

令和5年度

区政モニターアンケート（第2回）

結 果

調査内容	「食中毒予防などの食品衛生」について 「新しい日常店」について
調査期間	令和5年7月5日から7月24日
調査対象	区政モニター（100名）
回答数	87名（回収率87%）

※各設問でお寄せいただきました意見などの記述は、ほぼ原文のまま掲載させていただいているため、体裁は統一しておりません。また、回答比率は、小数点第一位を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合があります。ご了承ください。

令和5年8月25日  
千代田区政策経営部広報広聴課

令和5年 区政モニターの内訳

( )内は今回アンケートの回答者数

年齢別の内訳

10歳代	1名	(0名)
20歳代	16名	(16名)
30歳代	27名	(24名)
40歳代	27名	(24名)
50歳代	16名	(12名)
60歳代	7名	(6名)
70歳代	5名	(4名)
80歳代	1名	(1名)
合計	100名	(87名)

在住・在勤・在学の内訳

在住	83名	(70名)
在勤	17名	(17名)
在学	0名	(0名)
合計	100名	(87名)

## 【目 次】

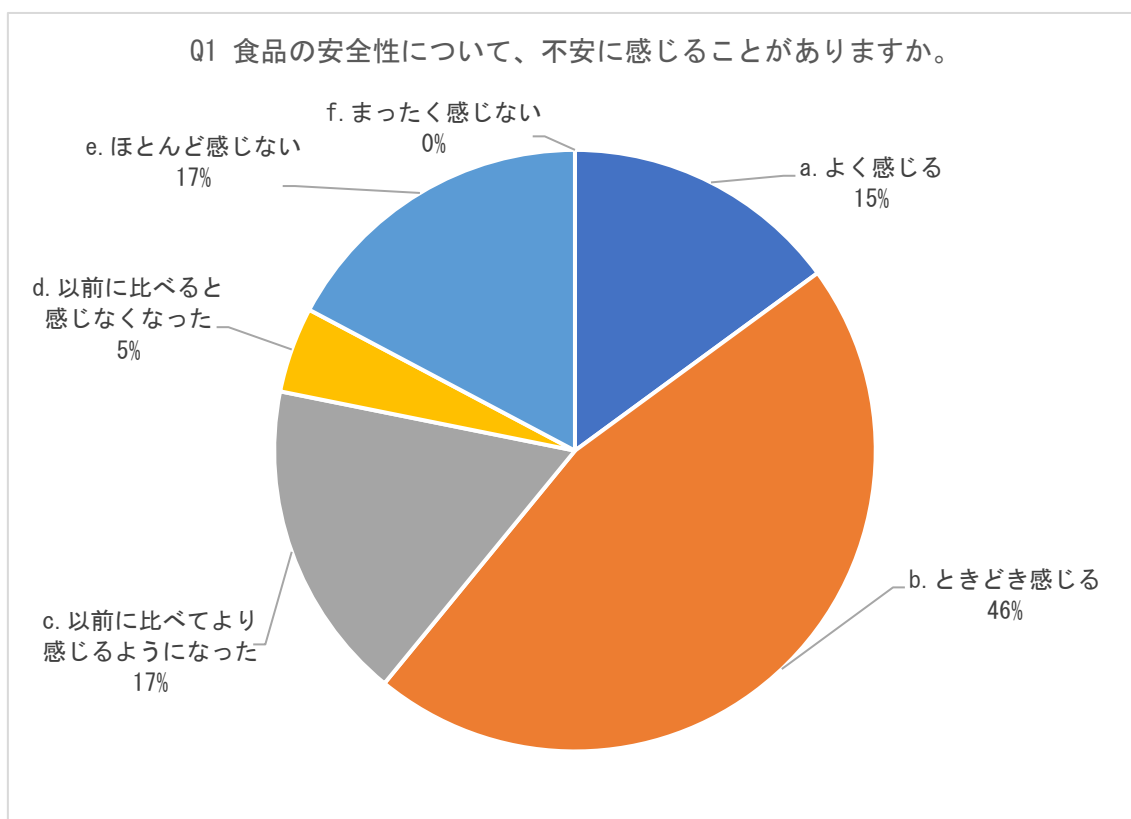
※下記目次では、実際の設問を簡略表記としています。

Q1 食品の安全性について、不安に感じるがありますか。 . . . . .	5
Q1-② どのような品目の食品の安全性に不安を感じますか。また、その理由をそれぞれ教えてください。 . . . . .	6
Q1-③ どのような要因に食品の安全性の不安を感じますか。また、その理由をそれぞれ教えてください。 . . . . .	13
Q2 食品を購入する際に、表示を確認しますか。 . . . . .	19
Q2-② 食品表示のどの項目を確認しますか。 . . . . .	20
Q3 生食用として提供・販売されている食肉はそれぞれどれに該当すると思えますか。 . . . . .	22
Q4 食肉を生や半生で食べたことはありますか。 . . . . .	35
どこで、どの種類の食肉を生や半生で食べましたか。	
Q4-② 「牛肉」についてお答えください . . . . .	36
Q4-③ 「牛レバー」についてお答えください . . . . .	37
Q4-④ 「豚肉」についてお答えください . . . . .	38
Q4-⑤ 「豚レバー」についてお答えください . . . . .	39
Q4-⑥ 「鶏肉」についてお答えください . . . . .	40
Q4-⑦ 「鶏レバー」についてお答えください . . . . .	41
Q4-⑧ 「馬肉」についてお答えください . . . . .	42
Q4-⑨ 「ジビエ（野生鳥獣肉：シカ、イノシシ、カモなど）」についてお答えください . . . . .	43
Q4-⑩ 「カンガルー肉、ダチョウ肉」についてお答えください . . . . .	44
Q4-⑪ 「鶏ハツ」についてお答えください . . . . .	45
Q4-⑫ 「鶏すなぎも」についてお答えください . . . . .	46
Q4-⑬ 「その他の肉」についてお答えください . . . . .	47
Q4-⑬ 何の肉を生や半生で食べましたか。 . . . . .	48
Q5 調理の前に手を洗いますか。 . . . . .	49
Q6 食事の前に手を洗いますか。 . . . . .	50
Q7 便所を使用した後、手を洗いますか。 . . . . .	51
Q8 HACCP を知っていますか。 . . . . .	52
Q9 お店を選定するときは新型コロナウイルス感染症の予防対策がしっかりなされているお店を選んでいきますか。 . . . . .	53
Q10 感染症の予防対策として、お店内の換気が良いかを気にしていますか。 . . . . .	54
Q11 千代田保健所長が自主的な感染症の予防対策をしていると認証した「新しい日常店」について知っていますか。 . . . . .	55

Q11-② お店を選定するときは「新しい日常店」の中から選んでいますか。.....	56
Q12 「新しい日常店」は、店頭に認証シールを掲示しています。下記認証シールを見たことはありますか。.....	57
Q13 令和3年11月実施の「新しい日常店」を対象とした千代田区 PayPay キャンペーン第2弾（最大25%付与）を利用しましたか。.....	58
Q14 キャンペーンは「新しい日常店」を知るきっかけとなりましたか。.....	59
Q15 「新しい日常店」にCO <sub>2</sub> センサを活用して換気対策（1,000ppm以下に管理）をしていることを知っていましたか。.....	60
Q16 CO <sub>2</sub> センサを無償配付し、換気状況を目で確認して対策をとるよう勧めた取り組みについてどのように思いますか？ また、その理由を記載してください。.....	61
Q17 「換気 View 」アプリについて.....	63
Q17-② 実際に利用した飲食店においてアプリを活用してCO <sub>2</sub> 濃度を確認しましたか。	64
Q17-③ 換気OKボタンを押したことがありますか。.....	65

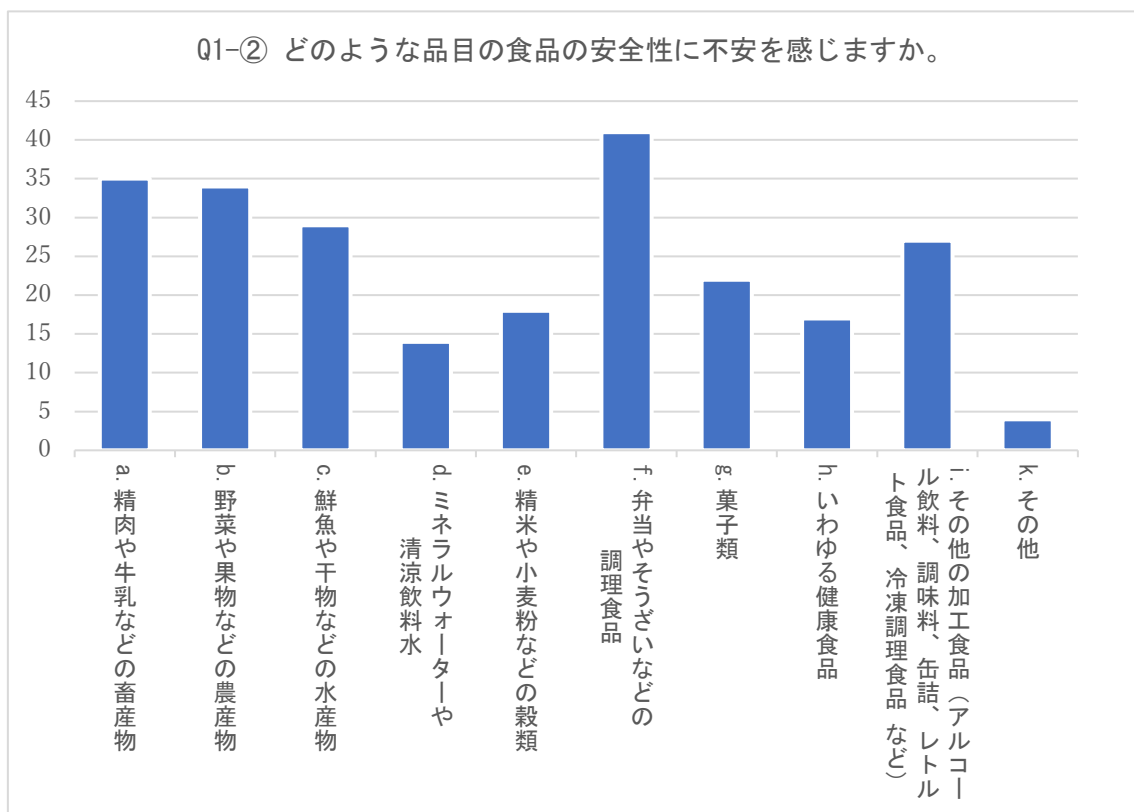
Q1 食品の安全性について、不安に感じることはありませんか。

項目	回答数	割合
a. よく感じる	13	15%
b. ときどき感じる	40	46%
c. 以前に比べてより感じるようになった	15	17%
d. 以前に比べると感じなくなった	4	5%
e. ほとんど感じない	15	17%
f. まったく感じない	0	0%



Q1-② (Q1で「a. よく感じる」「b. ときどき感じる」「c. 以前に比べてより感じるようになった」「d. 以前に比べると感じなくなった」とお答えの方に) どのような品目の食品の安全性に不安を感じますか。また、その理由をそれぞれ教えてください。(複数回答可)

項目	回答数
a. 精肉や牛乳などの畜産物	35
b. 野菜や果物などの農産物	34
c. 鮮魚や干物などの水産物	29
d. ミネラルウォーターや清涼飲料水	14
e. 精米や小麦粉などの穀類	18
f. 弁当やそうざいなどの調理食品	41
g. 菓子類	22
h. いわゆる健康食品	17
i. その他の加工食品 (アルコール飲料、調味料、缶詰、レトルト食品、冷凍調理食品 など)	27
k. その他	4



(理由)

a. 精肉や牛乳などの畜産物

- 中国産
- 外国産かどうか
- 鳥インフルなど立て続けに発生しているから
- 生精肉が多いと思う。
- 投与薬物による副作用
- 豚肉、鶏肉
- 生肉の管理方法
- 輸入品の品質管理など。成長剤やホルモン剤が使われていないか。
- お肉で海外のものは買う気がしない
- 肥料への農薬
- 調理の際に菌の付着など不安になる
- 足が速いから
- 国産のものを選ぶようにしている
- 原材料費(飼料など)が高騰しているにもかかわらず、値段がそこまで上昇していない。ということはどこかで差額を負担しているところがあるのだとすれば、食品そのもの不安材料になります。
- 精肉
- 鳥インフルエンザなどがとりだたされているため
- 肥料
- 産地、衛生管理、加工が気になることがあるから
- 消費期限の設定についての信頼性
- 衛生面が気になる
- 特に肉の賞味期限など、夏は腐りやすいので鮮度は気になります。
- 家畜の生育環境やえさ

b. 野菜や果物などの農産物

- 中国産
- 産地偽造。劣悪品の販売(高級果物を購入したら、前日発送の冷蔵品なのにカビていたり、傷んでいた)
- 農薬の使用度合い
- 味がしないし、糖度が高い。
- 農薬、放射能物質
- 農薬の使用の有無
- 農薬 産地偽装
- 虫が入ってないか、農薬

- 同上の理由。農薬など
- 農薬の影響の有無
- 最近話題の虫やカエルが入ってたら嫌だな、と思ってしまう
- 鮮度
- 農薬が多いと聞く
- 農薬、原産国での管理
- 農薬
- 国産のものを選ぶようにしている
- 原材料費(農薬など)が高騰しているにもかかわらず、値段がそこまで上昇していない。ということはどこかで差額を負担しているところがあるのだとすれば、食品そのもの不安材料になります。
- 農薬や福島の放射能汚染
- 土地
- 生産地、農薬の使用が見えないことがあるから
- 国産かどうか(農薬の懸念等)
- 衛生面が気になる
- 農薬

#### c. 鮮魚や干物などの水産物

- 中国産
- 日本を含め周辺国からの工業廃水汚染など
- 水銀、放射能物質
- カドミウム等有害性
- 添加物など
- 汚染水の影響の有無
- 中国、韓国からの海水汚染
- 寄生虫、細菌
- 国産のものを選ぶようにしている
- 原材料費(飼料など)が高騰しているにもかかわらず、値段がそこまで上昇していない。ということはどこかで差額を負担しているところがあるのだとすれば、食品そのもの不安材料になります。
- 夏になったため
- 海外産の刺し身
- 福島の放射能汚染
- 海水汚染
- さしみの寄生虫など、温暖化の影響で最近被害が増えているか
- 原産地、加工、衛生管理が気になることがあるから



- 鮮魚はアニサキス症にかかる可能性があるので、夏は特に不安です

#### d. ミネラルウォーターや清涼飲料水

- 違法投棄などによる、土壌汚染の不安
- ネット等でミネラルウォーターといえども安全性が高くないものもあると知り
- 含有砂糖が多すぎる。
- 清涼飲料水の糖分など
- 人工甘味料
- 飲料水の場合、水道水をそのままつめているのでは、と不安です。
- カビ混入で自主回収
- 添加物の使用が気になるから
- 糖分などの成分やお水の産出場所

#### e. 精米や小麦粉などの穀類

- カビなど、品質管理のごまかしがありそう
- 放射能物質
- グルテン。
- 農薬の使用量などや残留量など
- 古米が混ざっていないか
- 農薬、原産国
- 国産のものを選ぶようにしている
- 原材料費(農薬など)が高騰しているにもかかわらず、値段がそこまで上昇していない。ということはどこかで差額を負担しているところがあるのだとすれば、食品そのもの不安材料になります。
- 土地
- 暑い日が多いので、虫が湧いていないか
- 生産地、農薬の使用の状況がわからないことがあるから
- 農薬
- 虫がついている時もあるので

#### f. 弁当やそうざいなどの調理食品

- 小さい子供がいるので、添加物が多く使われていないか気になります
- 添加物が入っていないか
- 食品管理などは、モラルに委ねるしかないから
- 添加物が多用されていると感じる
- 調理過程の衛生面
- 作られた環境や添加物、賞味期限が長いものの背景などが気になる

- 添加物
- 防腐剤等の使用
- 添加物の多くないか不安です。
- 添加物がどの程度入っているか
- 製造過程での衛生面
- 安いのが売られているがなぜそれだけ安くできるのか
- 添加物や塩分など
- テイクアウトを始めた飲食店が、本当にテイクアウトに耐えうる衛生状況なのか。とくに消費期限を明記しないパターンがあり不安。
- 添加物の有無
- 暑くなってきたので食中毒がこわい
- 添加物の有無
- 中国製の原料、人工甘味料
- 添加物を気にするようになった
- 食品添加物
- 消費期限内の材料を使用しているのか製品となっている状態でわからないため。
- 常温で陳列されている店など(蕁麻疹ができたことがある)
- 添加物
- 防腐剤、添加物
- 個人店で調理された弁当の衛生管理が徹底されているか。大手チェーンでのアルバイトの管理
- 原材料、衛生管理が見えないことがあるから
- 添加物が多く使用されている為
- 加工者の清潔度合い
- 調理食品は、消費者には調理過程が見えないので、火が中まで通ってるかなど不安です
- 含まれている薬品

#### g. 菓子類

- 日本は添加物大国だと聞いてから気になっています。
- 工場での異物混入の News が多いから
- 異物混入
- 子供が食べるから
- 添加物の有無
- 添加物
- 血糖値が気になる
- 甘味料の量や質が気になります。
- 塩分、糖分など

- 添加物の有無
- 添加物、人工甘味料
- 食品添加物
- 消費期限内の材料を使用しているのか製品となっている状態でわからないため。
- 防腐剤、添加物、着色料
- 添加物が気になるから
- 化学調味料

#### h. いわゆる健康食品

- 罰則が甘すぎて、根拠のない誇大広告が増え過ぎ
- 副作用
- サプリメント
- 効能
- 効能などの信頼度
- サプリメントの有用性に関する広告の真偽が不明
- 原料への添加物
- 偽りがないか
- 巷に健康食品が多すぎて、どれが安全がまるっきりわからないため。
- 効果がわからない
- 健康被害が出るケースがあるから
- 製造過程の不透明さ、人体への安全性

#### i. その他の加工食品（アルコール飲料、調味料、缶詰、レトルト食品、冷凍調理食品 など）

- 30年続いた経済停滞、円安などの影響で、気付き難い加工食品は、簡単にごまかせし「期限切れ・腐った材料を使っていた」などの News を海外を含め、時々聞くから
- 異物混入、調理過程の衛生面
- 防腐剤等の使用
- 原産国が外国のもの
- 添加物などの安全性、信頼性など
- 本当に何が入ってるのか、果たして表示は合ってるのか、また加工する前の原産国はどこなのかが気になったりする
- 海外から輸入した缶詰の衛生面が気になる
- ノンアルコール製品、醸造アルコール添加、保存料、人工甘味料
- 食品添加物
- ハム、ベーコンなどの加工肉類
- 添加物

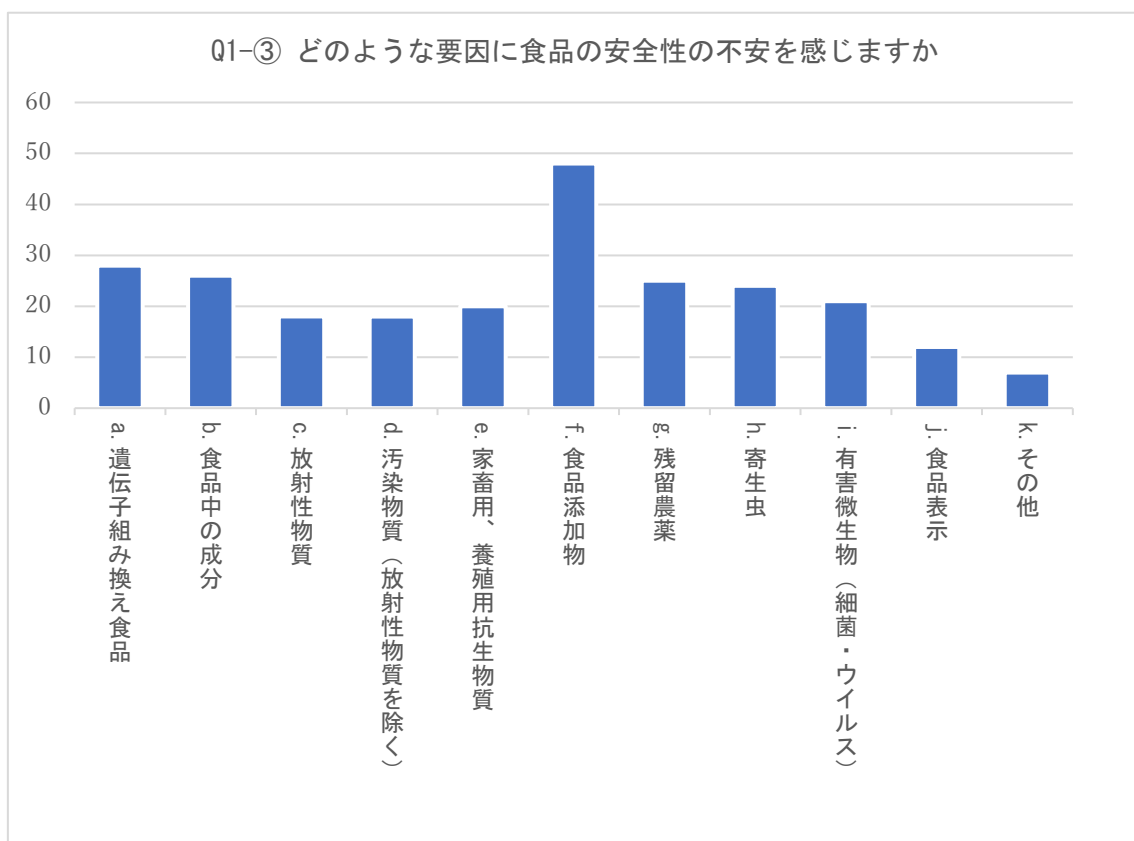
- 防腐剤、添加物、着色料
- 原材料、衛生管理、製造過程が気になるから
- 添加物が多いと体調が後悪くなりやすそうだから、これ以上体調悪くならないので
- 添加物など
- 添加物が多く使用されている為
- 加工食品全般で、食品添加物は身体に良くないものが入ってないか注意します。
- 化学調味料や保存料、薬品

#### k. その他

- 『ネットで手軽に報道されるようになったせいで感じるのか？』全体的に信頼できない。
- 出前等...調理環境の衛生面
- 例えば、熱中症予防、と商品に書かれていたら、熱中症の特効薬くらいに勘違いして鵜呑みにする人が多すぎる。
- 中国からの輸入品は今でも不安がある

Q1-③ (Q1で「a. よく感じる」「b. ときどき感じる」「c. 以前に比べてより感じるようになった」「d. 以前に比べると感じなくなった」とお答えの方に) どのような要因に食品の安全性の不安を感じますか。また、その理由をそれぞれ教えてください。(複数回答可)

項目	回答数
a. 遺伝子組み換え食品	28
b. 食品中の成分	26
c. 放射性物質	18
d. 汚染物質 (放射性物質を除く)	18
e. 家畜用、養殖用抗生物質	20
f. 食品添加物	48
g. 残留農薬	25
h. 寄生虫	24
i. 有害微生物 (細菌・ウイルス)	21
j. 食品表示	12
k. その他	7



(理由)

a. 遺伝子組み換え食品

- 中国産
- 食べた影響度合い
- 安全性の確保が不十分
- 身体に与える影響
- 納豆等、安全面
- 自然じゃないので
- 輸入品に関してなので、外務省マターです。
- 安全性の明確な判断材料がない
- 何が入っているかわからない
- 組み換えの将来への影響
- とても
- 納豆等も一部遺伝子組み換え食品があるため
- 将来どの様な症状が出るのかが分からない為
- 外国産
- 長期的な影響がまだ分からないから
- 安全性が十分にわかっていないから
- 二次加工として使用されていると表示されない為
- 実際のところはよくわからないが遺伝子組換えはあまり良くないイメージがある

b. 食品中の成分

- 中国産
- 発がん性物質があるものは一切食べたくありません。
- 添加物の有無
- 発がん性物質など
- 同上
- 添加物
- 信頼していいのかどうか(効能など)
- 人工甘味料等、発がん性物質が問題視されているため
- 安全性が分からない成分
- ショートニング
- 発がん性物質も含まれるから
- ほとんど知らない成分が記載されている

#### c. 放射性物質

- 戦争が常にどこかで起きているし、海外からの輸入に頼っているから
- 子供への影響
- 同上
- ニュースで取り上げられているのを見て、心配になった
- 検査されているのか不安
- とても不安
- 発がん性のリスクを否定できないから
- 発がん性、人体への影響

#### d. 汚染物質（放射性物質を除く）

- 中国産
- 最も心配です。モラルの低下や経済の停滞などが原因で、汚染は酷くなっている気がします。
- 中国産かどうか
- 同上
- 海、川、空気汚染
- 放射性物質以外はニュースになっていない印象です。そもそも汚染物質とは何かを知りたい。
- 文字からして口にはいけない物と感じる
- 健康への影響があるから
- 人体への影響

#### e. 家畜用、養殖用抗生物質

- 家畜と人間では体の大きさが違うので漠然と不安です。
- 外国産の豚肉など
- 中国産のみならず、抗生物質漬け。
- 同上
- 抗生物質の質、人体への影響
- 記載が正しいか不安になる
- 人体にどれだけ害があるのかを知らないため。
- 抗生物質、薬品と聞いてしまうと少し不安
- 外国産
- 健康への影響が懸念されているから
- 人体への影響

#### f. 食品添加物

- 外国では使われていないような添加物も日本で使われていると聞いたので
- 中国産
- 輸入品のチェック機能に穴があると思う
- 体調が悪くなる
- 身体に与える影響
- 身体特に子供の身体に
- 0キロカロリー系
- 健康への影響
- 種類に限らず摂取したくありません。
- 体に悪い添加物が多く入ってないか
- あまり多用していると避けてしまう
- 同上
- 食品添加物を含む食品をよく食べるので心配になった
- 子どもがいると気にしてしまう、ないのがベスト
- 身体への影響度が不明
- 全体
- 体に良くないから
- 身体に有害な添加物もあるから
- 一日、一生のうち上限はそもそも定まっているのか。いるのなら教えてほしい。
- 人工甘味料等、発がん性物質が問題視されているため
- 極力摂らなくて済むようにしたい
- ショートニング
- 発がん性のある添加物が使われていないか
- 発がん性物質の疑いがあるから
- 消化しきれないと体に害として溜まっていきそうだから
- 外国では使用禁止のものが認可されている為
- 人体への影響

#### g. 残留農薬

- 中国産
- 農家から直接購入する事が多くあり、農薬の部分は信じるしかないから
- 同上
- 海外では使用禁止の製品を日本が使用していること
- 微量でも体内に蓄積されるとなれば有害だと思うから
- かなり



- 残留農薬、皮をむけば中にしみこんでいないのでしょうか。そもそも残留農薬の基準は諸外国と比較してほしい。
- 発がん性物質が問題視されているため
- 購入後、何でも洗ってから使用する様にしている
- 健康への影響が出ると知られているから
- 見た目わからないので
- 野菜など
- 人体への影響

#### h. 寄生虫

- 時々、ニュースで聞くから
- 自分で見てわからないものもいそう
- アニサキスについて
- 魚の寄生虫はお腹に入ると痛いそうなので怖いです。
- 同上
- アニサキス
- 特に生魚のアニサキスが気になる。
- 海産物だけなのか。家畜もあるのではないか。
- 魚やイカなど捌くときに良く見て取り除いたり、食べる時は加熱や、よく噛み刻んで食べる
- 刺身の寄生虫
- 加熱処理していない生鮮食品に対して気になることがあるから
- 人体への影響
- 一番気になるものです

#### i. 有害微生物（細菌・ウイルス）

- 常に、ニュースで聞くから
- 同上
- 何が入っているかわからない
- ノロ、O157
- 生肉、貝類など食す場合には要注意
- コロナ以後不安になることが多いが、どこまで警戒すべきなのか。
- よく洗う、良く熱を通す、一度凍結させる、調理器・水回りを清潔にする、換気、温度に気をつける(温かい、冷たいを側にしない)、調理後よく冷ましてから冷蔵庫にしまう
- 外食する際のノロウイルスなどのウイルス対策が徹底されているか
- 食中毒の心配があるから
- 人体への影響

#### j. 食品表示

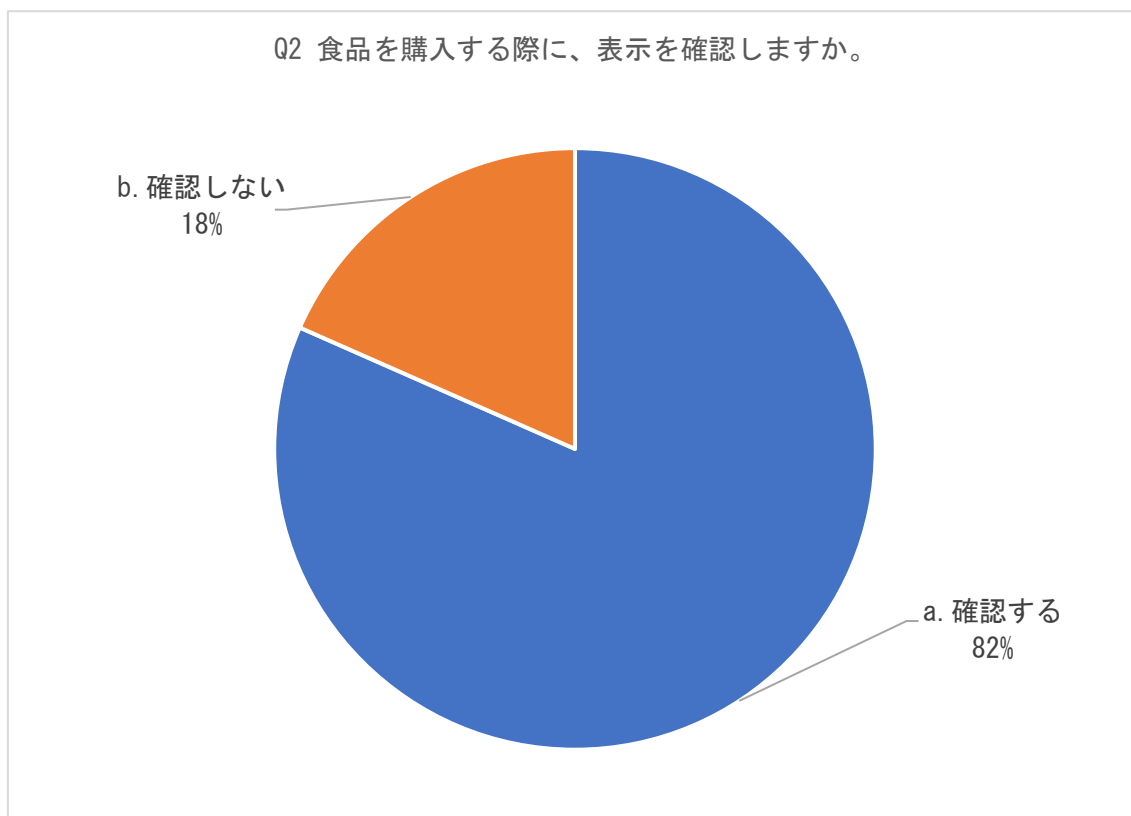
- 効能
- 同上
- 熊本のあさり等偽装表示
- 製品として販売しているものの表示はそもそも信用できるのか。企業の自己申告であればいくらでも捏造できるのではないか。
- 気になる時のみ見る
- 外国産
- 過剰広告や表示の仕方にばらつきがあるから
- 添加物の表示名からどんなものなのかわからない
- 記載されていてもどんなものか、どんな影響があるか把握できない。

#### k. その他

- 他人が触れた野菜などの食材
- 製造過程に属する人のモラル
- 同上
- 具体的にどう、というよりは産地を気にしている
- 保存状態
- マーガリン、白糖
- 特になし

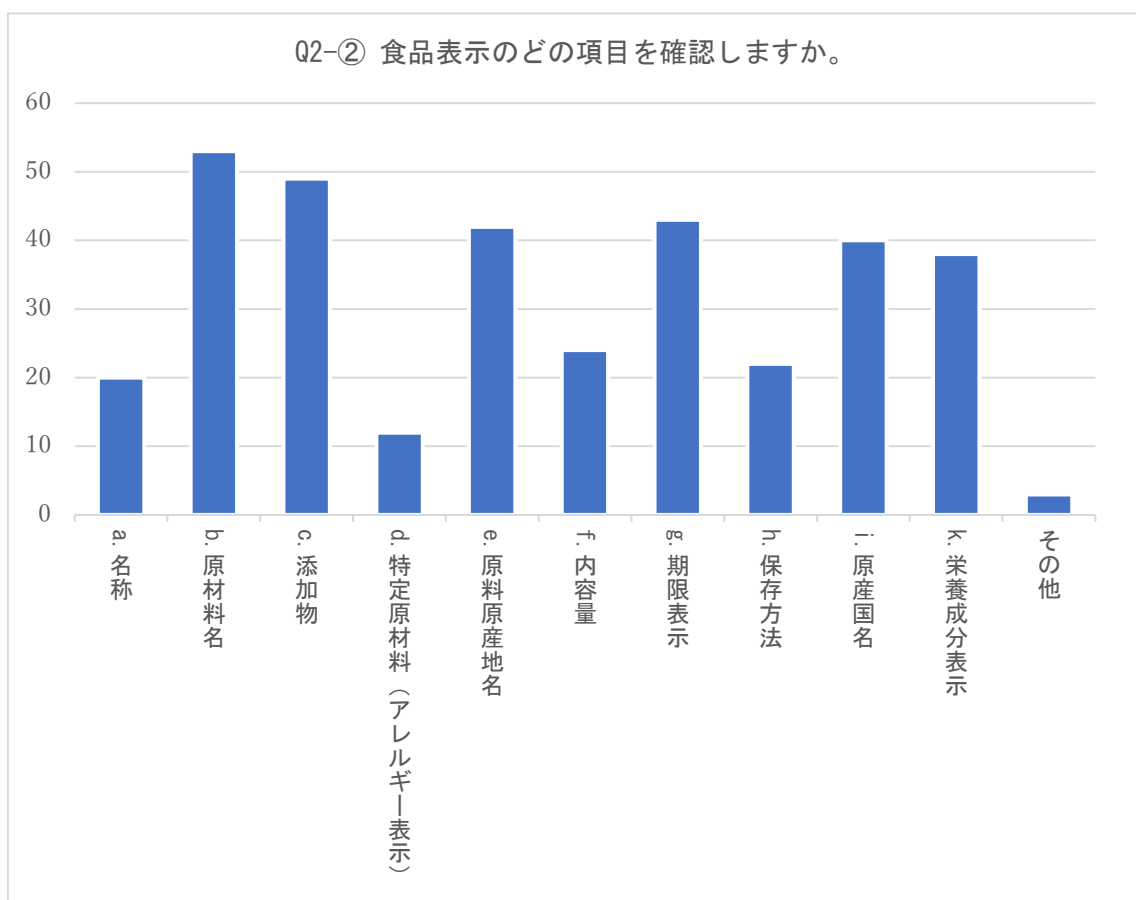
Q2 食品を購入する際に、表示を確認しますか。

項目	回答数	割合
a. 確認する	71	82%
b. 確認しない	16	18%



Q2-② (Q2で「a. 確認する」とお答えの方に) 食品表示のどの項目を確認しますか。(複数回答可)

項目	回答数
a. 名称	20
b. 原材料名	53
c. 添加物	49
d. 特定原材料 (アレルギー表示)	12
e. 原料原産地名	42
f. 内容量	24
g. 期限表示	43
h. 保存方法	22
i. 原産国名	40
k. 栄養成分表示	38
その他	3



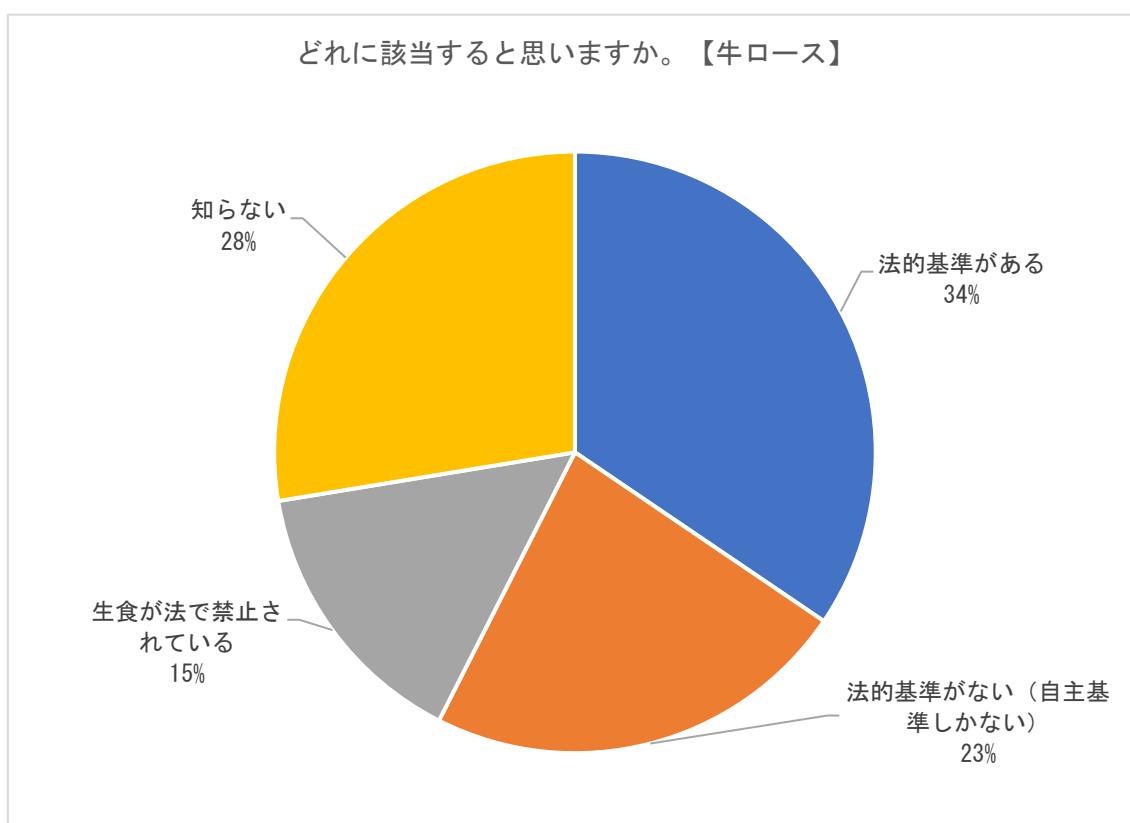
(その他の回答)

- カロリー
- 人工甘味剤の誤解も多いですね。
- 全て

Q3 生食用として提供・販売されている食肉には、「法的基準がある」「法的基準がない（自主基準しかない）」「生食が法で禁止されている」ものがありますが、それぞれどれに該当すると思いますか。

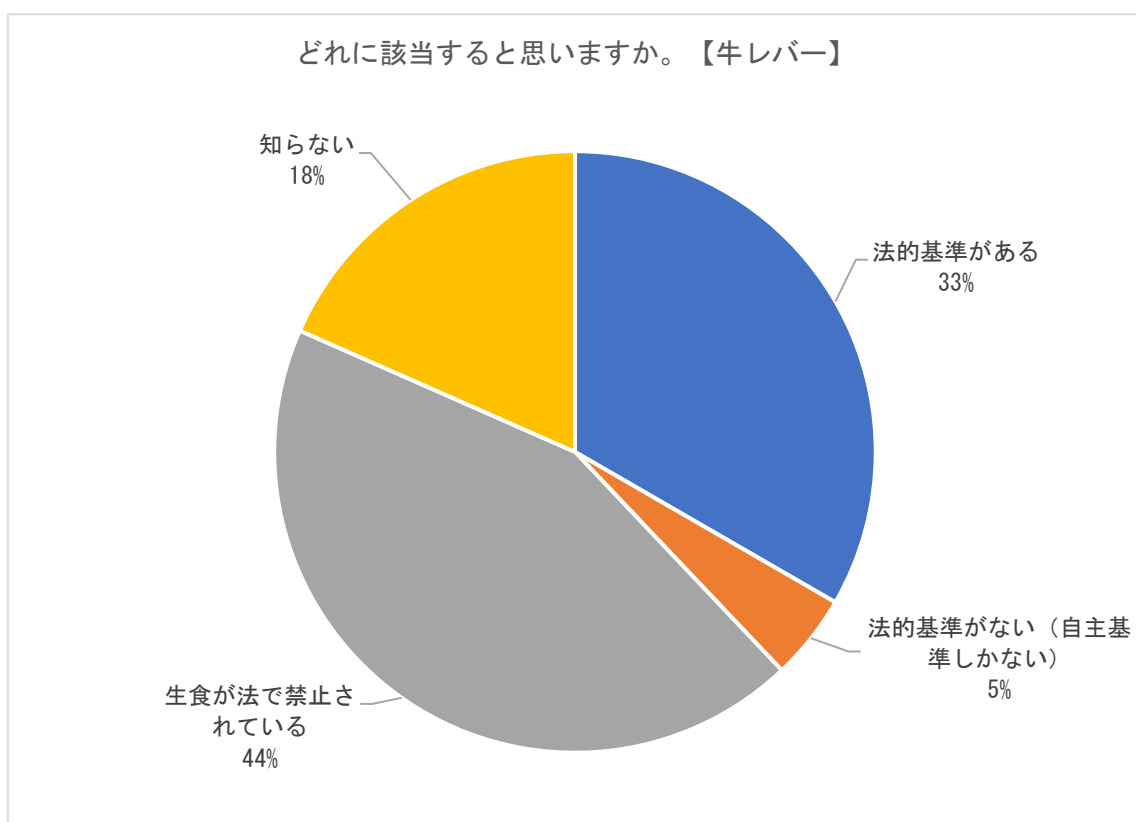
【牛ロース】

項目	回答数	割合
法的基準がある	30	34%
法的基準がない（自主基準しかない）	20	23%
生食が法で禁止されている	13	15%
知らない	24	28%



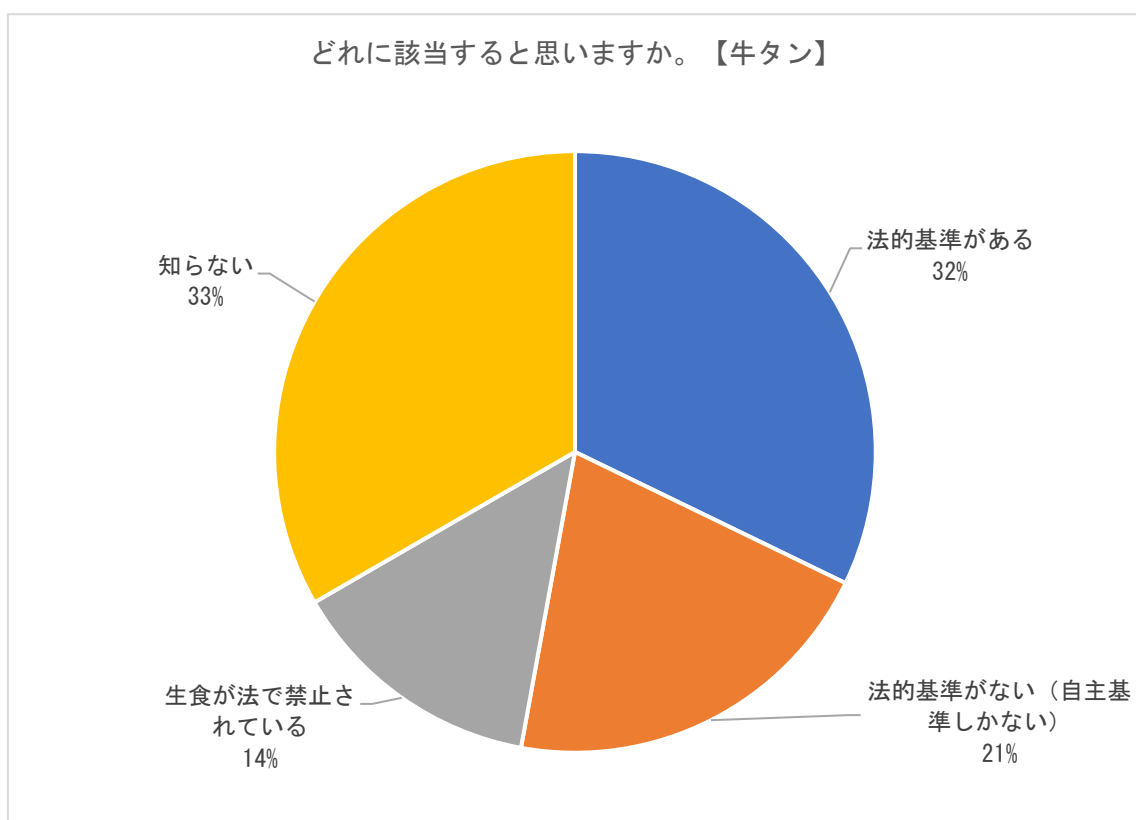
【牛レバー】

項目	回答数	割合
法的基準がある	29	33%
法的基準がない（自主基準しかない）	4	5%
生食が法で禁止されている	38	44%
知らない	16	18%



### 【牛タン】

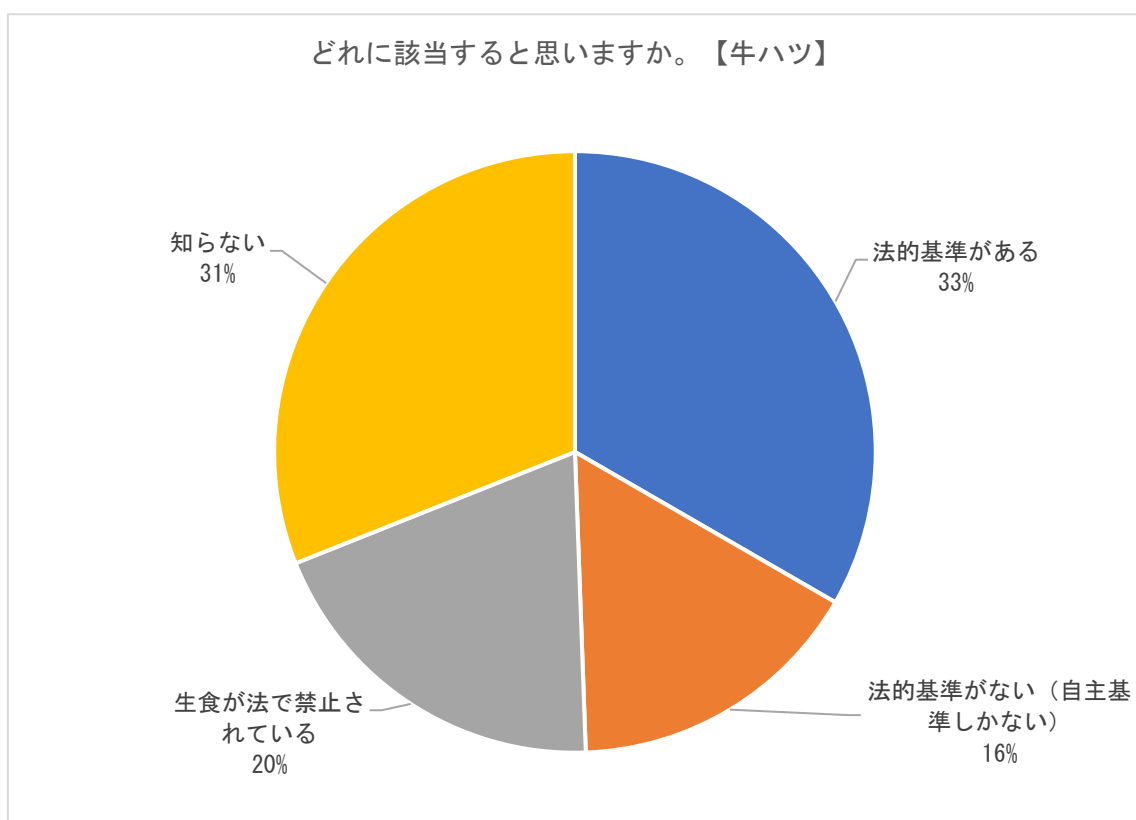
項目	回答数	割合
法的基準がある	28	32%
法的基準がない（自主基準しかない）	18	21%
生食が法で禁止されている	12	14%
知らない	29	33%





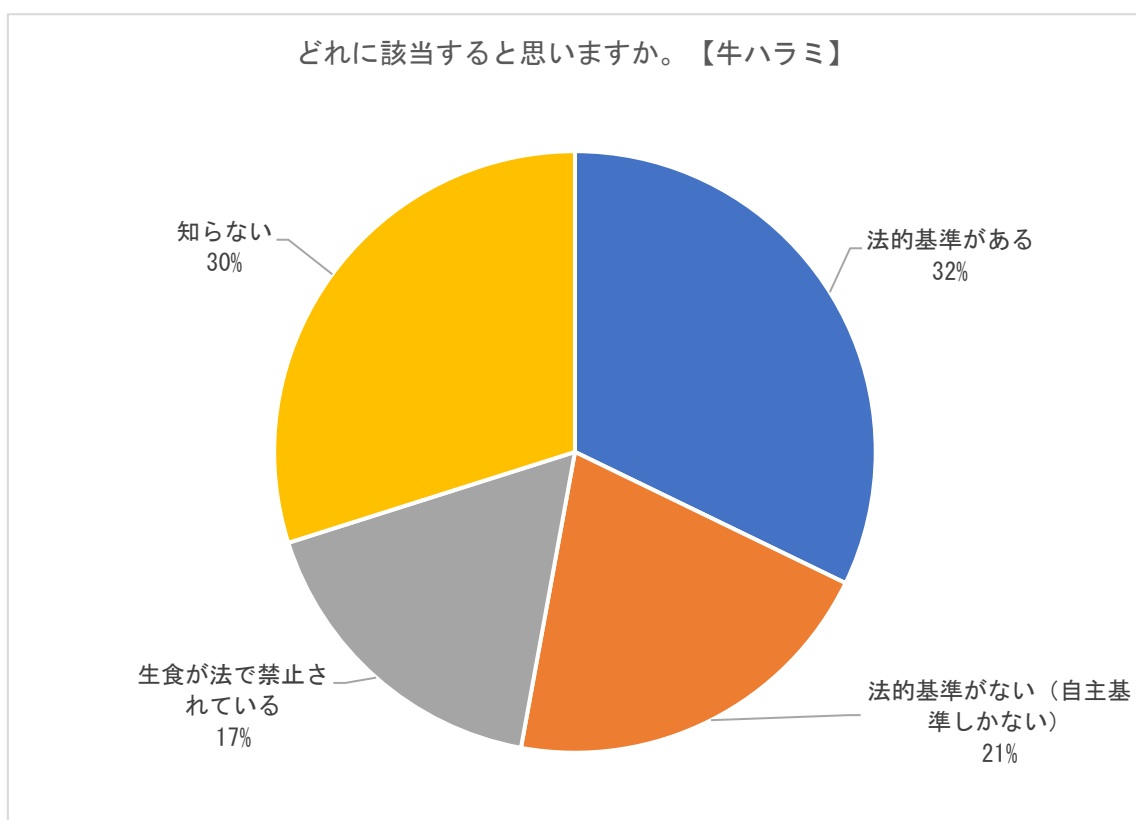
【牛ハツ】

項目	回答数	割合
法的基準がある	29	33%
法的基準がない（自主基準しかない）	14	16%
生食が法で禁止されている	17	20%
知らない	27	31%



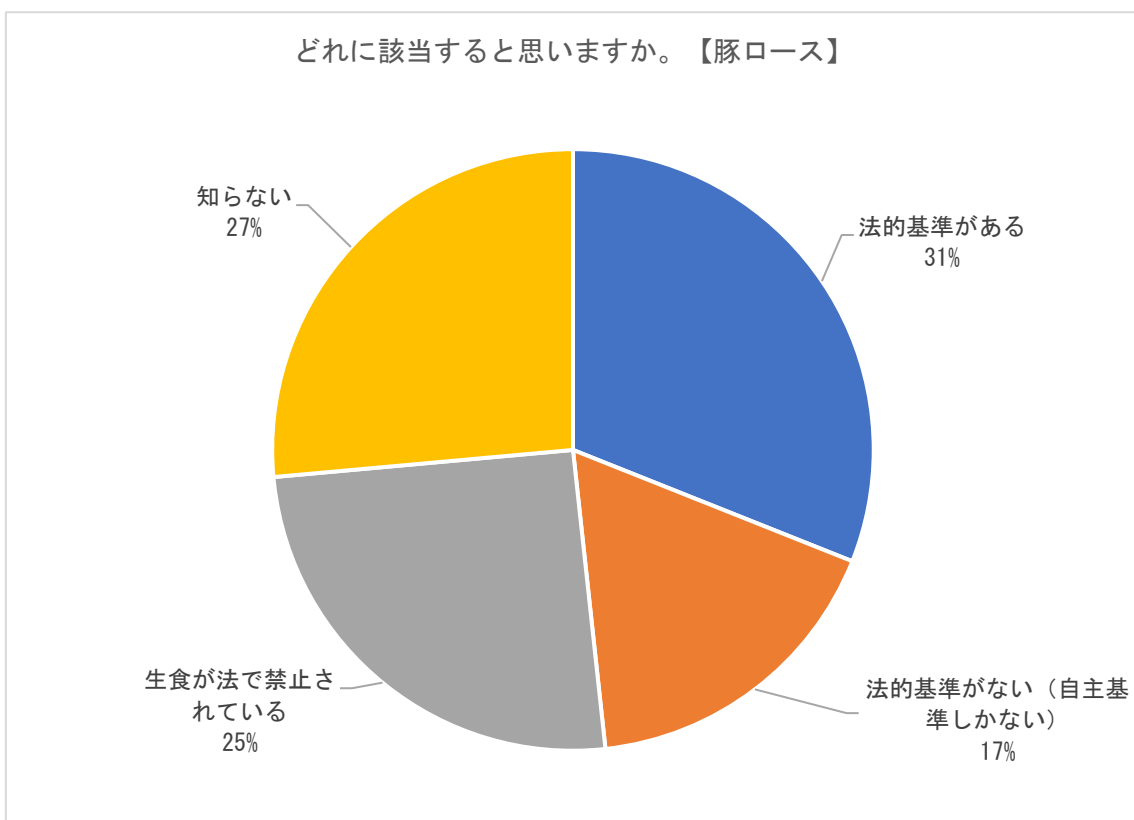
### 【牛ハラミ】

項目	回答数	割合
法的基準がある	28	32%
法的基準がない（自主基準しかない）	18	21%
生食が法で禁止されている	15	17%
知らない	26	30%



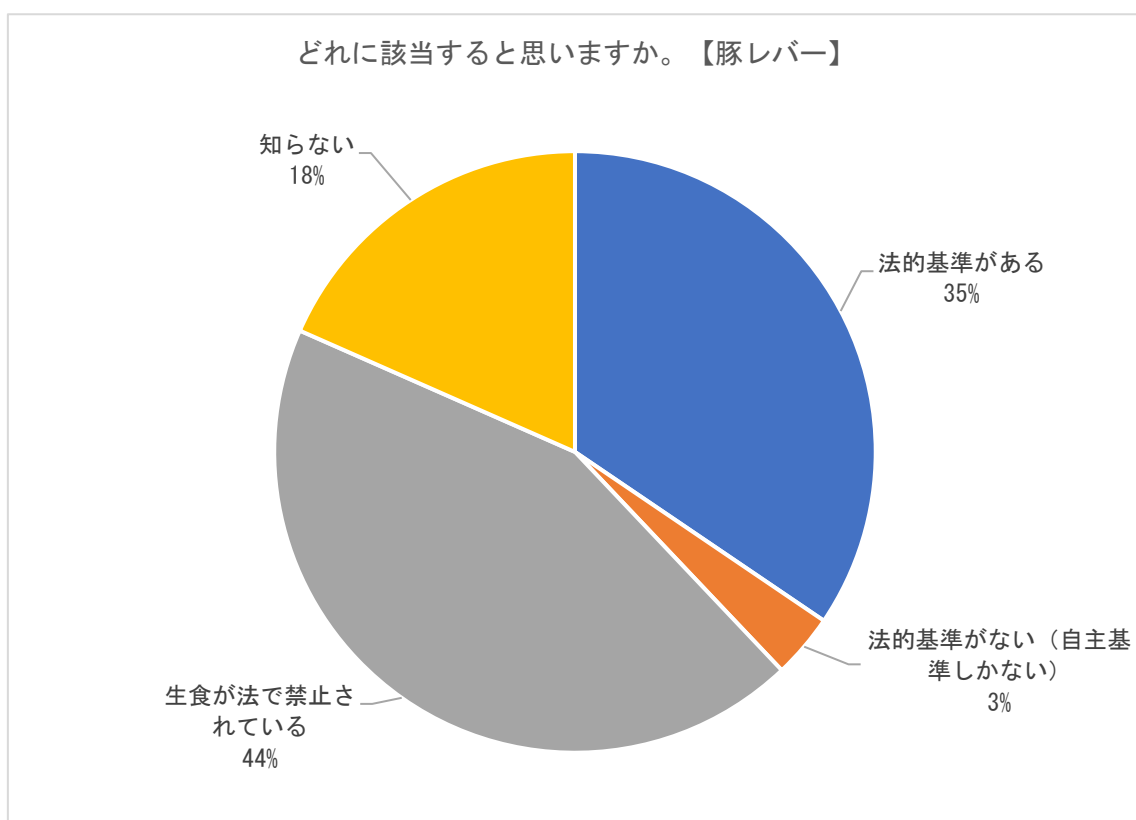
【豚ロース】

項目	回答数	割合
法的基準がある	27	31%
法的基準がない（自主基準しかない）	15	17%
生食が法で禁止されている	22	25%
知らない	23	27%



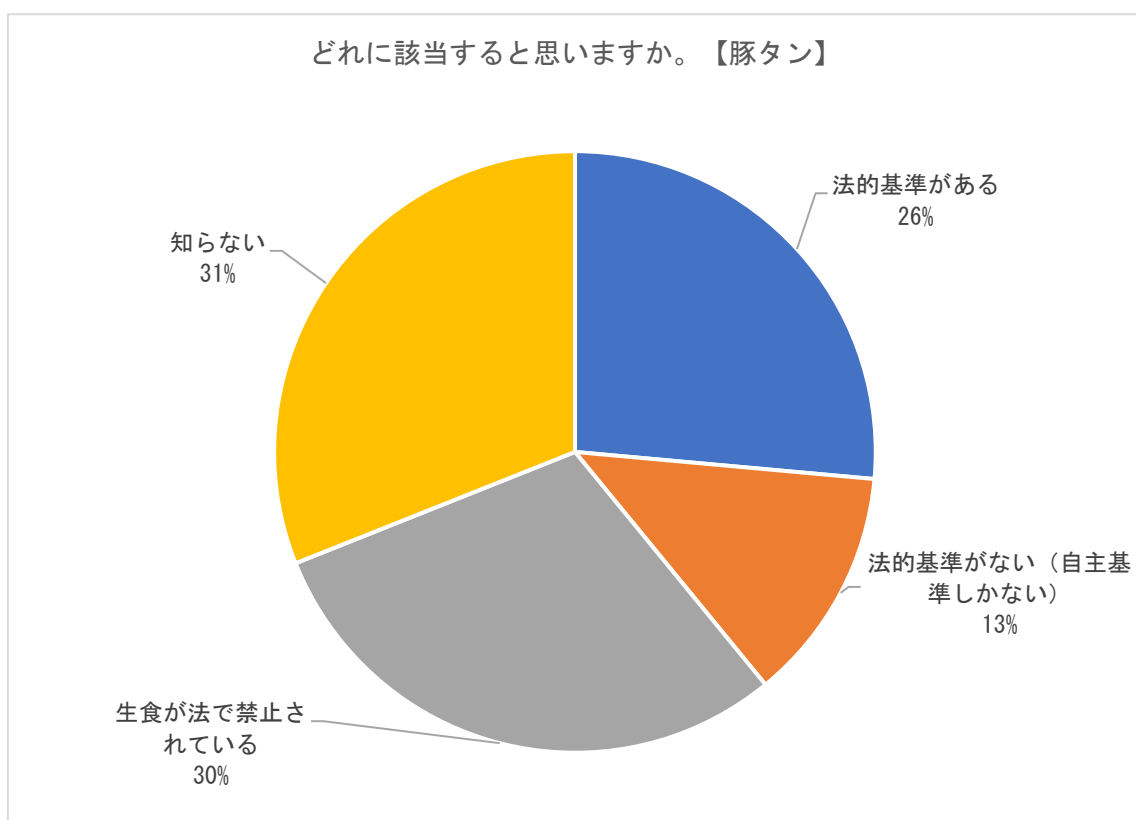
【豚レバー】

項目	回答数	割合
法的基準がある	30	35%
法的基準がない（自主基準しかない）	3	3%
生食が法で禁止されている	38	44%
知らない	16	18%



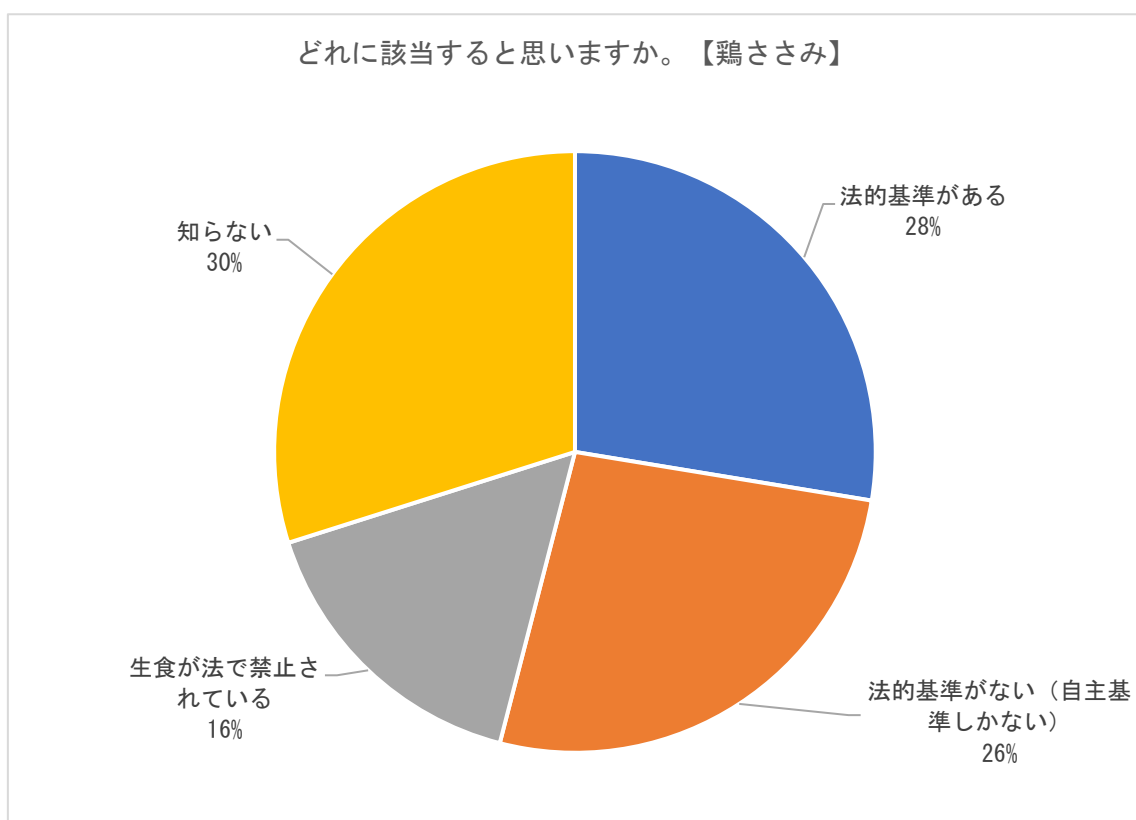
【豚タン】

項目	回答数	割合
法的基準がある	23	26%
法的基準がない（自主基準しかない）	11	13%
生食が法で禁止されている	26	30%
知らない	27	31%



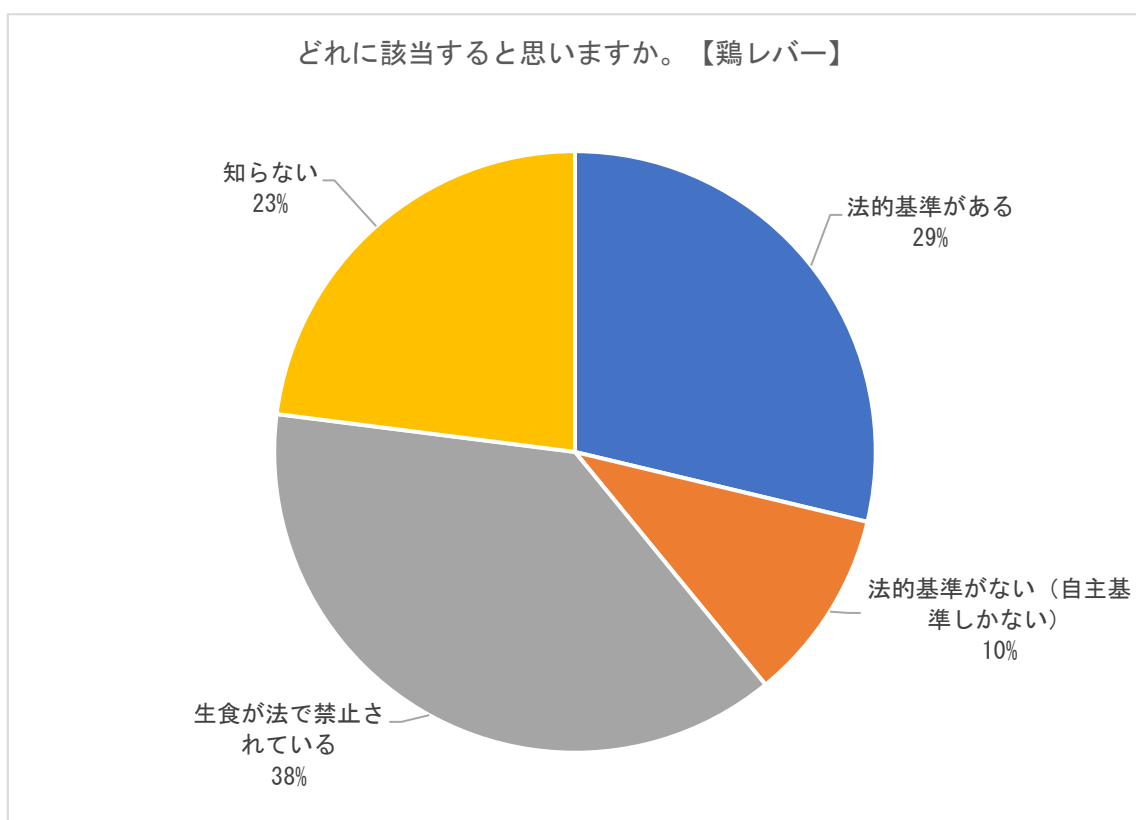
【鶏ささみ】

項目	回答数	割合
法的基準がある	24	28%
法的基準がない（自主基準しかない）	23	26%
生食が法で禁止されている	14	16%
知らない	26	30%



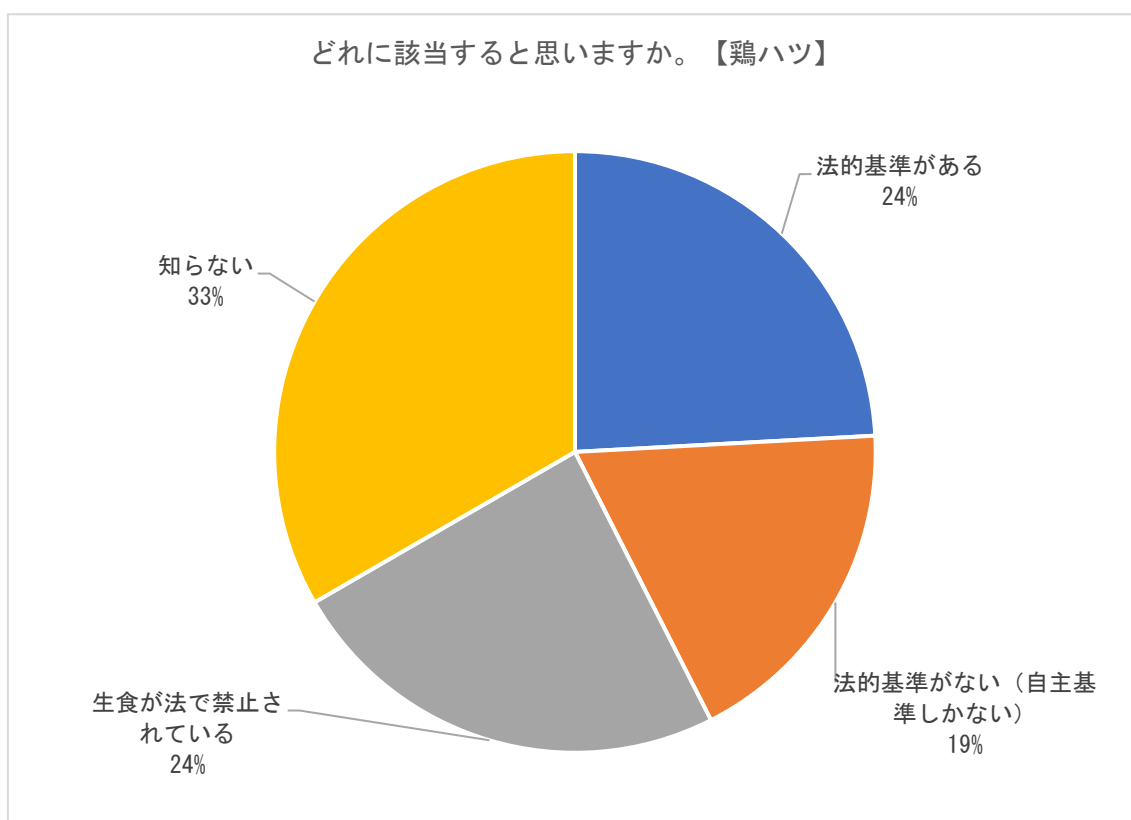
【鶏レバー】

項目	回答数	割合
法的基準がある	25	29%
法的基準がない（自主基準しかない）	9	10%
生食が法で禁止されている	33	38%
知らない	20	23%



### 【鶏ハツ】

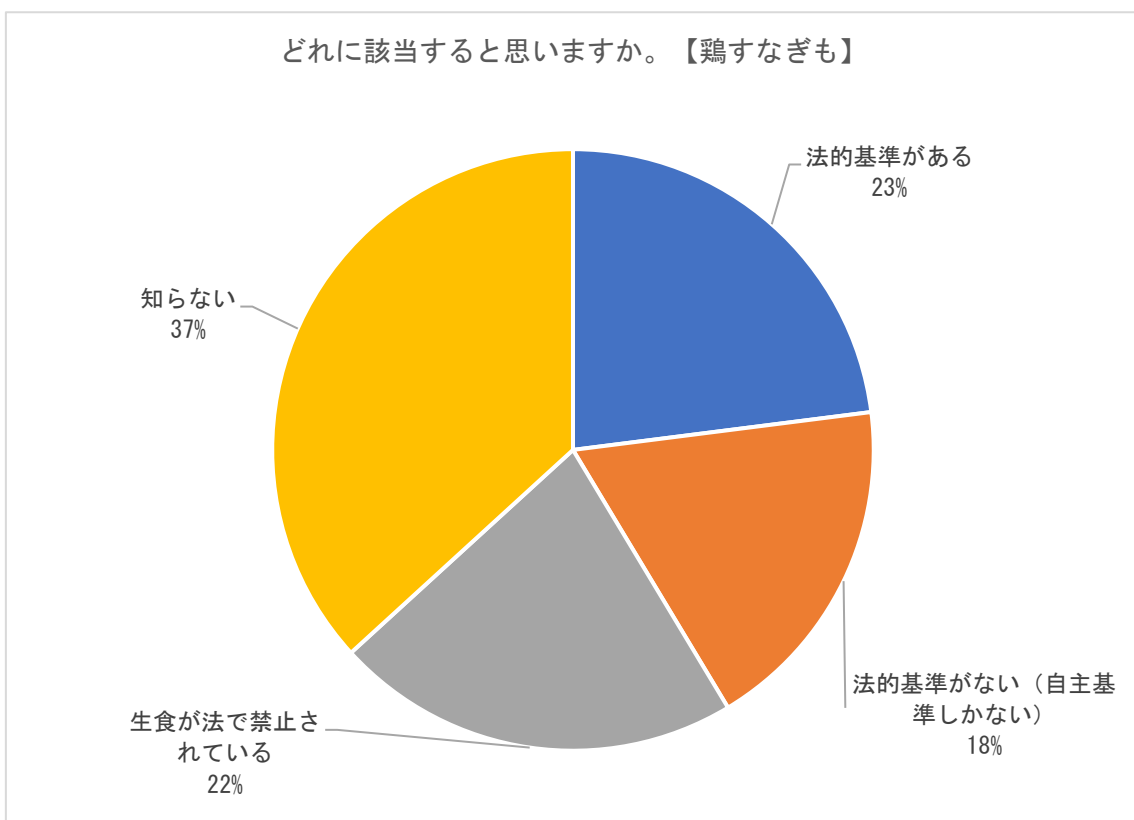
項目	回答数	割合
法的基準がある	21	24%
法的基準がない（自主基準しかない）	16	19%
生食が法で禁止されている	21	24%
知らない	29	33%





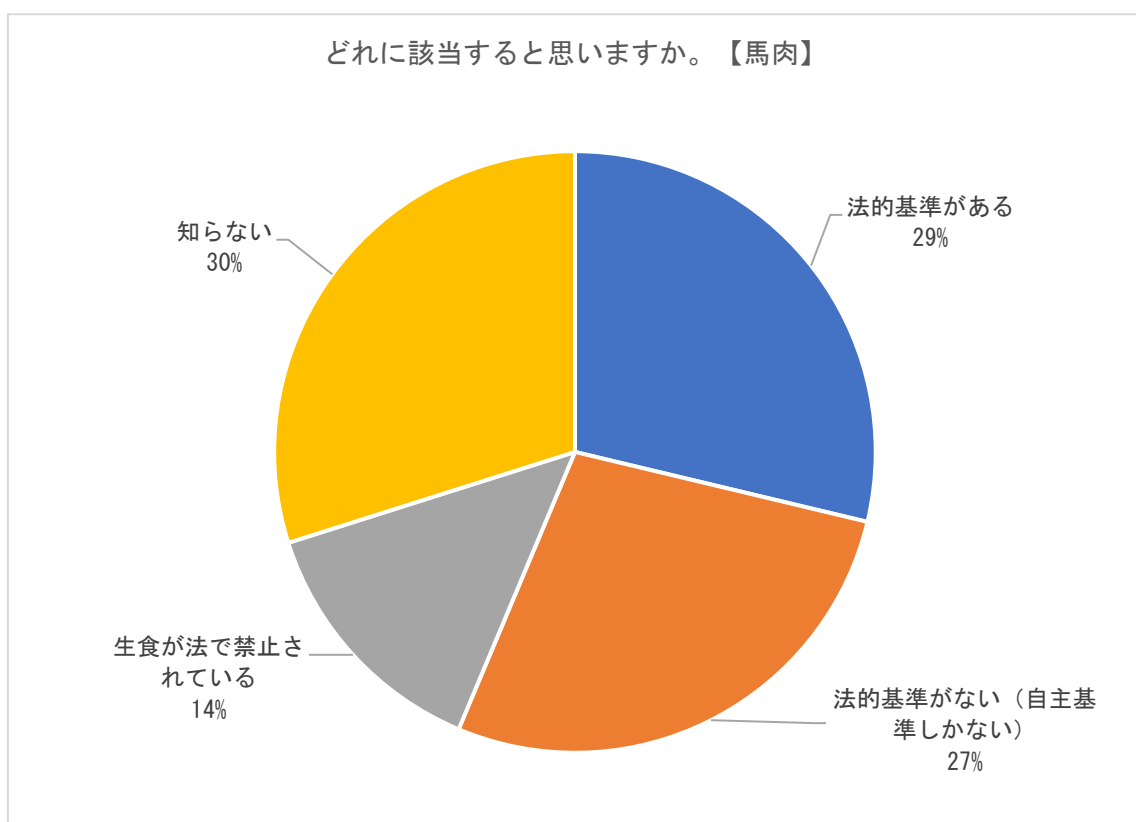
【鶏すなぎも】

項目	回答数	割合
法的基準がある	20	23%
法的基準がない（自主基準しかない）	16	18%
生食が法で禁止されている	19	22%
知らない	32	37%



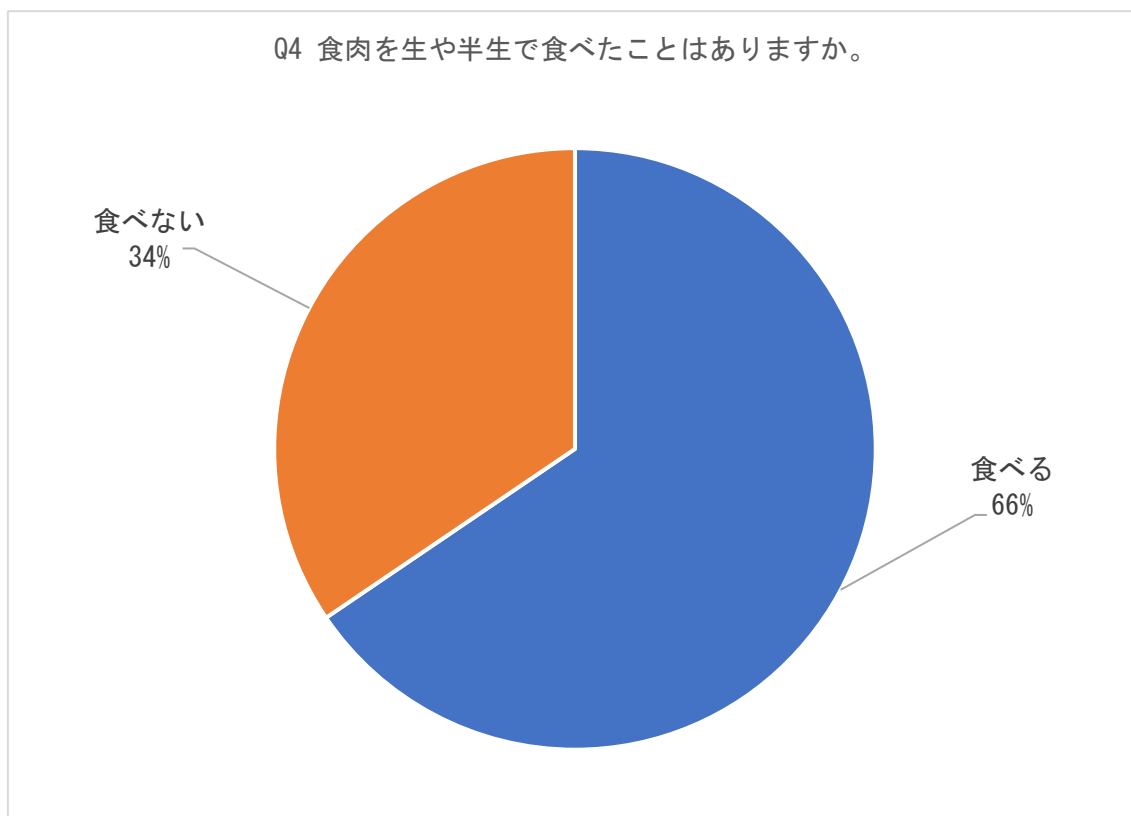
### 【馬肉】

項目	回答数	割合
法的基準がある	25	29%
法的基準がない（自主基準しかない）	24	27%
生食が法で禁止されている	12	14%
知らない	26	30%



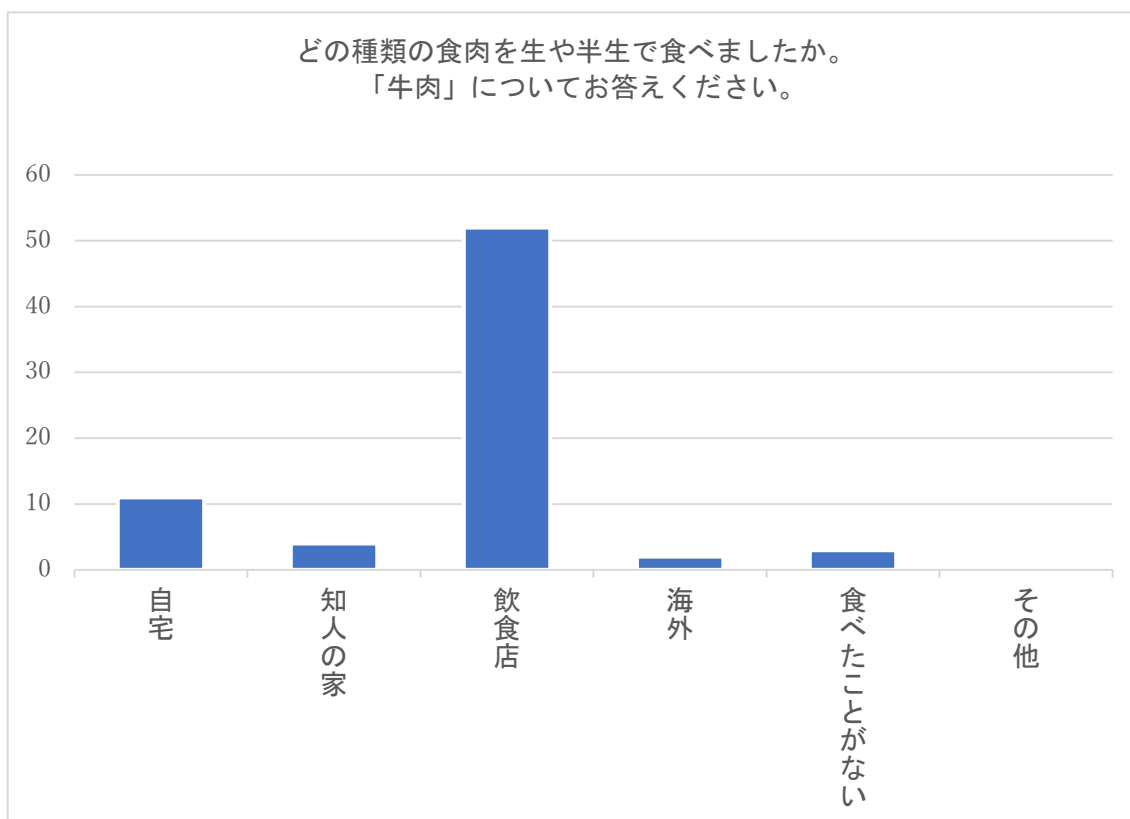
Q4 食肉を生や半生（湯引き、タタキなど中心が生の状態）で食べたことはありますか。

項目	回答数	割合
食べる	57	66%
食べない	30	34%



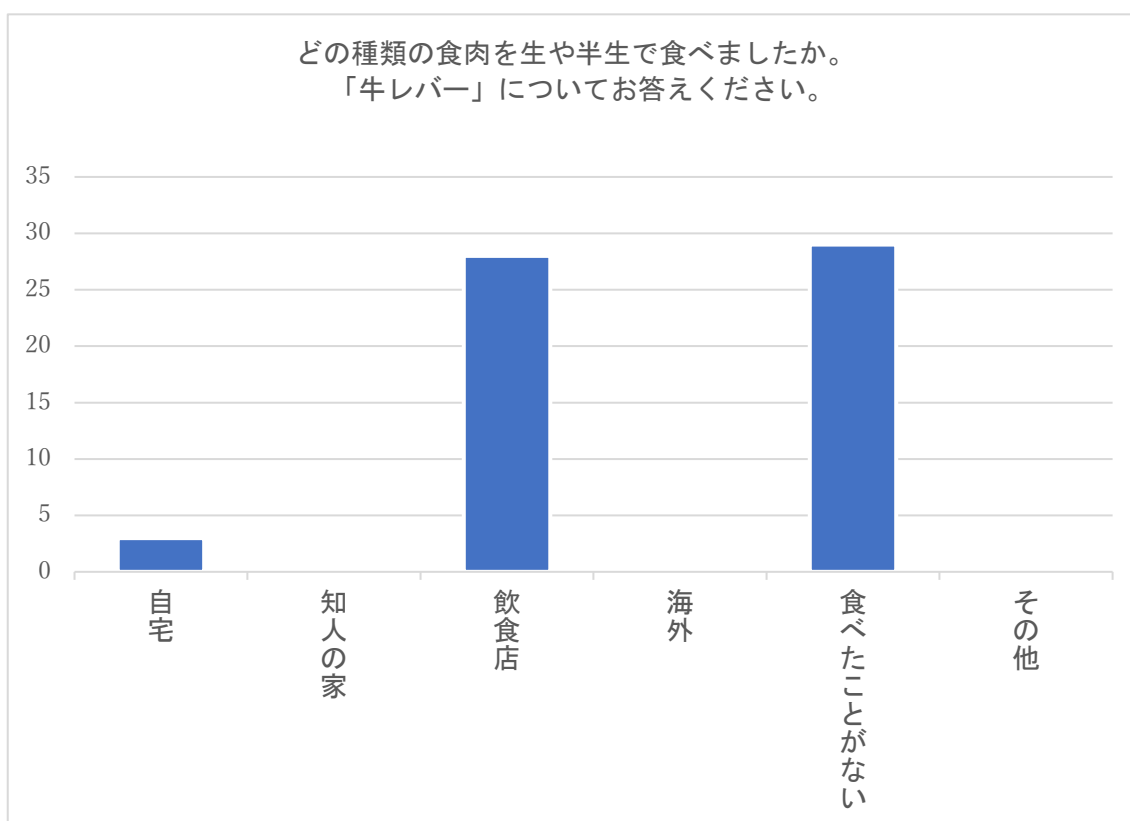
Q4-② (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「牛肉」についてお答えください(複数回答可)

項目	回答数
自宅	11
知人の家	4
飲食店	52
海外	2
食べたことがない	3
その他	0



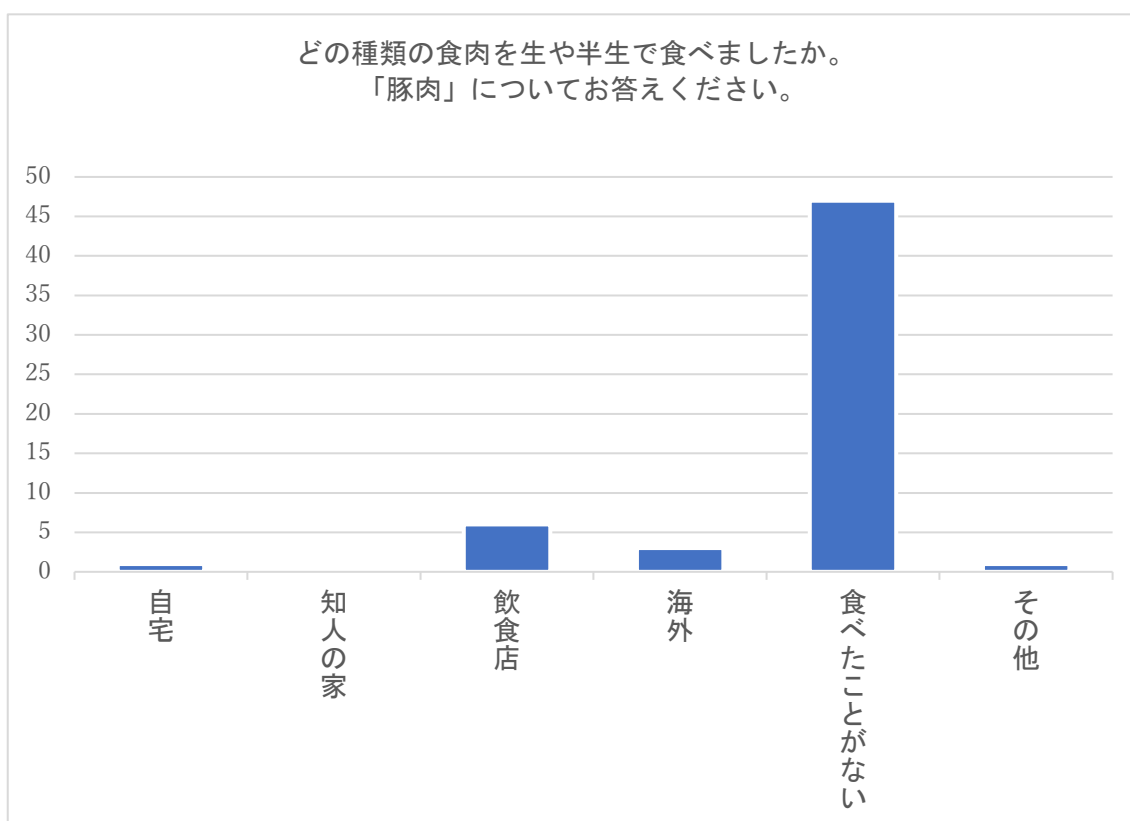
Q4-③ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「牛レバー」についてお答えください  
(複数回答可)

項目	回答数
自宅	3
知人の家	0
飲食店	28
海外	0
食べたことがない	29
その他	0



Q4-④ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「豚肉」についてお答えください(複数回答可)

項目	回答数
自宅	1
知人の家	0
飲食店	6
海外	3
食べたことがない	47
その他	1

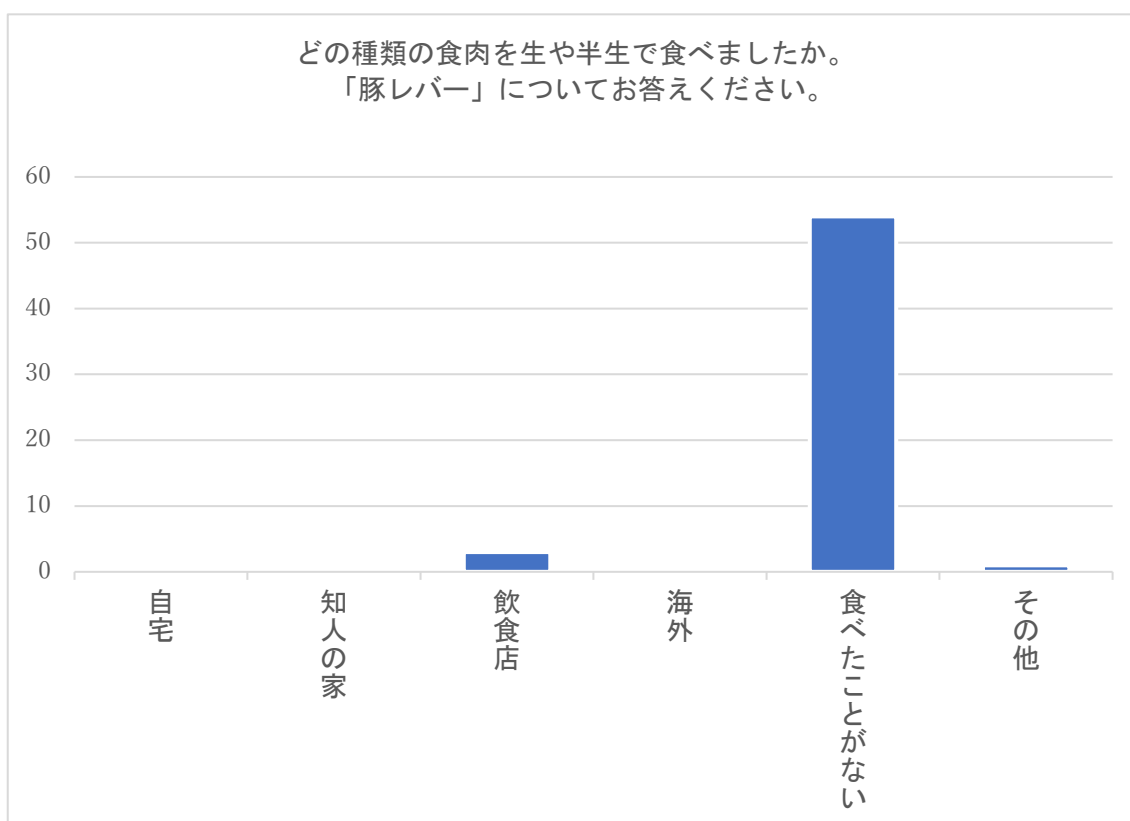


#### その他の回答

- 豚は生食はダメと聞いた事があるので食べない。

Q4-⑤ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「豚レバー」についてお答えください  
(複数回答可)

項目	回答数
自宅	0
知人の家	0
飲食店	3
海外	0
食べたことがない	54
その他	1

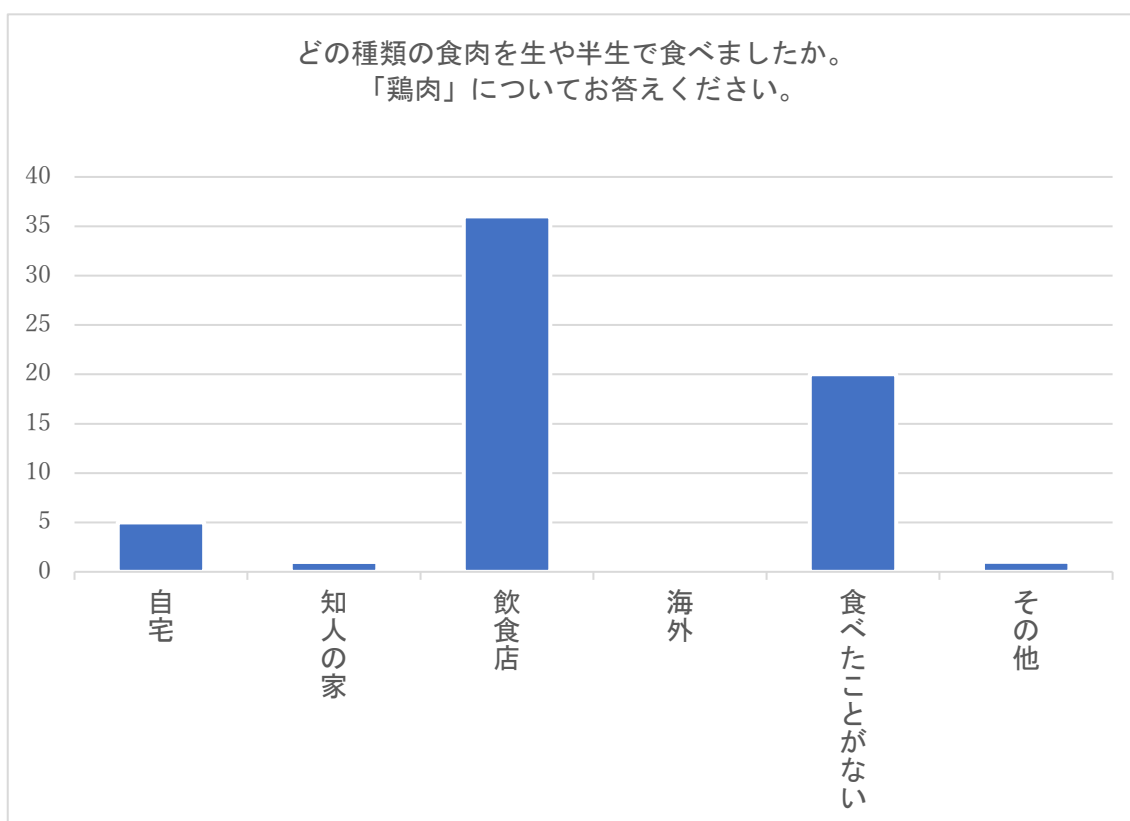


その他の回答

- 前問と同じ

Q4-⑥ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「鶏肉」についてお答えください(複数回答可)

項目	回答数
自宅	5
知人の家	1
飲食店	36
海外	0
食べたことがない	20
その他	1



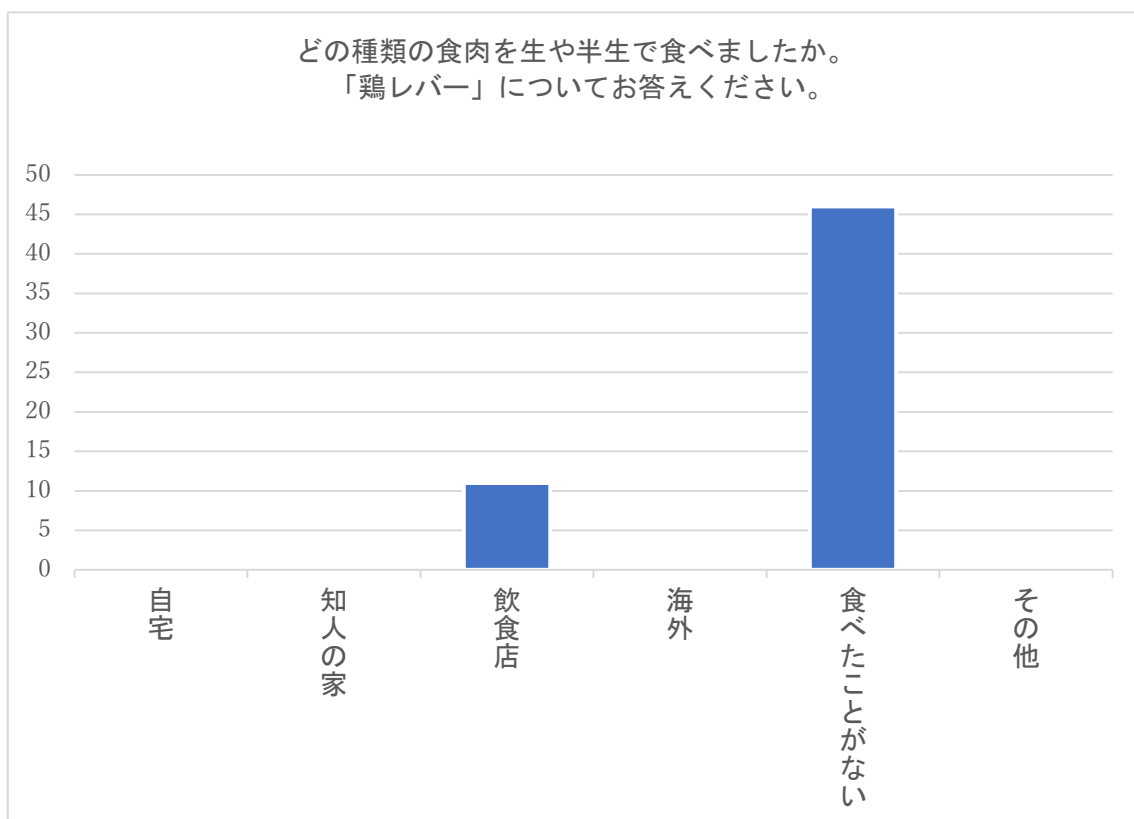
#### その他の回答

- お取り寄せの鳥刺し



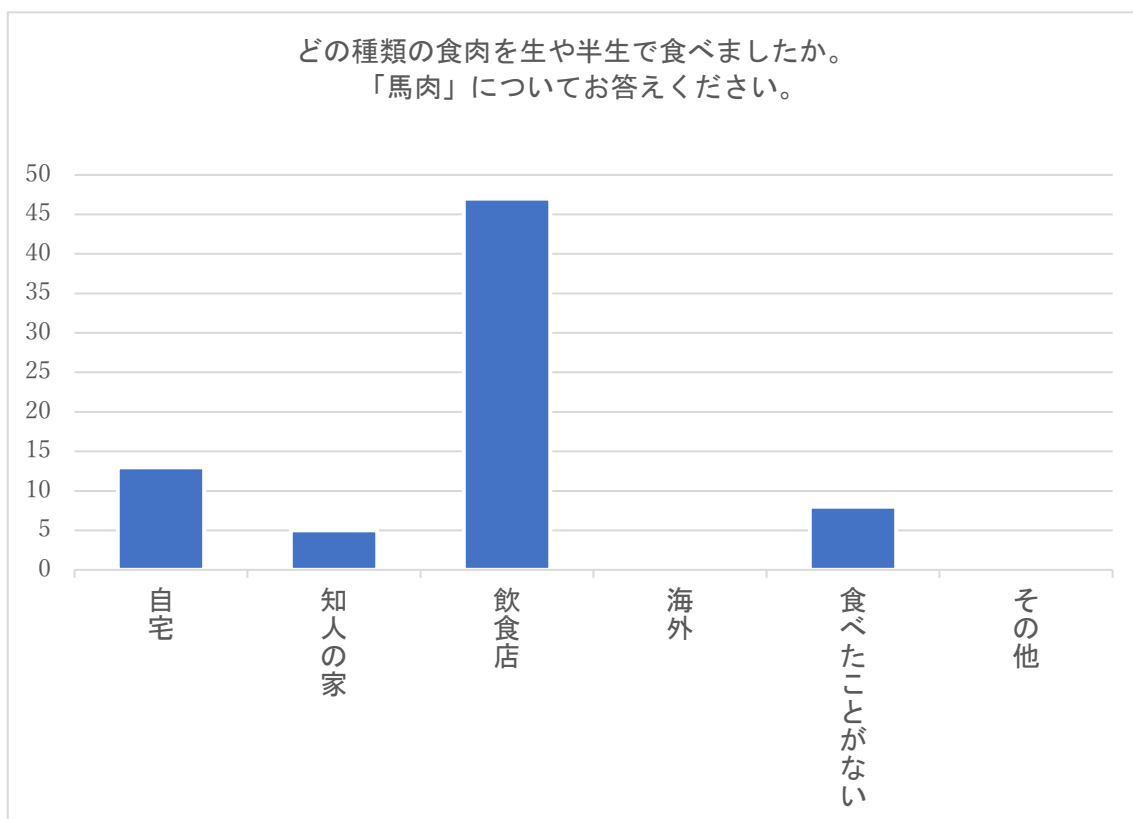
Q4-⑦ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「鶏レバー」についてお答えください  
(複数回答可)

項目	回答数
自宅	0
知人の家	0
飲食店	11
海外	0
食べたことがない	46
その他	0



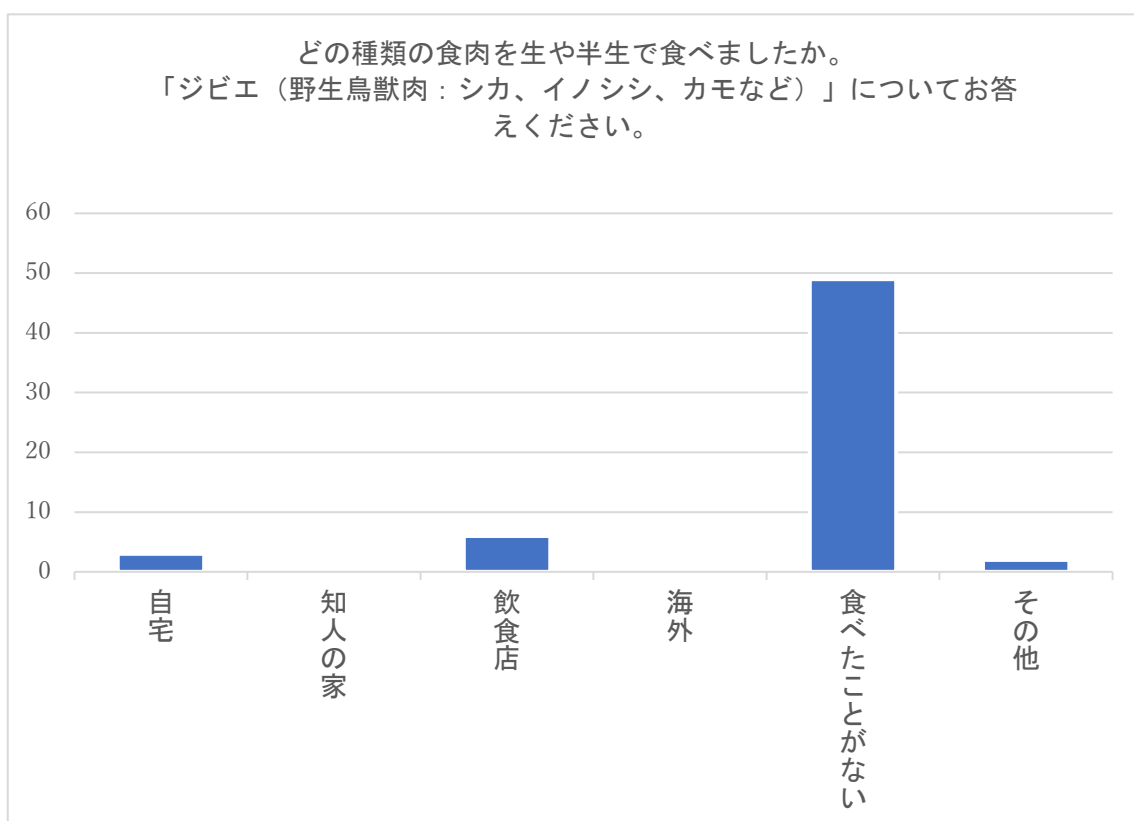
Q4-⑧ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「馬肉」についてお答えください(複数回答可)

項目	回答数
自宅	13
知人の家	5
飲食店	47
海外	0
食べたことがない	8
その他	0



Q4-⑨ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「ジビエ(野生鳥獣肉:シカ、イノシシ、カモなど)」についてお答えください(複数回答可)

項目	回答数
自宅	3
知人の家	0
飲食店	6
海外	0
食べたことがない	49
その他	2

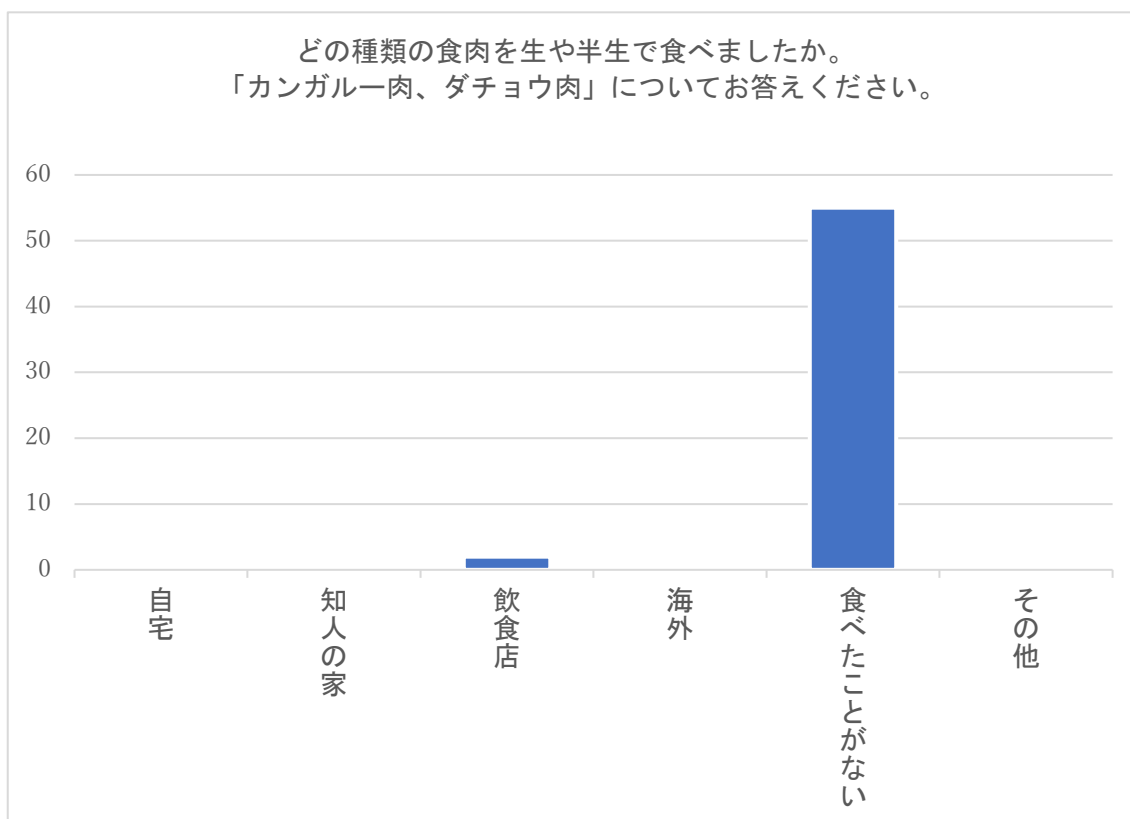


その他の回答

- 自然体験活動の一環で
- 鹿刺し

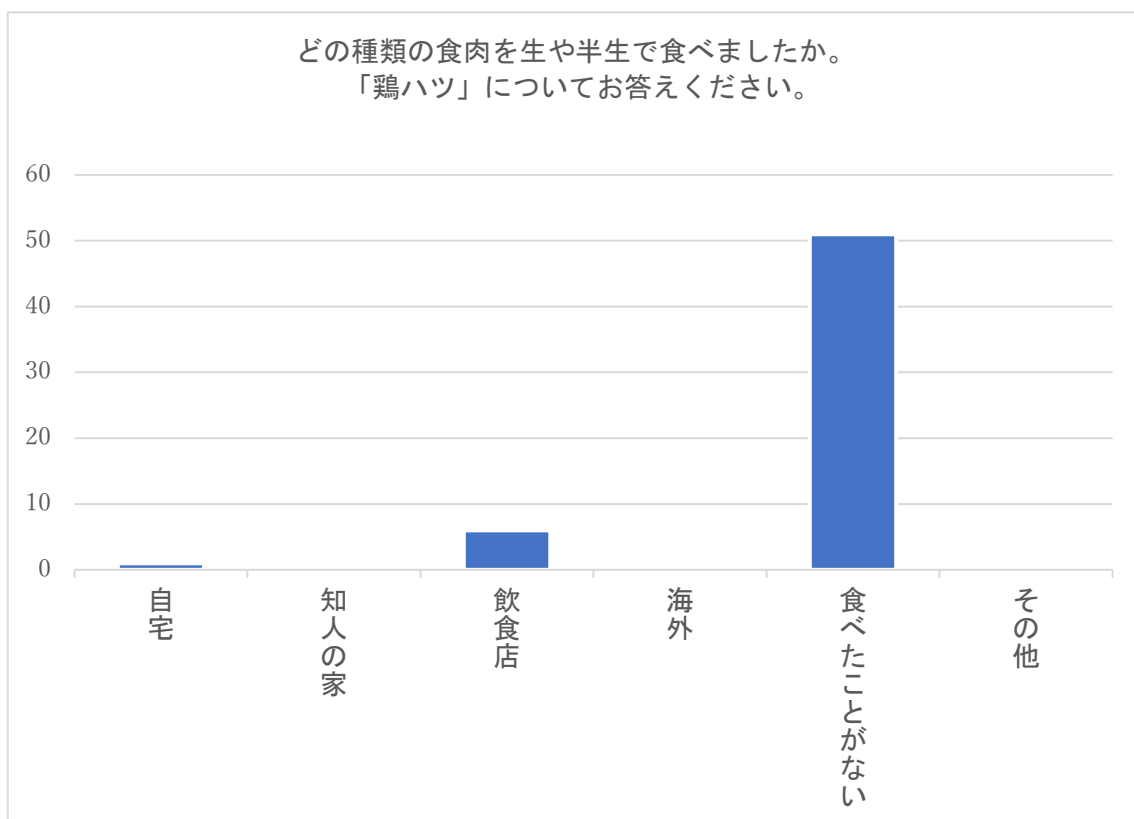
Q4-⑩ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「カンガルー肉、ダチョウ肉」についてお答えください(複数回答可)

項目	回答数
自宅	0
知人の家	0
飲食店	2
海外	0
食べたことがない	55
その他	0



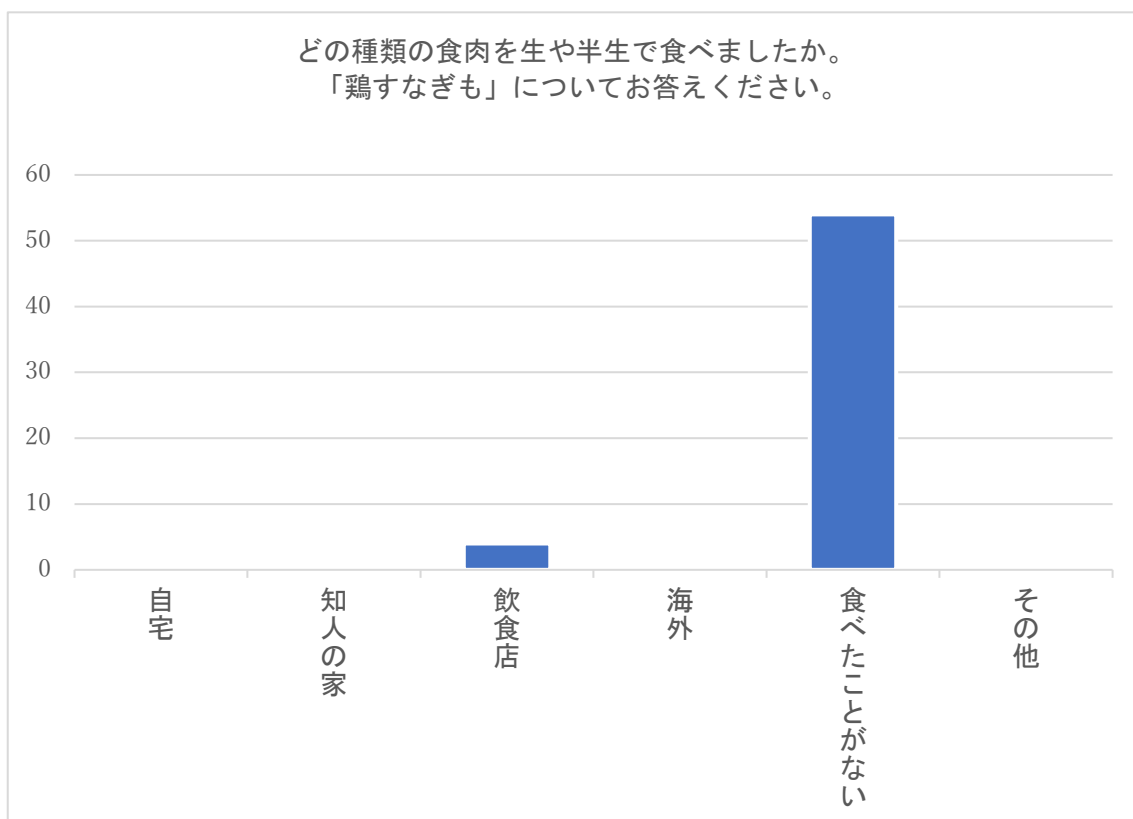
Q4-⑪ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「鶏ハツ」についてお答えください(複数回答可)

項目	回答数
自宅	1
知人の家	0
飲食店	6
海外	0
食べたことがない	51
その他	0



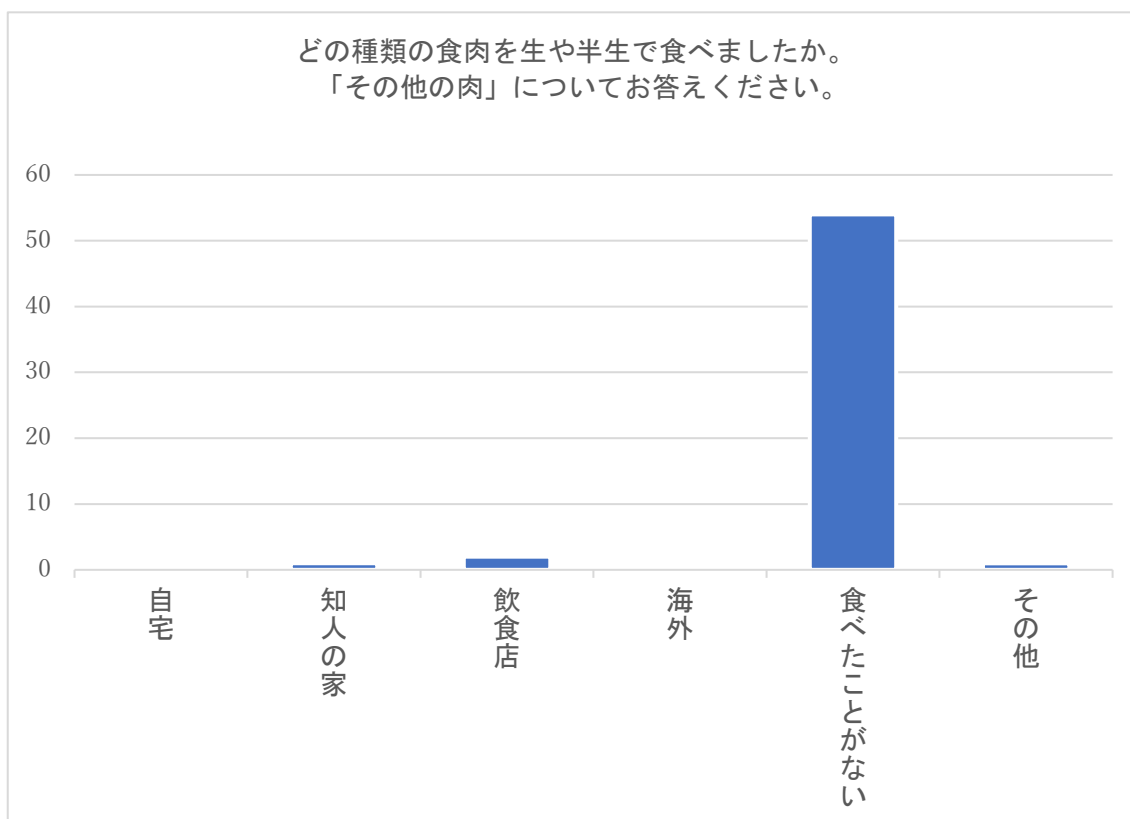
Q4-⑫ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「鶏すなぎも」についてお答えください(複数回答可)

項目	回答数
自宅	0
知人の家	0
飲食店	4
海外	0
食べたことがない	54
その他	0



Q4-⑬ (Q4で「a. 食べる」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。「その他の肉」についてお答えください(複数回答可)

項目	回答数
自宅	0
知人の家	1
飲食店	2
海外	0
食べたことがない	54
その他	1



その他の回答

- 特定の地方です

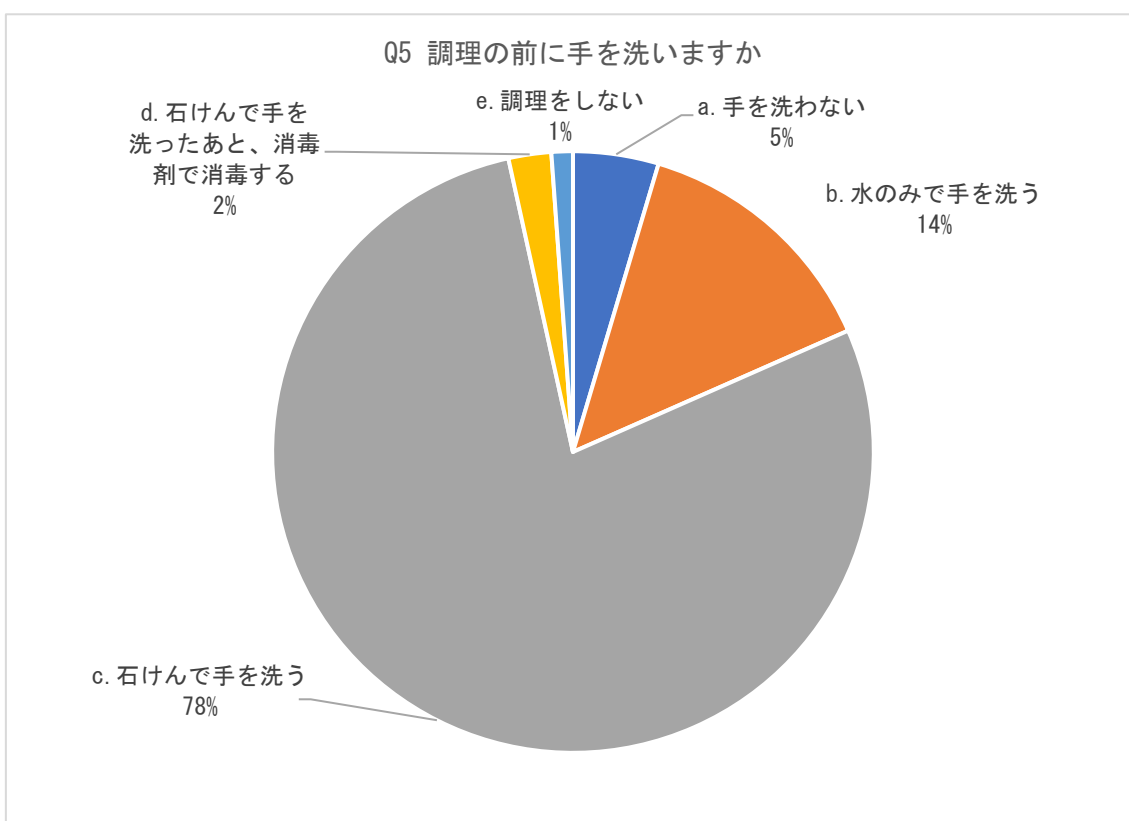
Q4-⑬ (Q4-⑬でその他の肉を食べたとお答えの方に) 何の肉を生や半生で食べましたか。

- ヤギ
- くじら
- とり



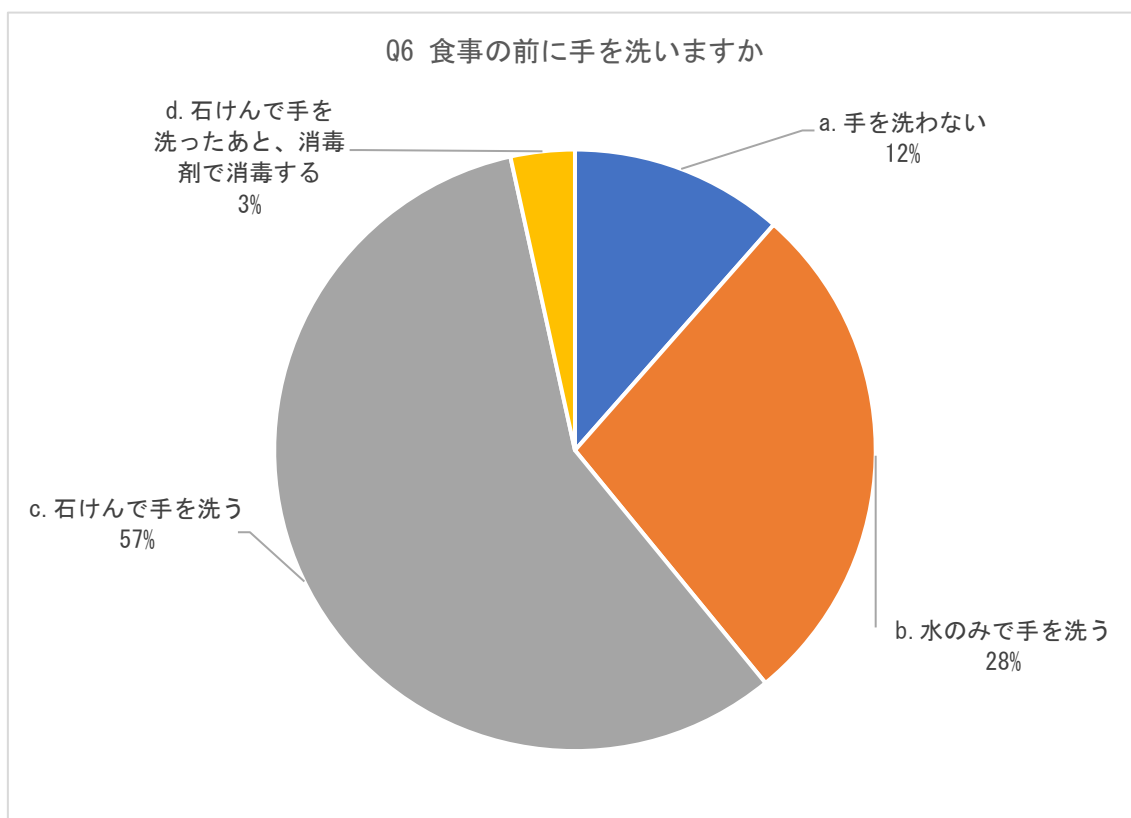
Q5 調理の前に手を洗いますか。

項目	回答数	割合
a. 手を洗わない	4	5%
b. 水のみで手を洗う	12	14%
c. 石けんで手を洗う	68	78%
d. 石けんで手を洗ったあと、消毒剤で消毒する	2	2%
e. 調理をしない	1	1%



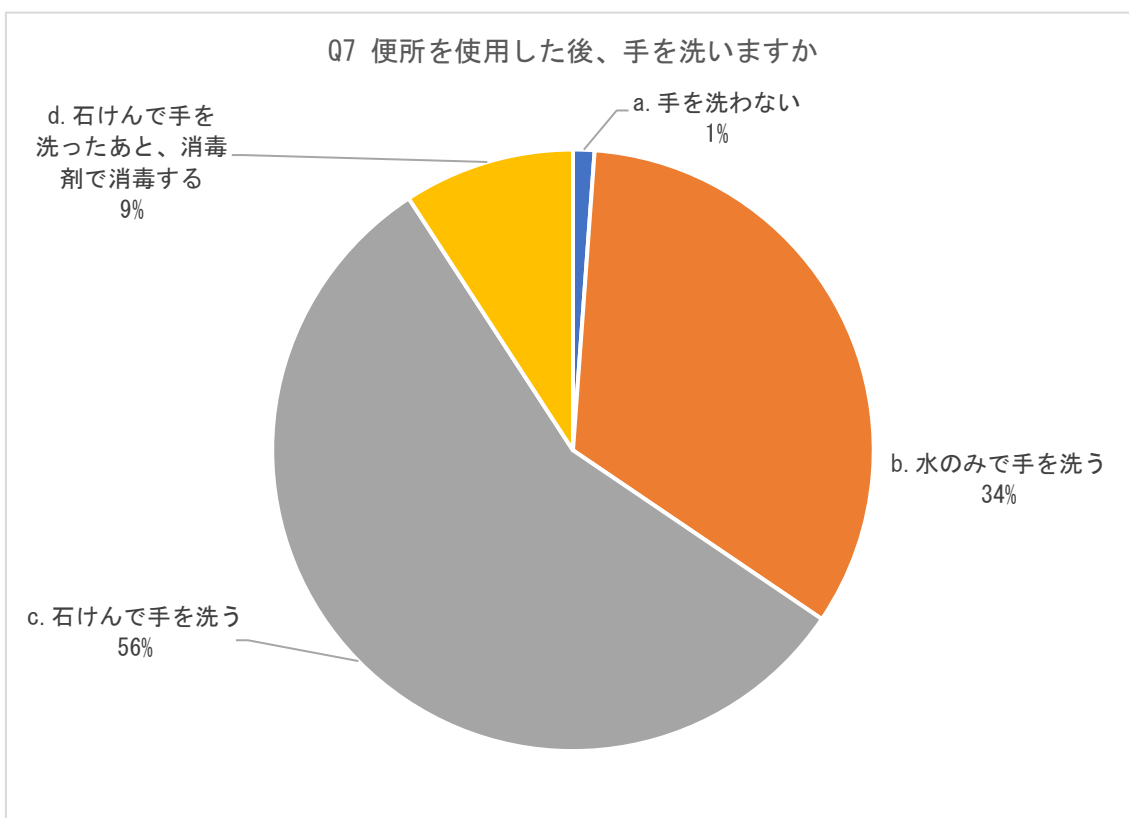
Q6 食事の前に手を洗いますか。

項目	回答数	割合
a. 手を洗わない	10	12%
b. 水のみで手を洗う	24	28%
c. 石けんで手を洗う	50	57%
d. 石けんで手を洗ったあと、消毒剤で消毒する	3	3%



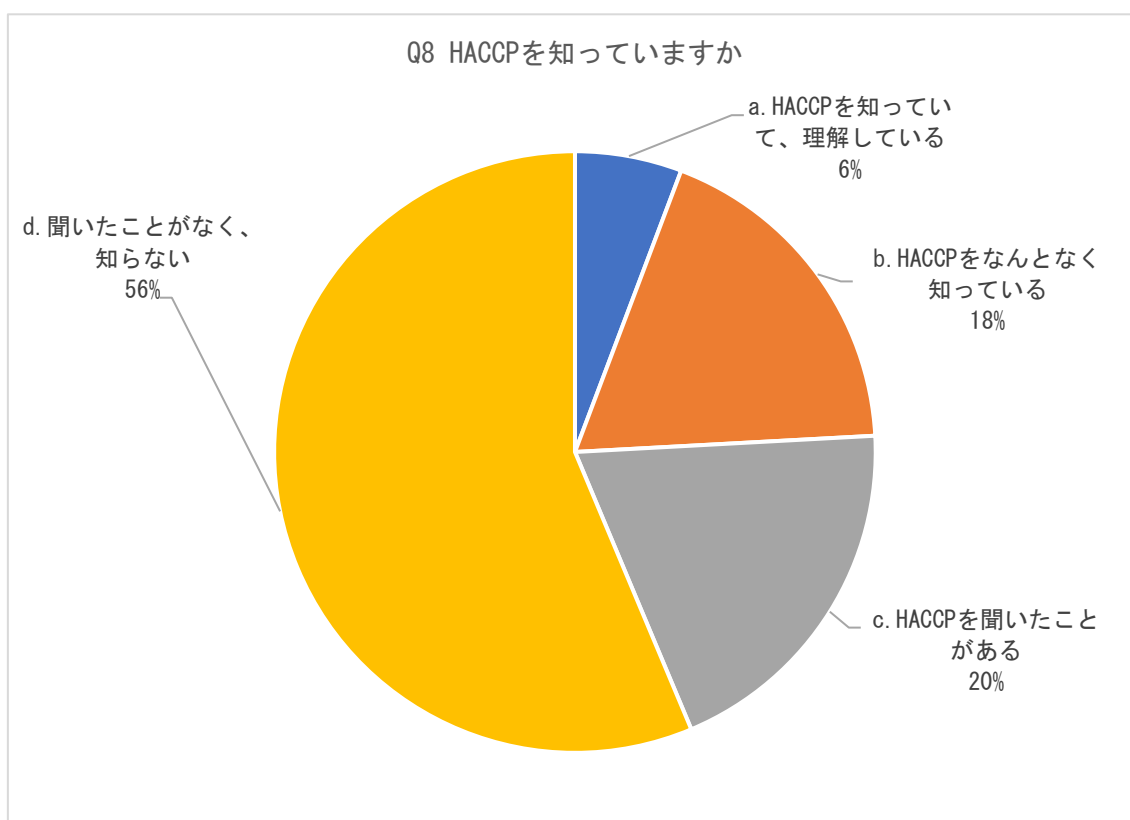
Q7 便所を使用した後、手を洗いますか。

項目	回答数	割合
a. 手を洗わない	1	1%
b. 水のみで手を洗う	29	34%
c. 石けんで手を洗う	49	56%
d. 石けんで手を洗ったあと、消毒剤で消毒する	8	9%



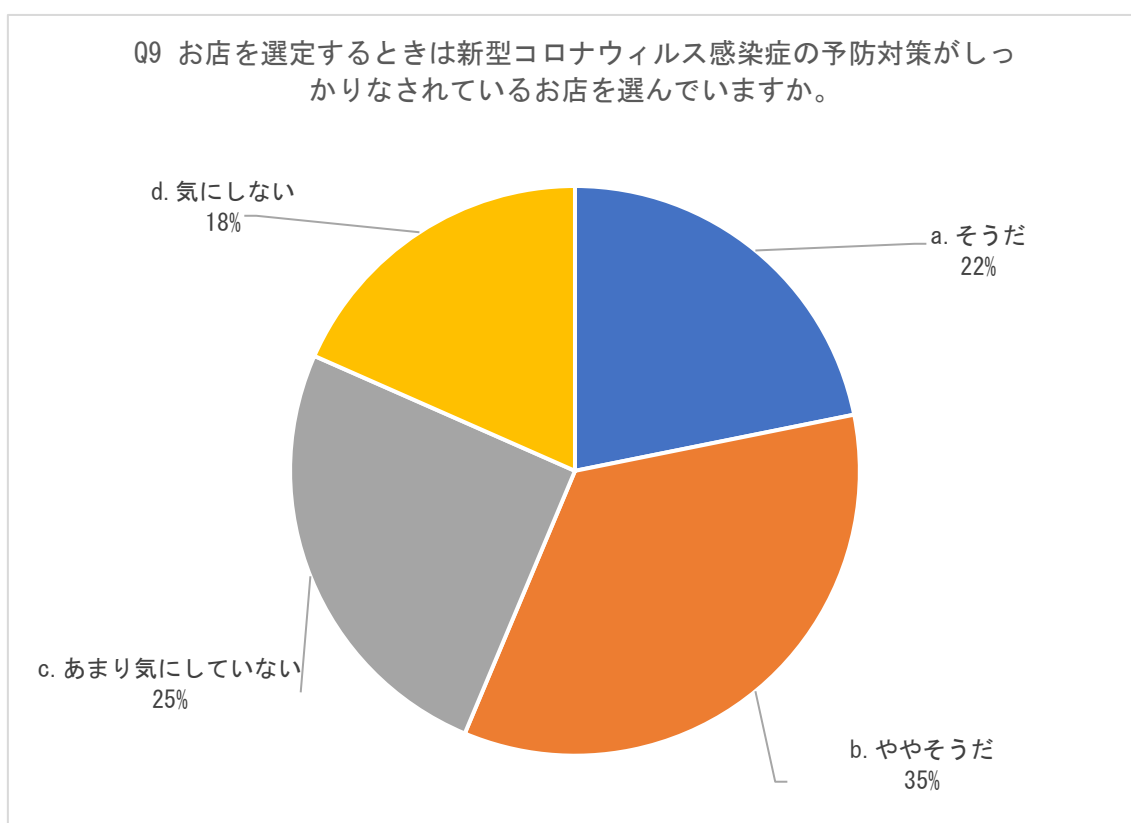
Q8 日本では、令和3年6月から、小規模な飲食店でも HACCP（食品を製造する際に安全を確保するための管理手法で、危害分析のもと、重要管理点を定めて管理すること）の考え方を取り入れた衛生管理をすることになっています。HACCP を知っていますか。

項目	回答数	割合
a. HACCP を知っていて、理解している	5	6%
b. HACCP をなんとなく知っている	16	18%
c. HACCP を聞いたことがある	17	20%
d. 聞いたことがなく、知らない	49	56%



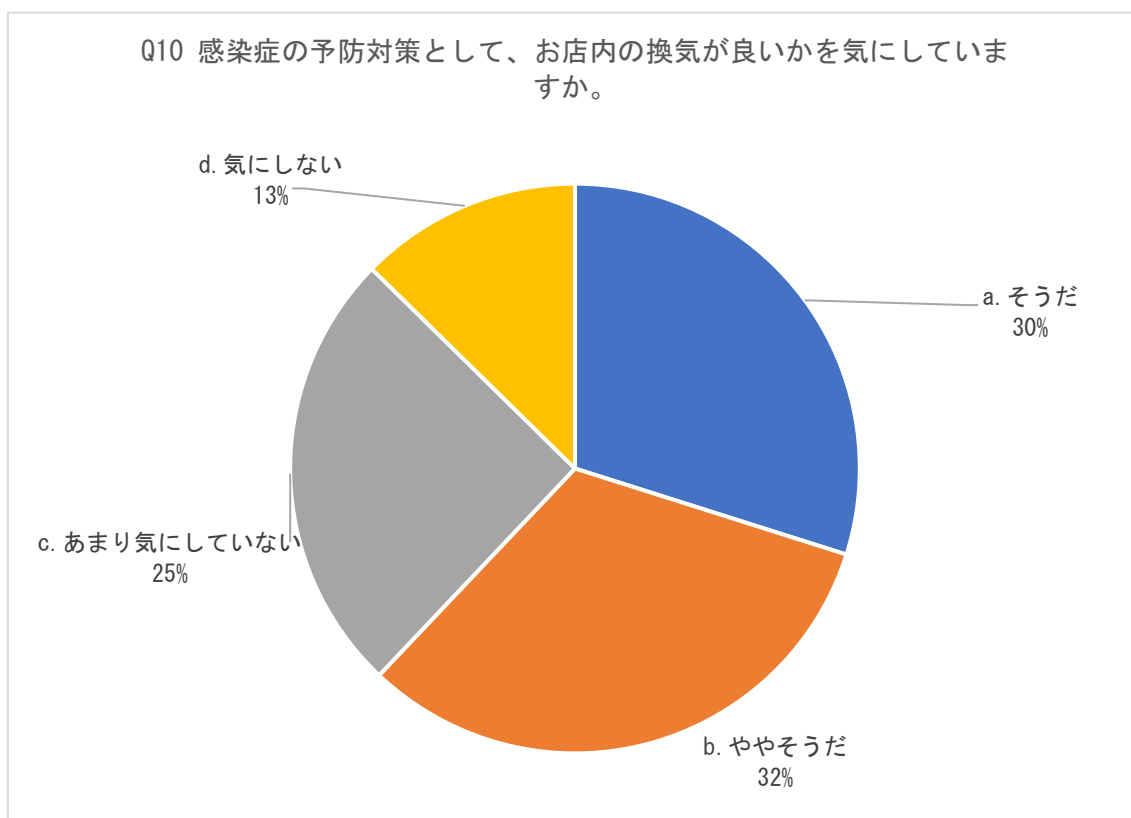
Q9 お店を選定するときは新型コロナウイルス感染症の予防対策がしっかりなされているお店を選んでいきますか。

項目	回答数	割合
a. そうだ	19	22%
b. ややそうだ	30	35%
c. あまり気にしていない	22	25%
d. 気にしない	16	18%



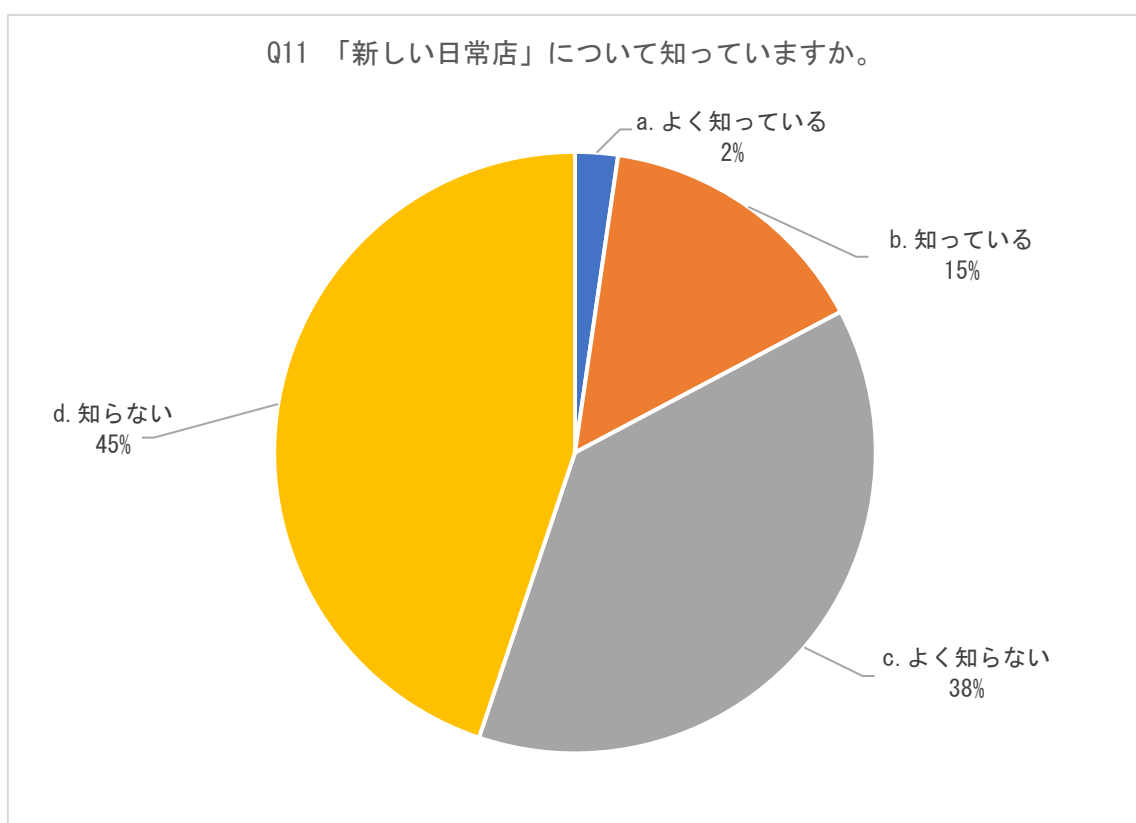
Q10 感染症の予防対策として、お店内の換気が良いかを気にしていますか。

項目	回答数	割合
a. そうだ	26	30%
b. ややそうだ	28	32%
c. あまり気にしていない	22	25%
d. 気にしない	11	13%



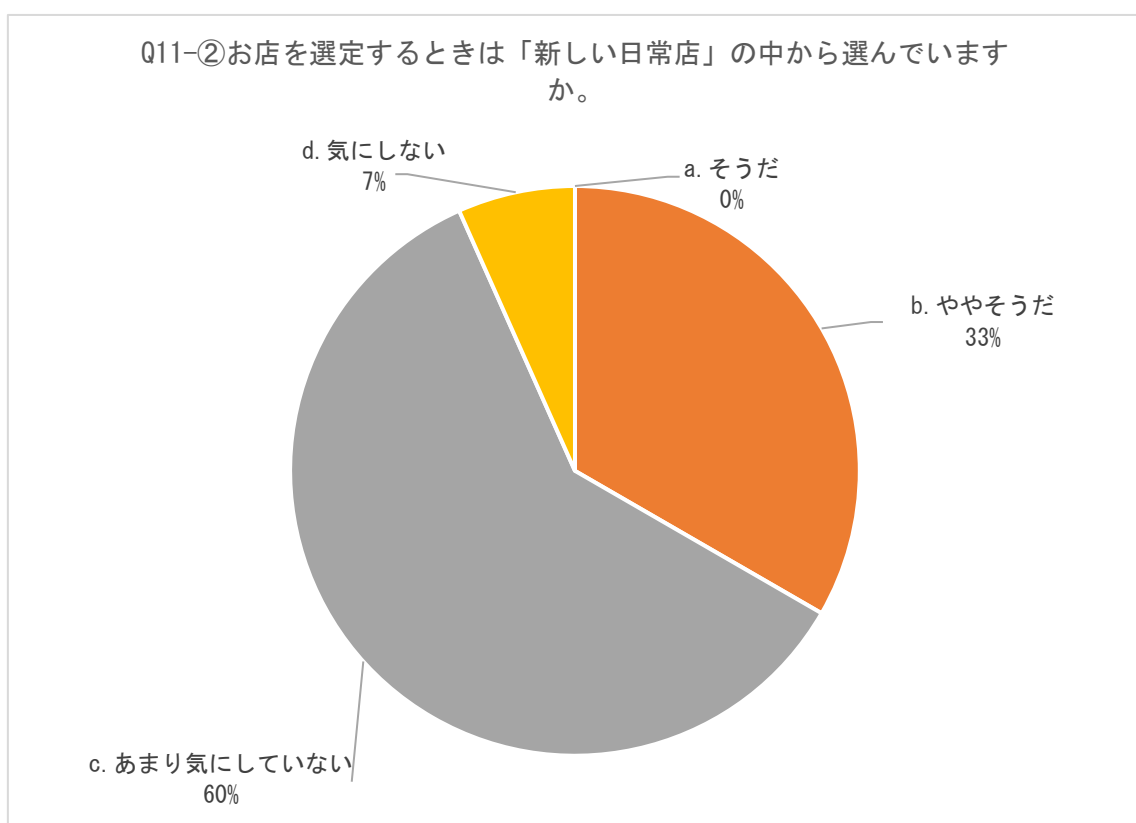
Q11 千代田保健所長が自主的な感染症の予防対策をしていると認証した「新しい日常店」について知っていますか。

項目	回答数	割合
a. よく知っている	2	2%
b. 知っている	13	15%
c. よく知らない	33	38%
d. 知らない	39	45%



Q11-② (Q11で「よく知っている」「知っている」とお答えの方に) お店を選定するときは「新しい日常店」の中から選んでいますか。

項目	回答数	割合
a. そうだ	0	0%
b. ややそうだ	5	33%
c. あまり気にしていない	9	60%
d. 気にしない	1	7%

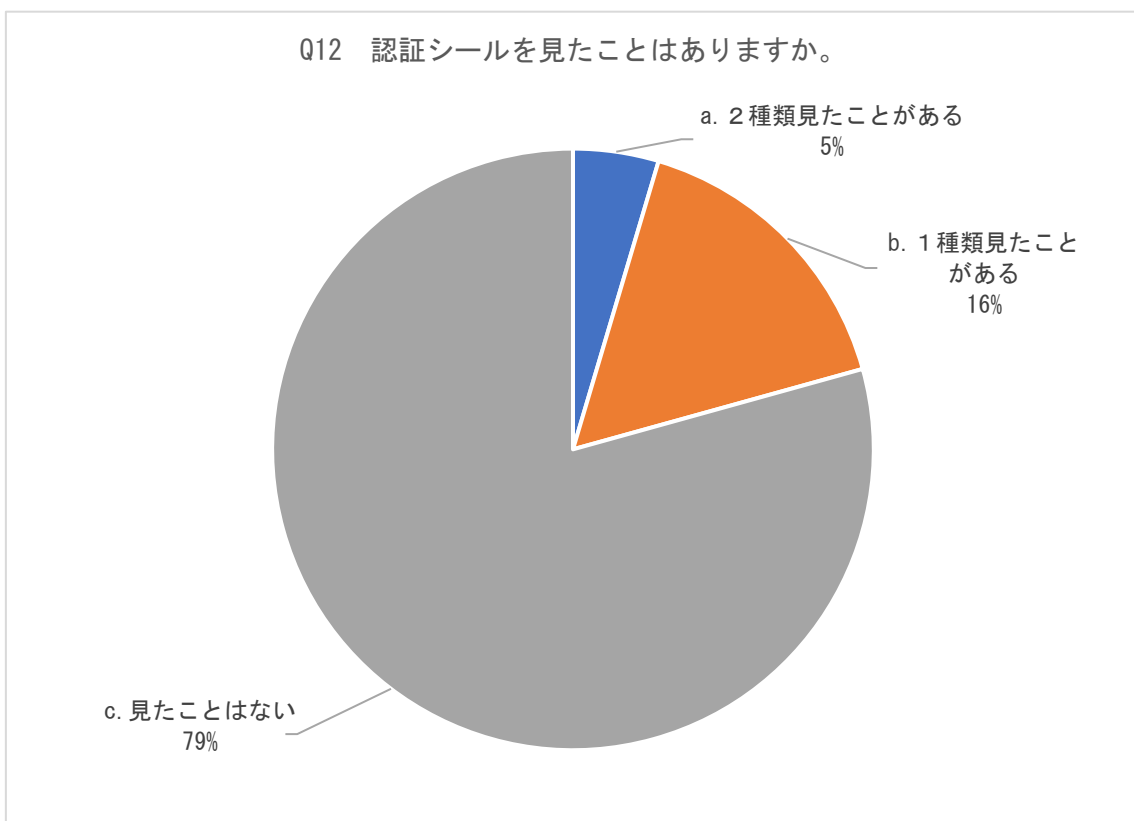




Q12 「新しい日常店」は、店頭で認証シールを掲示しています。下記認証シールを見たことはありますか。

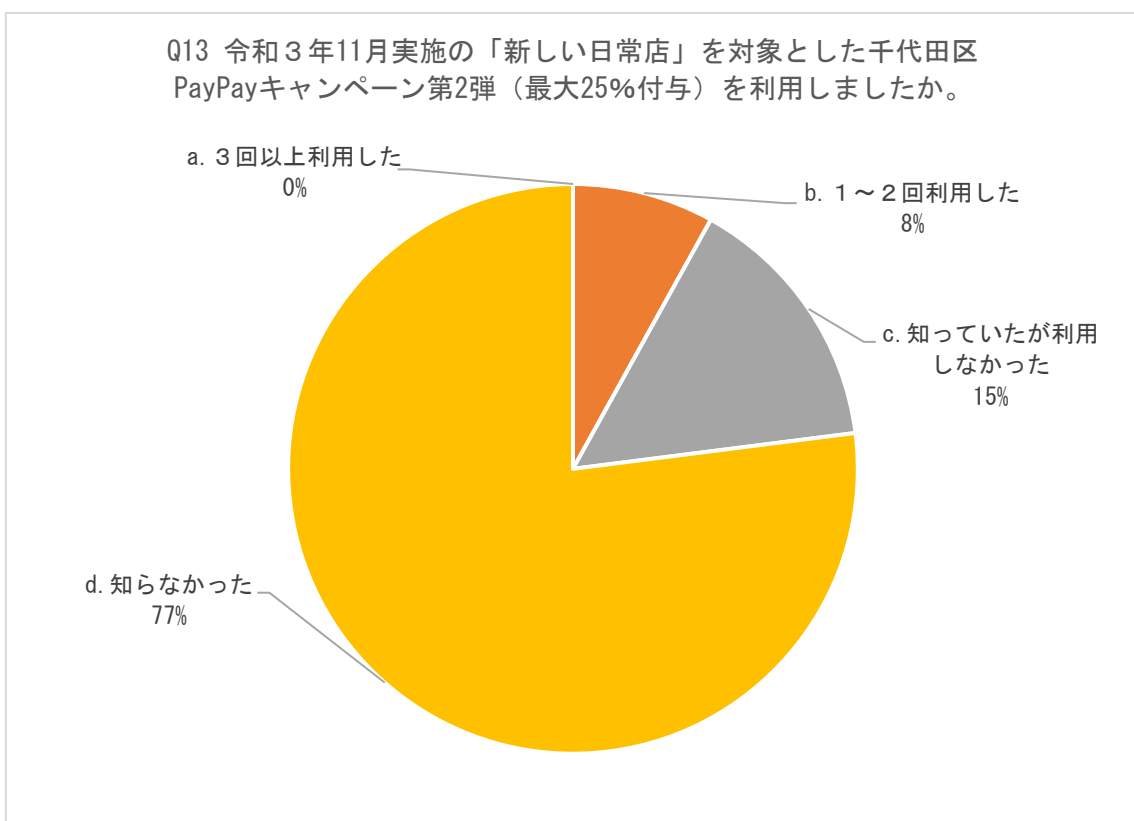


項目	回答数	割合
a. 2種類見たことがある	4	5%
b. 1種類見たことがある	14	16%
c. 見たことはない	69	79%



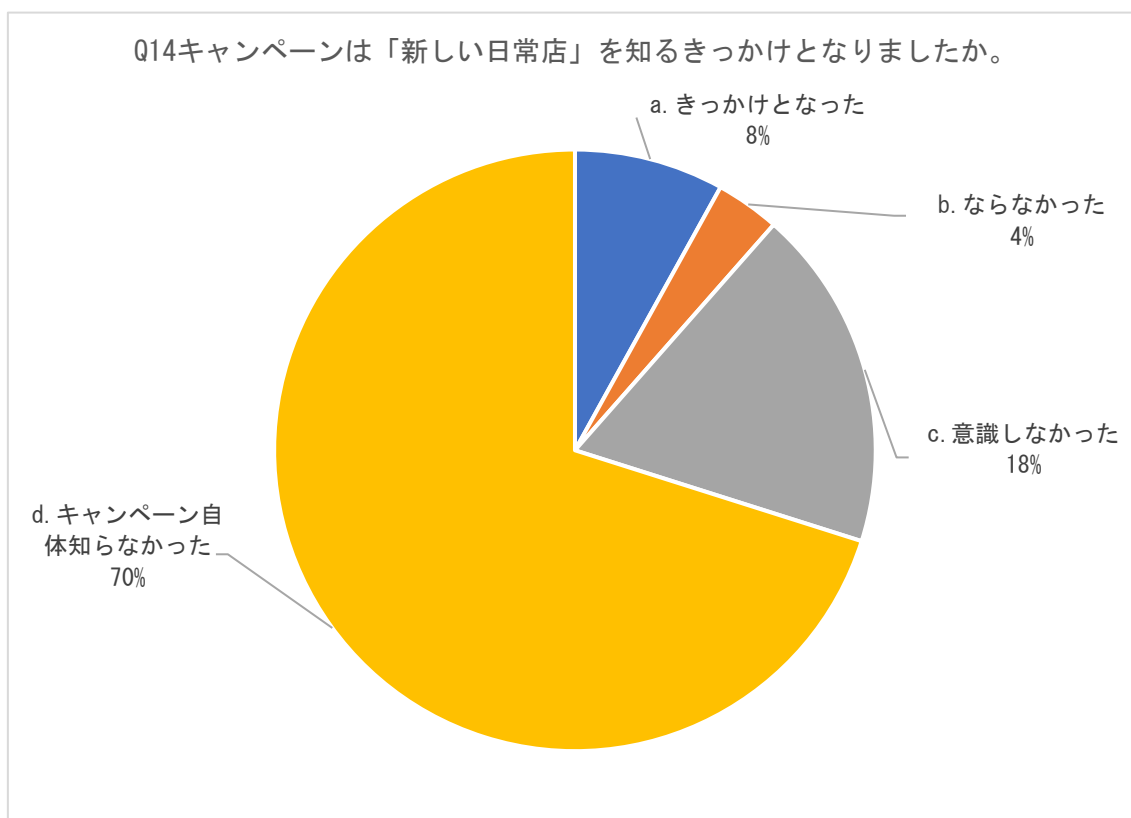
Q13 令和3年11月実施の「新しい日常店」を対象とした千代田区 PayPay キャンペーン第2弾（最大25%付与）を利用しましたか。

項目	回答数	割合
a. 3回以上利用した	0	0%
b. 1～2回利用した	7	8%
c. 知っていたが利用しなかった	13	15%
d. 知らなかった	67	77%



Q14 キャンペーンは「新しい日常店」を知るきっかけとなりましたか。

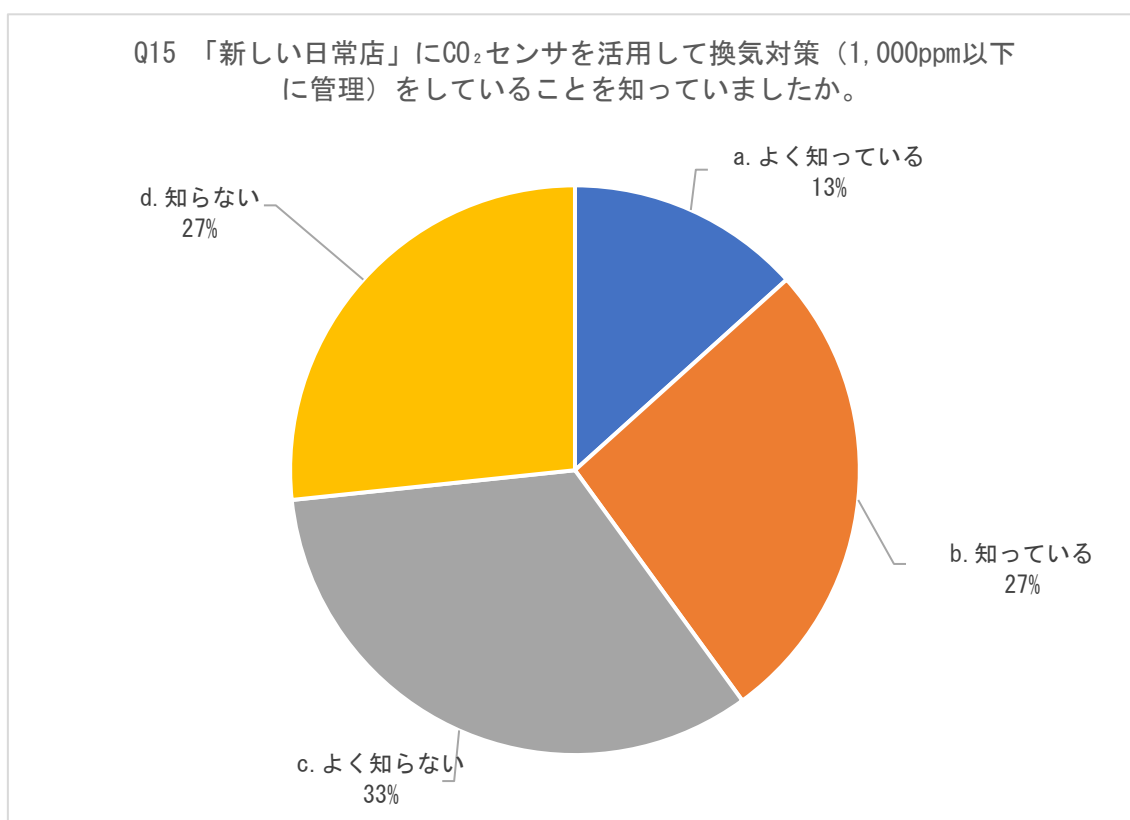
項目	回答数	割合
a. きっかけとなった	7	8%
b. ならなかった	3	4%
c. 意識しなかった	16	18%
d. キャンペーン自体知らなかった	61	70%



(Q11で「新しい日常店」をご存じであった方に)

Q15 「新しい日常店」にCO<sub>2</sub>センサを活用して換気対策（1,000ppm以下に管理）をしていることを知っていましたか。

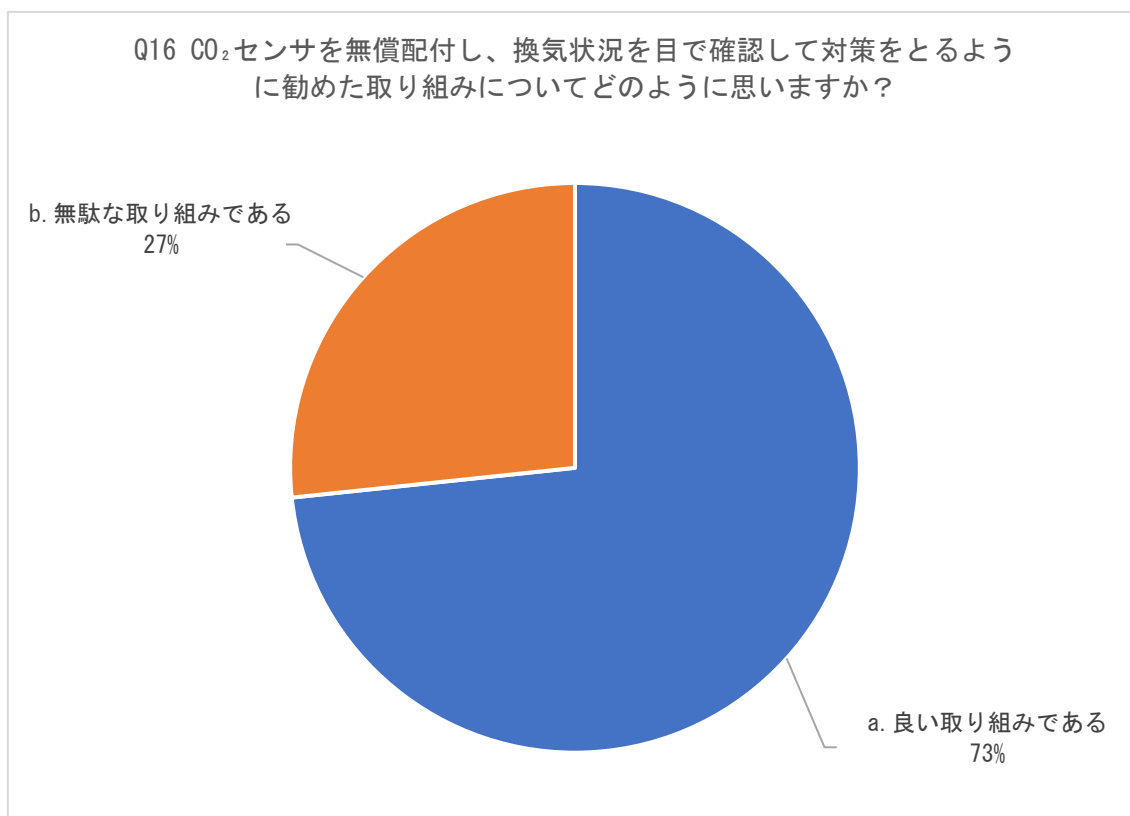
項目	回答数	割合
a. よく知っている	2	13%
b. 知っている	4	27%
c. よく知らない	5	33%
d. 知らない	4	27%



(Q11で「新しい日常店」をご存じであった方に)

Q16 CO<sub>2</sub>センサを無償配付し、換気状況を目で確認して対策をとるよう勧めた取り組みについてどのように思いますか？ また、その理由を記載してください。

項目	回答数	割合
a. 良い取り組みである	11	73%
b. 無駄な取り組みである	4	27%



#### その理由

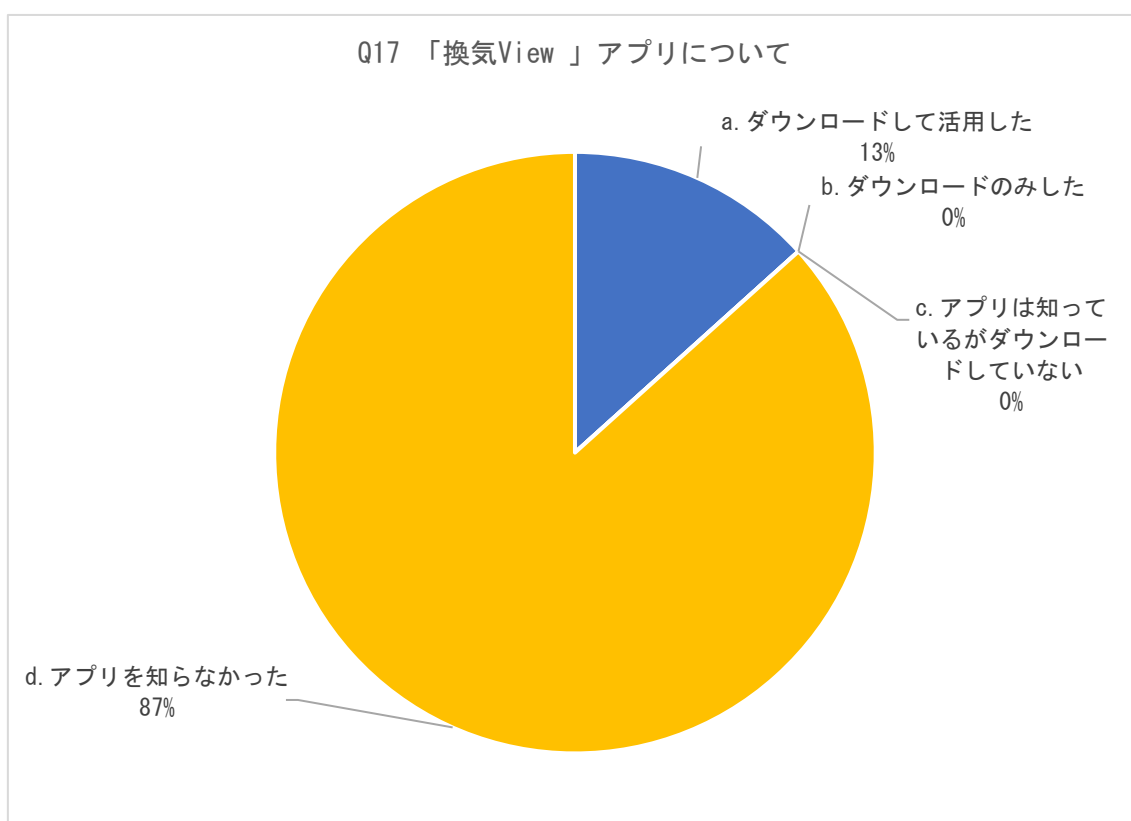
- 空気は目に見えないので数値化してもらえると分かりやすく良い
- その他の衛生面や、エコに対する意識もあがるきがあるため。
- 機械が高いんですね。  
基準値を超えるところは相当換気が悪いところなので  
そこまでしなくても、とは思いました。
- 換気に留意することは感染症予防対策として大切と思えるから
- 数値化できることで見える化できる
- 消費者は気にしていないと思う
- もはや換気よりも冷暖房が重視されているように感じるため

- 配布なら一定の機能をもったセンサのはず。同じ製品ならある程度参考になるため。
- 少しでも安心できる店舗があると嬉しいです。
- 感染症対策には換気が何よりも大事だと思うから
- 感染のリスクを減らすことができるから。衛生面においても良い影響を及ぼすと思われるから。
- 別に無駄とは申しませんが…と、その程度です。

(Q11で「新しい日常店」をご存じであった方に)

Q17 「換気View」アプリについて

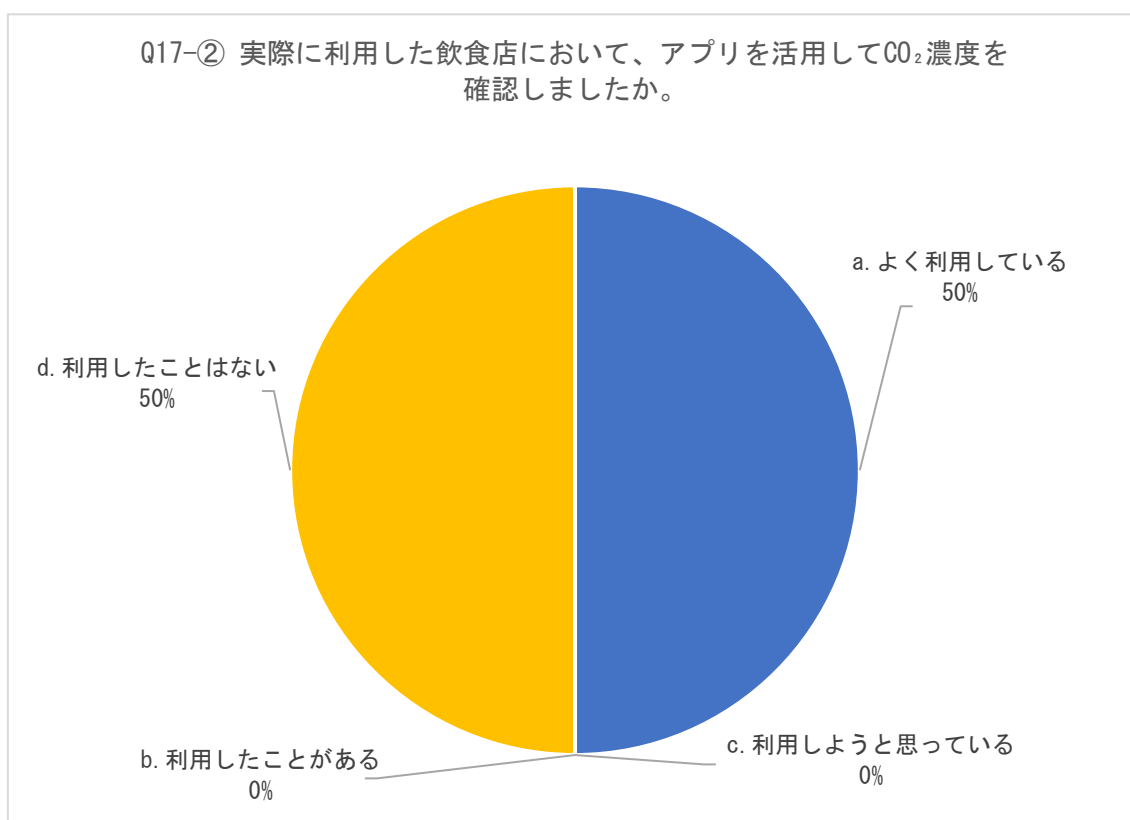
項目	回答数	割合
a. ダウンロードして活用した	2	13%
b. ダウンロードのみした	0	0%
c. アプリは知っているがダウンロードしていない	0	0%
d. アプリを知らなかった	13	87%



(「新しい日常店」をご存じであった方に)

Q17-② (Q17で「ダウンロードして活用した」とお答えの方に) 実際に利用した飲食店において、アプリを活用してCO<sub>2</sub>濃度を確認しましたか。

項目	回答数	割合
a. よく利用している	1	50%
b. 利用したことがある	0	0%
c. 利用しようと思っている	0	0%
d. 利用したことはない	1	50%





(「新しい日常店」をご存じであった方に)

Q17-③ (Q17 - ②で「よく利用している」「利用したことがある」とお答えの方に) 実際に利用した飲食店において、アプリを活用してCO<sub>2</sub>濃度の確認したのちに、換気OKボタンを押したことがありますか。

項目	回答数	割合
a. 押したことがある	0	0
b. 押したことがない	0	0
c. その機能を知らなかった	1	100%

