

## 令和4年度

### 区政モニターアンケート（第3回）

#### 結 果

調査内容	「食中毒予防などの食品衛生」について
調査期間	令和4年9月1日から9月16日
調査対象	区政モニター（100名）
回答数	85名（回収率85%）

※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4年9月20日  
千代田区政策経営部広報広聴課

区政モニターの内訳（令和４年９月現在）

（）内は今回アンケートの回答者数

年齢別の内訳

10歳代	0名	(0名)
20歳代	10名	(9名)
30歳代	22名	(17名)
40歳代	24名	(20名)
50歳代	25名	(20名)
60歳代	14名	(14名)
70歳代	4名	(4名)
80歳代	1名	(1名)
合計	100名	(85名)

在住・在勤・在学の内訳

在住	83名	(70名)
在勤	16名	(14名)
在学	1名	(1名)
合計	100名	(85名)

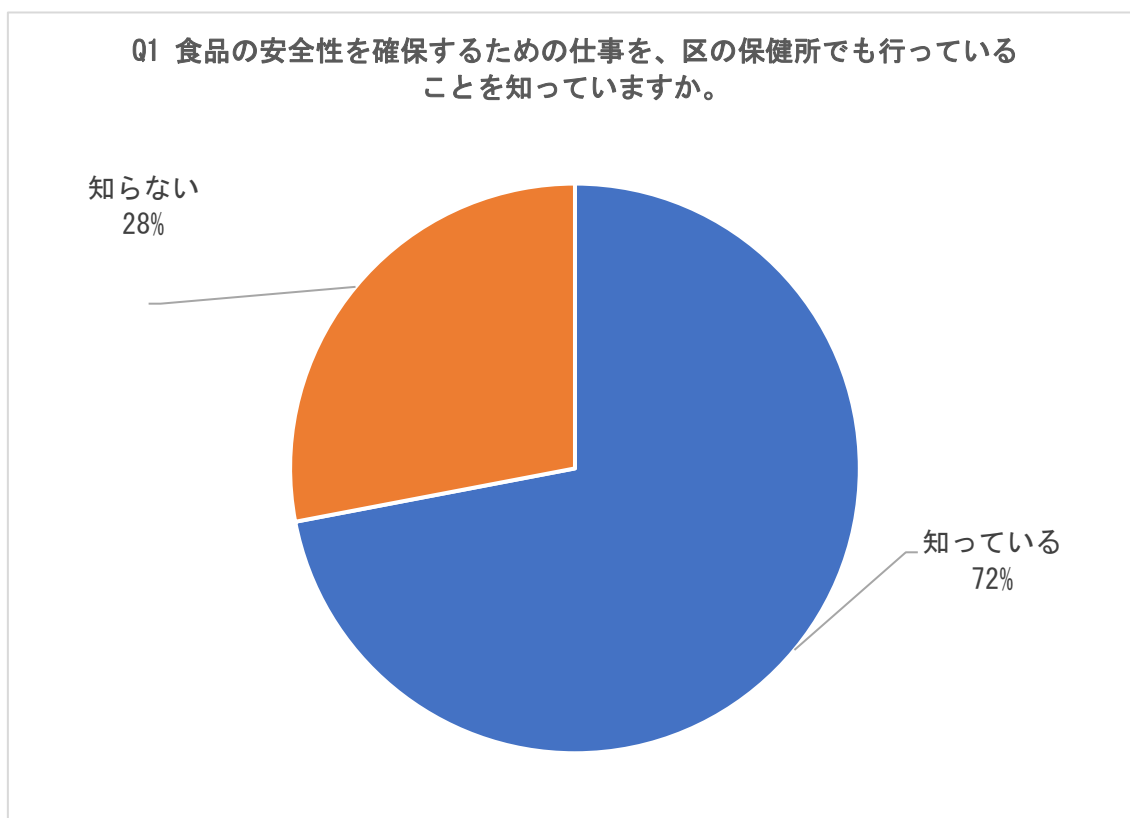
## 【目 次】

※下記目次では、実際の設問を簡略表記としています。

Q1 食品の安全性を確保するための仕事を、区の保健所でも行っていることを知っていますか。 .....	4
Q2 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。 .....	5
Q2-2 どのような品目の食品の安全性に不安を感じますか。 .....	6
Q2-3 どのような要因に食品の安全性の不安を感じますか。 .....	12
Q3 食品を購入する際に、表示を確認しますか。 .....	17
Q3-2 食品表示のどの項目を確認しますか。 .....	18
Q4 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。 .....	19
Q5 食肉を生や半生で食べることはありますか。 .....	20
Q5-2 どこで、どの種類の食肉を生や半生で食べましたか。 .....	21
Q6 調理の前に手を洗いますか？ .....	22
Q7 食事の前に手を洗いますか？ .....	23
Q8 便所を使用した後、手を洗いますか？ .....	24
Q9 HACCP を知っていますか。 .....	25
Q10 食の安全自主点検店を知っていますか。 .....	26
Q11 食中毒予防の普及啓発活動について見たことがあるもの、手にしたことがあるものはありますか。 .....	27
Q12 食品の安全性を確保するために、千代田区で積極的に取り組んでほしいことはありますか。 .....	28

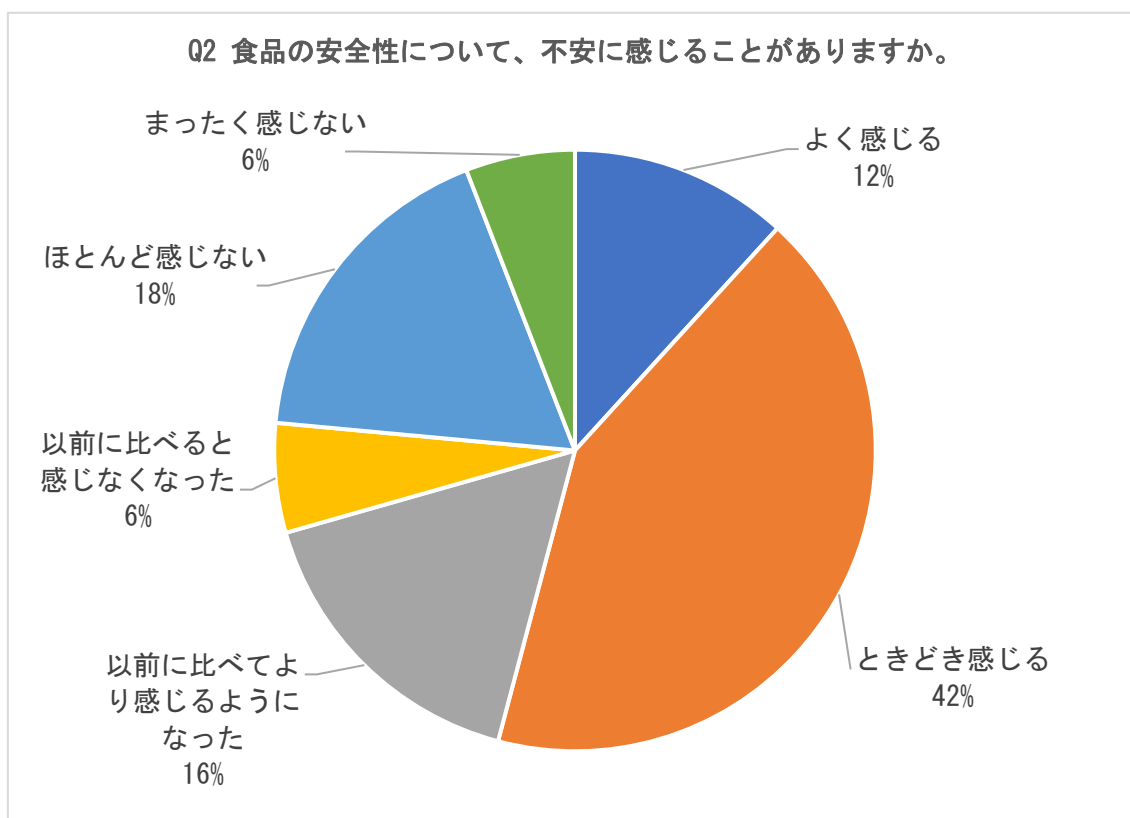
Q1 食品の安全性を確保するための仕事を、区の保健所でも行っていることを知っていますか。

項目	回答数	割合
知っている	49	72%
知らない	36	28%



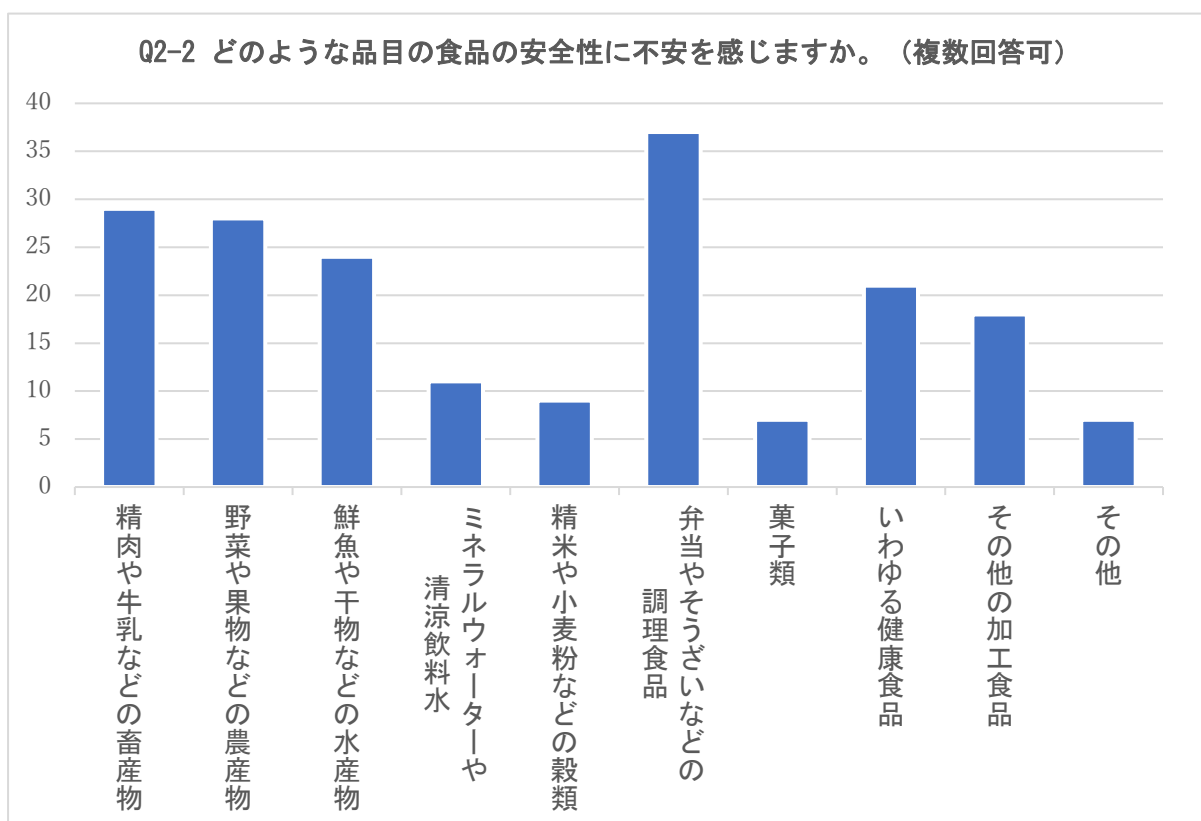
Q2 食品の安全性について、不安に感じることはありませんか。

項目	回答数	割合
よく感じる	10	12%
ときどき感じる	36	42%
以前に比べてより感じるようになった	14	16%
以前に比べると感じなくなった	5	6%
ほとんど感じない	15	18%
まったく感じない	5	6%



Q2-2 (Q2で「よく感じる」「ときどき感じる」「以前に比べてより感じるようになった」「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。(複数回答可)

項目	回答数
精肉や牛乳などの畜産物	29
野菜や果物などの農産物	28
鮮魚や干物などの水産物	24
ミネラルウォーターや清涼飲料水	11
精米や小麦粉などの穀類	9
弁当やそうざいなどの調理食品	37
菓子類	7
いわゆる健康食品	21
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)	18
その他	7



<<食品の安全性に不安を感じる理由>>

- 精肉や牛乳などの畜産物
- 生育方法

- 鶏肉(ブラジル産などの産地)
- アメリカ産牛肉について狂牛病の検査が甘い。
- 衛生面の不安がある
- 生産国、加工国の衛生管理状況
- ホルモン剤が使われていないか気になります。
- 加熱不十分な肉による食中毒の事例があるから
- 生産国
- 海外輸入品
- 処理前の餌や処理に使用する薬品に対して
- 成長ホルモン、保存料、発色剤、抗生物質
- 外国産
- 遺伝子組み換え食品かどうか
- 肉を冷凍保存しておくことが多いのだが、いつ冷凍したか忘れてしまい、大丈夫かなと思いつつながら食べる人が多い。また、それと別で、以前カンピロバクターに当たったことがあり、鶏肉は加熱しすぎてしまう。
- 産地偽装が度々あること
- 新鮮さ
- 以前より外国産が出回っているから
- 馴染みのない国の肉を見かけるようになった
- 口蹄疫などの家畜の病気、不衛生
- 中国の食品のニュースの影響で、お肉はなるべく国産をえらんでいる。牛乳は以前種類別というところを全く見ていなかったが、テレビで取り上げているのを見て加工乳というものも多く、なるべくそうでないものを選んでる。

#### ■ 野菜や果物などの農産物

- 残留農薬、遺伝子組み換え
- 輸入品の鮮度
- トキソプラズマ、虫
- 中国産は衛生及び品質管理に信頼性がないので絶対を買わない
- 衛生面の不安がある
- 農薬(ほか1件)
- 農薬、コーティングなど
- 農薬がどの程度残っているのか気になります。
- はっきりと消費期限がわからないから
- 海外輸入品
- 残留セシウム
- 根ものの農薬

- 農薬が使われていないか
- 農薬、ポストハーベスト
- 遺伝子組み換え食品かどうか
- 残留農薬
- コロナ禍以降包装されていないものに対する衛生面の不安を感じます。
- この野菜が外国産！と驚くことが多くなった
- 特に海外の、日本とは違うルールの下での育成から加工
- 中国産は避けている

#### ■ 鮮魚や干物などの水産物

- 海洋汚染
- アニサキス(ほか2件)
- 中国産は衛生及び品質管理に信頼性がないので絶対には買わない
- 海のものであれば、マイクロプラスチック
- 先日、鮭を買った際に、アニサキスを見つけてしまったため。
- アニサキスが除去されないまま販売されていることがある。
- 夏は痛みが早い気がするから
- 鮮度 千代田区内スーパーの水産物の鮮度は 23 区内で最低と思う
- 生魚
- アニサキスがどの程度潜んでいるのか不安
- 保存料、成長ホルモン、抗生物質
- 産地を選ぶこともある
- あさりの産地偽装問題があったから

#### ■ ミネラルウォーターや清涼飲料水

- プラ容器の異臭
- 土壌汚染、異物
- 特にガス入り飲料に人工的なものが多い。
- 清涼飲料の糖分
- 実は開封されていないか
- 果糖ブドウ糖液糖

#### ■ 精米や小麦粉などの穀類

- 農薬(ほか1件)
- 残留農薬、産地
- 遺伝子組み換え食品かどうか



- 小麦粉は虫が湧きやすいと聞いて、たまにしか使わないから都度買っては捨てるような感じ。50g 売りとかしてくれれば良いのになあと思う。
- 特に海外の、日本とは違うルールの下での育成から加工

#### ■ 弁当やそうざいなどの調理食品

- 添加物、製造工程
- 各弁当の保存料、添加物等
- 日本は欧米に比べて食品安全基準が甘いので不安。特に食品添加物についてはリンのコントロールをすべき。
- 作成時の衛生面
- 衛生管理、賞味期限
- 添加物の問題が話題になるため
- よくわからない添加物が使っている
- 保存剤などの化学薬品
- 製造過程がはっきりみえないから
- 実際どのように管理されているか不明
- 使用している食材産地、添加物
- 暑い日が多いので食中毒が気になる
- 製造日時はいつか、原材料は多い順に何が入っているか、どこの国製か
- 保存料
- 体に悪いものが使われていないか
- トランス脂肪酸、添加物、保存料
- 保存料は大丈夫なのかどうか。
- 原産地が分からない
- 衛生面
- 廃棄寸前のものが使われているのではないか
- 以前は飲食店での安全衛生が悪い SNS 等で回っていたが、最近は見かけなくなり、改善されたのではないかと思った
- 最近よく利用するようになり、添加物が意外と入っていると感じるようになった。
- 保存料が気になる
- 焼きたてパンなど、包装されていない状態で陳列されている商品は、コロナ感染リスクがあるかもしれないと少し不安に思います。
- 保存料やロングライフのもの
- 材料など
- 添加物の安全性
- 調理した人や企業の衛生観念が気になる

## ■ 菓子類

- 添加物
- 糖分、化学調味料
- 添加物、原材料の産地
- トランス脂肪酸、糖類、添加物
- 添加物の安全性

## ■ いわゆる健康食品

- エビデンス
- 適切な摂取量が難しい
- 各商品の効果全般
- 過大広告の者が多いので、誤解を与えかねない宣伝や情報発信について、規制を強化すべき。
- サプリメントなどは、使用原材料の生産地
- 健康効果、安全性
- どういう根拠があるのか分からない
- 実際の成分含有量、コーティング剤
- 添加物
- 本当に健康に良いのか？
- 入院した時、サプリは変な混ぜりものがある可能性があるから飲むのをストップするよう指示されて以来、大丈夫なものか気になる。
- 健康に害になるものではないか心配
- 本当に健康によいのかその裏付けが明確に示されていない
- あまりにたくさんのもものが市場にでている玉石混交、医学部外品かどうか、など

## ■ 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）

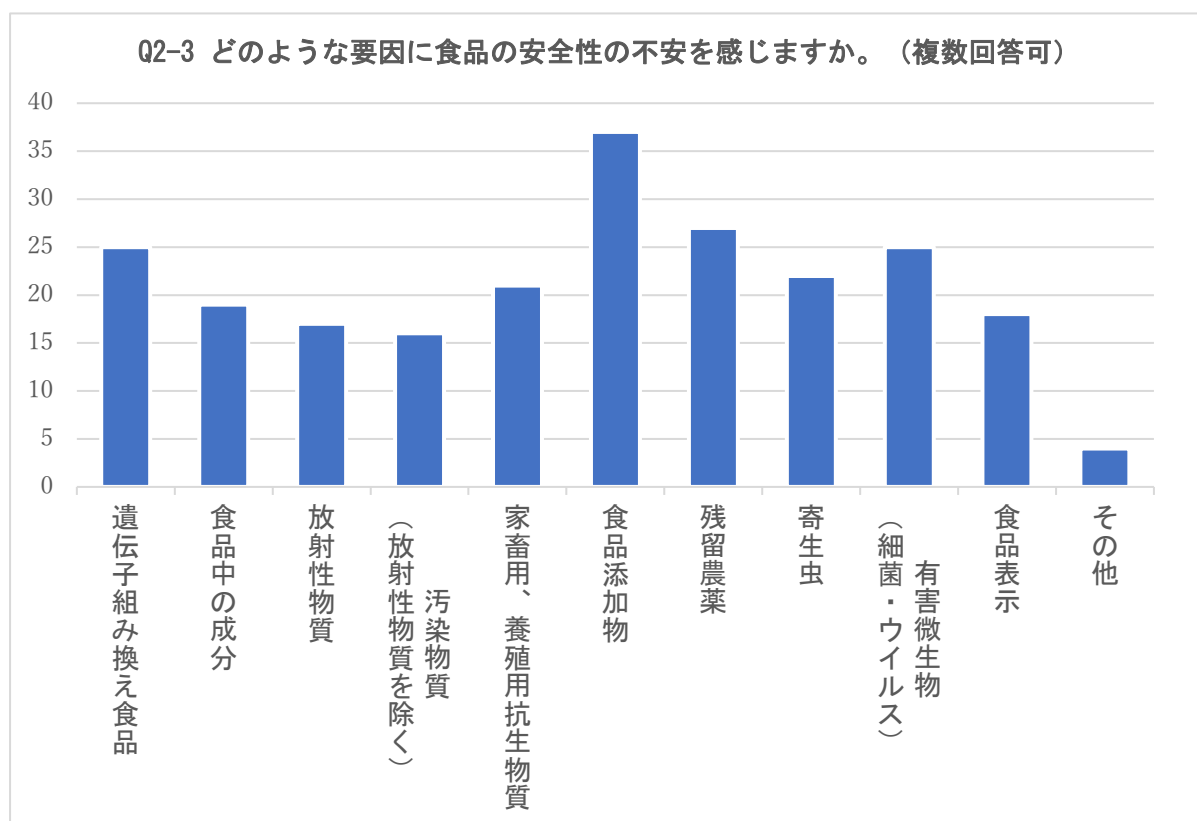
- 海外の製品が多い為
- 上記と同じ
- レトルト食品類についても、健康に悪影響を与える食品添加物を規制すべき。
- 殆ど使用しないが、添加物
- 添加物
- 食品添加物が賞味期限延長のためや味覚優先で使われていること
- 食品添加物
- 保存料、添加物など
- 中国産は避けている

## ■ その他

- 外食時の店舗衛生
- レストランは原材料表示をする必要がないので、何の肉を使っているかなど分からなくて不安。
- 外国からの輸入食品
- 産地偽装
- 屋台などフードトラックで提供されるもの。
- ペットがいる食品店
- 飲食店の衛生観念

Q2-3 Q2で「よく感じる」「ときどき感じる」「以前に比べてより感じるようになった」「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。(複数回答可)

項目	回答数
遺伝子組み換え食品	25
食品中の成分	19
放射性物質	17
汚染物質(放射性物質を除く)	16
家畜用、養殖用抗生物質	21
食品添加物	37
残留農薬	27
寄生虫	22
有害微生物(細菌・ウイルス)	25
食品表示	18
その他	4



<<不安を感じる要因について、その理由をそれぞれ教えてください。>>

#### ■ 遺伝子組み換え食品

- 原産国
- 健康面への悪影響懸念。
- 体に悪そうなため。
- 知らないうちにそういう食品を口にしていそうなので
- なんとなく
- 健康への影響
- 天然でない
- 発癌リスクが心配
- 何となく気持ち悪い
- 我々が正しい知識がない、正しい情報がシェアされていない
- 大豆食品等

#### ■ 食品中の成分

- 糖分、塩分、リンの過剰摂取。
- サプリの混ざり物って？
- 食べて身体に悪い物が入っていないかどうか
- 保存料、添加物等
- 体に有害なものを蓄積させたくないというのが大きいですが、最近オーガニックの食品やお米なども農家さんが自ら肥料から作って生産したり、有機栽培をしたりしている生産者がいて、それらの食品を食べて美味しい、安全だと感じたため、そういう商品を選ぶ傾向にあるため。但し、価格がある程度するため、常にそれを食べるというわけにもいかず、気にしながら商品を選んでいる。

#### ■ 放射性物質

- 一般消費者に分かりにくい。
- 見ただ目で確認することが出来ない為
- 体に悪いから
- 以前は良く話題に上っていたが、最近は聞かれなくなり、放射性物質も減っているのではないかという印象の為
- 避けれるなら摂りたくない
- 我々が正しい知識がない、正しい情報がシェアされていない

### ■ 汚染物質（放射性物質を除く）

- 生産国、加工国の衛生管理状況
- 見た目を確認することが出来ない為
- 体に悪いから
- 工場の廃液が陰で流され、企業への信頼が損なわれている
- 我々が正しい知識がない、正しい情報がシェアされていない

### ■ 家畜用、養殖用抗生物質

- 原産国
- 特に卵について、餌及び飼育環境に不安がある。
- どのような物を与えているのか不透明
- 見た目を確認することが出来ない為
- 身体への影響
- 目に見えない
- 体に悪いに決まってる
- 我々が正しい知識がない、正しい情報がシェアされていない

### ■ 食品添加物

- どのくらい摂取したら危ないのかわからない
- 腎臓など内臓機関への悪影響。発がん性。
- どういうものが使われているかわからない
- 日本の基準海外と合っておらず、基準が緩い為
- 不適當な添加物への不安
- 分からない添加物が多いので
- よく分からない
- 添加物は、体に毒として残りそうで怖いです。
- 見た目を確認することが出来ない為
- どの程度体に有害なのかわからないから
- 原材料表示は、分量の多い順に書かれているので、あまり前の方に添加物が書いてあると心配。
- 保存料などが少なくなってきたので
- 身体への影響
- 糖尿病や癌の発生リスクの心配
- 前述どおり、賞味期限の延長と味覚のために使われていること
- 傷まず長く保つのはおかしい
- 我々が正しい知識がない、正しい情報がシェアされていない
- 保存料にリン等使用していると避ける

- 有害、無害の判断がわからないため

#### ■ 残留農薬

- 日本の野菜はきれい過ぎ
- 同上
- アトピーなどもこのせいかと思う
- 農薬等の過剰な散布
- スーパーで買う野菜は多分たくさんの農薬が使われているから
- 添加物と同じ。
- 見た目で確認することが出来ない為
- どの程度体に有害なのかわからないから
- 海外の農薬が気になる
- 体に悪そうだから
- 身体への影響
- 目に見えない
- 発がん制物質など
- 体に溜まりそうで怖い
- 我々が正しい知識がない、正しい情報がシェアされていない

#### ■ 寄生虫

- 刺身のアニサキス
- 見た目で確認することが出来ない為
- かつおに寄生虫があると聞いたから
- 鮮魚の安全な食べ方
- 処理がされていない
- 生ものにつく、アニサキスが心配
- 海外からに輸入品はとくに心配
- 調理担当者の衛生観念

#### ■ 有害微生物（細菌・ウイルス）

- 気付きにくい為
- よく分からない
- 先日、初めて、買った鮭にアニサキスがいたため。
- 加熱不十分な食肉
- 見た目で確認することが出来ない為
- アニサキスの被害を頻繁に身近で見ているから
- 他の人が触れた商品に対する不安感

- コロナウィルスなど
- 我々が正しい知識がない、正しい情報がシェアされていない
- 調理担当者の衛生観念

#### ■ 食品表示

- 素材の原産地名記載の不徹底による不安。
- 外国製品の適切な日本語表示
- 食品表示基準が素人にはわかりにくい。
- ミルクティーのペットボトルを買ったら、原材料表示の最初が、紅茶でも牛乳でもなく砂糖だったことがある。糖分の過剰摂取。怖くなった。
- 偽装
- 告発されないのまるっきりわからない。
- 偽装が多い。以前からあったのだろうけど最近特に顕在化していて食品業界のモラルが疑われる
- 添加物
- 我々が正しい知識がない、正しい情報がシェアされていない

#### ■ その他

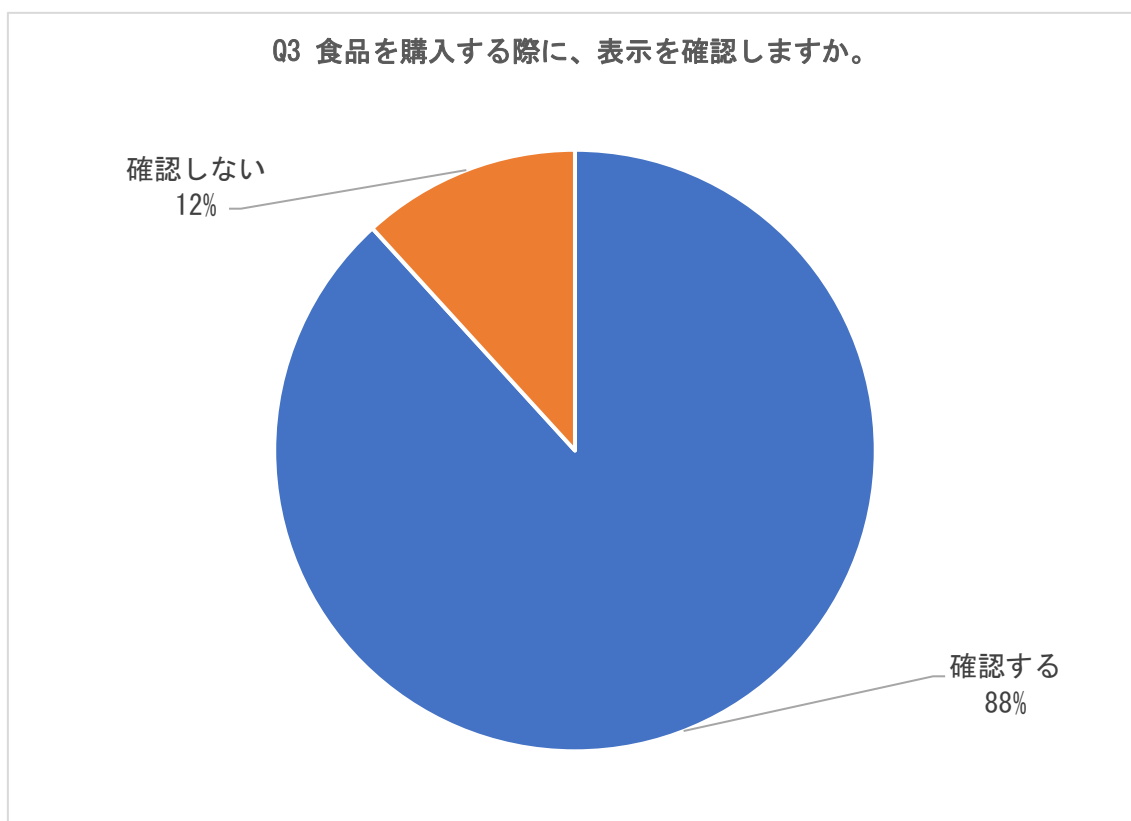
- 加工時の衛生状況
- 千代田区に事業所をもつ会社で、加工品外食産業ならば、人は産地等気にしないというブログを読んだことがあり、消費者として考えさせられた
- 外国からの輸入品
- 衛生観念の低下



【食品の表示について】

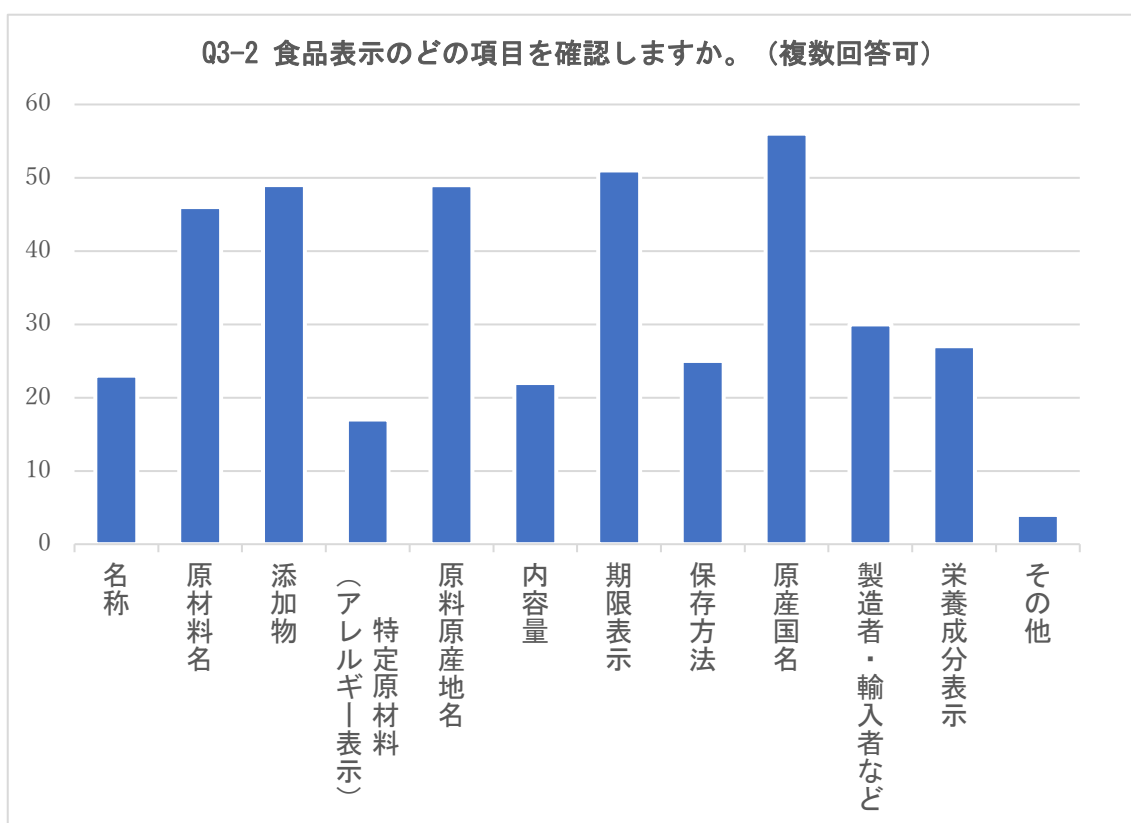
Q3 食品を購入する際に、表示を確認しますか。

項目	回答数	割合
確認する	75	88%
確認しない	10	12%



Q3-2 (Q3で「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
名称	23
原材料名	46
添加物	49
特定原材料(アレルギー表示)	17
原料原産地名	49
内容量	22
期限表示	51
保存方法	25
原産国名	56
製造者・輸入者など	30
栄養成分表示	27
その他	4



【肉の生食について】

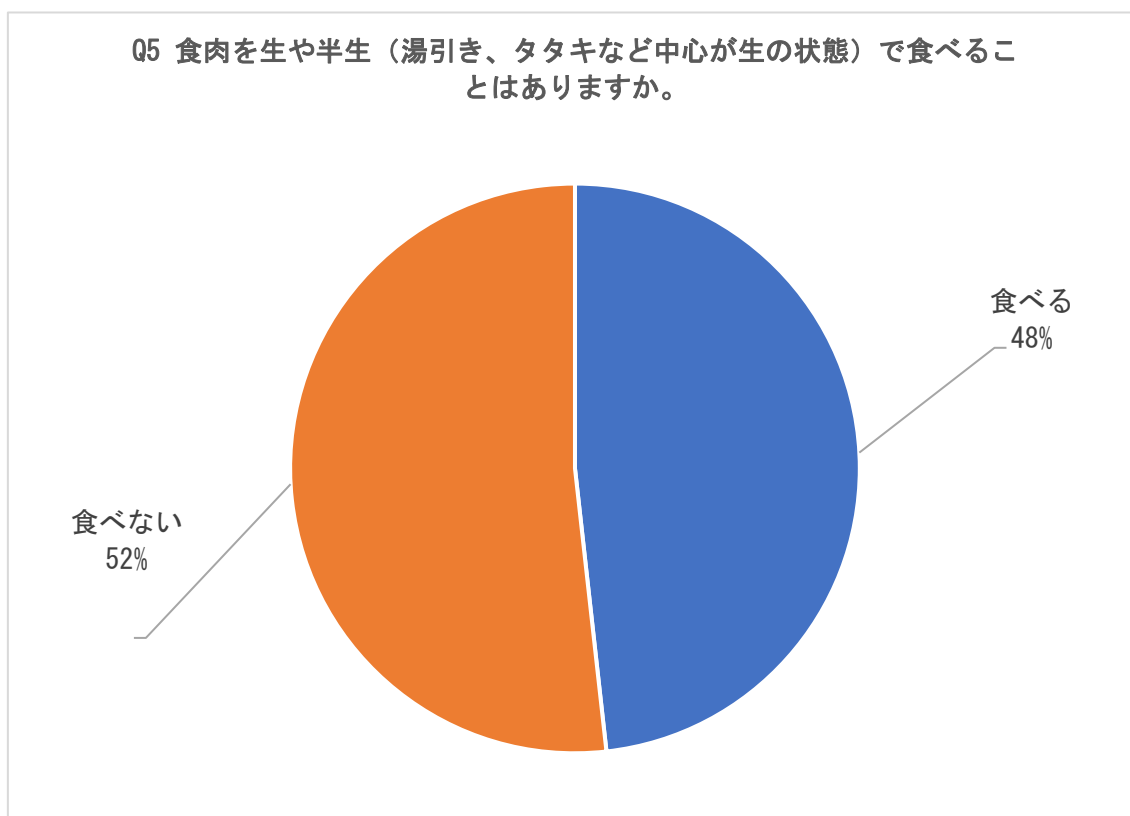
食肉の法的基準が認知されているか把握するために次の質問をお聞きします。

Q4 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。

項目	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	知らない
牛ロース	26	14	10	35
牛レバー	18	0	49	18
牛タン	29	5	17	34
牛ハツ	21	9	21	34
牛ハラミ	22	9	18	36
豚ロース	20	8	25	32
豚レバー	16	3	46	20
豚タン	19	5	29	32
鶏ささみ	19	19	14	33
鶏レバー	20	11	25	29
鶏ハツ	18	12	23	32
鶏すなぎも	18	13	19	35
馬肉	26	19	4	36

Q5 食肉を生や半生（湯引き、タタキなど中心が生の状態）で食べることはありますか。

項目	回答数	割合
食べる	41	48%
食べない	44	52%



Q5-2 (Q5で「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。(複数回答可)

項目	自宅	飲食店	海外	食べたことがない	その他
牛肉	7	34	3	4	0
牛レバー	4	19	1	17	4
豚肉	2	4	0	35	1
豚レバー	0	6	0	35	0
鶏肉	4	29	0	12	1
鶏レバー	0	18	0	23	0
馬肉	8	35	1	4	0
ジビエ(野生鳥獣肉:シカ、イノシシ、カモなど)	0	7	1	33	0
カンガルー肉、ダチョウ肉	0	0	3	38	0
その他	0	3	0	37	1

#### <<牛レバーに関する意見>>

- 以前は食べたが今は食べない
- 生食での提供が禁止されてから、食べられなくなりました。残念です。
- 規制前のこと。
- 20年以上前の、普通に焼肉店などで、供されていたレバ刺しで。

#### <<豚肉に関する意見>>

- 豚肉の生はほとんど食べたことがないが、SPF豚などは、もしかするとやや生焼けのものを口にしたことがあるかもしれない。いくら大丈夫、と言われても、豚の場合は生で食べようとは考えない。

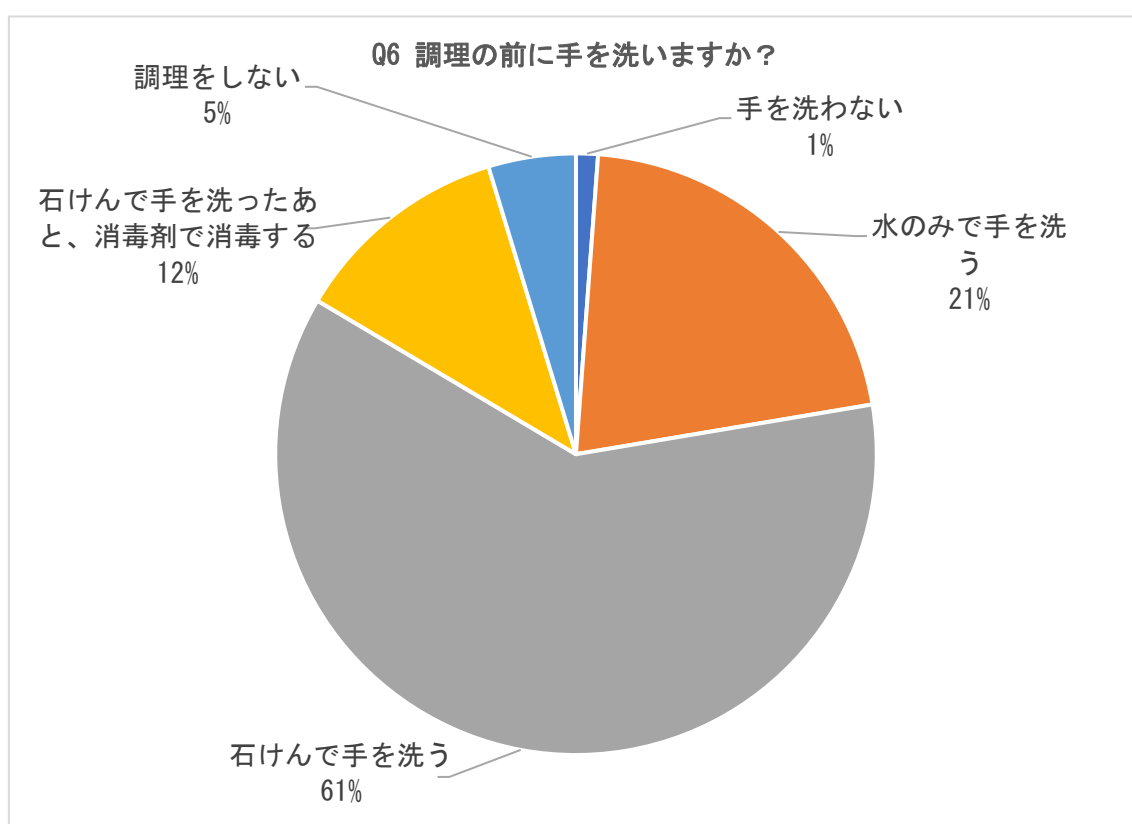
#### <<その他の意見>>

- 牛馬以外の肉類については、半生生で食さないようにしている。(メニューで見かけたりはするが手を出さない)

## 【手洗いについて】

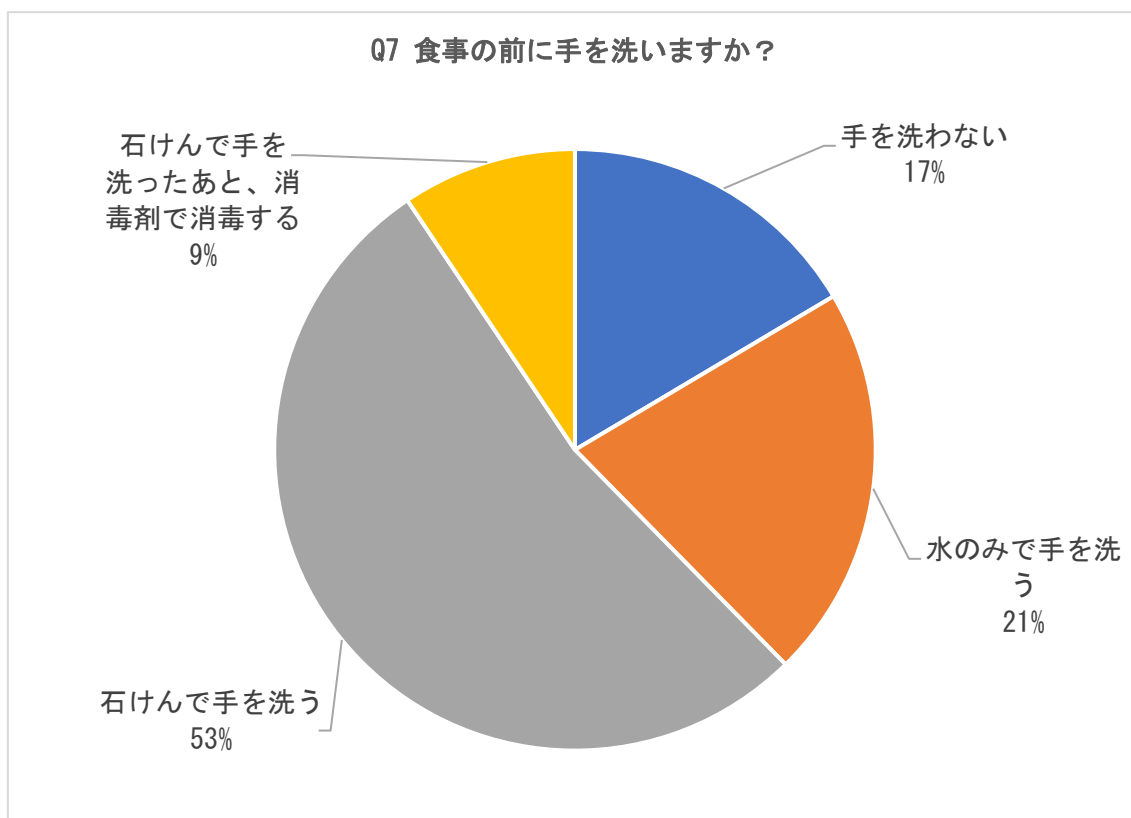
### Q6 調理の前に手を洗いますか？

項目	回答数	割合
手を洗わない	1	1%
水のみで手を洗う	18	21%
石けんで手を洗う	52	61%
石けんで手を洗ったあと、消毒剤で消毒する	10	12%
調理をしない	4	5%



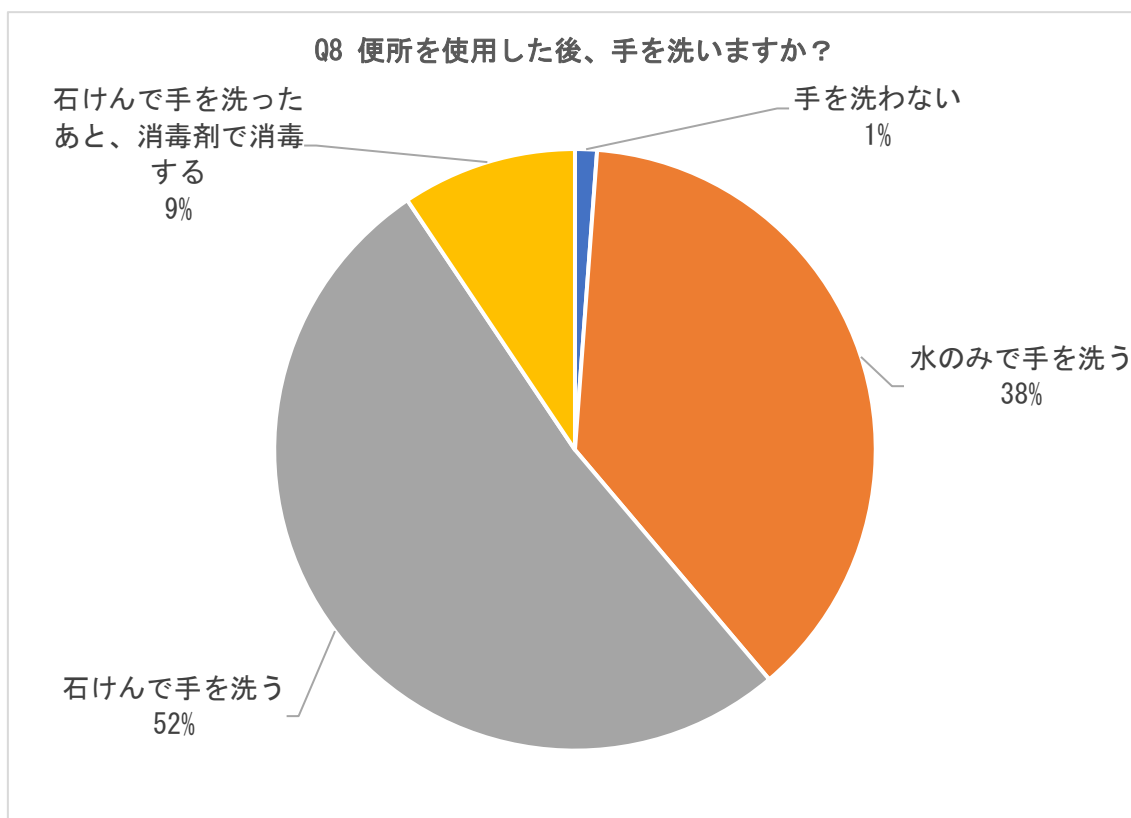
### Q7 食事の前に手を洗いますか？

項目	回答数	割合
手を洗わない	14	17%
水のみで手を洗う	18	21%
石けんで手を洗う	45	53%
石けんで手を洗ったあと、消毒剤で消毒する	8	9%



### Q8 便所を使用した後、手を洗いますか？

項目	回答数	割合
手を洗わない	1	1%
水のみで手を洗う	32	38%
石けんで手を洗う	44	52%
石けんで手を洗ったあと、消毒剤で消毒する	8	9%

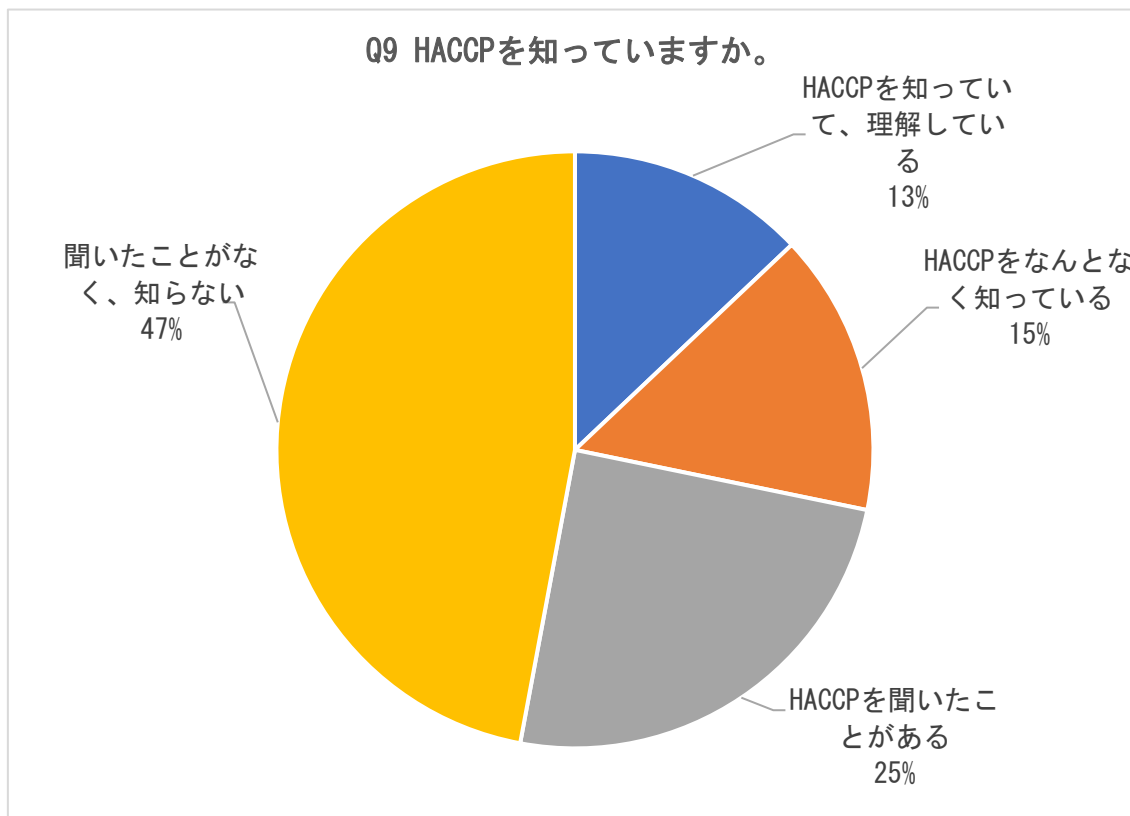




【千代田区食の安全自主点検店について】

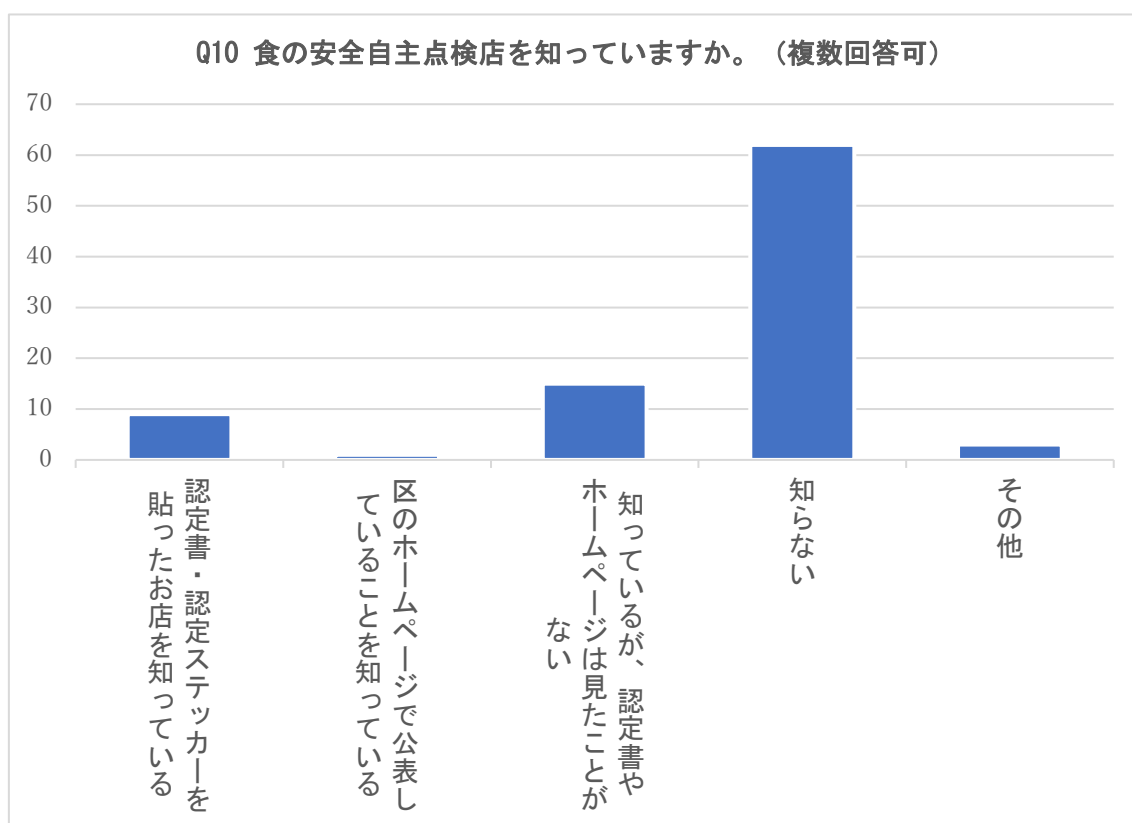
Q9 日本では、昨年の 6 月から小規模な飲食店でも、HACCP（食品を製造する際に安全を確保するための管理手法で、危害分析のもと、重要管理点を定めて管理すること）の考え方を取り入れた衛生管理をすることになります。HACCP を知っていますか。

項目	回答数	割合
HACCP を知っていて、理解している	11	13%
HACCP をなんとなく知っている	13	15%
HACCP を聞いたことがある	21	25%
聞いたことがなく、知らない	40	47%
その他	0	0%



Q10 千代田区では、利用者が安心して飲食店を選ぶことができるように、HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいる店を、「食の安全自主点検店」として認定し、認定書・認定ステッカーを貼り、区のホームページでお店の名前・住所などを公表しています。食の安全自主点検店を知っていますか。(複数回答可)

項目	回答数
認定書・認定ステッカーを貼ったお店を知っている	9
区のホームページで公表していることを知っている	1
知っているが、認定書やホームページは見たことがない	15
知らない	62
その他	3



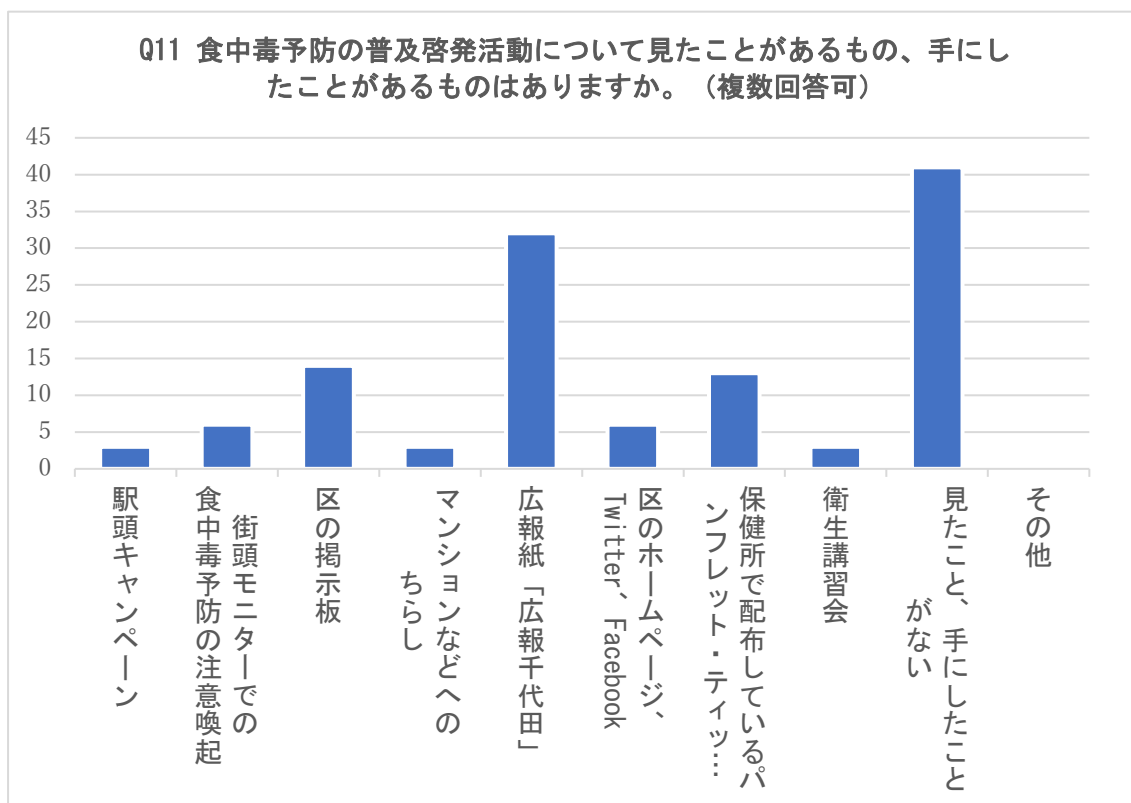
<<その他の回答>>

- 今日から確認します
- コロナ以降飲食店を利用したことはない。
- HACCP の認定を受けていても、大丈夫かといえば大丈夫では無い

【食品衛生行政について】

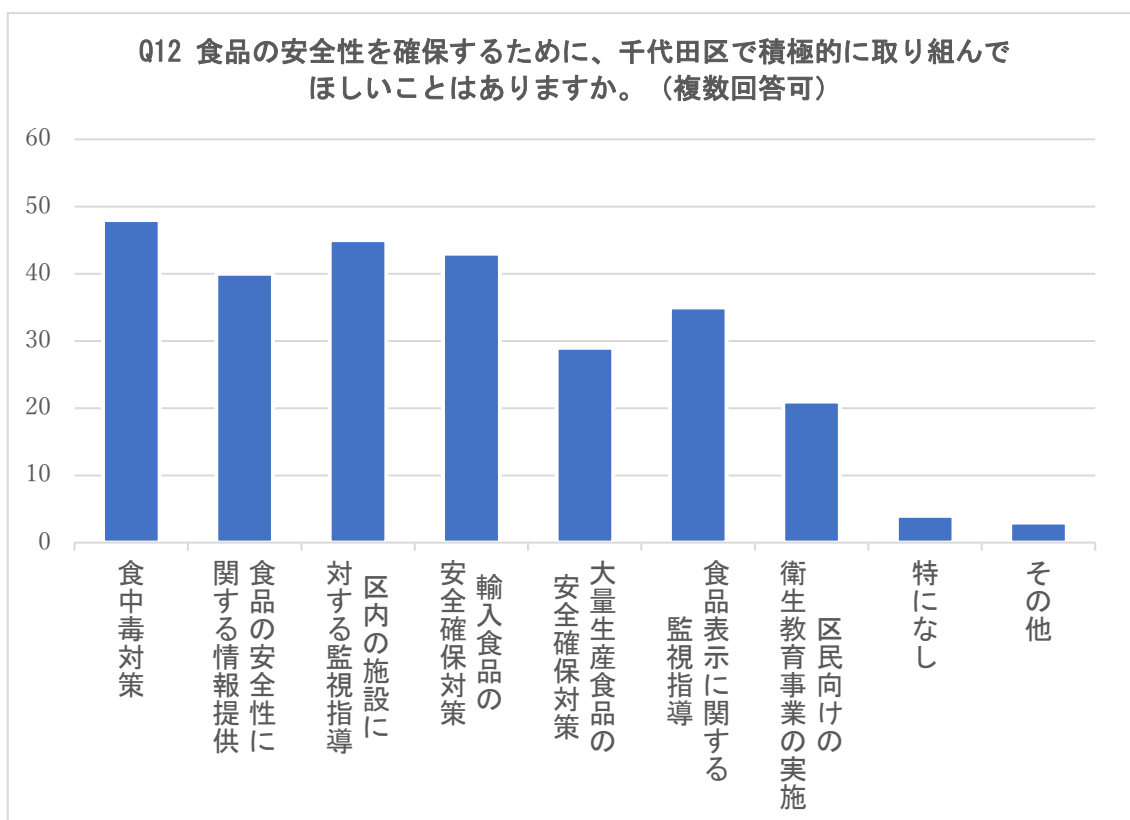
Q11 食中毒予防の普及啓発活動について見たことがあるもの、手にしたことがあるものがありますか。(複数回答可)

項目	回答数
駅頭キャンペーン (パンフレットなどの配布)	3
街頭モニターでの食中毒予防の注意喚起	6
区の掲示板	14
マンションなどへのちらし	3
広報紙「広報千代田」	32
区のホームページ、Twitter、Facebook	6
保健所で配布しているパンフレット・ティッシュ・カレンダーなど	13
衛生講習会	3
見たこと、手にしたことがない	41
その他	0



**Q12 食品の安全性を確保するために、千代田区で積極的に取り組んでほしいことはありますか。(複数回答可)**

項目	回答数
食中毒対策（カンピロバクターやノロウイルスなど、食中毒の原因究明と再発防止）	48
食品の安全性に関する情報提供（広報紙、ホームページなど）	40
区内の施設に対する監視指導（立入り検査、監視指導など）	45
輸入食品の安全確保対策（区内流通輸入食品の検査、区内輸入業者への指導）	43
大量生産食品の安全確保対策（区内流通食品の検査、区内食品事業者への指導）	29
食品表示に関する監視指導（期限、アレルギー、添加物などの表示）	35
区民向けの衛生教育事業の実施（講習会、食品衛生に関するイベントなど）	21
特になし	4
その他	3



**<<その他の回答>>**

- 定期的な外部施設監査の報告と優良店舗の公表

- 衛生管理の悪すぎる飲食店が多い 古い飲食店はグリストラップを付けていないので水の汚染が心配
- 個人の責任に属する事も多いので(生で食べないよう広報あるのにあえて手を出すなど)、行政としてはお店への指導や法令整備などで充分だと考える。(個人啓蒙はしてもしきれない)