向けた普及啓発パンフレット等の作成にあたっては、これらの意見を踏まえた内容とする。

### 3 医療機関等での情報提供

医療機関は、食中毒に関する情報源及び冊子等を手に取りやすい場所として上位に挙げられていることから、普及啓発内容に応じて、医療機関を介した情報提供を検討する。

### 4 子供向けコンテンツによる親子双方への普及啓発

子供に教えていることは、親自身も実践している割合が高いとの調査結果もあり、子供を対象としたコンテンツを親に対して情報発信するなど、普及啓発内容に応じて、親子双方に対して有効な情報提供について検討する。

### 5 レシピサイトを介した情報発信

週1回以上調理する人の約75%はレシピサイトを見ており、そのうち4割以上の方はレシピサイトに掲載されたレシピに食品衛生面の疑問・不安を感じたことがあるとしている。

家庭での食中毒予防を図る手段の一つとして、レシピサイトを介した正確な情報の発信について検討する。