

■調査目的

平成23年4～5月に牛肉の生食が原因と考えられる食中毒が発生しました。O157をはじめとする腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌は加熱や消毒処理には弱い反面、特に食肉を生で食べることはリスクが高いことから、取り扱いについて新たな規格基準が同年10月設定されました。

そこで、生食用食肉による食中毒を見直すきっかけとなることを目的に、アンケートを実施しました。

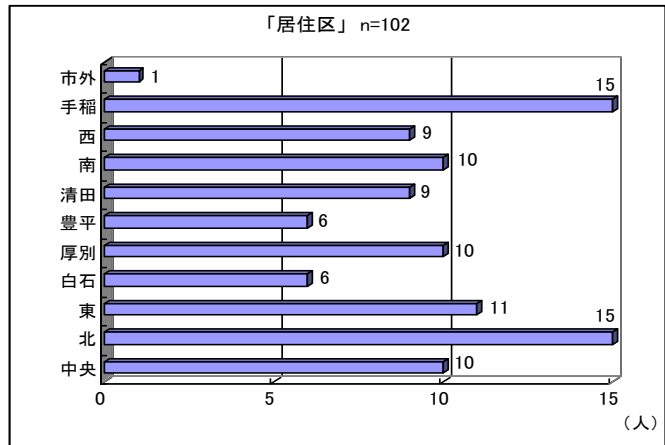
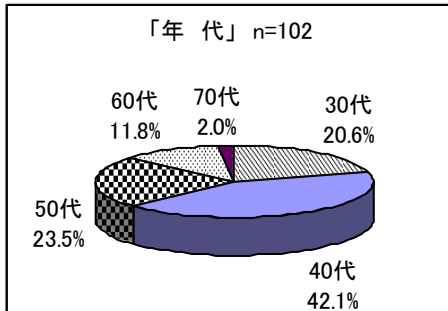
■調査期間:平成 24 年1月下旬～2月上旬

■調査方法:郵便・FAXによる送付

■調査対象:アンケート調査協力員 (価格調査モニター及び同経験者) 105 名

有効回答者数 102人 (回収率 97.1%)

■回答者属性 (男性1人 女性 101人)



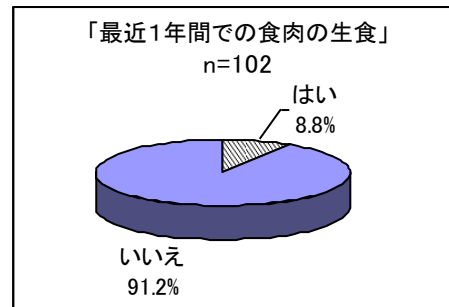
1 この一年間で食肉の生食は？ (n=102)

～生食をした人は1割以下～

この一年間、「生食したことがある」と回答した人は102人中9人(8.8%)と1割以下であった。

尚、期間を限定したため「生食していない」との回答者の中には、設問4の自由記載で「以前はよく食べていた」、「食中毒事件からあまり食べたいと思わなくなった」、「ユッケが好きだったが食べなくなった」と過去に生食していた人も複数見られた。

年代別では30・40代が各3人、50代が2人、60代が1人であった。

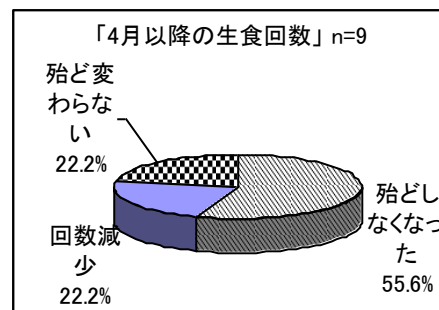


◆「生食をした」と回答した人への質問

(1)食中毒発生(H23.4)以前と以後の生食回数は？ (n=9)

～「殆どしなくなった」が5割以上～

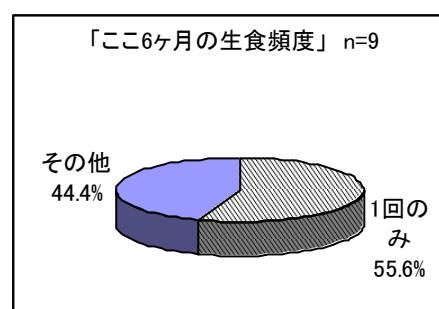
食中毒発生以後「殆ど生食しなくなった」(55.6%)が5割以上で、「殆ど変わらない」(22.2%)は2割程度であった。



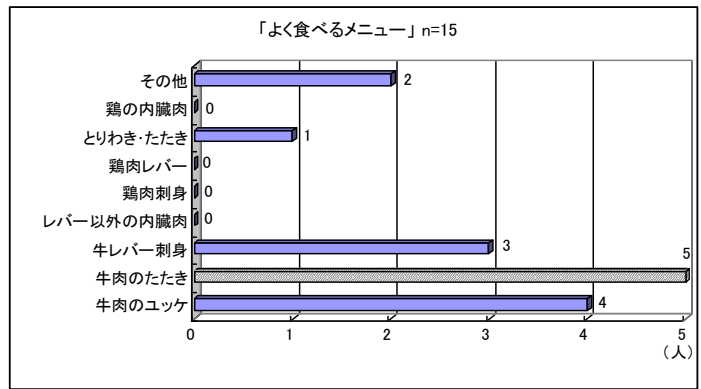
(2)この6ヶ月間の平均生食頻度は？ (n=9)

～「その他」の回答は全員「生食していない」であった～

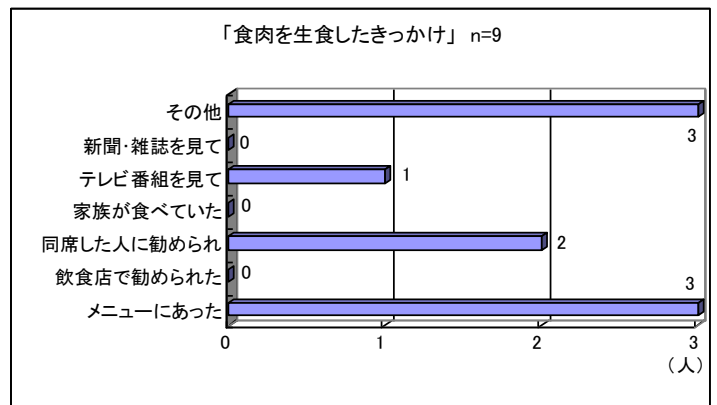
「1回のみ」(55.6%)が5割以上で、「その他」(44.4%)の内訳も、すべて「まったく食べなかった」と生食回数の減少傾向が見られた。



(3)よく食べるメニューは？ (n=13 複数回答)
 ~規格基準の対象「牛肉のたたき・ユッケ」も~
 「牛肉のたたき」(5人)、「牛肉のユッケ」(4人)、「牛レバーの刺身」(3人)と牛肉の生食が多く、「その他」の内訳は「馬肉」(2人)であった。



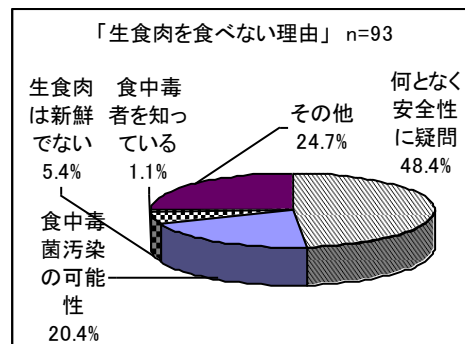
(4)生食をしたきっかけ？ (n=9)
 ~「飲食店でのメニューにあった」がきっかけに~
 「飲食店のメニューにあった」(3人)、「飲食店で同席した人に勧められて」(2人)と、家庭内より外食の機会に生食する傾向が見られた。
 「その他」の内訳は、「土産にもらった」(2人)、「知人に店を紹介されて」(1人)であった。



◆「生食しなかった」と回答した人への質問

(1)生食をしない理由は？

~5割近くが「何となく安全性に疑問」~
 「何となく安全性に疑問」(48.4%)が5割近くと高く、次いで「食中毒菌に汚染されている可能性」(20.4%)であった。
 「その他」の理由として多く見られたのは、「生食肉が苦手」(14人)、「食経験がない」(5人)で、少数回答として「店のメニューからなくなった」、「小さい子供がいるから」(各1人)であった。
 年代別でも、すべての年代で1位は「何となく安全性に疑問」であった。

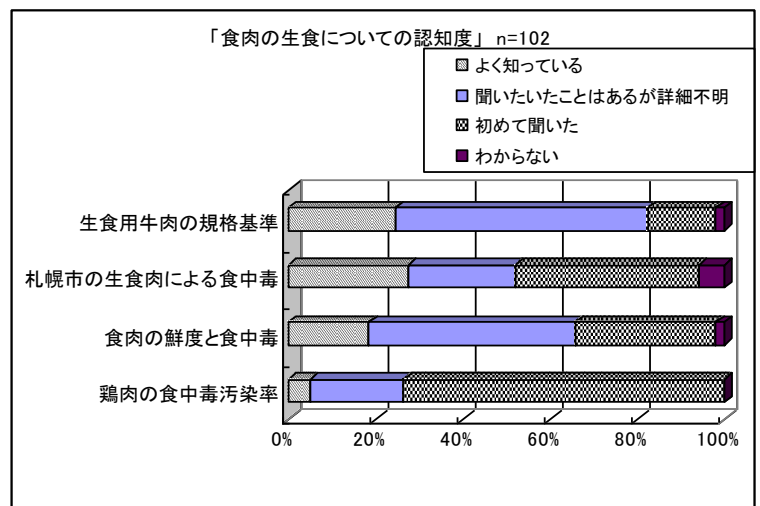


2 食肉の生食全般に関する認知度は？ (n=102)

~「生食用牛肉の規格基準」の認知度は高め傾向~

「よく知っている」割合が低かったのは「鶏肉の食中毒汚染率」※¹(4.9%)の1割以下で、逆に割合が高かったのは、「札幌市の生食肉による食中毒」※²(27.4%)「生食用牛肉の規格基準」※³(24.5%)であった
 また、「よく知っている」・「聞いたことはあるが詳細は不明」を併せた認知度は、「生食用牛肉の規格基準」(82.3%)と「食肉の鮮度と食中毒」※⁴(65.7%)が高めの傾向で、規格基準については8割以上と関心の高さが伺えた。

年代別では、各項目とも「よく知っている」



割合は60代が高めの傾向であったが、「生食用牛肉の規格基準」については30代の「よく知っている」(28.6%)割合が高かった。

	鶏肉の食中毒汚染率	食肉の鮮度と食中毒	札幌市の生食肉食中毒	生食用牛肉の規格基準
30代	0%	14.3%	19.0%	<u>28.6%</u>
40代	4.7%	18.6%	32.5%	23.3%
50代	4.2%	12.5%	16.7%	25.0%
60代	<u>8.3%</u>	<u>33.3%</u>	<u>41.7%</u>	16.7%

■ 参考情報

※1:「鶏肉の食中毒汚染率」～「平成20年度食品の食中毒菌汚染実態調査」(厚労省医薬食品局食品安全部監視安全課)より
 指定品目の鶏ミンチ肉 196 検体中、E.coli(大腸菌属) 166 検体(84.7%)、サルモネラ菌 84 検体(42.9%)、カンピロバクター46 検体(23.5%)が陽性であった。また、自治体選定品目(実施自治体 19)鶏肉 30 検体でも大腸菌 23 検体(76.7%)、サルモネラ菌 14 検体(46.7%)、カンピロバクター8 検体(26.7%)が陽性であった。

※2:「札幌市の生食肉による食中毒」～「ちょっと待って！お肉の生食」(札幌市保健所)より
 飲食店で提供された「牛レバー刺身」が原因と考えられる腸管出血性大腸菌O157 や「鶏レバーのレア焼き」、「鶏のたたき」が原因と考えられる食中毒が発生している。

※3:「生食用牛肉の規格基準」～「生食用食肉(牛肉)の規格基準設定に関する Q&A」(厚労省)より
 生食用食肉等の安全性確保は平成 10 年に策定された生食用食肉の衛生基準(「衛生基準通知」)により衛生管理がされていた。平成23年4月に発生した食中毒事件を機に罰則を伴う強制力のある生食用牛肉の規格基準が設定。対象は生食用牛肉(内臓を除く)でいわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺及び牛タタキを含む。また、消費者庁においても、生食用牛肉の表示基準を設定することとされている。

※4:「食肉の鮮度と食中毒」～「ちょっと待って！お肉の生食」(札幌市保健所)より
 肉の食中毒菌は鶏、牛、豚等の腸の中におり、解体される時、食中毒菌が他の部分の肉に付いてしまう。また、レバーでは内部にまでカンピロバクターが入り込んでいることが近年の研究により分かっている。新鮮なら生でも安全とは限らない。

3 生食肉の食中毒防止のために消費者として取り組むことは？

※記述式回答:()内は同意見の人数

○ 生食は避ける

- ・できるだけ生食は避ける (30代/5人 40代/13人 50・60代/各5人)
- ・自分の体調が悪い時は食べない (30・40・50代各1人)
- ・生食は避けるべきだが食べるときは自己責任で (30代/2人 40代/1人 50代/2人)
- ・子どもには安全性を考え食べさせない (30・50代/各1人 40代/2人)

○ 信頼できる販売店・飲食店を選ぶ

- ・国の安全性基準をクリアした信頼できる店や専門店を選ぶ (30・50・60代/各4人 40代/6人)
- ・食の好みは様々なので「自己責任」も必要。信頼できる店で食べる分には私的にはよいと思う (30代)

○ 行政機関による食中毒のPRを要望

- ・行政の基準や取締りをもっと厳重にして欲しい (60代)
- ・魚の生食と同感覚で生食肉も販売されていたため消費者は安全と考えていた。関係機関の指導を要望 (70代)
- ・生食による食中毒の危険性をもっとアピールする (40代/2人 50代/1人)
- ・若い人や子供に、食育の中で食中毒について教えていくべき (50代)

○ 販売店・飲食店の安全への配慮

- ・店内に食中毒への注意喚起ポスターやポップ等を義務化 (30代)
- ・商品パッケージに生食によるリスクを表示し注意喚起をする (50代)
- ・生食用として基準をクリアしていることを表示 (40代)
- ・飲食店・販売業者は事故がないよう細心の注意を払い、消費者も自己責任で判断すべき (40代/2人 50代/2人)

○ その他

- ・新聞やネット等で消費者自身も情報収集し、食中毒について勉強することが大切 (30代・50代/各2人)
- ・祝事の席で鶏肉を刺身で出す地域もあるので自己責任につきる (70代)
- ・生食は韓国の食文化流行の影響もあるように思う。食習慣の違いを考え、冷静に判断すべき (40代)

4 食肉の安全性についての疑問や不安、日頃感じていることは？

※記述式回答：()内は同意見の人数

○生食用牛肉の規格基準について

- ・食中毒の発生率が高い牛レバーや鶏肉が対象外では、基準が甘いのでは (40代)
- ・規格基準が制定されても実際、有効に運用されるのか疑問 (40代)
- ・輸入牛肉は今回の規格基準が適用されるのか。されても輸入牛肉はその加工工程が不安 (40代)
- ・先日、規格基準適合調査の結果、不適合施設が9割以上と報道され驚いた。随時抜き打的に検査し安全性を確保して欲しい (60代)
- ・家族が食品会社で鶏肉を扱っており、生食肉と鮮魚(刺身)の違いを理解していたので、危険性のある生食肉の販売・提供には疑問があった。規格基準はできたが、子供の生食は注意が必要ではないか (40代)
- ・日本以外の国は殆どが肉や卵の生食を国が禁じている。日本も徹底した規制をもうけるべき (30代)

○食肉の安全性への疑問

- ・安全・安心な食肉を購入しているつもりでも、消費者は規格基準に適合しているか判断できないので確認できる掲示や商品への表示をして欲しい (40代)
- ・専門店で食中毒が起き、何を信用して良いのか不安を感じる (50・60代/各1人)
- ・消費者は販売店を信用するしかなく、様々な視点から安心・安全を見極めるのは難しいのが現実 (40代)
- ・ステーキをレアで食べることは安全性上問題ないのか (40・50代/各1人)

○食中毒について再認識

- ・アンケートを通し食肉の食中毒について認識を新たにした (30・40代/各1人)
- ・今回のアンケートで、生食メニューの多さに驚いた。死亡事故が果たして教訓になったか疑問 (40代)
- ・子供いるので生焼けに注意していたが、75°Cで1分以上の加熱が必須と分かり温度計を購入した (30・60代/各1人)
- ・食中毒事件もどこか他人事と思っている消費者もいるのでは。食中毒への認識を新たにした (50代/2人)
- ・昨年の食中毒事件から、生食肉を食べたいと思わなくなった (30代)
- ・以前は生食の怖さを知らず食べていた。生食のリスクをもっと消費者に注意喚起をすべきだったのでは (40代)
- ・焼き肉店でレバ刺しを必ず食べていたが、今は基準を遵守した肉でも怖くて食べられない (50代)

○食肉の鮮度について

- ・パック詰め肉の色が表面は鮮やかな赤だが、下側は黒ずんでいることがあった。以前、食肉の期限表示偽装があったので、古い肉では…と不信感がある (30代)
- ・表示から解凍品か生か判断できないことがあり鮮度に不安。新鮮な肉でも、菌に汚染されていることを子供の時から教えていくべき (50代)
- ・新鮮な食肉も食中毒菌に汚染されていることがわかり、改めて消費期限を過ぎた食肉の扱いや、家庭用冷凍庫で保管した食肉の保管期限を知りたい (40代)

■まとめ

今回、設問が期間を限定した「食肉の生食の有無」であったことから、「生食した」との回答は 102 人中9人 (8.8%)と1割以下でしたが、自由記載から過去に生食していたと思われる人も複数いました。事件発生後、生食肉の安全性への疑問の声が自由記載にも複数挙がっており、回答者の生食頻度にも減少傾向が見られました。平成 23 年 10 月より罰則を伴う強制力のある「規格基準」が制定されたことで、生食用食肉の安全性が高まったように思われます。今後、対象外の牛レバーや鶏肉等についても早期の規格基準制定が望まれます。また、自由記載にも要望があった“基準に適合している旨の表示・掲示”が事業者にも周知され、“生食についての注意喚起に係る表示”についても基準が規定されました。

アンケート結果から、①「生食しない理由」として「食中毒菌に汚染されている可能性」(20.4%)が2割に対し、「何となく安全性に疑問」(48.4%)が5割であった ②「鶏肉の食中毒汚染率の高さを知っている」(4.9%)は1割以下であった ③「生食肉の食中毒は鮮度に係わらず起きることを知っている」(18.6%)は2割以下であった と全体的に食中毒についての認識が低い傾向が見られました。また、自由記載からも“アンケートを通し食肉の食中毒について認識を新たにした”との声が見られました。

消費者として、生食用食肉の食中毒に限らず、家庭での調理における加熱不足や生肉に触れた手や調理器具による2次汚染のリスクを再認識することが必要と思われます。

