

## 令和7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7年10月10日から10月24日

調査対象 区政モニター(100名)  
回 答 数 93名(回収率93%)

※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。

※各設問の自由記載欄にいただいた回答のうち、同一趣旨の回答はまとめております。また、予め設定されている選択肢と同一趣旨の回答の場合は、選択肢による回答とみなしてカウントしています。

令和7年11月27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7年10月現在)

( )内は今回アンケートの回答者数

年齢別の内訳

(年齢基準日:令和7年4月1日)

10歳代	0名 (0名)
20歳代	10名 (10名)
30歳代	31名 (27名)
40歳代	36名 (33名)
50歳代	15名 (15名)
60歳代	7名 (7名)
70歳代	1名 (1名)
80歳代	0名 (0名)
合 計	100名 (93名)

在住・在勤・在学の内訳

在 住	90名 (83名)
在 勤	10名 (10名)
在 学	0名 (0名)
合 計	100名 (93名)

## 【目 次】

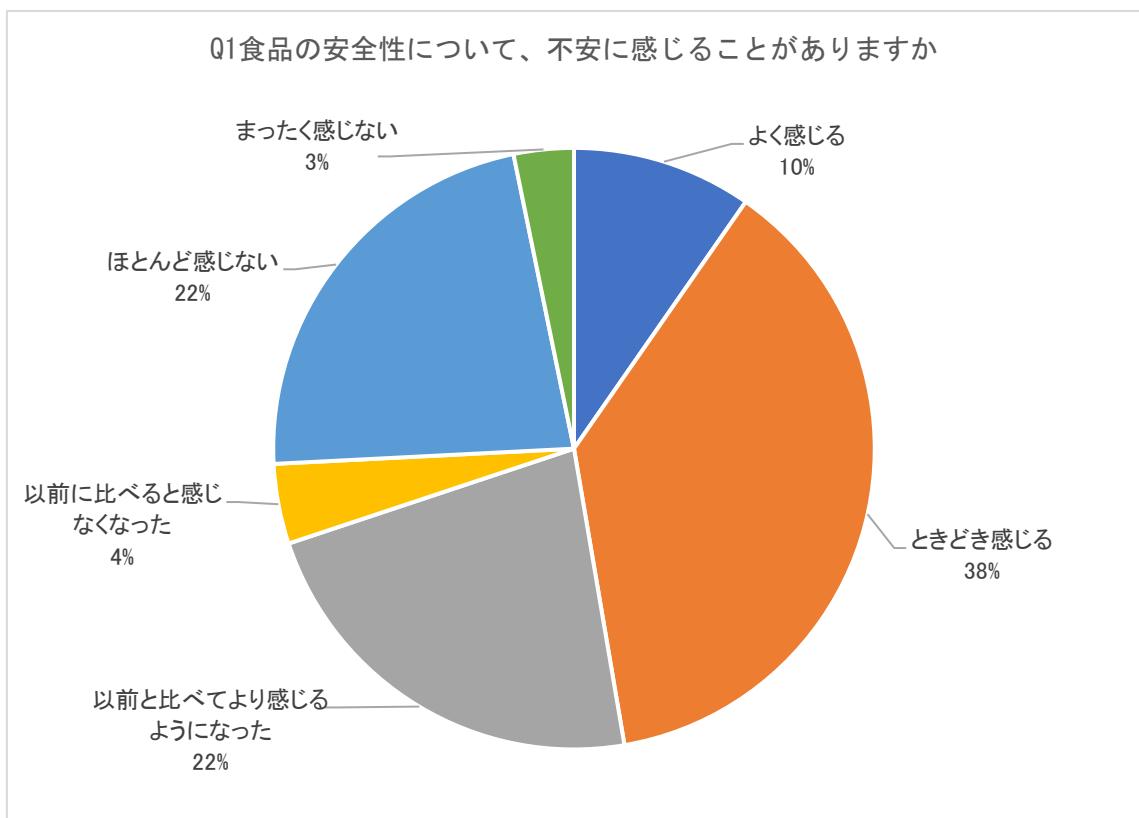
※下記目次では、実際の設問を簡略表記としています。

Q1 食品の安全性について、不安に感じことがありますか。 .....	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。 .....	6
Q1-3 <u>どのような要因に食品の安全性の不安を感じますか。</u> .....	12
Q2 食品を購入する際に、表示を確認しますか。 .....	18
Q2-2 食品表示のどの項目を確認しますか。 .....	19
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「牛ロース」 .....	20
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「牛レバー」 .....	21
Q3 肉の生食の法的基準の有無について[牛タン] .....	22
Q3 肉の生食の法的基準の有無について[牛ハツ] .....	23
Q3 肉の生食の法的基準の有無について[牛ハラミ] .....	24
Q3 肉の生食の法的基準の有無について[豚ロース] .....	25
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「豚レバー」 .....	26
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「豚タン」 .....	27
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「鶏ささみ」 .....	28
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「鶏レバー」 .....	29
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「鶏ハツ」 .....	30
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「鶏すなぎも」 .....	31
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「馬肉」 .....	32
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「羊（ラム、マトン）」 .....	33
Q3 肉の生食の法的基準の有無について「ジビエ（シカ、イノシシ、クマ、ノガモ）」 .....	34
Q4 この1年間で食肉を生や半生で食べたことはありますか。 .....	35
Q4-2-1 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「牛肉」 .....	36
Q4-2-2 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「牛レバー」 .....	37
Q4-2-3 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「豚肉」 .....	38
Q4-2-4 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「豚レバー」 .....	39
Q4-2-5 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「鶏肉」 .....	40
Q4-2-6 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「鶏レバー」 .....	41
Q4-2-7 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「鶏ハツ」 .....	42
Q4-2-8 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「鶏すなぎも」 .....	43
Q4-2-9 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「馬肉」 .....	44
Q4-2-10 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「ジビエ（野生鳥獣肉：シカ、イノシシ、カモなど）」 .....	45

Q4-2-11 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「カンガルー肉、ダチョウ肉」.....	46
Q4-2-12 (食べたことがある場合)どこでを生や半生で食べましたか。「その他の肉」.....	47
Q4-2-13 生や半生で食べた「その他の肉」の種類は何ですか。.....	47
Q5 帰宅時に、手を洗いますか。.....	48
Q5-2 トイレを使用した後、手を洗いますか。.....	49
Q5-3 調理の前に、手を洗いますか。.....	50
Q5-4 生肉・生魚を扱った後、手を洗いますか。.....	51
Q5-5 食事の前に、手を洗いますか。.....	52
Q5-6 ごみ処理の後、手を洗いますか。.....	53
Q6 あなたは HACCP(ハサップ)を知っていますか。.....	54
Q7 HACCP(ハサップ)の導入は、お店の衛生管理の向上につながると思いますか。.....	55
Q8 保健所で食品の安全性を確保するための仕事をしていることを知っていますか。.....	56
Q9 食中毒予防の普及啓発活動について見たこと、手にしたことがあるものはありますか。.....	57
Q10 食中毒予防などの情報を得るなら、どのような媒体であれば目にしやすい、もしくは受け取りやすいですか。.....	59

Q1 食品の安全性について、不安に感じることがありますか。

項目	回答数	割合
よく感じる	9	10%
ときどき感じる	35	38%
以前と比べてより感じるようになった	21	22%
以前に比べると感じなくなった	4	4%
ほとんど感じない	21	22%
まったく感じない	3	3%



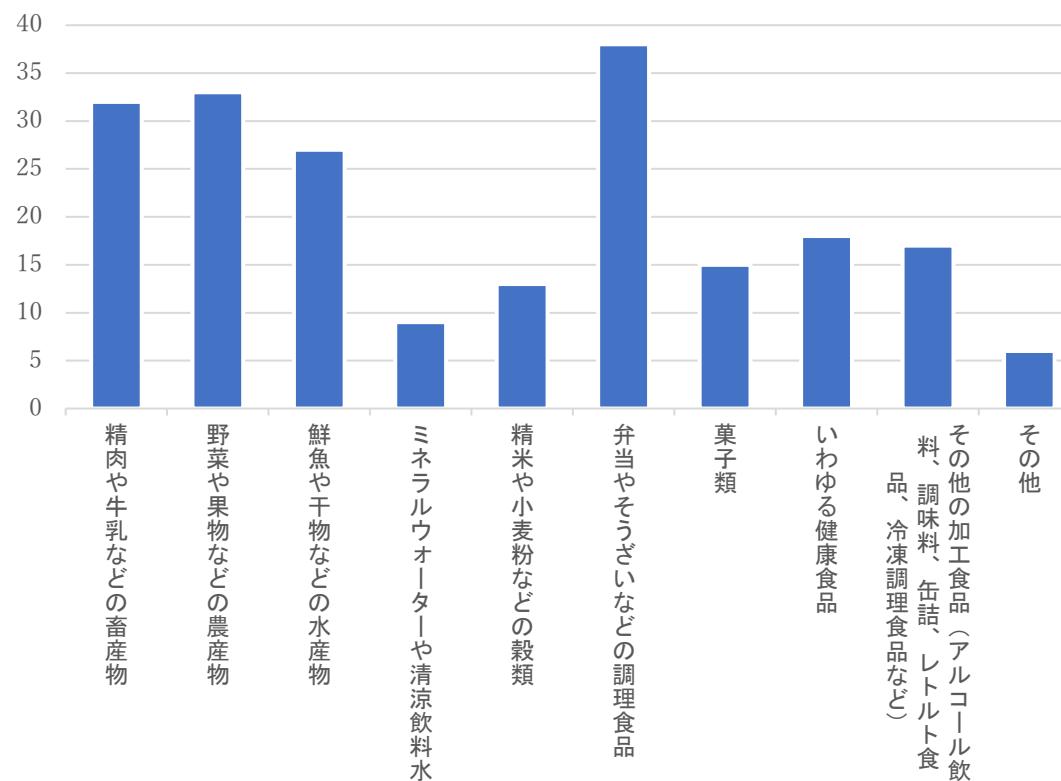
Q1-2 (Q1 で「よく感じる」「ときどき感じる」「以前に比べてより感じるようになった」「以前に比べると感じなくなった」とお答えの方に)

どのような品目の食品の安全性に不安を感じますか。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
精肉や牛乳などの畜産物	32
野菜や果物などの農産物	33
鮮魚や干物などの水産物	27
ミネラルウォーターや清涼飲料水	9
精米や小麦粉などの穀類	13
弁当やそうざいなどの調理食品	38
菓子類	15
いわゆる健康食品	18
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)	17
その他	6

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。



## «どのような食品の安全性に不安を感じるか(理由)»

### 【精肉や牛乳などの畜産物】

- 産地
- 国産であるか
- 国産でないものの安全性
- 国産ではないものが多いため
- 国産が少なくなっているように感じる
- 外国産など、産地を気にする
- 牛乳までが最近国産ではないものが紛れているので
- 異常気象により、夏の生鮮食品の取り扱いが不安
- 気温の高い日が多くなっているので、保存状態
- カンピロバクターに感染したことがあるから
- 食中毒などのニュースをたまに聞くから
- 馬肉のお店で食中毒になったから(生肉食べ過ぎ)
- 居酒屋、焼肉含め生肉を扱う際に注意書きなどが見られる機会が増えましたため。
- 衛生的に大丈夫か
- 新鮮か、寄生虫がいないか
- 海外製品の加工状況
- 飴に添加物がないか。
- 特に乳製品
- ホルモン剤
- ホルモン剤が使われてないか
- 遺伝子操作が多い
- 賞味期限/消費期限の基準が不明確
- 消費期限などが正確なのか疑いたくなる時がある

### 【野菜や果物などの農産物】

- 農薬・残留農薬(他 5 件)
- 農薬使用の有無など
- 農薬の影響と考えるため
- 遺伝子組み換えの混入や外国産野菜の残留農薬
- 農薬物がどの程度使われているのかほとんどが確認できない
- 鮮度、残留農薬、土に含まれる細菌が店頭では判断出来ないため。
- 外国産のものを手に取る際に農薬などの身体への影響が気になることがある。

- 産地
- 産地がどこか
- 生産場所
- 中国産でないか
- 国産が少なくなっているように感じる
- 海外製品の加工状況
- 生産地の衛生状態
- 子どもが生まれてから、産地や鮮度など気にかけるようになった
- 腐ってるかどうか
- たまに腐っている物が販売されている
- スーパーで買った果物(デラウェア)が傷んでいたので

【鮮魚や干物などの水産物】

- アニサキス
- アニサキスの有無
- アニサキスがないか不安になる
- アニサキスの有無が見分けられにくい
- アニサキスによる食中毒が増加している報道を聞いた。
- スーパーなどで鮮魚コーナーに必ずアニサキスの注意にかかる掲示がされるようになったから
- 気候も変わり、これまでと違う状況で採れることで影響はないのか。アニサキスなどによる食中毒など
- 産地(他 1 件)
- 生産地の虚偽
- 腐ってるかどうか
- 新鮮か、寄生虫がいいないか
- 異常気象により、夏の生鮮食品の取り扱いが不安
- 刺身などの鮮度が気になることがある。
- スーパーで買った魚(鯛)であたつたので
- 加工の過程だと気になる
- 原発の事故の影響のため
- 有害金属
- 海外に行くと海苔にも水銀の注意が入っているので日本は大丈夫か不安になる。また、マイクロプラスチックや有害排水が中国などから流れているので海産物の安全が気になる。

### 【ミネラルウォーターや清涼飲料水】

- PFAS 汚染
- 放射線、PFAS の影響を考えるため
- PFAS の問題がニュースで取り上げられたため
- 有害物質
- 地下水の汚染など聞くので不安になる
- 人工甘味料が入ってないか

### 【精米や小麦粉などの穀類】

- 海外産が多い
- 国産が減っている
- 原産国を気にする
- 生産地の虚偽
- ブランド米や生産年の偽装
- 古米など、米の新しさや産地
- ハイハイン、カドミウムのニュース
- 精米所の衛生が気になる。以前コイン精米に行った時に虫がすごかったので心配

### 【弁当やそうざいなどの調理食品】

- 添加物(他 1 件)
- 添加物が多い
- 添加物が多くないかどうか
- 添加物の有無を気にする
- カラメル色素
- 保存剤が過剰に入っている印象があるため
- 特にコンビニ総菜は賞味期限が過ぎても腐ったりしないので防腐剤等の添加物がたくさん使われているのでは？と心配になる
- 食中毒にならないか
- ニュースでお弁当の食中毒のニュースをよくやっているから
- 店の外で販売している所で、気温が高い日が多いので食中毒にならないのか？
- 鮮度、保存状態による O-157 などの食中毒の危険性が店頭では判断出来ない。
- 食中毒のニュースなどをよく見かけるので、衛生的に作られているか、また、夏場などは傷んでいないか気になります。
- 暑さにより安全性を気にするようになりました。
- 異常気象により、調理されたものの保存方法が不安

- 気温の高い日が多くなってるので、保存状態
- 暑い日が多くなったので食中毒をより気にするようになった
- 異物混入
- ちゃんとした衛生管理の元作られているか
- 過剰なアルコール消毒などが気になる
- 値段を安価にするために、品質が下がっていることがある
- 日本米かどうか
- 賞味期限の偽装のニュースなどを聞いた時
- 原料の詳細が記載されていないので普段選ばないような農薬の多いものや遺伝子組み換え大豆などを使ってないか心配です

#### 【菓子類】

- 添加物(他 1 件)
- 添加物の有無を気にする
- 添加物の安全性
- 乳化剤
- 保存剤が過剰に入っている印象があるため
- 身体に悪影響を及ぼす成分
- ガンのリスクになりそうな成分がないか
- 甘味料など人工のものが使われていると身体に影響がないか気になる。
- 中国産が増えている
- こどもの口に入るものは裏の成分表を見るようになった

#### 【いわゆる健康食品】

- 添加物
- 副作用や添加物の安全性
- 成分や添加物の名称に馴染みがない場合が多く、わかりにくいため
- 安全性、不十分な知識による過剰摂取
- 規定通りの成分が入っているのか確認します
- 花粉症に症状を押さえるお茶にステロイドが入っていたというニュースをみたから
- サプリメントで健康被害の報告があつたため
- 小林製薬の事件以来
- 紅麹問題がニュースで取り上げられた為。
- 偽物ではないか

【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)】

- 添加物
- 添加物の安全性
- 添加物の量が気になります。
- 保存剤が過剰に入っている印象があるため
- 輸入品で過去、基準値を超える残留農薬や不純物の検出された。
- レトルト食品など、殺菌が不十分で食中毒になることはないか気になることがある。
- 加工・製造過程が不明な場合は、不安を感じことがある
- 子どもの口に入るものは裏の成分表を見るようになった
- えせ調味料が多い
- 防災用は仕方がないが、日常的に使う場合は添加物や原産国を見るようにしている

【その他】

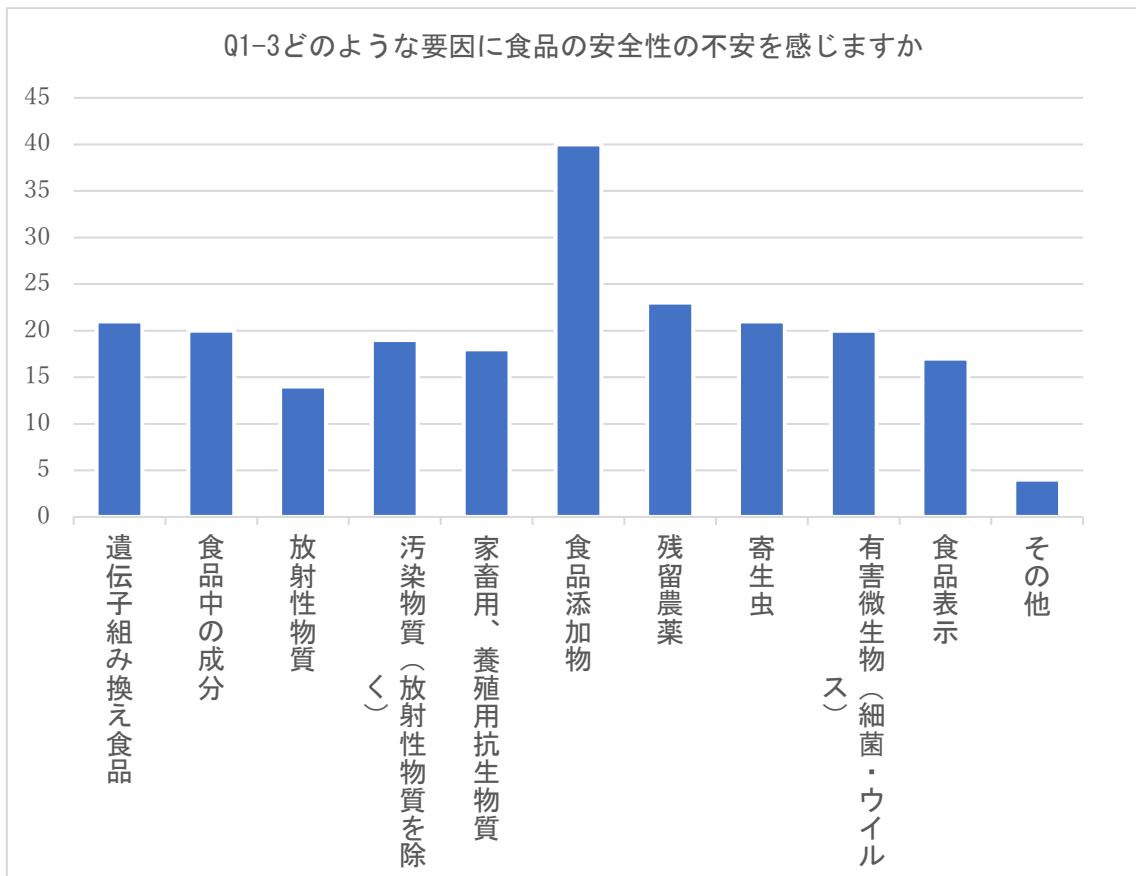
- ベビーフード
- ベビーフードの殺菌がしっかりされているか、不純物などが入っていないか気になることがある。
- 輸入食品の農薬等の安全性
- 海外から輸入される食品の安全基準が不明
- 全般的に、添加物などは気になります。保存のためにある程度は仕方ないとは思いますが。
- 秋葉原はゴミのポイ捨てが増えて、ねずみをみかけるようになったため不安を感じるようになった。

Q1-3(Q1 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。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
遺伝子組み換え食品	21
食品中の成分	20
放射性物質	14
汚染物質(放射性物質を除く)	19
家畜用、養殖用抗生物質	18
食品添加物	40
残留農薬	23
寄生虫	21
有害微生物(細菌・ウイルス)	20
食品表示	17
その他	4



## «どのような要因に不安を感じるか(理由)»

### 【遺伝子組み換え食品】

- 体内への影響
- 人体への影響(特に子供への)
- 体に良くなさそう
- 健康に悪影響を及ぼしそう
- 身体への影響がわからない(他1件)
- 内容がわからない
- 何が使われているかわからない
- 長期間たたないと影響がわからないから
- 詳しくはわかりませんが、「遺伝子組み換えではない」と書かれていると安心します。
- なるべく避けている
- 味噌

### 【食品中の成分】

- 添加物
- 添加物の有無
- 体内への影響
- 健康に害のある成分
- 健康に悪影響を及ぼしそうなものが含まれていないか?
- 使用している成分がすべて明記されているとは限らない
- 今は大丈夫だと言われても、長い目で見て体に害のあるものはないか

### 【放射性物質】

- 体内への影響
- あとで体に害が出ないか
- 眼には見えないため
- 健康に悪影響を及ぼしそう
- 実際ゼロではないので、これからを生きる長期間内部被曝が蓄積した時の影響がまだわからないところが気になる
- 子どもの口に入るものだから気にはなるが、確かめようがないので国内生産のものをできるだけ買うようにしている。
- 原産国や産地を見る

### 【汚染物質(放射性物質を除く)】

- 体内への影響
- 人体への影響(特に子供への)
- 目に見えないので汚染されているのかが分からず不安
- 眼には見えないため
- 土壤に含まれる細菌や汚染物質が見た目では分からない。
- 長期にわたる影響は誰もわからない
- マイクロプラスチックなどの影響が気になるから
- PFAS
- 原産国や産地を見る
- 中国等からの輸入品

### 【家畜用、養殖用抗生物質】

- 体内への影響
- 人体への影響(特に子供への)
- 子供への影響が心配
- 健康に悪影響を及ぼしそう
- 人間に害はないのか
- 鶏の卵では問題が起きているので不安である
- 本来は食品ではない成分だと思うため
- 抗生物質の表示がない気がする
- 抗生物質を投与されているか分からずの実態
- 評価があれば避けている

### 【食品添加物】

- 体内への影響
- 人体への影響(特に子供への)
- 健康に悪影響を及ぼしそう
- 身体にいいものか分からずのから
- 安全の基準が不明確
- 眼には見えないため
- 長い目で見て害はないのか
- 長期的に健康を害するかもしれないと思うから
- 新しい添加物
- 添加物が年々増えていっている気がする
- 添加物の名前が多すぎて、安全性を1つ1つ判断出来ない。
- 授業で添加物のデメリットについても学習したから

- 本来は食品ではない成分だと思うため
- 過剰に、入っている
- 必要以上に添加物が沢山書かれている食品はなるべく買いません。
- 海外では禁止されている物が日本では認められていると聞いたことがある
- コンビニのものなど添加物だけで子どもに食べさせるのは抵抗がある。
- 大人だけの食べ物ならさほど気にしないが、子どものものはできるだけ何となく無添加のものを選ぶようにしている。
- 本来の味がわからない
- おかし、お弁当
- 総菜を買って食べることが多いので、自分は日々の摂取量が多いのではと不安になる
- 物によって避ける
- 全般

#### 【残留農薬】

- 体内への影響
- 人体への影響(特に子供への)
- 子どもにも影響が考えられるため
- 健康に悪影響を及ぼしそう
- 見た目では分からないため。
- 目には見えないものだが一応買うときには国内生産のものを買うようにしている。
- どのくらい影響があるか分からないから
- 国産かどうかが気になる
- 外国産の農産物は特に気になる。
- 輸入品
- 輸入品によるケースを見て、国内産の食品と比べて安すぎる商品は購入を避けています。
- 生鮮食品は安心できる店舗でしか買わない

#### 【寄生虫】

- 体内への影響
- 生食の海産物のアニサキス
- アニキサス等の刺身、生もの
- 魚などに寄生するアニサキス等には不安を感じます。
- アニサキスによる食中毒が増えていると聞いたため。
- 刺身など、アニキサスなど話題になっているから

- 気温が上がったことでアニサキスなど影響がないのか気になるから
- スーパーの鮮魚コーナーでアニサキスの注意が必ず掲示されるようになったので
- ニュースでアニサキスが寄生した魚を見て、目視で防ぐ事の難しさを知りました。地球温暖化により、アニサキスの寄生部位も変わり、飲食店の方々も悩ましいかと思います。
- スーパーのお寿司で当たった人がいると、聞いた
- 生鮮食品は安心できる店舗でしか買わない
- 見分けられにくい

#### 【有害微生物(細菌・ウイルス)】

- 体内への影響
- 健康に悪影響を及ぼしそう
- 眼には見えないため
- 食中毒になる恐れがあるため
- なま物に付着しているかも知れないので。
- コロナ以来、細菌・ウイルスに敏感になってしまった
- 異常気象による細菌増加が不安
- 暑さで保管に気を遣うようになったから。
- 購入時にできる限り、状態を見て選択しているが、調理時・飲食時にも問題ないかを匂い・味と確認しています。
- 見分けられにくい
- 気になるものは買わない

#### 【食品表示】

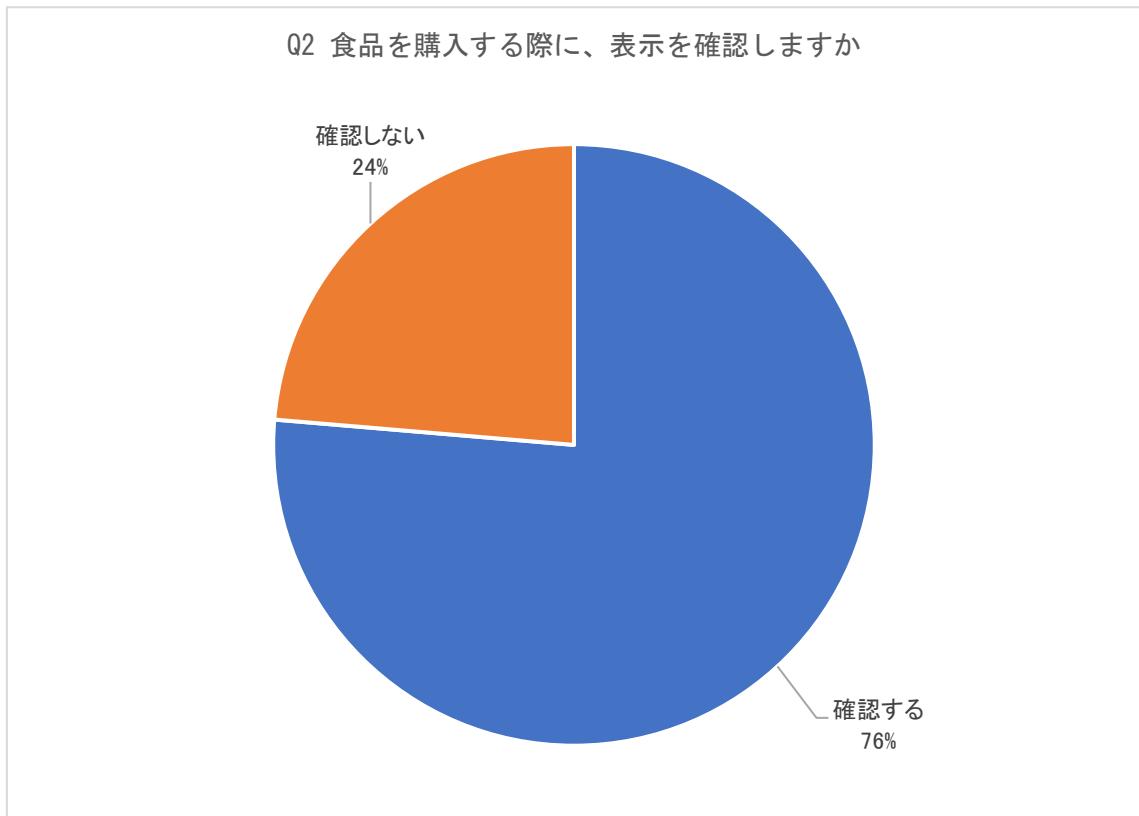
- 確認して購入している
- 正直に書かれているか
- 賞味期限などが正しく表示されているか。
- 偽装のニュースを目にする
- 偽装事件が後をたたないため
- 虚偽はないか？
- 規制緩和で危ない食品が見分けづらくなっている
- わかりづらい
- 体内への影響
- 米不足・高騰
- 産地

### 【その他】

- 古い
- 食品ロスといいながら腐りかけた野菜を売ってる
- 外国製品
- 食品の状態(固形よりも液体の方が糖質等の吸収が早く体への負担が大きいなど)

Q2 食品を購入する際に、表示を確認しますか。

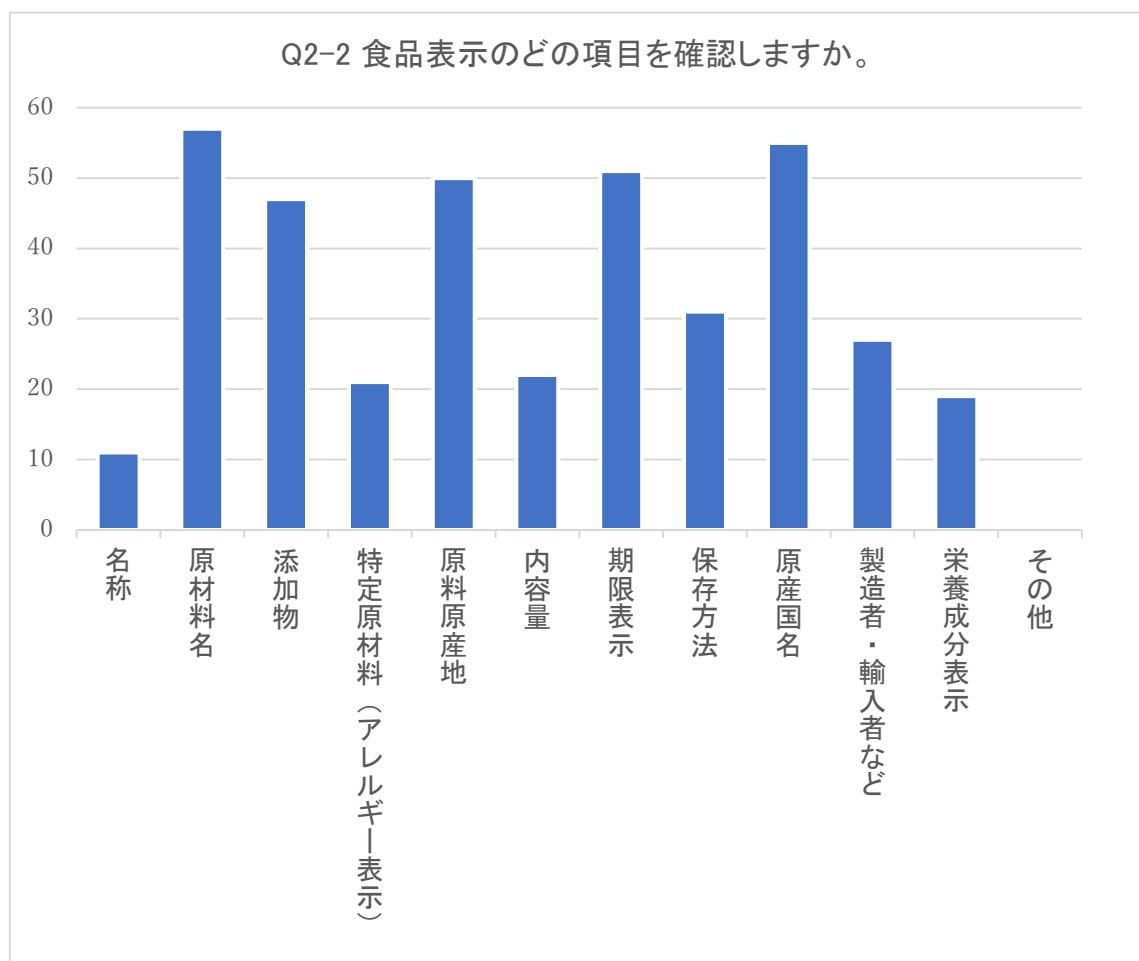
項目	回答数	割合
確認する	71	76%
確認しない	22	24%



Q2-2 (Q2 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»

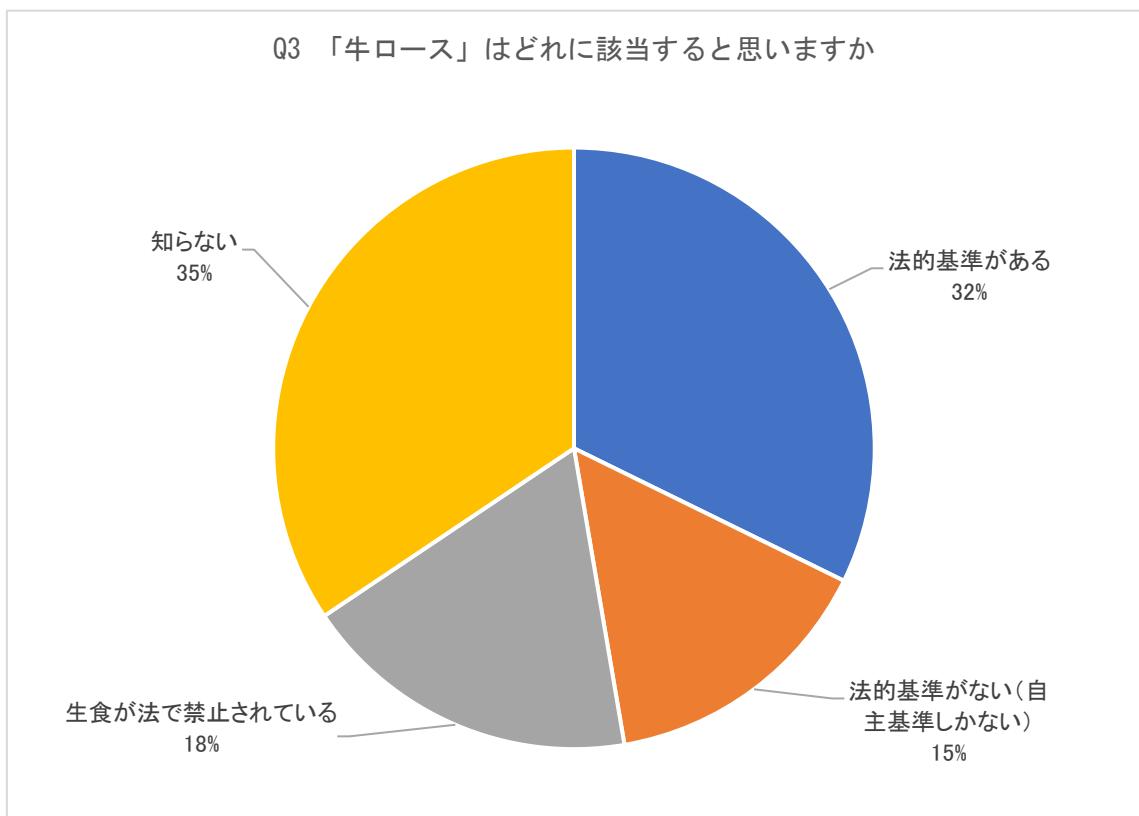
項目	回答数
名称	11
原材料名	57
添加物	47
特定原材料(アレルギー表示)	21
原料原産地	50
内容量	22
期限表示	51
保存方法	31
原産国名	55
製造者・輸入者など	27
栄養成分表示	19
その他	0



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]

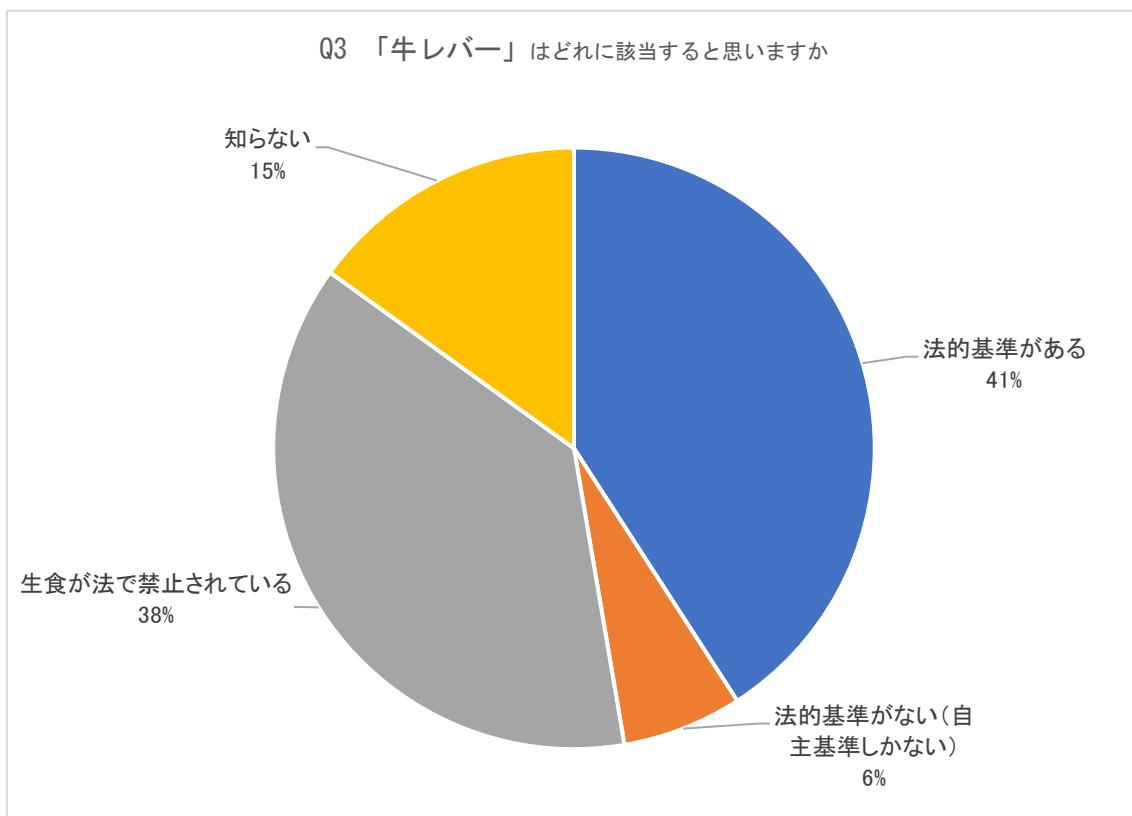
項目	回答数	割合
法的基準がある	30	32%
法的基準がない(自主基準しかない)	14	15%
生食が法で禁止されている	17	18%
知らない	32	35%



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。

[牛レバー]

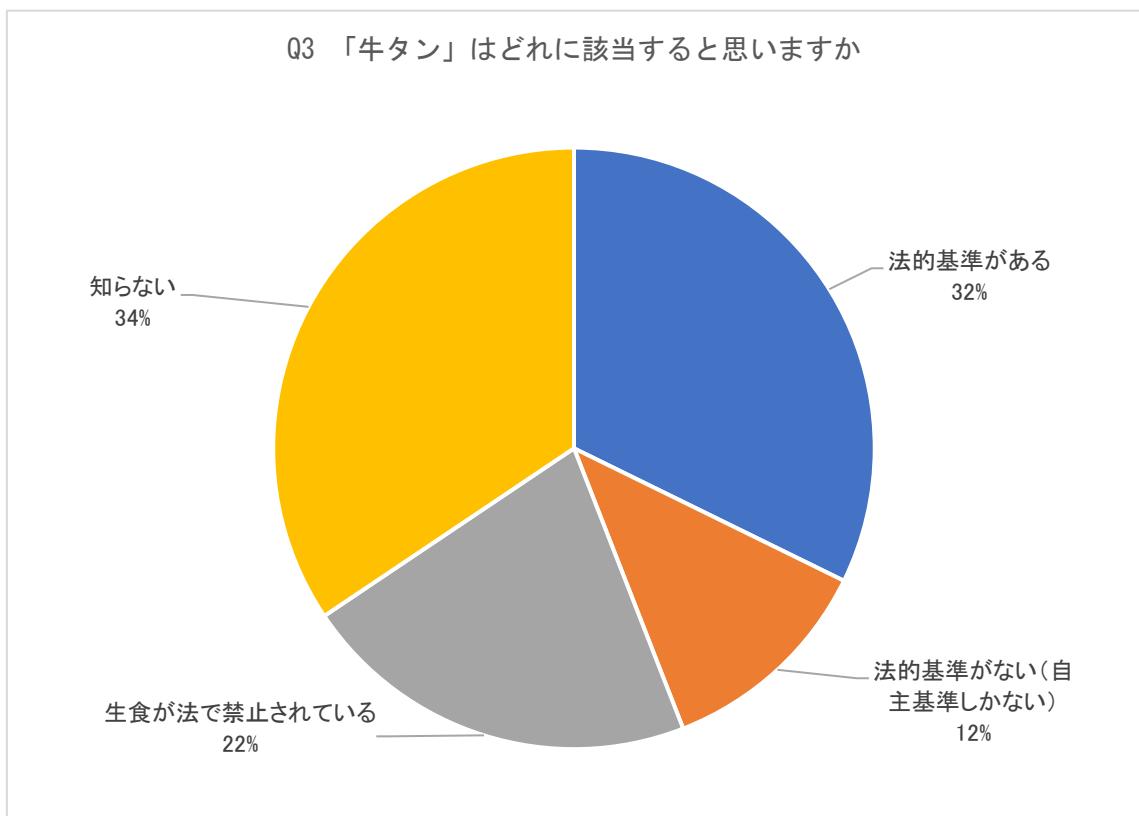
項目	回答数	割合
法的基準がある	38	41%
法的基準がない(自主基準しかない)	6	6%
生食が法で禁止されている	35	38%
知らない	14	15%



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、それぞれに該当すると思いますか。

[牛タン]

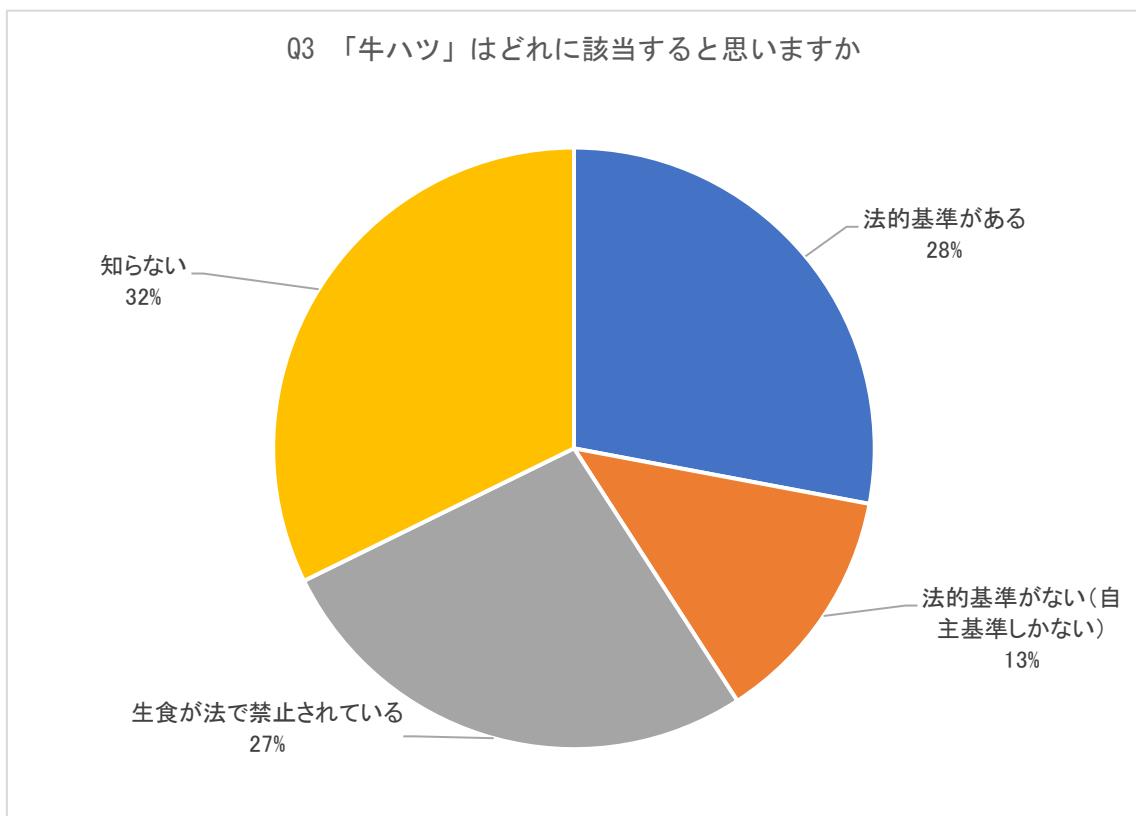
項目	回答数	割合
法的基準がある	30	32%
法的基準がない(自主基準しかない)	11	12%
生食が法で禁止されている	20	22%
知らない	32	34%



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。

[牛ハツ]

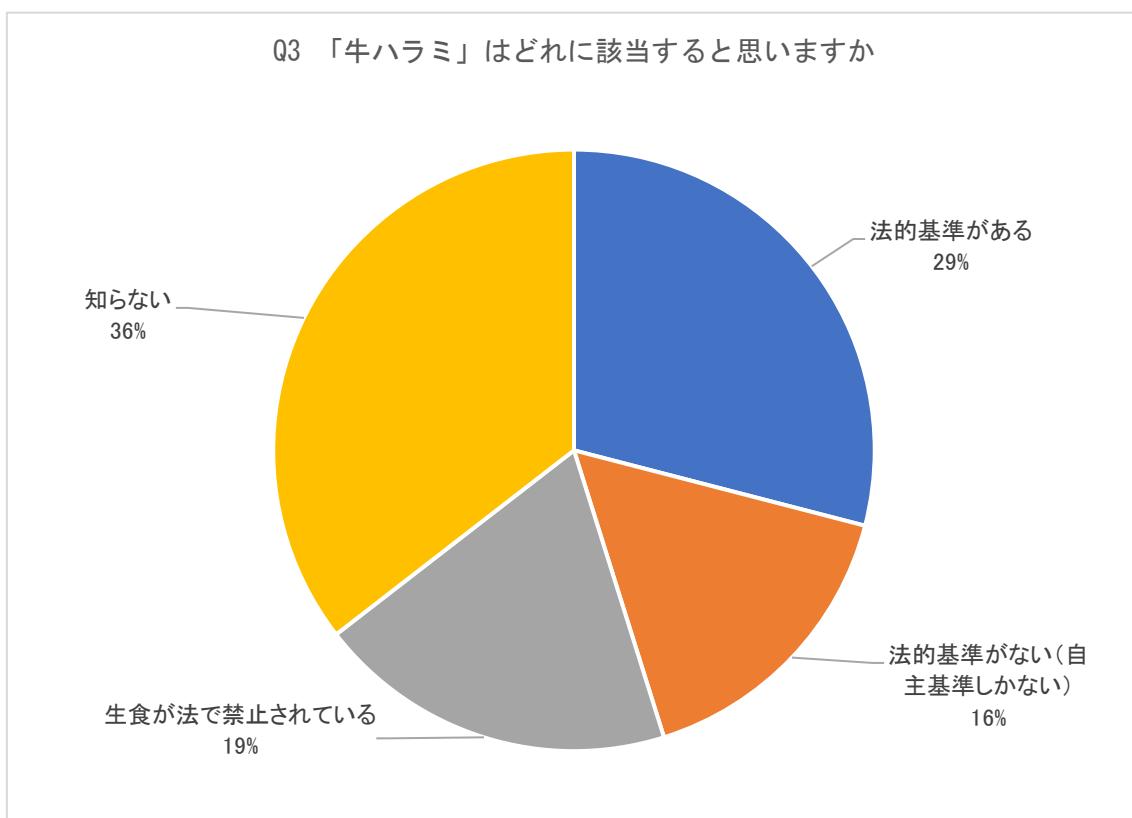
項目	回答数	割合
法的基準がある	26	28%
法的基準がない(自主基準しかない)	12	13%
生食が法で禁止されている	25	27%
知らない	30	32%



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、それぞれに該当すると思いますか。

[牛ハラミ]

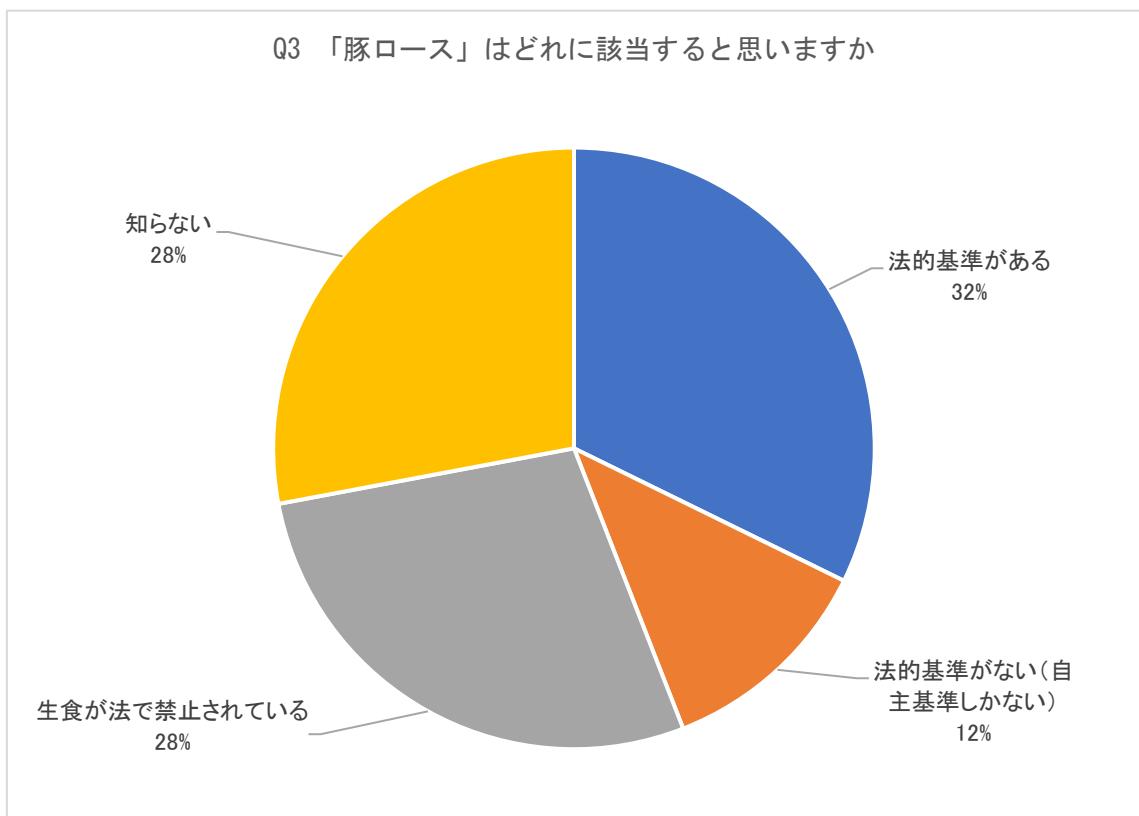
項目	回答数	割合
法的基準がある	27	29%
法的基準がない(自主基準しかない)	15	16%
生食が法で禁止されている	18	19%
知らない	33	36%



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、それぞれに該当すると思いますか。

[豚ロース]

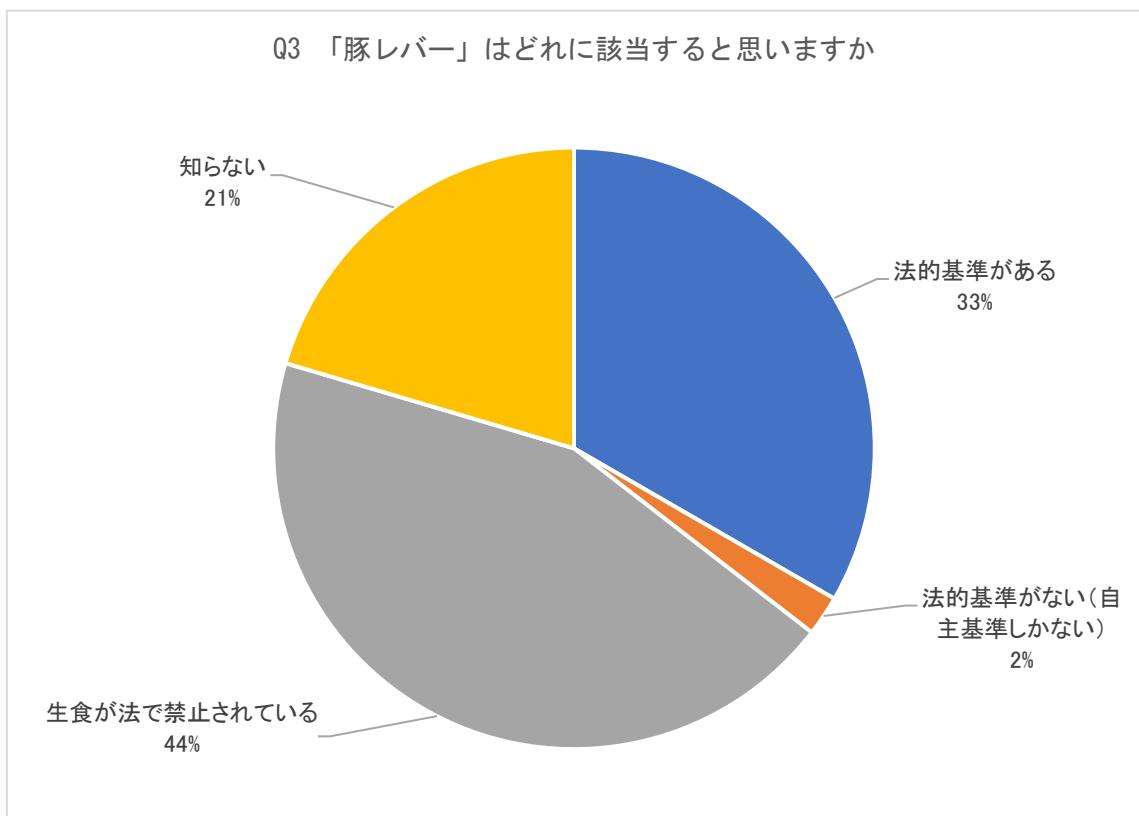
項目	回答数	割合
法的基準がある	30	32%
法的基準がない(自主基準しかない)	11	12%
生食が法で禁止されている	26	28%
知らない	26	28%



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。

[豚レバー]

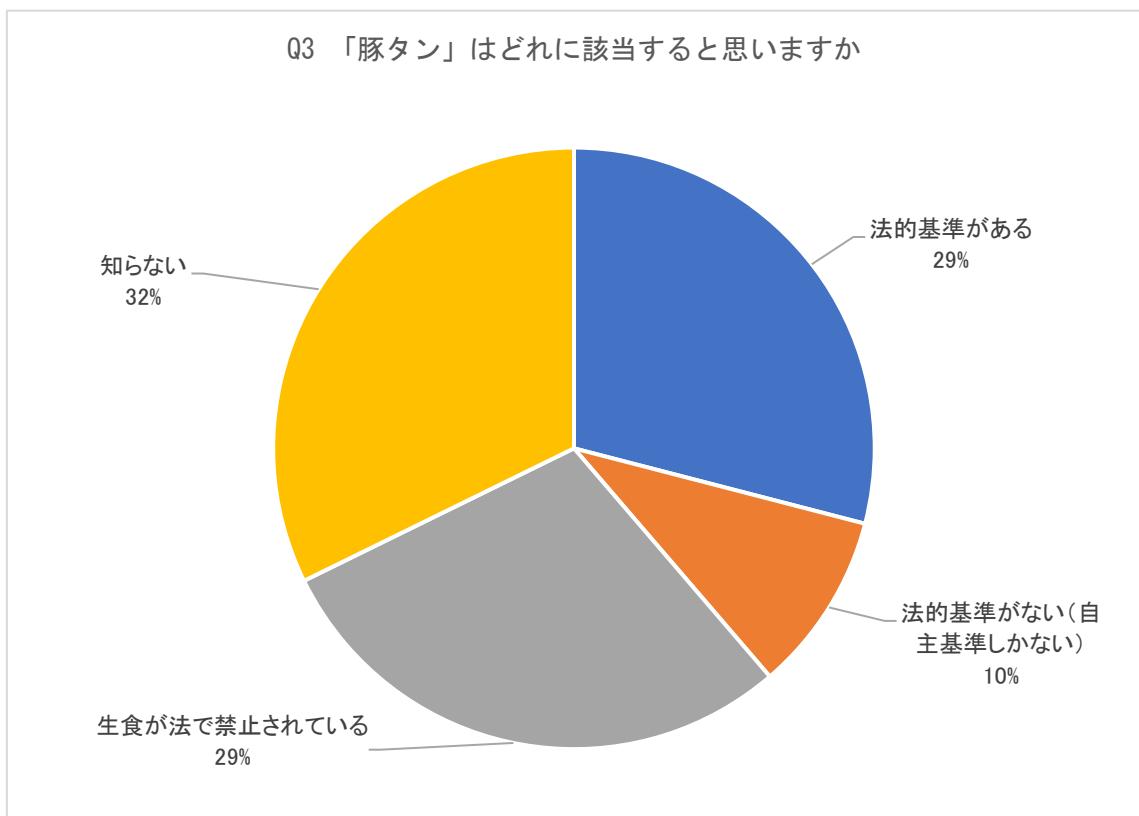
項目	回答数	割合
法的基準がある	31	33%
法的基準がない(自主基準しかない)	2	2%
生食が法で禁止されている	41	44%
知らない	19	21%



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、それぞれに該当すると思いますか。

[豚タン]

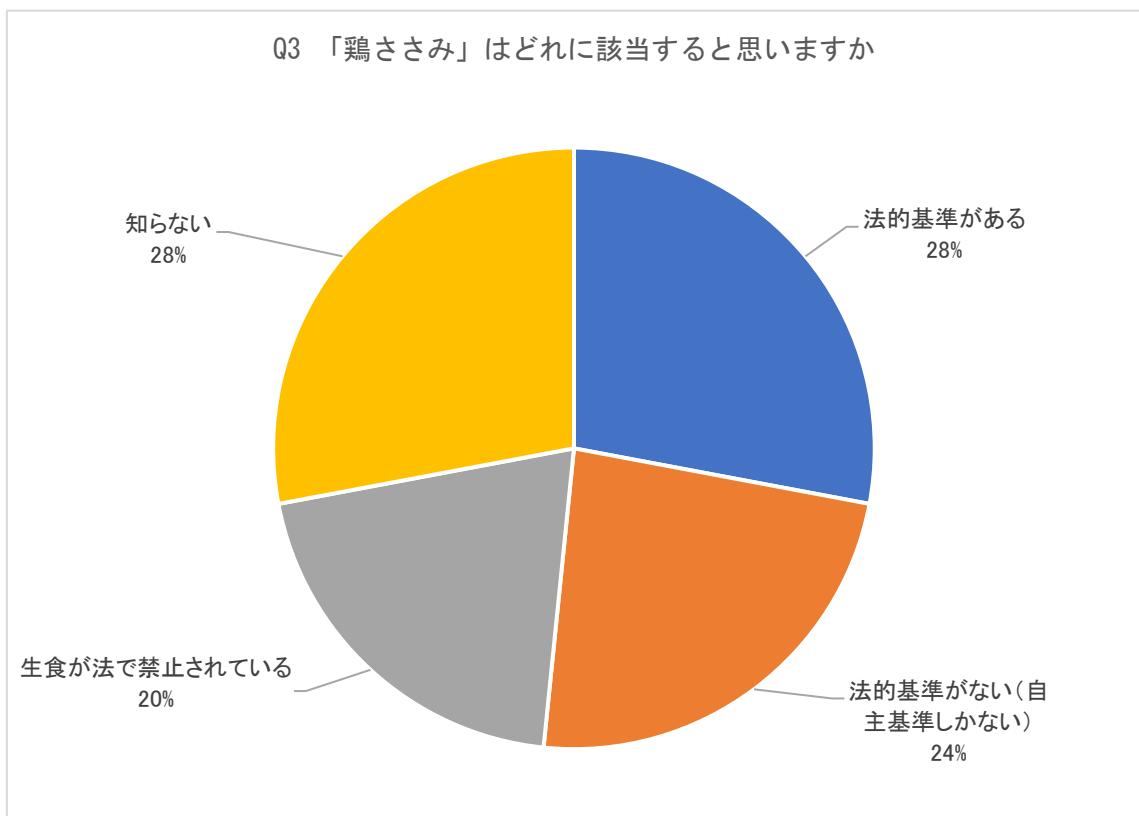
項目	回答数	割合
法的基準がある	27	29%
法的基準がない(自主基準しかない)	9	10%
生食が法で禁止されている	27	29%
知らない	30	32%



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、それぞれに該当すると思いますか。

[鶏ささみ]

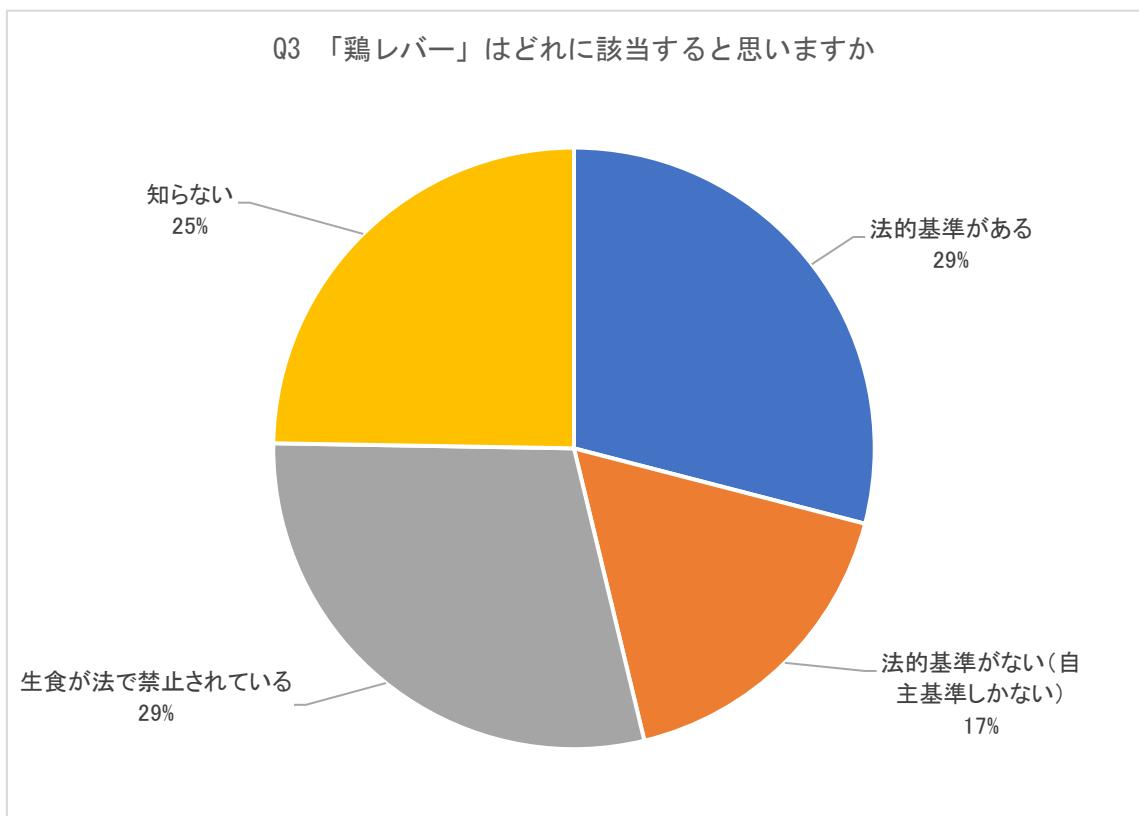
項目	回答数	割合
法的基準がある	26	28%
法的基準がない(自主基準しかない)	22	24%
生食が法で禁止されている	19	20%
知らない	26	28%



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、それぞれに該当すると思いますか。

[鶏レバー]

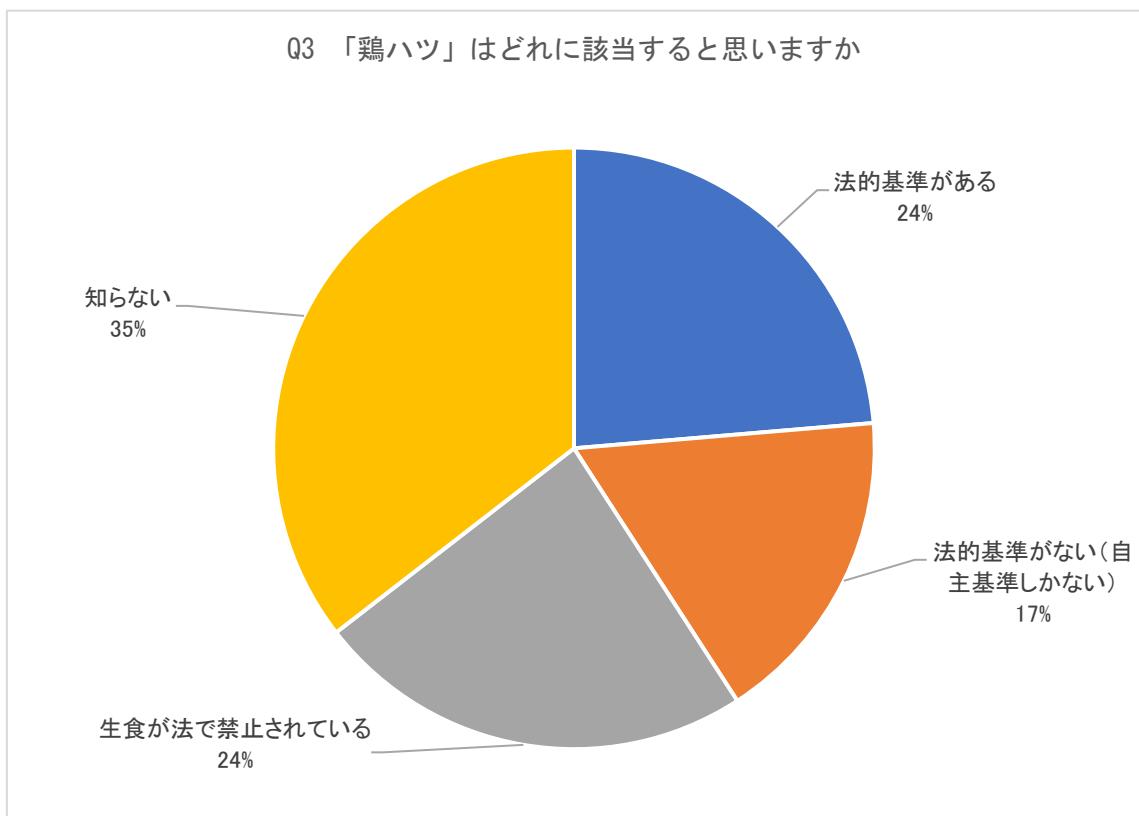
項目	回答数	割合
法的基準がある	27	29%
法的基準がない(自主基準しかない)	16	17%
生食が法で禁止されている	27	29%
知らない	23	25%



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。

[鶏ハツ]

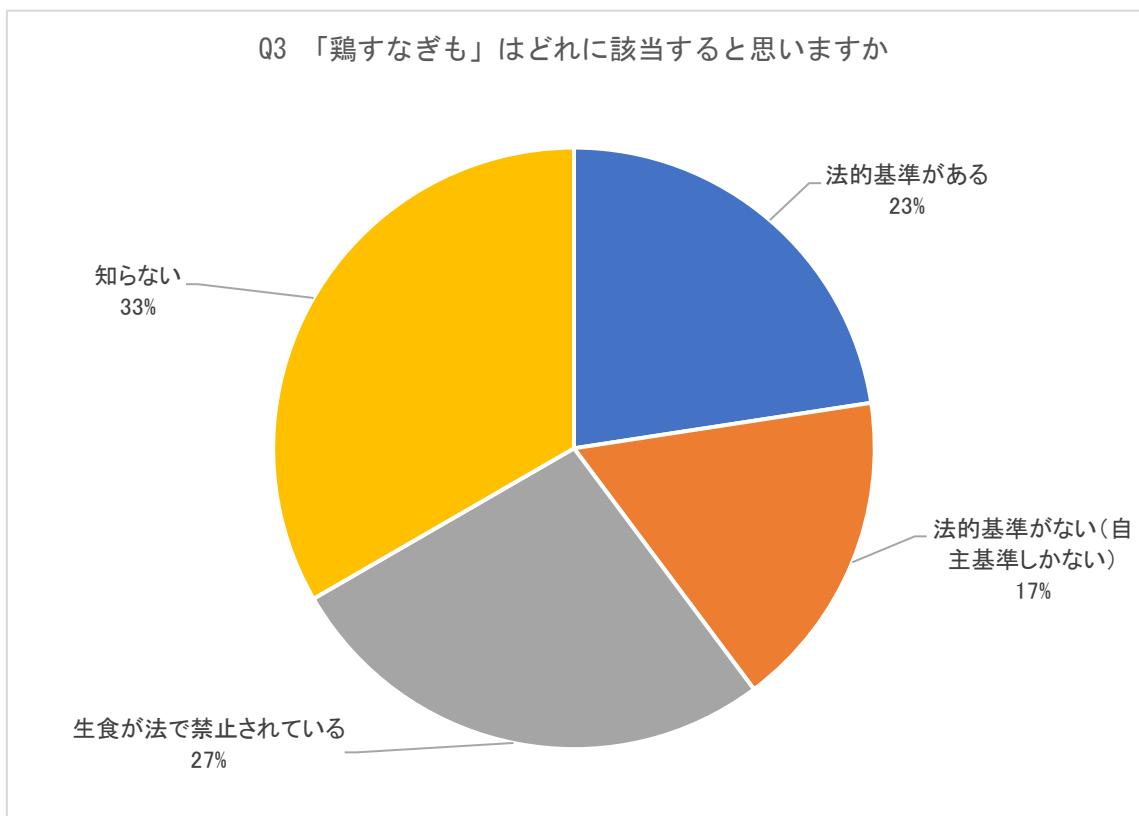
項目	回答数	割合
法的基準がある	22	24%
法的基準がない(自主基準しかない)	16	17%
生食が法で禁止されている	22	24%
知らない	33	35%



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。

[鶏すなぎも]

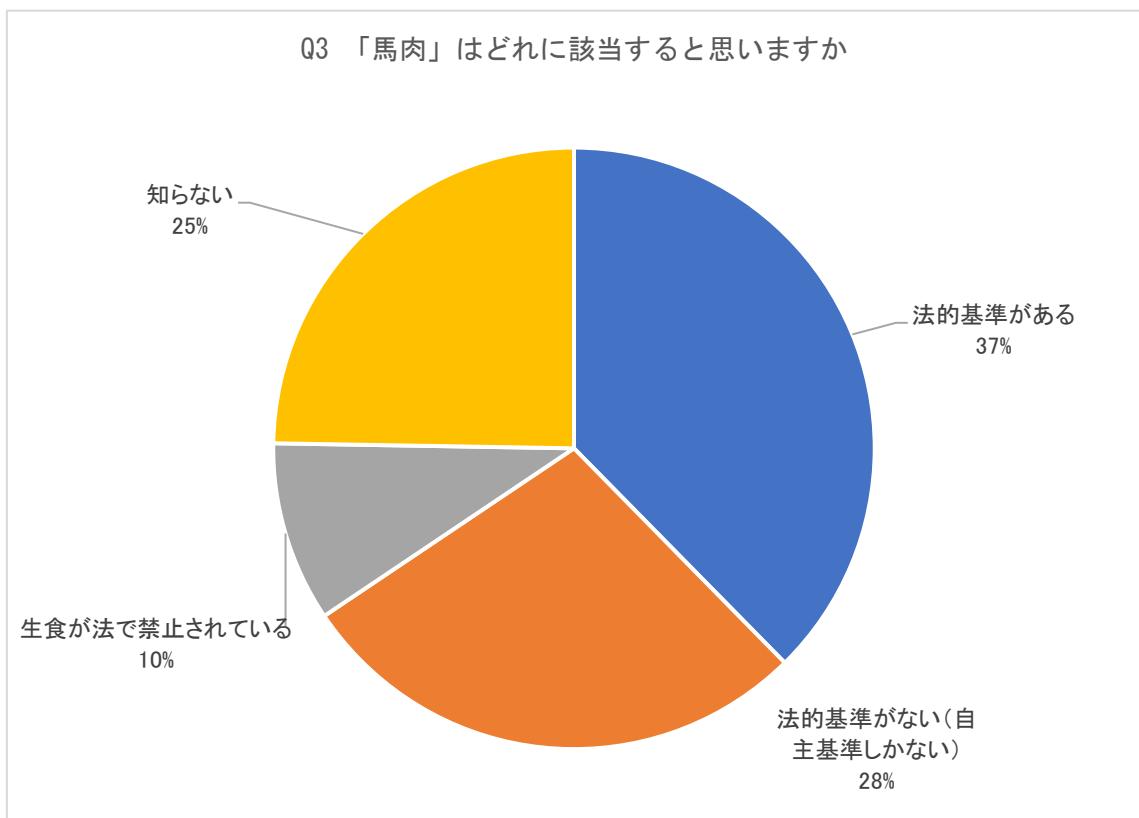
項目	回答数	割合
法的基準がある	21	23%
法的基準がない(自主基準しかない)	16	17%
生食が法で禁止されている	25	27%
知らない	31	33%



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、それぞれに該当すると思いますか。

[馬肉]

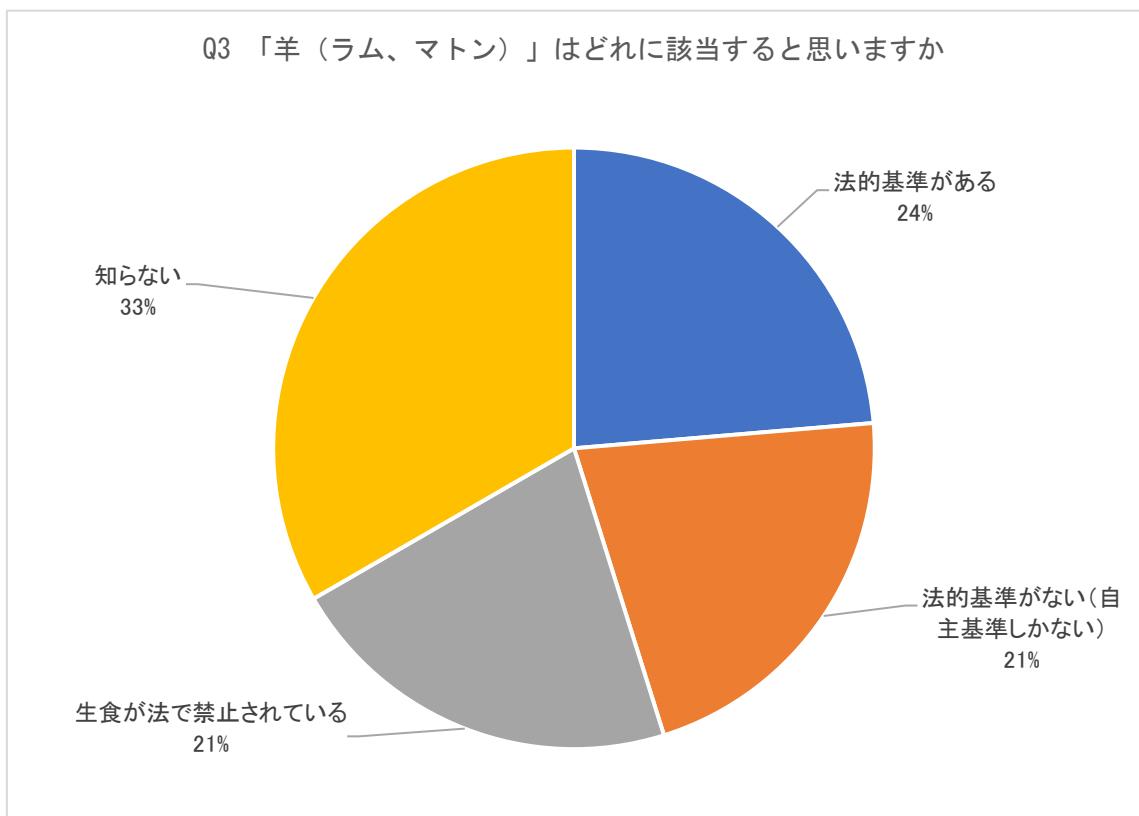
項目	回答数	割合
法的基準がある	35	37%
法的基準がない(自主基準しかない)	26	28%
生食が法で禁止されている	9	10%
知らない	23	25%



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、それぞれに該当すると思いますか。

[羊 (ラム、マトン)]

項目	回答数	割合
法的基準がある	22	24%
法的基準がない(自主基準しかない)	20	21%
生食が法で禁止されている	20	21%
知らない	31	33%

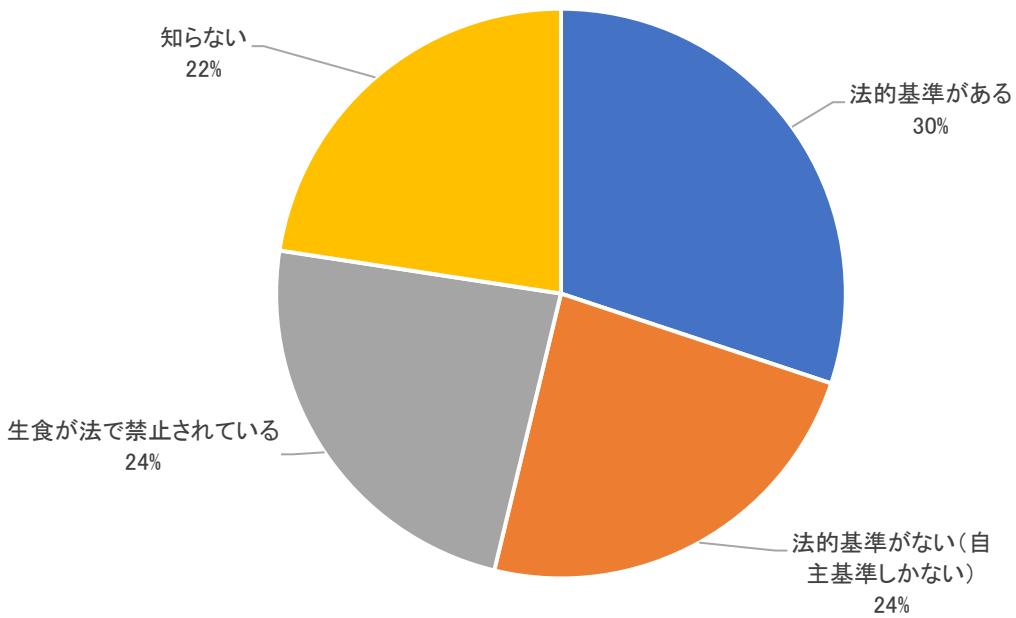


Q3 生食用として提供・販売されている食肉には、「法的基準がある」「法的基準がない(自主基準しかない)」「生食が法で禁止されている」ものがありますが、それぞれに該当すると思いますか。

[ジビエ (シカ、イノシシ、クマ、ノガモ)]

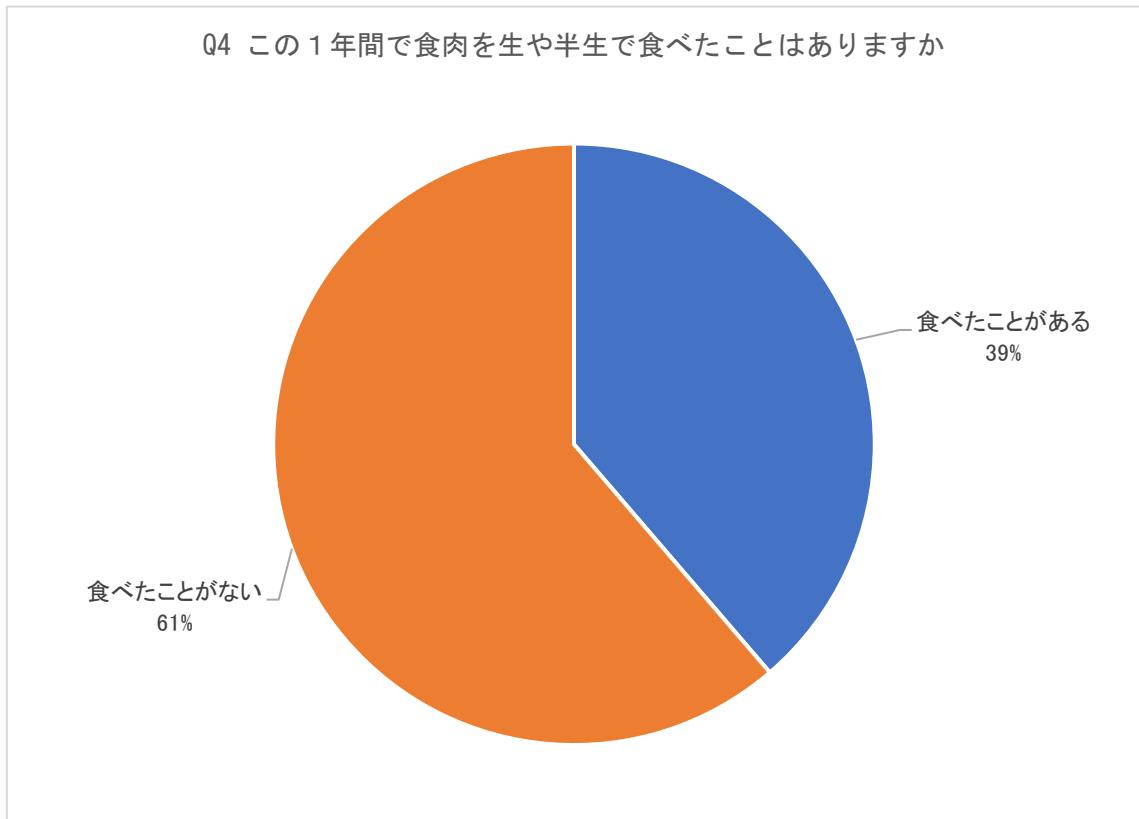
項目	回答数	割合
法的基準がある	28	30%
法的基準がない(自主基準しかない)	22	24%
生食が法で禁止されている	22	24%
知らない	21	22%

Q3 「ジビエ (シカ、イノシシ、クマ、ノガモ)」は  
どれに該当すると思いますか



Q4 この1年間で食肉を生や半生(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。

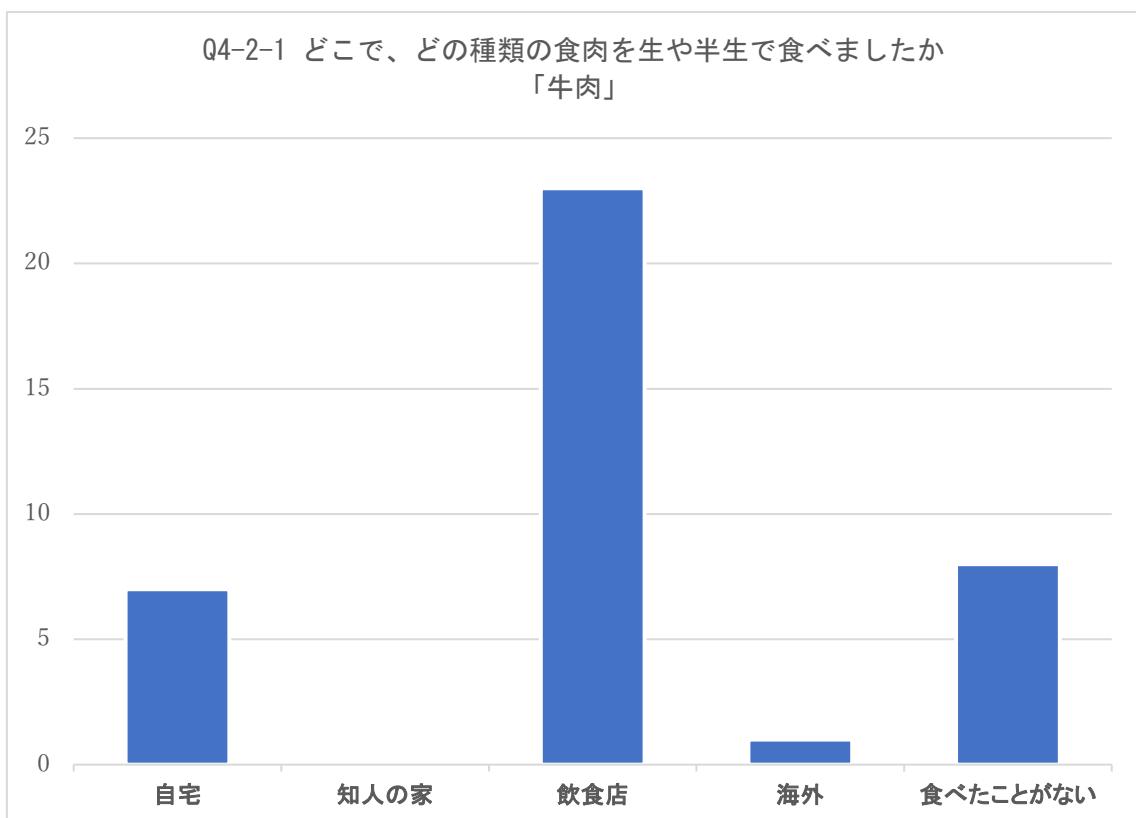
項目	回答数	割合
食べたことがある	36	39%
食べたことがない	57	61%



Q4-2-1 (Q4 で「食べたことがある」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。  
ここでは「牛肉」についてお答えください。

«複数回答可»

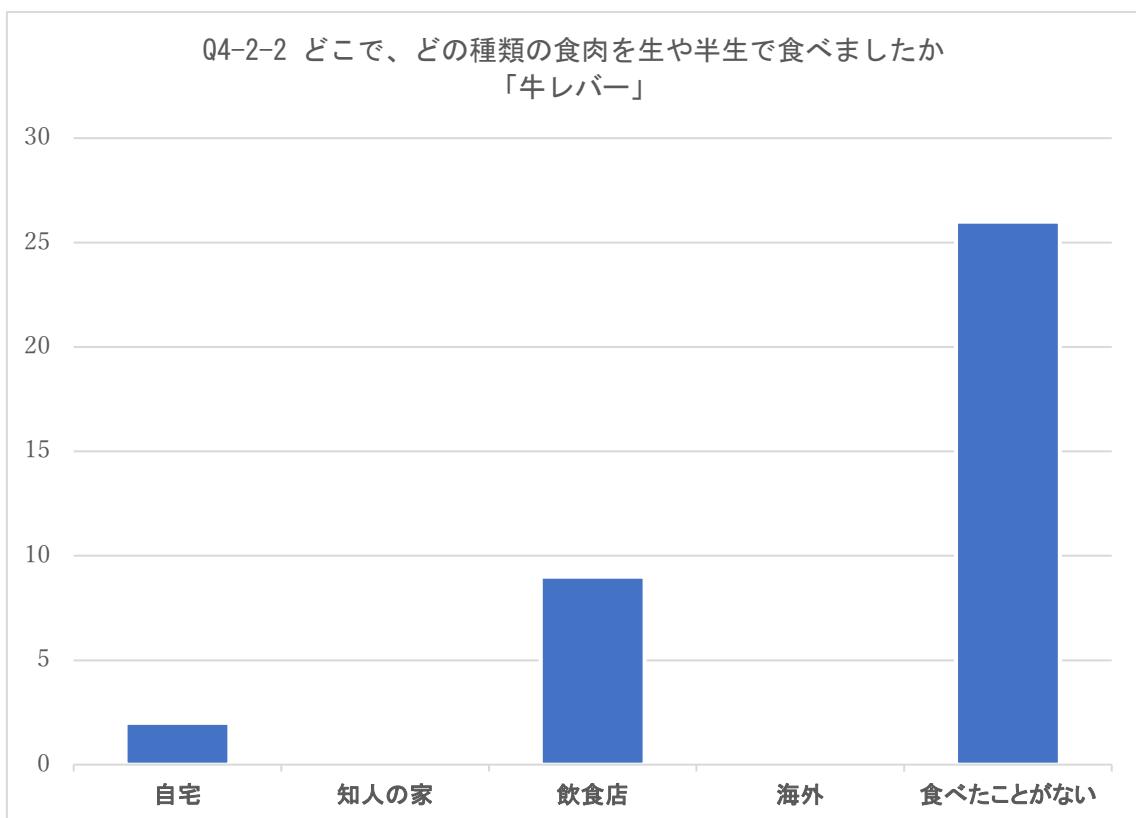
項目	回答数
自宅	7
知人の家	0
飲食店	23
海外	1
食べたことがない	8



Q4-2-2(Q4 で「食べたことがある」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。  
ここでは「牛レバー」についてお答えください。

«複数回答可»

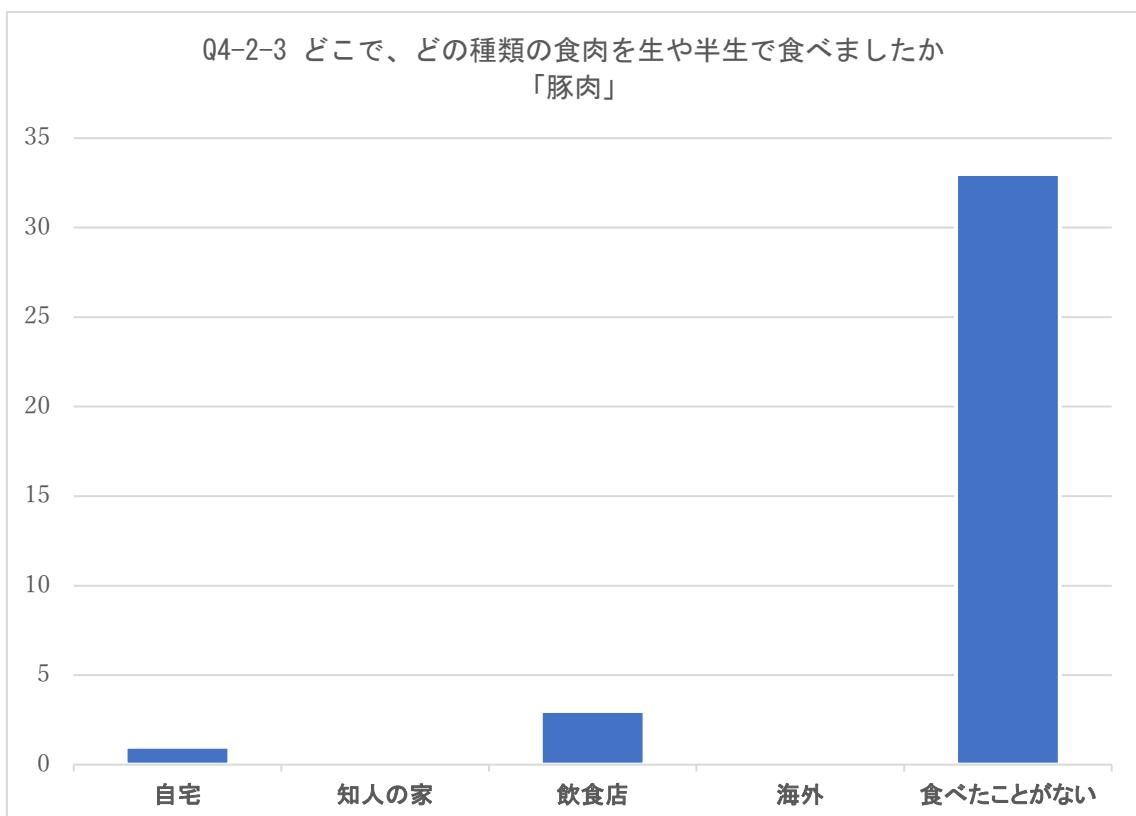
項目	回答数
自宅	2
知人の家	0
飲食店	9
海外	0
食べたことがない	26



Q4-2-3(Q4 で「食べたことがある」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。  
ここでは「豚肉」についてお答えください。

«複数回答可»

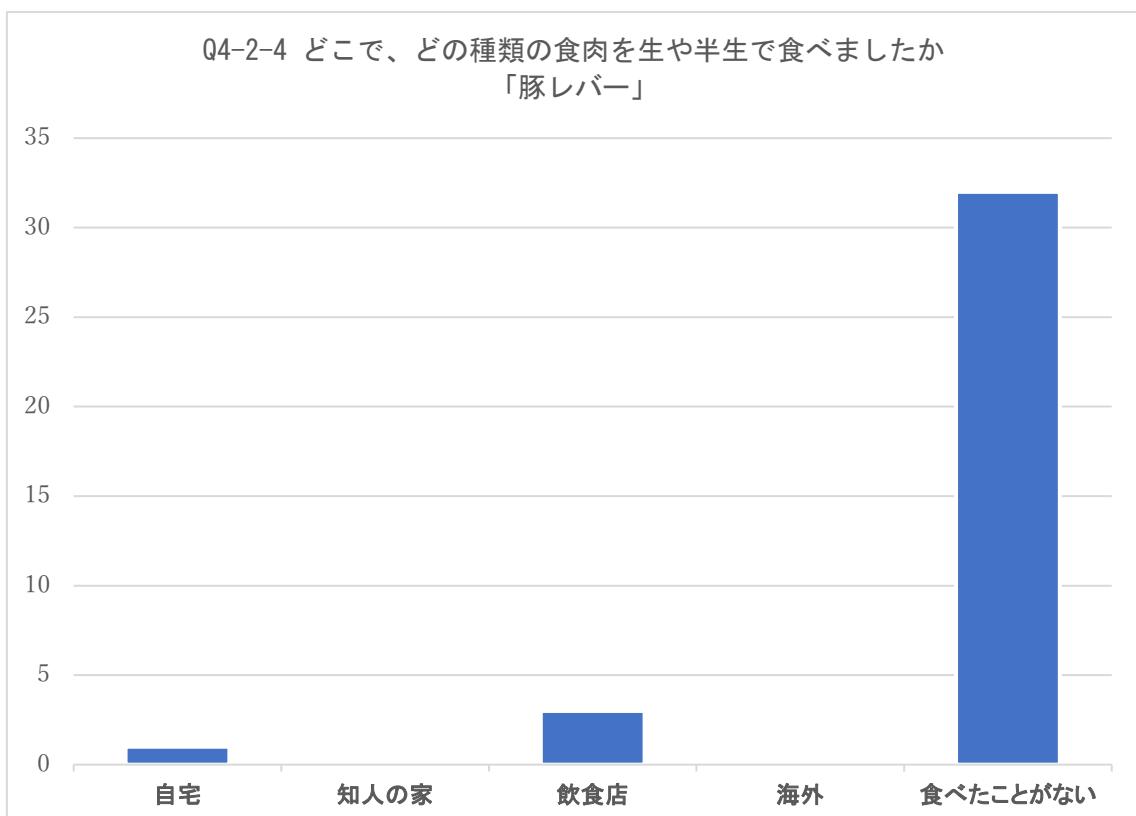
項目	回答数
自宅	1
知人の家	0
飲食店	3
海外	0
食べたことがない	33



Q4-2-4(Q4 で「食べたことがある」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。  
ここでは「豚レバー」についてお答えください。

«複数回答可»

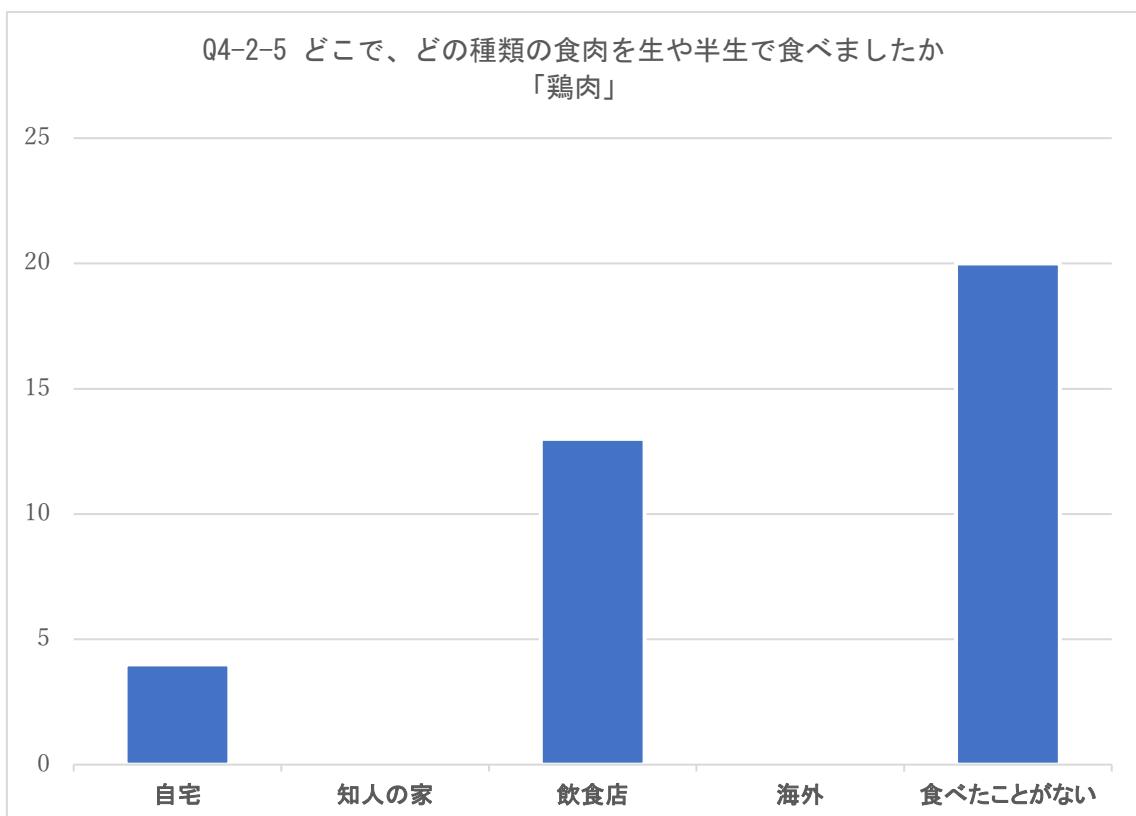
項目	回答数
自宅	1
知人の家	0
飲食店	3
海外	0
食べたことがない	32



Q4-2-5(Q4 で「食べたことがある」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。  
ここでは「鶏肉」についてお答えください。

«複数回答可»

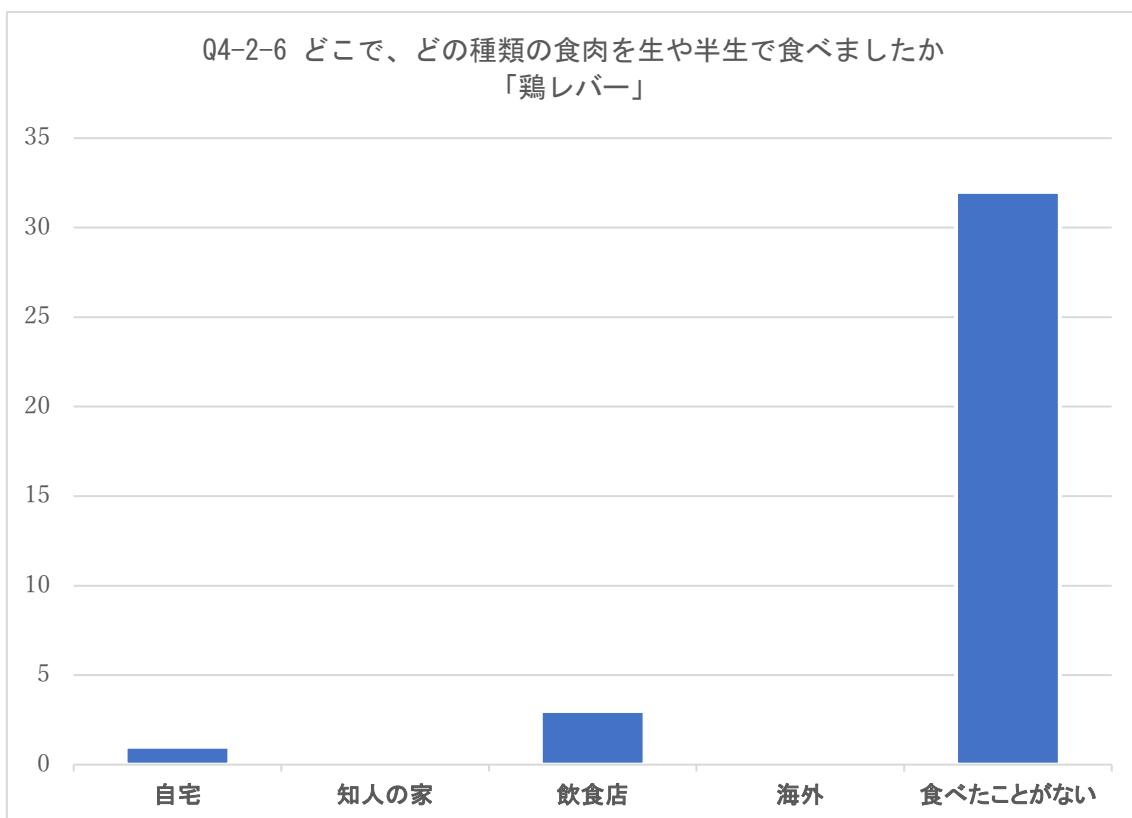
項目	回答数
自宅	4
知人の家	0
飲食店	13
海外	0
食べたことがない	20



Q4-2-6(Q4 で「食べたことがある」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。  
ここでは「鶏レバー」についてお答えください。

«複数回答可»

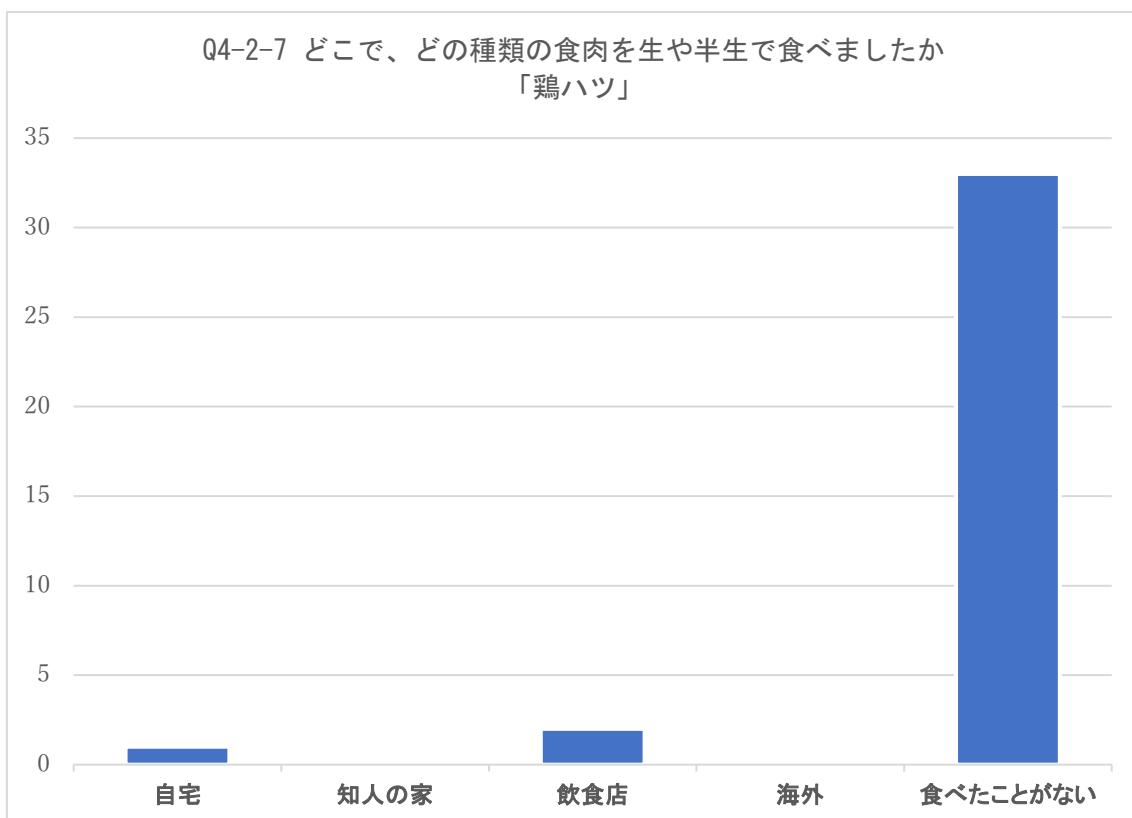
項目	回答数
自宅	1
知人の家	0
飲食店	3
海外	0
食べたことがない	32



Q4-2-7(Q4 で「食べたことがある」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。  
ここでは「鶏ハツ」についてお答えください。

«複数回答可»

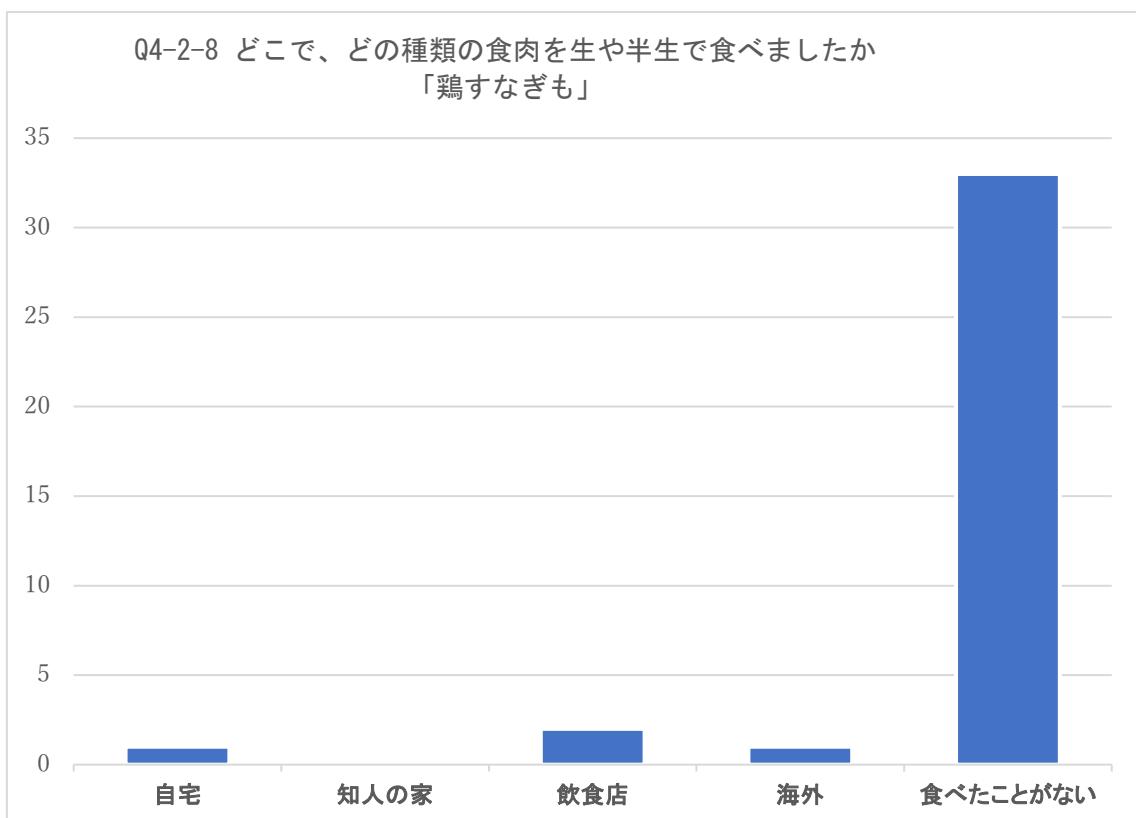
項目	回答数
自宅	1
知人の家	0
飲食店	2
海外	0
食べたことがない	33



Q4-2-8 (Q4 で「食べたことがある」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。  
ここでは「鶏すなぎも」についてお答えください。

«複数回答可»

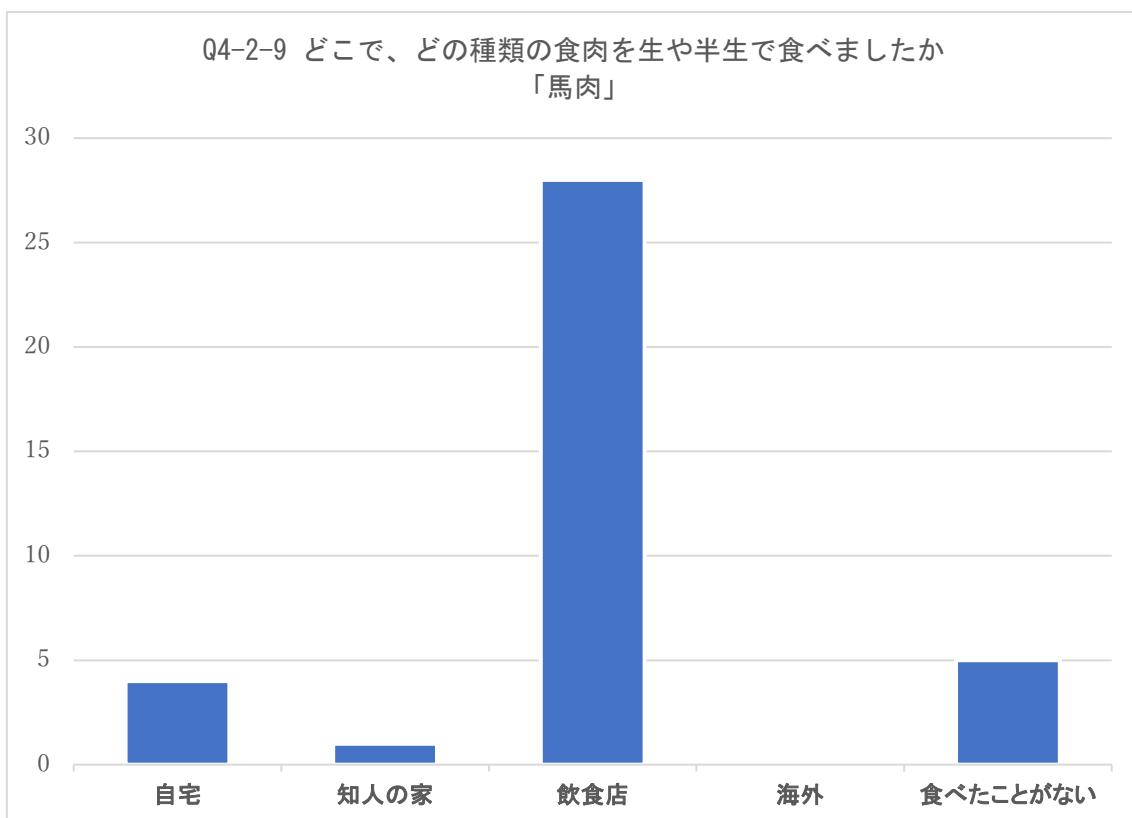
項目	回答数
自宅	1
知人の家	0
飲食店	2
海外	1
食べたことがない	33



Q4-2-9 (Q4 で「食べたことがある」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。  
ここでは「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	4
知人の家	1
飲食店	28
海外	0
食べたことがない	5

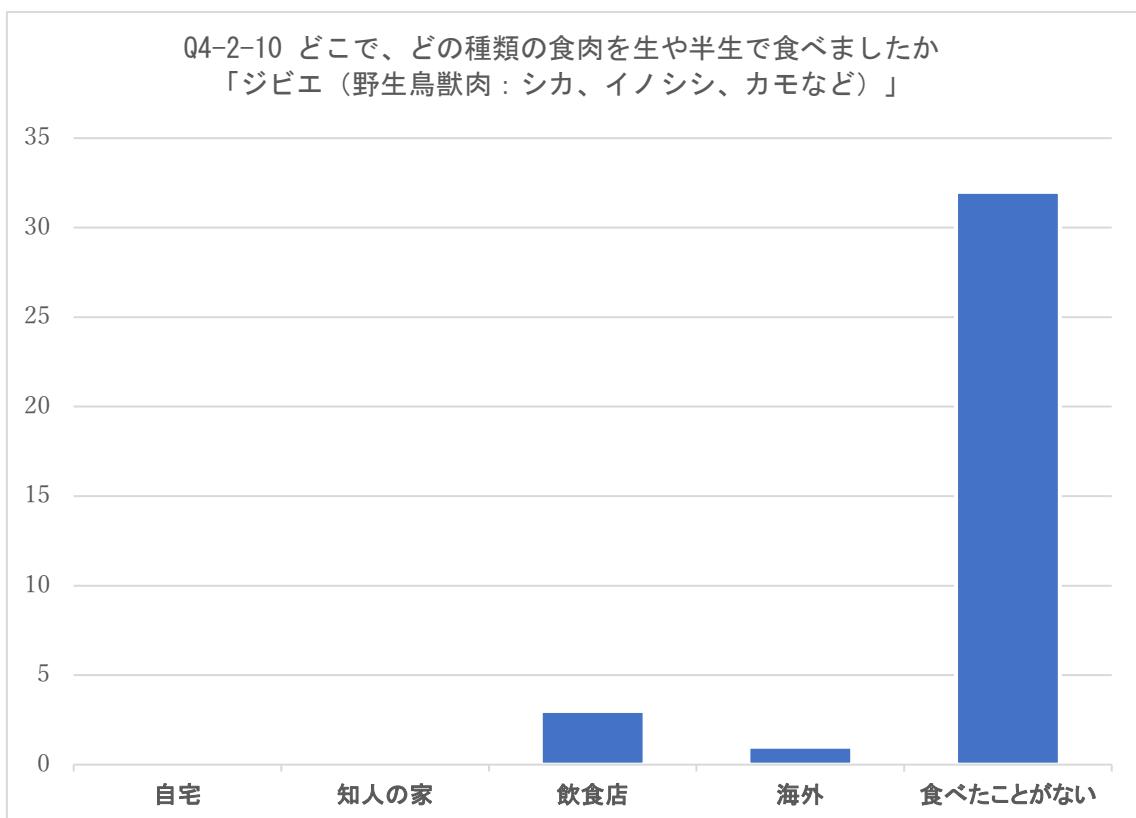


Q4-2-10 (Q4 で「食べたことがある」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。

ここでは「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»

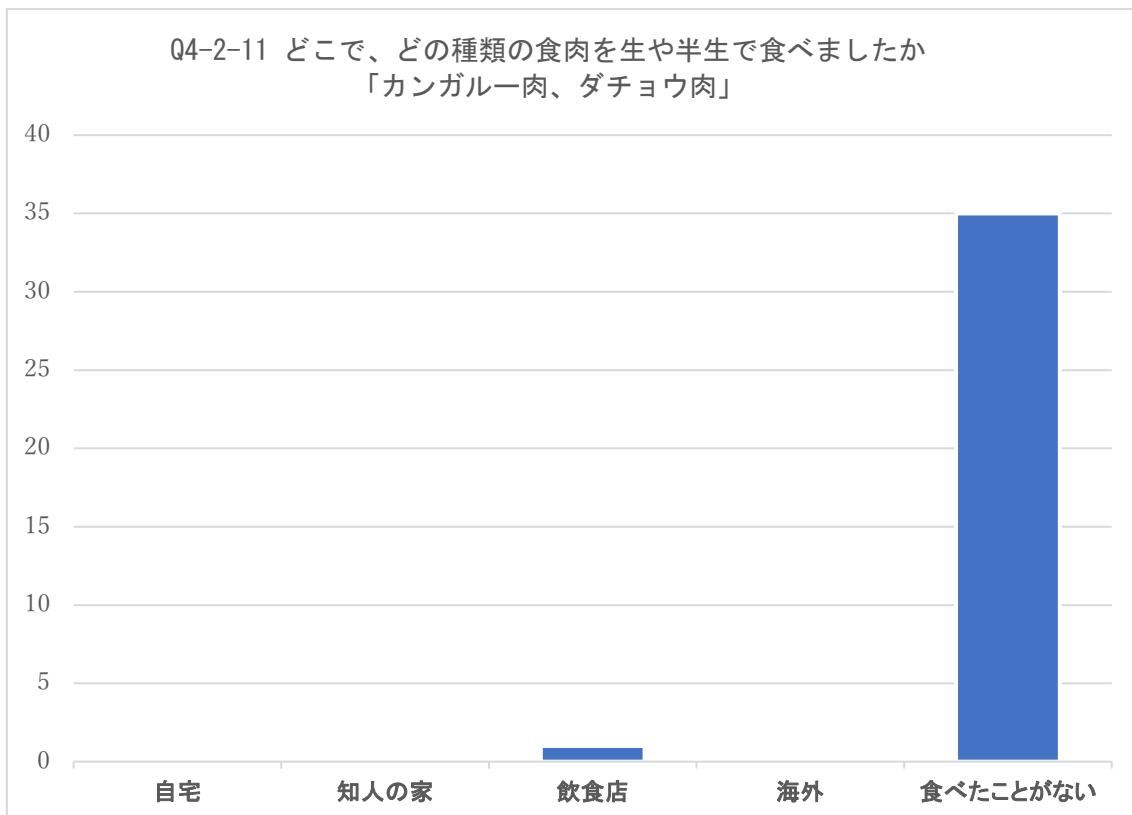
項目	回答数
自宅	0
知人の家	0
飲食店	3
海外	1
食べたことがない	32



Q4-2-11 (Q4 で「食べたことがある」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。  
ここでは「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	1
海外	0
食べたことがない	35

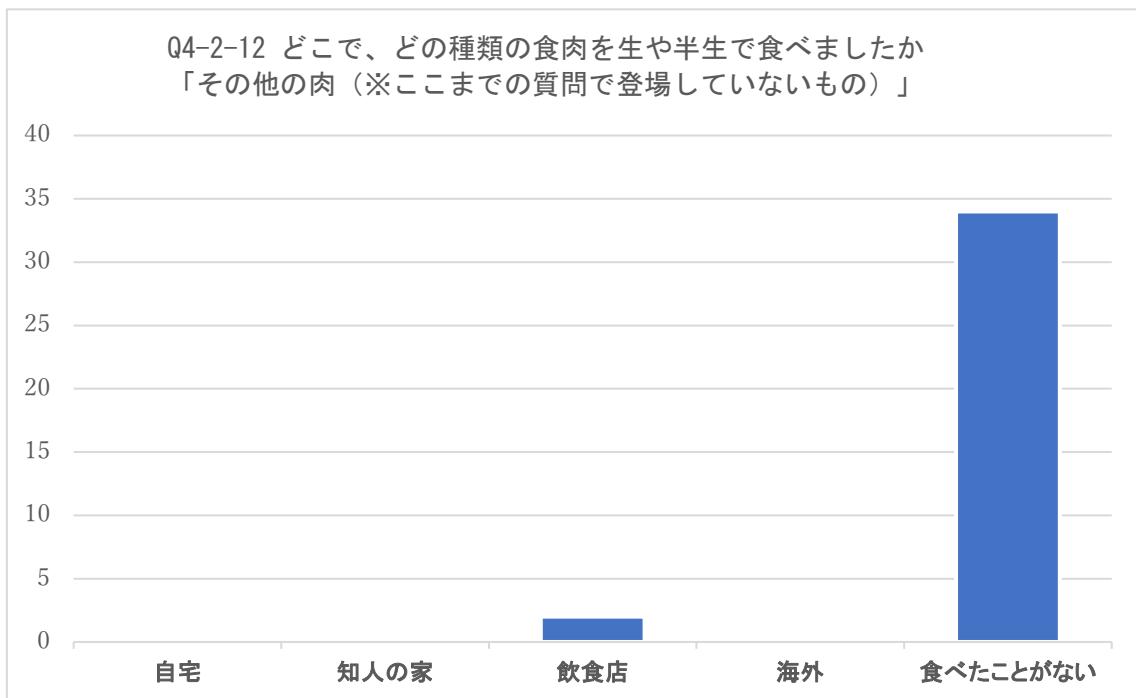


Q4-2-12 (Q4 で「食べたことがある」とお答えの方に) どこで、どの種類の食肉を生や半生(湯引き、タタキなど中心が生の状態)で食べましたか。

ここでは「その他の肉(※ここまで質問で登場していないもの)」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	34

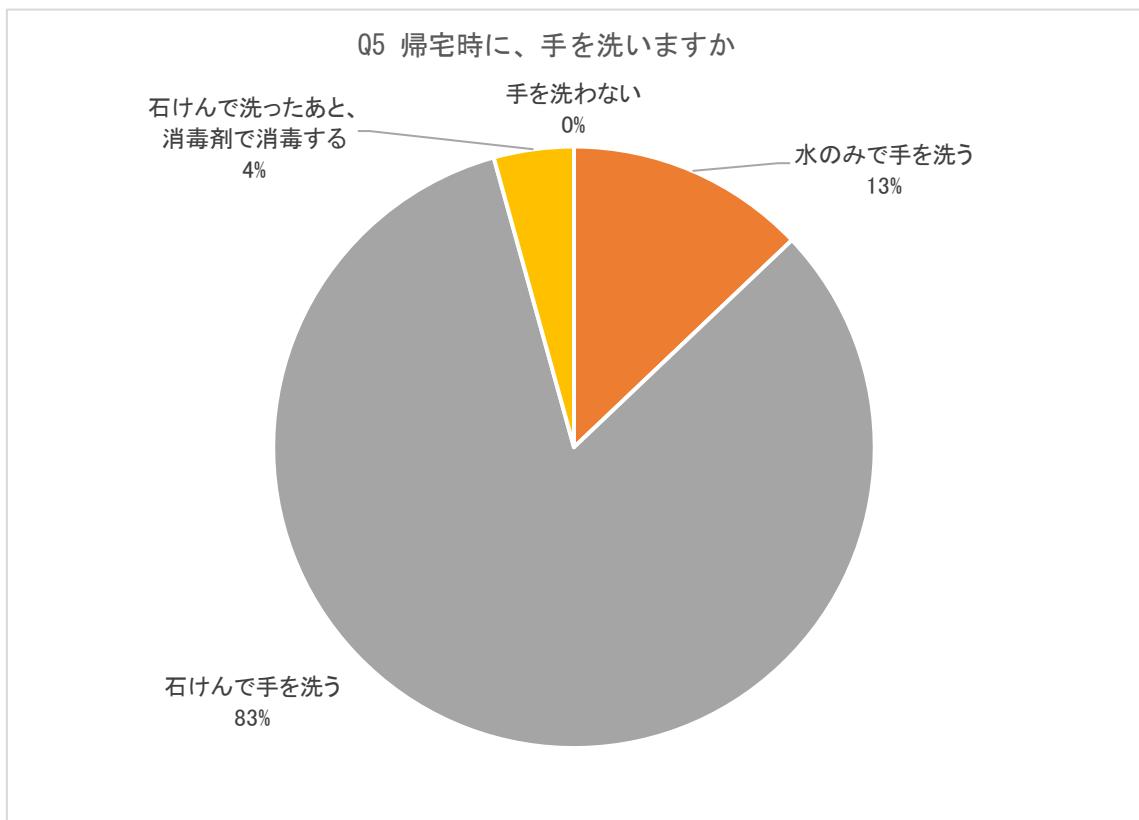


Q4-2-13 (Q4-2-12 でその他の肉を食べたとお答えの方に) 生や半生で食べた肉の種類を入力してください。

- 牛(部位不明)
- 鶏肉

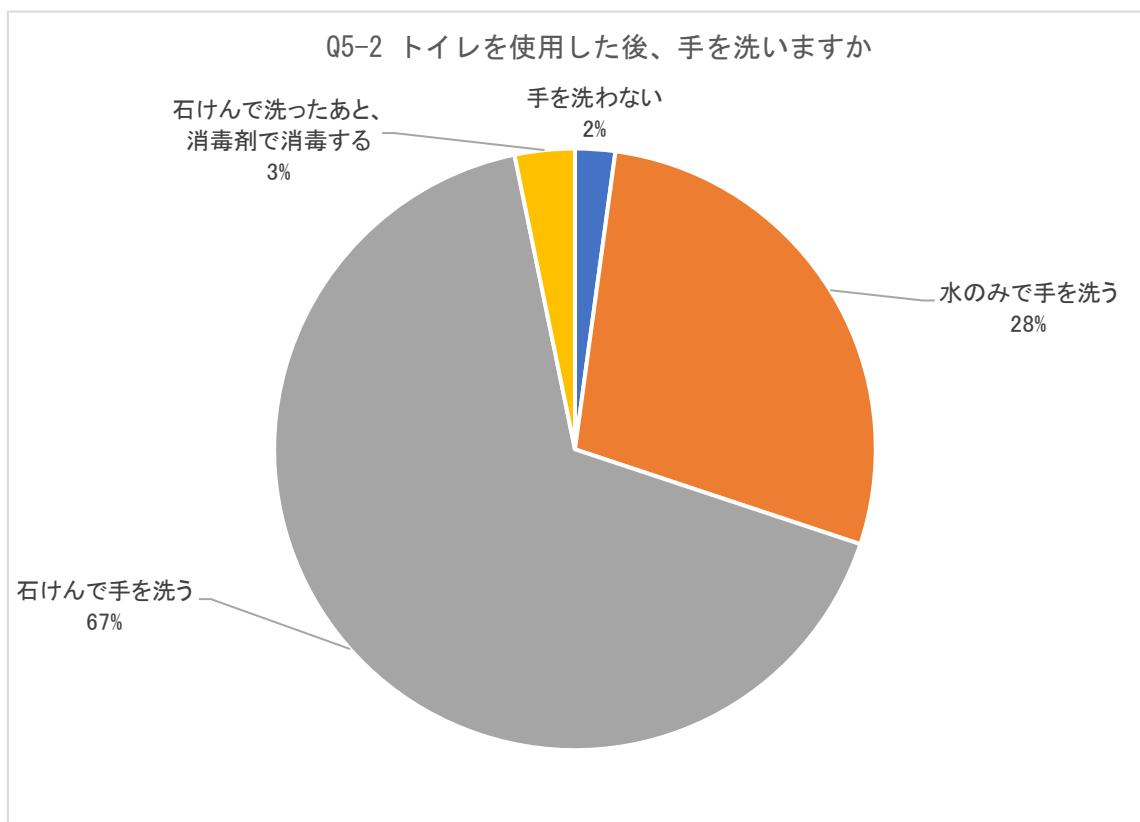
Q5 帰宅時に、手を洗いますか。

項目	回答数	割合
手を洗わない	0	0%
水のみで手を洗う	12	13%
石けんで手を洗う	77	83%
石けんで洗ったあと、消毒剤で消毒する	4	4%



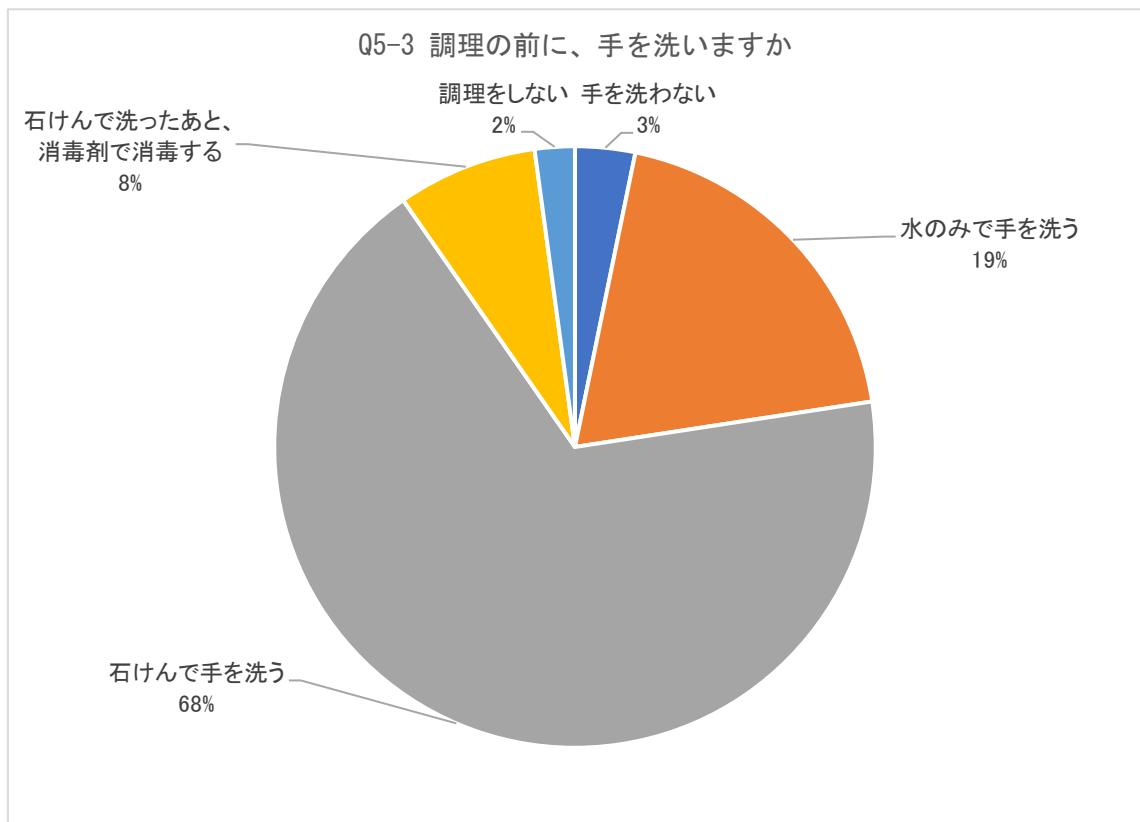
Q5-2 トイレを使用した後、手を洗いますか。

項目	回答数	割合
手を洗わない	2	2%
水のみで手を洗う	26	28%
石けんで手を洗う	62	67%
石けんで洗ったあと、消毒剤で消毒する	3	3%



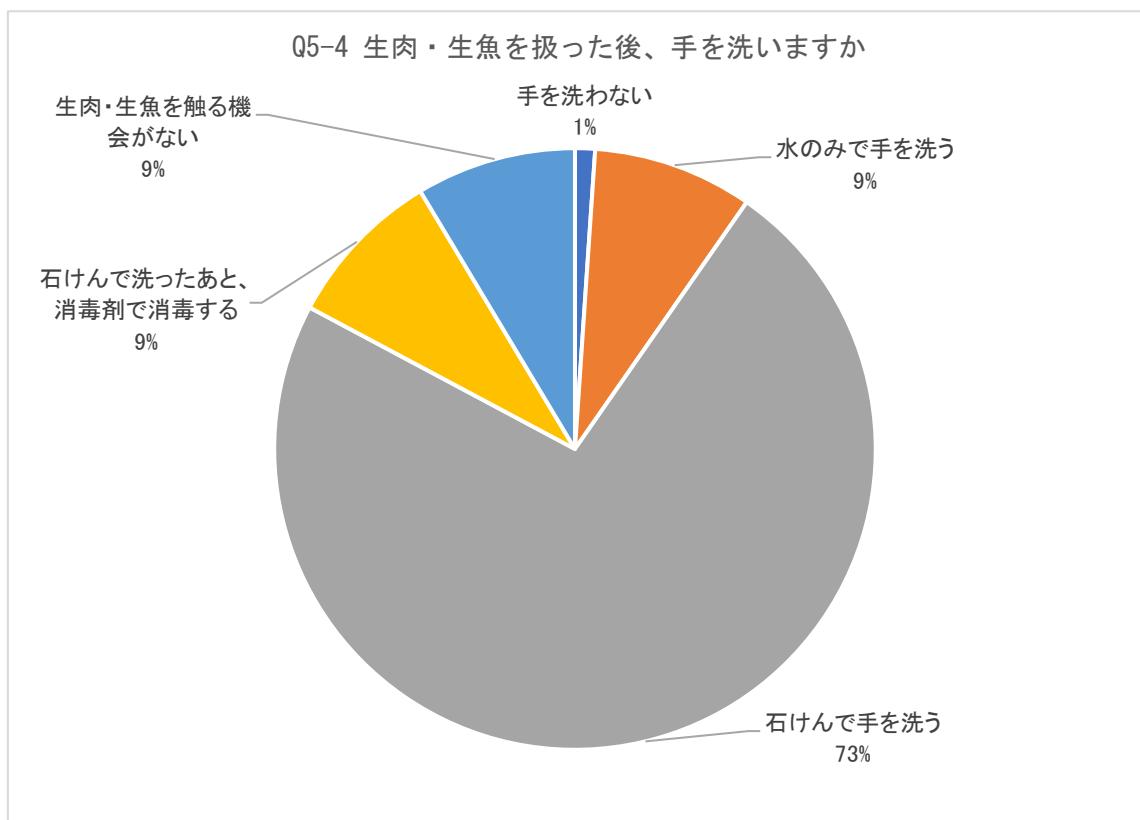
Q5-3 調理の前に、手を洗いますか。

項目	回答数	割合
手を洗わない	3	3%
水のみで手を洗う	18	19%
石けんで手を洗う	63	68%
石けんで洗ったあと、消毒剤で消毒する	7	8%
調理をしない	2	2%



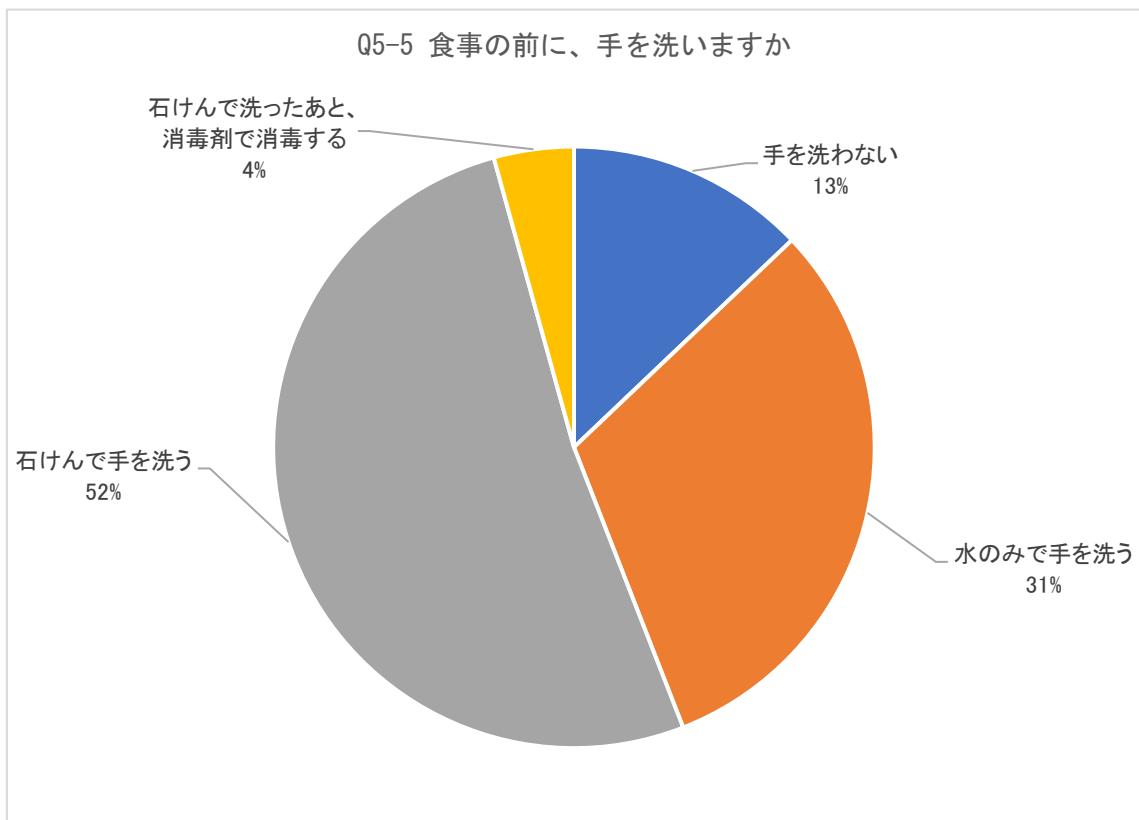
Q5-4 生肉・生魚を扱った後、手を洗いますか。

項目	回答数	割合
手を洗わない	1	1%
水のみで手を洗う	8	9%
石けんで手を洗う	68	73%
石けんで洗ったあと、消毒剤で消毒する	8	9%
生肉・生魚を触る機会がない	8	9%



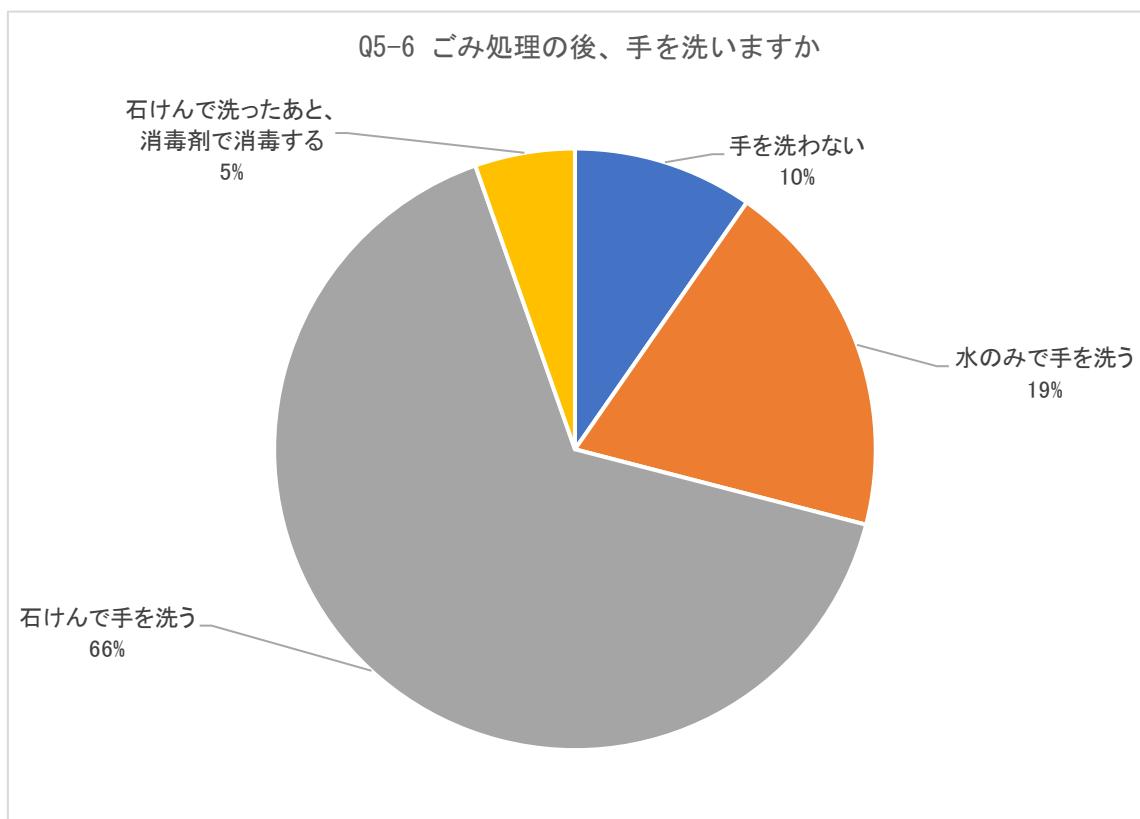
Q5-5 食事の前に、手を洗いますか。

項目	回答数	割合
手を洗わない	12	13%
水のみで手を洗う	29	31%
石けんで手を洗う	48	52%
石けんで洗ったあと、消毒剤で消毒する	4	4%



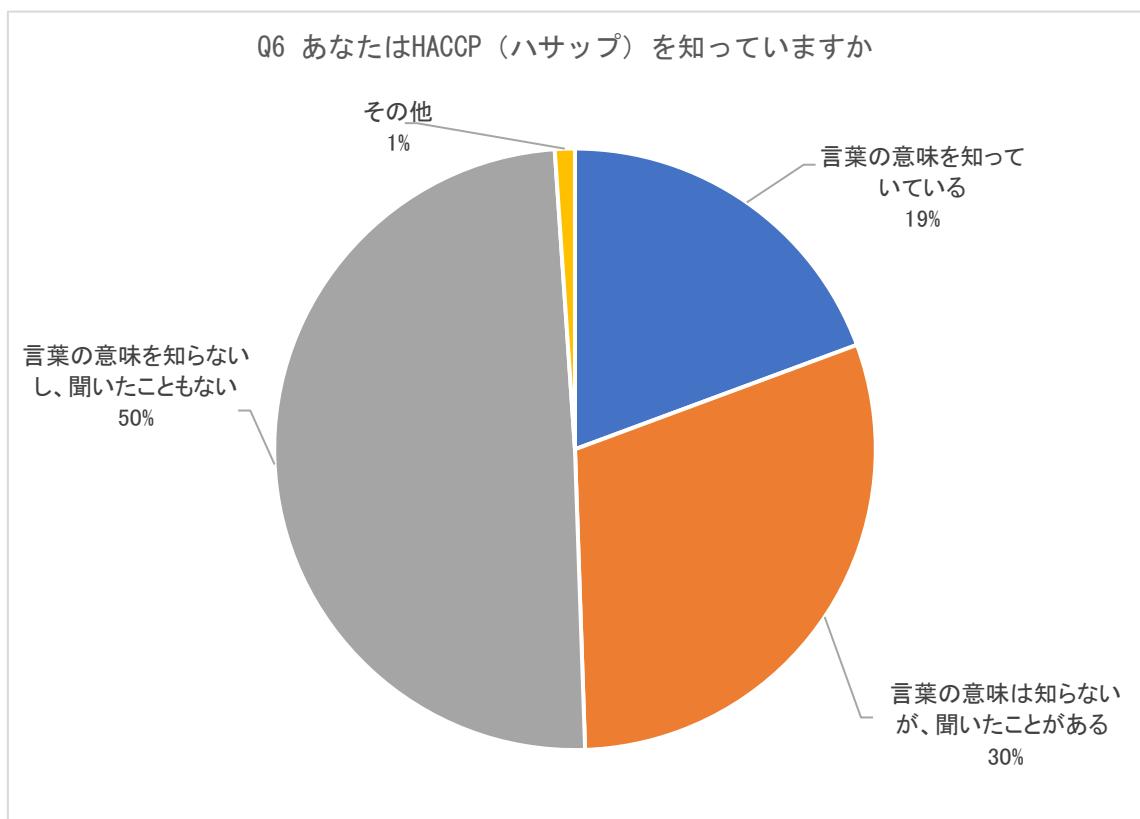
Q5-6 ごみ処理の後、手を洗いますか。

項目	回答数	割合
手を洗わない	9	10%
水のみで手を洗う	18	19%
石けんで手を洗う	61	66%
石けんで洗ったあと、消毒剤で消毒する	5	5%



Q6 あなたはHACCP(ハサップ)を知っていますか。

項目	回答数	割合
言葉の意味を知っている	18	19%
言葉の意味は知らないが、聞いたことがある	28	30%
言葉の意味を知らないし、聞いたこともない	46	50%
その他	1	1%

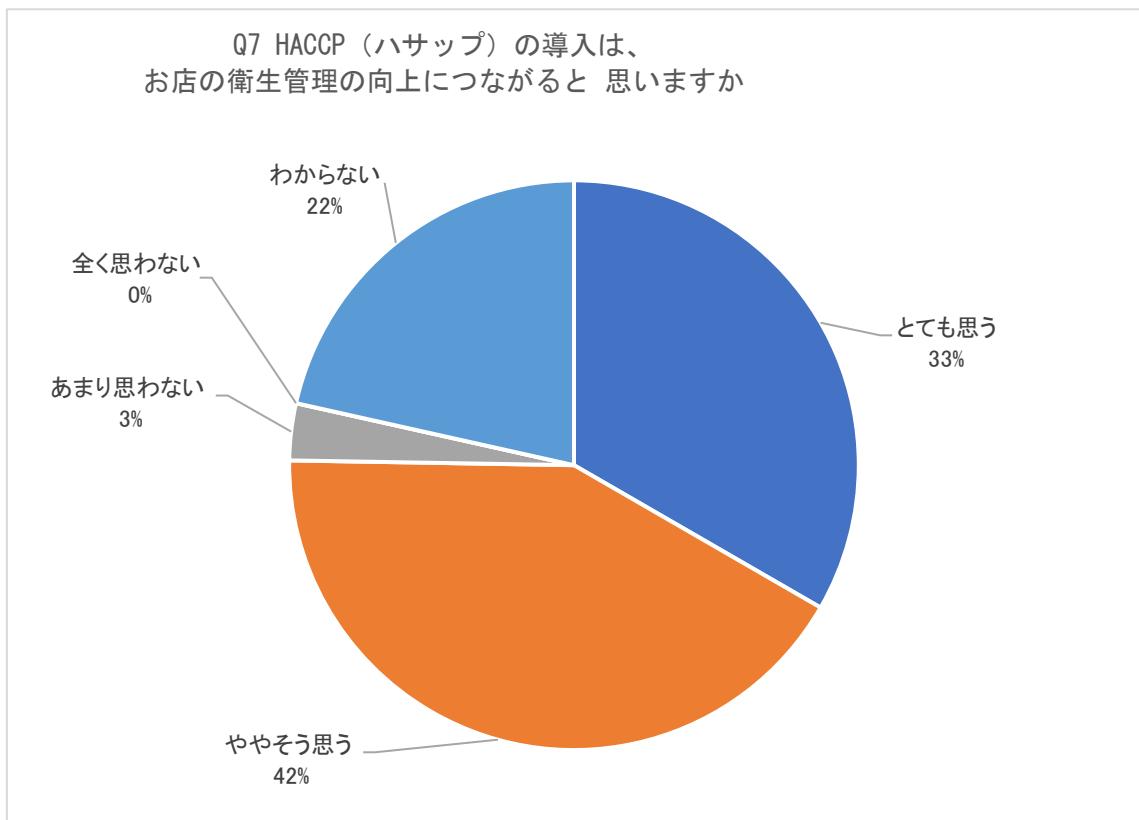


#### 【他の回答】

- 食品の国際認証？

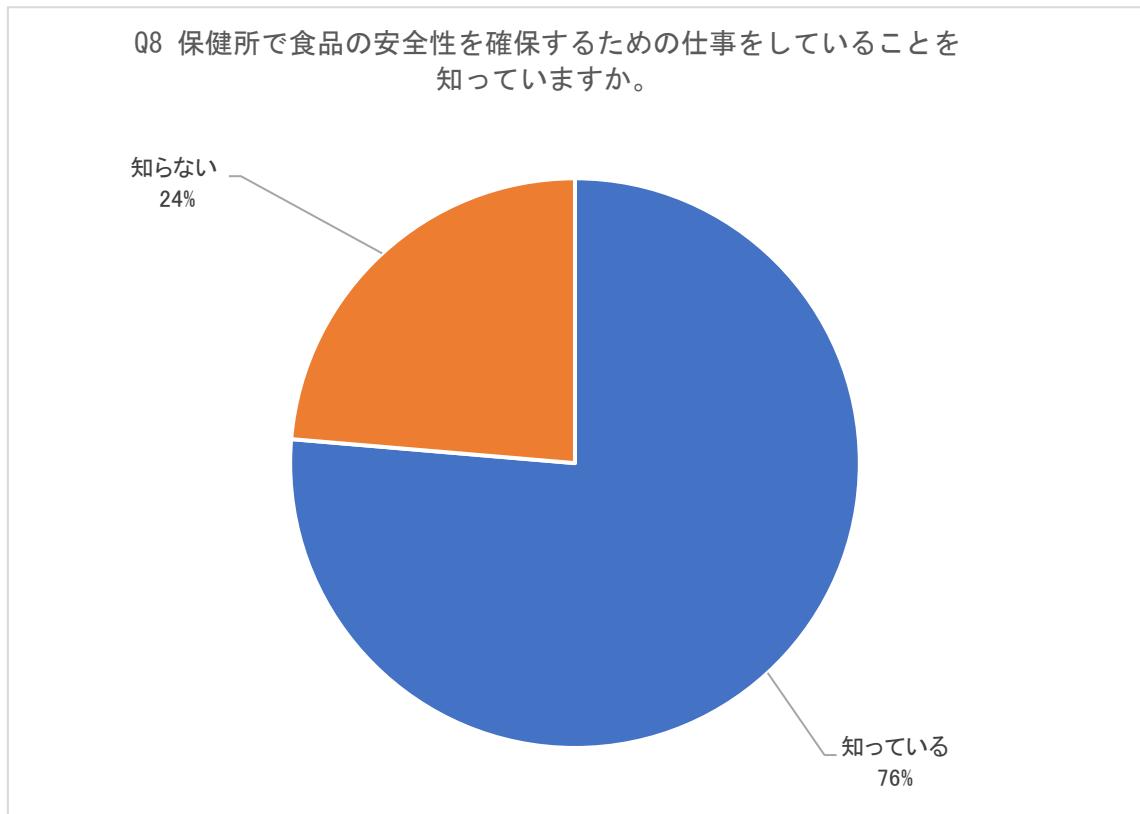
Q7 HACCP(ハサップ)の導入は、お店の衛生管理の向上につながると思いますか。

項目	回答数	割合
とても思う	31	33%
ややそう思う	39	42%
あまり思わない	3	3%
全く思わない	0	0%
わからない	20	22%



Q8 保健所で食品の安全性を確保するための仕事をし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	71	76%
知らない	22	24%

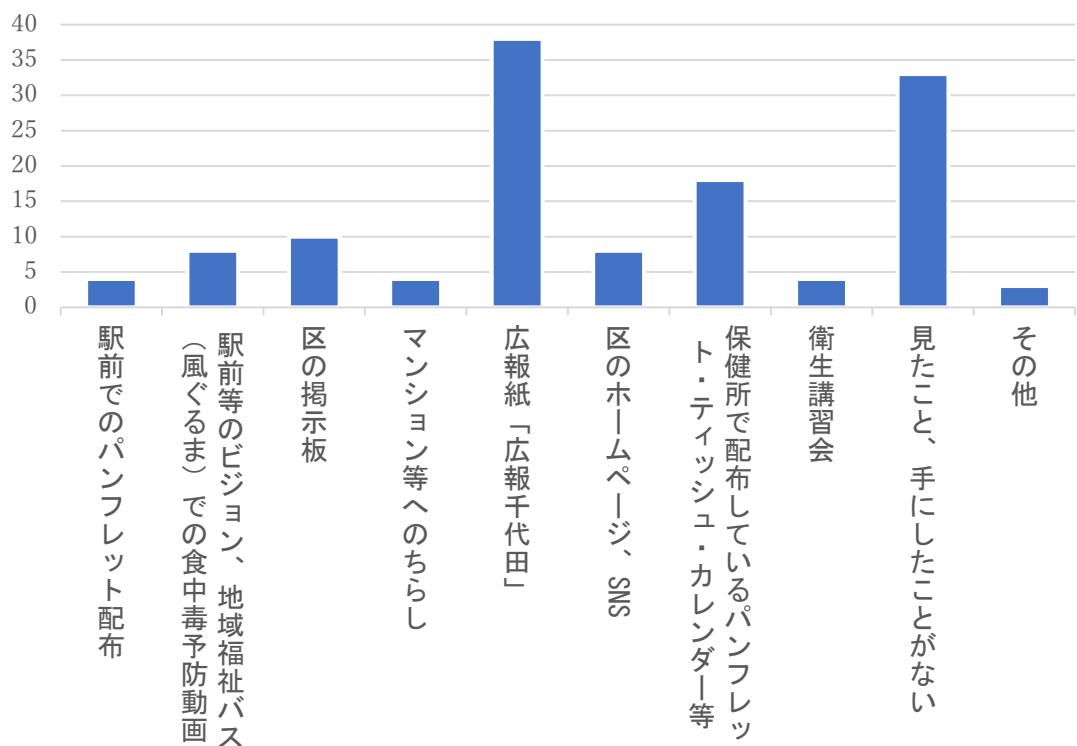


Q9 食中毒予防の普及啓発活動について見たことがあるもの、手にしたことがあるもののはありますか。

«複数回答可»

項目	回答数
駅前でのパンフレット配布	4
駅前等のビジョン、地域福祉バス(風ぐるま)での食中毒予防動画	8
区の掲示板	10
マンション等へのちらし	4
広報紙「広報千代田」	38
区のホームページ、SNS	8
保健所で配布しているパンフレット・ティッシュ・カレンダー等	18
衛生講習会	4
見たこと、手にしたことがない	33
その他	3

Q9 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のはありますか



【その他の回答】

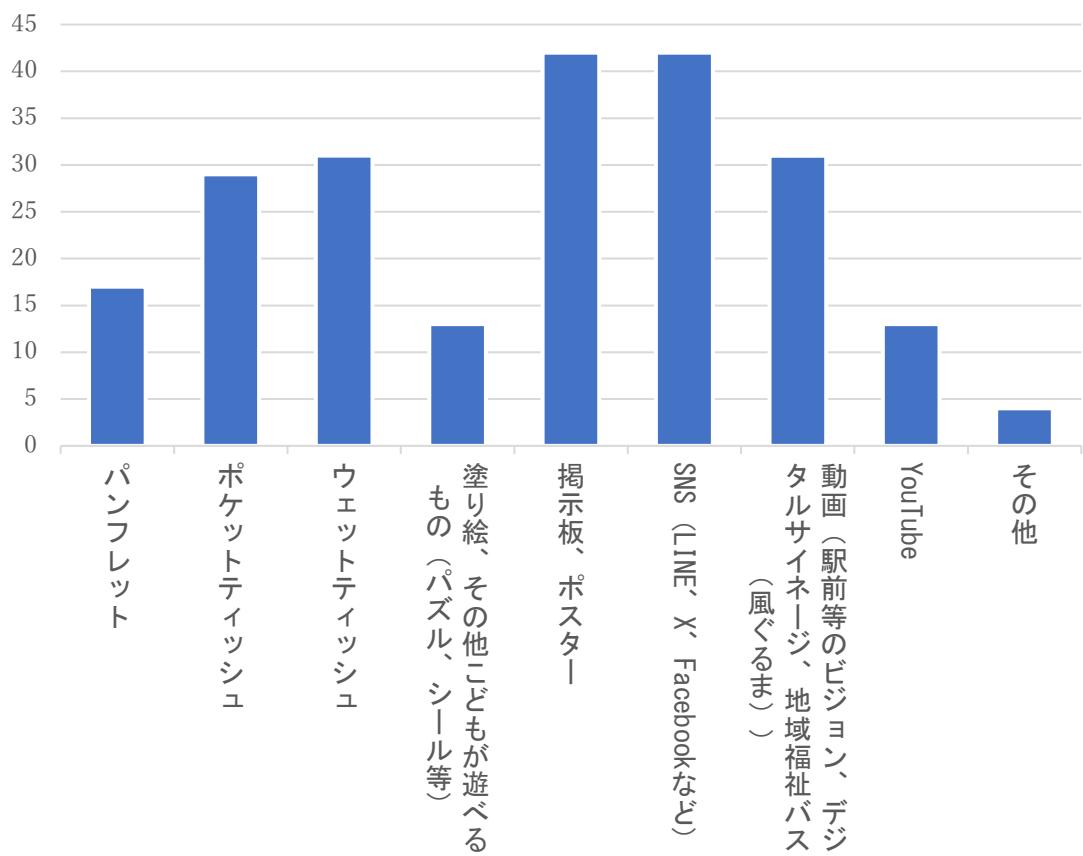
- 一般紙等のメディア
- 小学校
- 見たことはあるがどの媒体だったか覚えていない

Q10 食中毒予防などの情報を得るなら、どのような媒体であれば目にしやすい、もしくは受け取りやすいですか。

«複数回答可»

項目	回答数
パンフレット	17
ポケットティッシュ	29
ウェットティッシュ	31
塗り絵、その他こどもが遊べるもの(パズル、シール等)	13
掲示板、ポスター	42
SNS(LINE、X、Facebookなど)	42
動画(駅前等のビジョン、デジタルサイネージ、地域福祉バス(風ぐるま))	31
YouTube	13
その他	4

Q10 食中毒予防などの情報を得るなら、どのような媒体であれば  
目にしやすい、もしくは受け取りやすいですか



【その他の回答】

- 広報
- 区の広報誌
- 電車の映像廣告
- 除菌成分のあるウェットティッシュなどは啓蒙の目的と使途が合致していて有益だと思った(飲食街で、食事の前には手を拭こうなどと言って配布するなど)。