

『お店の！お家の！調理場大調査』アンケート結果

調査時期：令和3年12月13日（月）から令和4年1月31日（月）

調査方法：電子申請及び書面回答

調査目的：区民や食品等事業者の食の安全・安心に係る取組み及び意識について調査を行い、今後の食品衛生に係る効果的な施策形成の基礎資料とすることを目的とする。

回答数：174件

※Q2～Q11の表の見方

例) Q2について

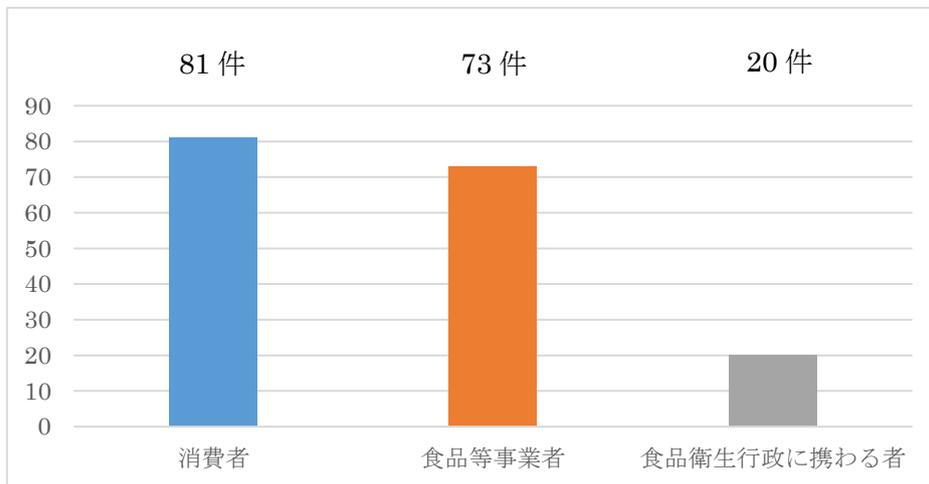
| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|------------------|-----|-----|-----|
| 1 お湯（40℃程度）で手を洗う | 22% | 41% | 25% |

()内：消費者中の当該回答数／消費者総回答数 ×100

※複数回答が可能のため合計が100%を超える設問があります。

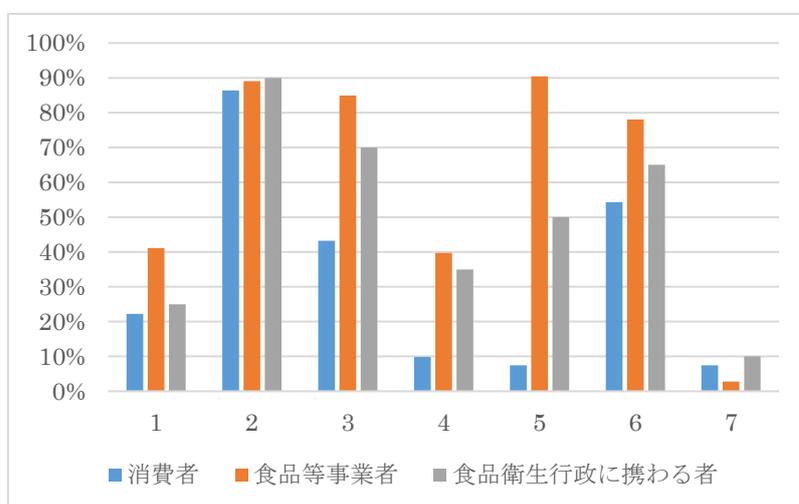
【Q1】あなたは次のどこに属していますか。

174件（消費者81件、食品等事業者（以下事業者とする）73件、食品衛生行政に携わる者（以下行政とする）20件）の回答を得た。



【Q2】調理をする際に行う手洗いで気を付けていることを選択してください。(チェックはいくつでも)

| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|------------------------------|-----|-----|-----|
| 1 お湯（40℃程度）で手を洗う | 22% | 41% | 25% |
| 2 石鹼などの洗浄剤を使う | 86% | 89% | 90% |
| 3 爪や手首など汚れの残りやすい部分を意識して洗う | 43% | 85% | 70% |
| 4 2度洗いをする | 10% | 40% | 35% |
| 5 手洗い後、アルコール等での消毒も行う | 7% | 90% | 50% |
| 6 時計や指輪等の装飾品をはずす又はもともと着けていない | 54% | 78% | 65% |
| 7 気を付けていることは特にない | 7% | 3% | 10% |

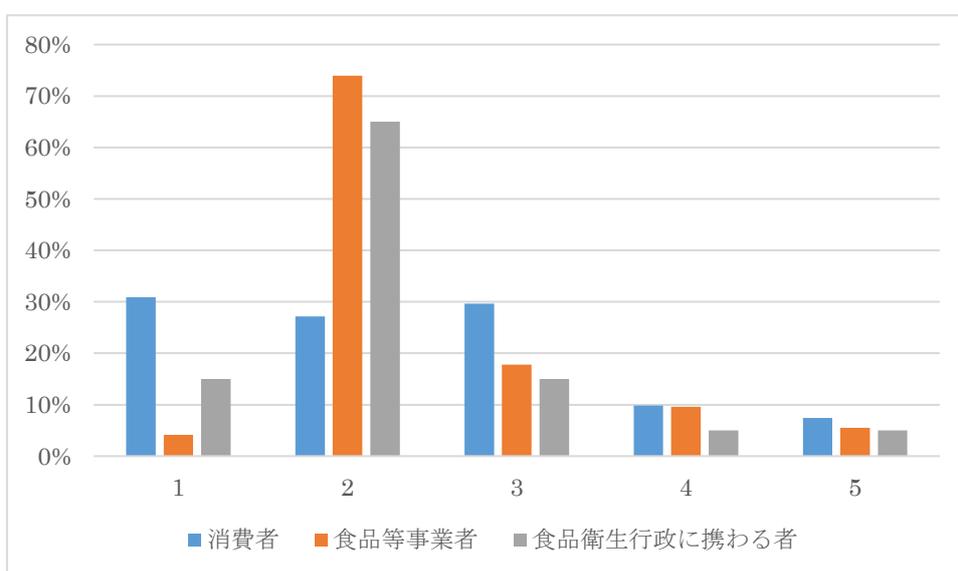


- 水の温度が低い冬場は、手が冷たくなるのを避けるため手洗いを簡単にすませがちです。お湯で洗えば苦なく手洗いが可能です。
- 爪や手首等は洗い残しが多い場所です。しっかり意識して洗うようにしてください。
- 2度洗いとは、「石鹼を付けて手を洗い水で流す」を2回繰り返すことです。これはアルコールによる効果が少ないノロウイルス対策に非常に有効な手洗い方法です。
- 洗浄（石鹼で洗うこと）と消毒（アルコール）とは別物です。洗浄だけでは菌やウイルスをやっつけることは出来ません。手洗い後は水気をふき取ってから、アルコール消毒することが有効です（水気を取らないとアルコール濃度が薄まり、効果が減ってしまいます）。
- 時計や指輪をしたまま手洗をすると、その部分の汚れを落としにくくなってしまいます。手洗い時は装飾品を外すようにしましょう。

【Q3】まな板の使分けをどのようにしていますか？

| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|--|-----|-----|-----|
| 1 特に使分けなし | 31% | 4% | 15% |
| 2 複数用意して肉・魚等用と生で食べる食材（サラダ用野菜、漬物等）用で使分け | 27% | 74% | 65% |
| 3 肉、魚を切る時は牛乳パック、シートを敷いて切る | 30% | 18% | 15% |
| 4 まな板の裏表をひっくり返して使分け | 10% | 10% | 5% |
| 5 その他 | 7% | 5% | 5% |

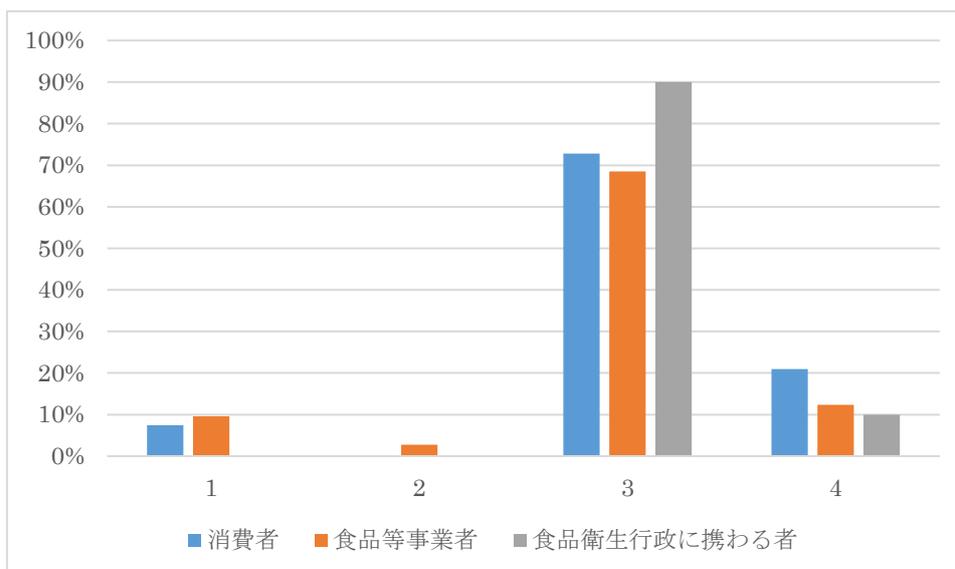
その他：食材毎に洗う、サラダ等加熱しないものから切る、まな板を使用しない等



まな板等の器具は肉用、野菜用、調理済み食品（カットした後に加熱することなくそのまま食べるもの）用等、用途に応じて使い分けることが理想です。まな板を複数枚用意することが難しい場合は、肉魚のカット時に牛乳パックを敷いて切る、まな板の上に専用の使い捨てシートを敷いてみる等工夫してみてください。

【Q 4】調理の下準備について伺います。食材を切る順番はどのようにしていますか？

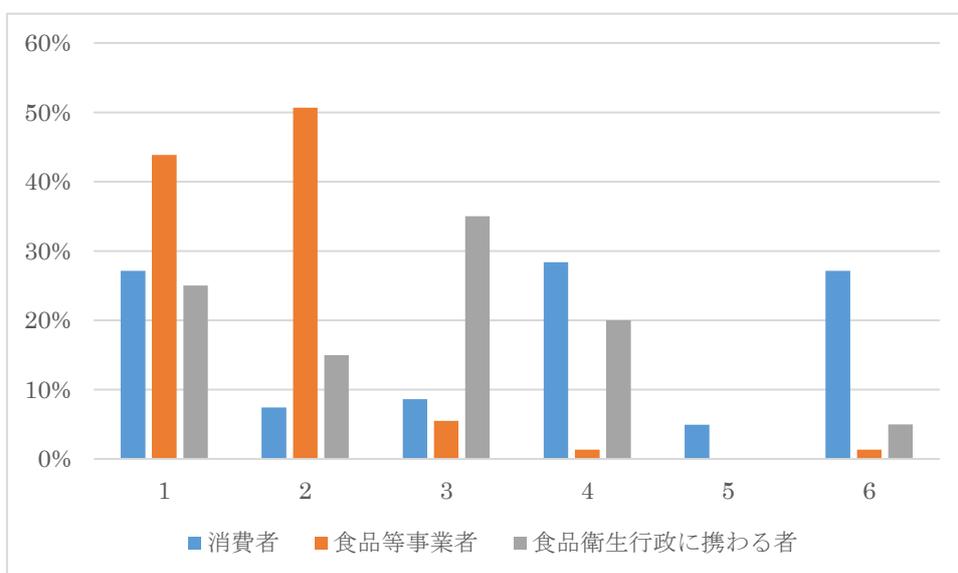
| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|----------------------|-----|-----|-----|
| 1 加熱用野菜→サラダ用野菜→生肉・生魚 | 7% | 10% | 0% |
| 2 生肉・生魚→サラダ用野菜→加熱用野菜 | 0% | 3% | 0% |
| 3 サラダ用野菜→加熱用野菜→生肉・生魚 | 73% | 68% | 90% |
| 4 特に順番は気にしていない | 21% | 12% | 10% |



生肉や生魚には食中毒を起こす菌が付いている可能性があります。これらを切った後にサラダ用野菜を切ると、生肉に付いていた菌を野菜に付けてしまう可能性があります。料理の順番を工夫することも食中毒予防に大切です。

【Q 5】まな板の消毒の頻度を教えてください。

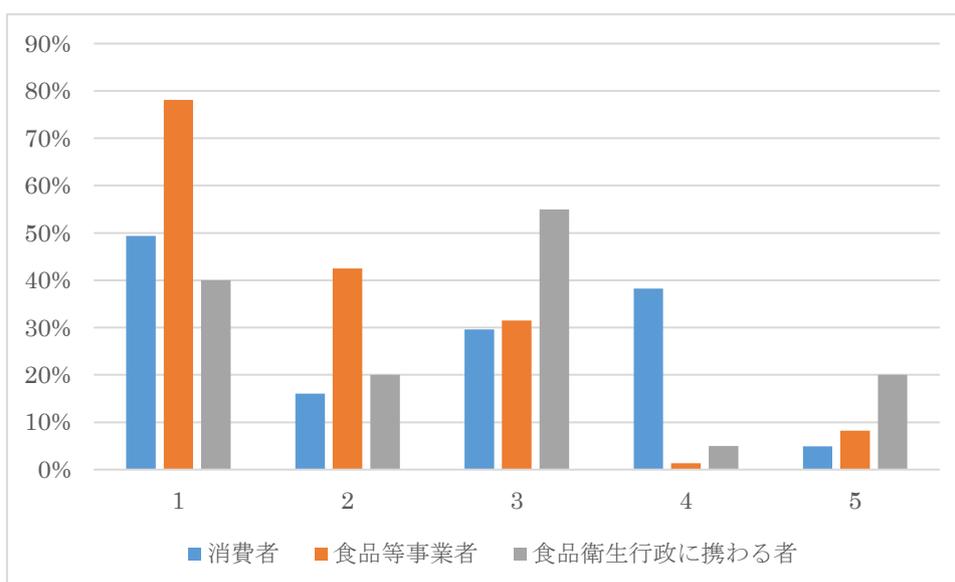
| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|----------|-----|-----|-----|
| 1 使用の都度 | 27% | 44% | 25% |
| 2 1日1回程度 | 7% | 51% | 15% |
| 3 週1回程度 | 9% | 5% | 35% |
| 4 月1回程度 | 28% | 1% | 20% |
| 5 年1回程度 | 5% | 0% | 0% |
| 6 消毒しない | 27% | 1% | 5% |



【Q6】まな板の消毒はどのように行いますか？（チェックはいくつでも）

| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|----------------------------|-----|-----|-----|
| 1 市販の台所用漂白剤（次亜塩素酸ナトリウムを含む） | 49% | 78% | 40% |
| 2 市販のスプレー式などアルコール製剤 | 16% | 42% | 20% |
| 3 熱湯 | 30% | 32% | 55% |
| 4 使用後に洗うが、消毒はしない | 38% | 1% | 5% |
| 5 その他 | 5% | 8% | 20% |

その他：逆性石鹼使用、日光消毒、次亜塩素酸水、電解水等



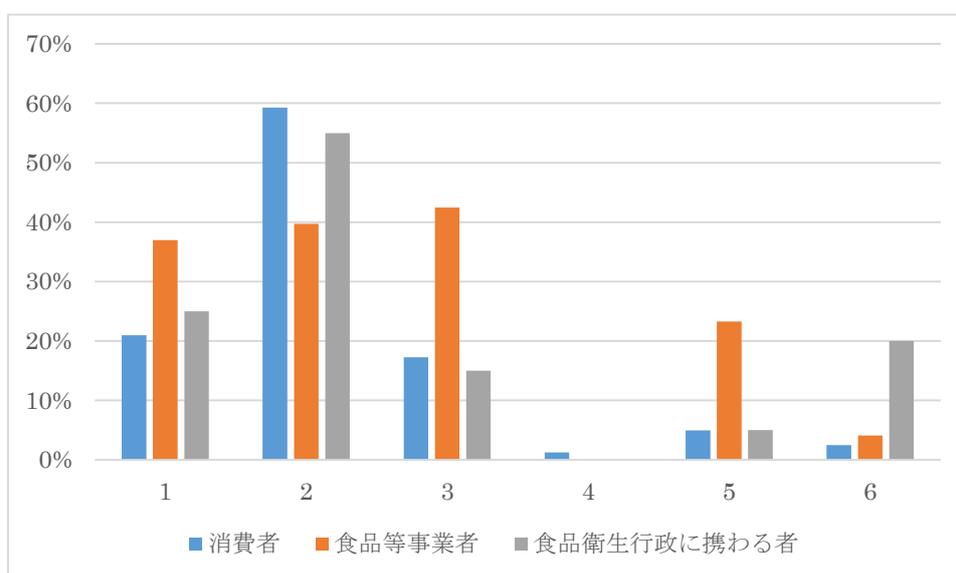
多くの飲食店や給食施設では、まな板は用途に応じて使い分けており、1日1回以上台所用漂白剤やアルコール等の薬剤を使用して消毒しています。特にまな板の使い分けを行っていない場合は、まな板を介して細菌を様々な食品に付けてしまう可能性があるため、消毒を行うことが理想です。

漂白剤で消毒する際は、使用方法（濃度や時間）をよく読み正しく使用してください。また、アルコール消毒する際は、水気をふき取ってから消毒するようにしてください。

【Q7】食器、器具等はどのように乾燥させていますか？

| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|-------------------|-----|-----|-----|
| 1 食器洗浄機を使用 | 21% | 37% | 25% |
| 2 水切り台において自然乾燥 | 59% | 40% | 55% |
| 3 ふき取り専用のふきんで拭く | 17% | 42% | 15% |
| 4 手や食卓等と共用のふきんで拭く | 1% | 0% | 0% |
| 5 ペーパータオルで拭く | 5% | 23% | 5% |
| 6 その他 | 2% | 4% | 20% |

その他：食器乾燥庫を使用等

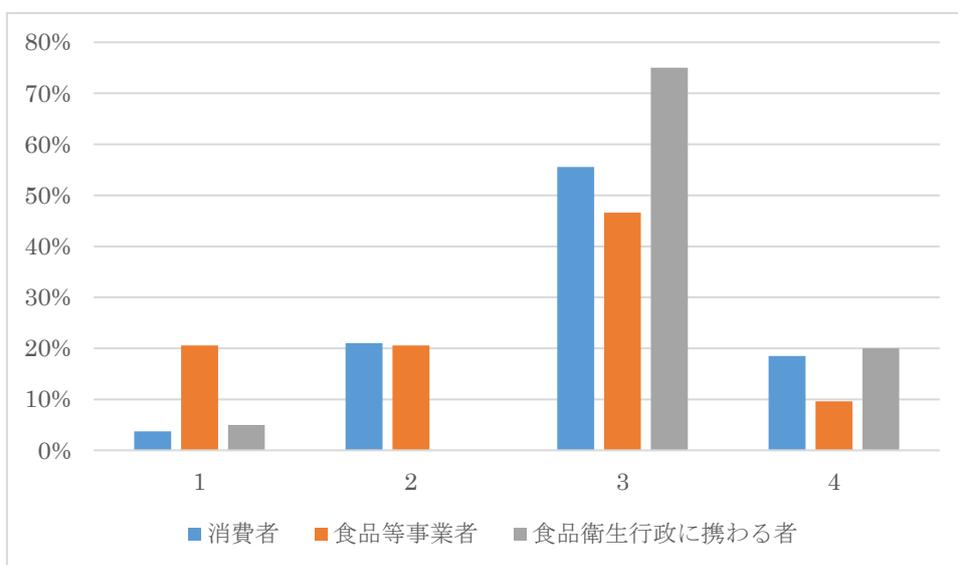


細菌は水気のある場所で増殖します。食器等器具類は洗浄後、よく乾燥させることが大切です。

【Q8】食中毒予防の観点から、食肉を流水で洗うことについてどのように感じますか？

| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|--------------------------|-----|-----|-----|
| 1 絶対に必要だ | 4% | 21% | 5% |
| 2 やらないよりやった方が良い | 21% | 21% | 0% |
| 3 洗い方や取扱い方が適切でないとかえって危ない | 56% | 47% | 75% |
| 4 その他 | 19% | 10% | 20% |

その他：肉は洗う必要なし、洗う発想がない、もつは洗う、鶏肉は洗う等（洗わないとの意見多数）



食肉を水で洗うことは、肉に付いている細菌をシンク等に付着させる可能性があるため、おすすめは出来ません。生肉に付いていた細菌をシンクから他の食品や器具に付けてしまう可能性があるためです。

※参考【実際にあった食中毒事例】

都内の中学校の食育授業において「カツオの刺身」を喫食した生徒ら 44 名が食中毒症状を呈しました。この食育授業では、プロの調理師による「鶏の中抜きと体（以下 鶏と体）」の解体とカツオをさばく工程等を生徒たちが見学するものでした。

管轄保健所の調査によると、解体前の鶏と体の表面及び鶏と体の解体に使用したまな板等を洗浄したシンク・スポンジで、使用前のカツオ処理用まな板等を洗浄していることが判明しました。

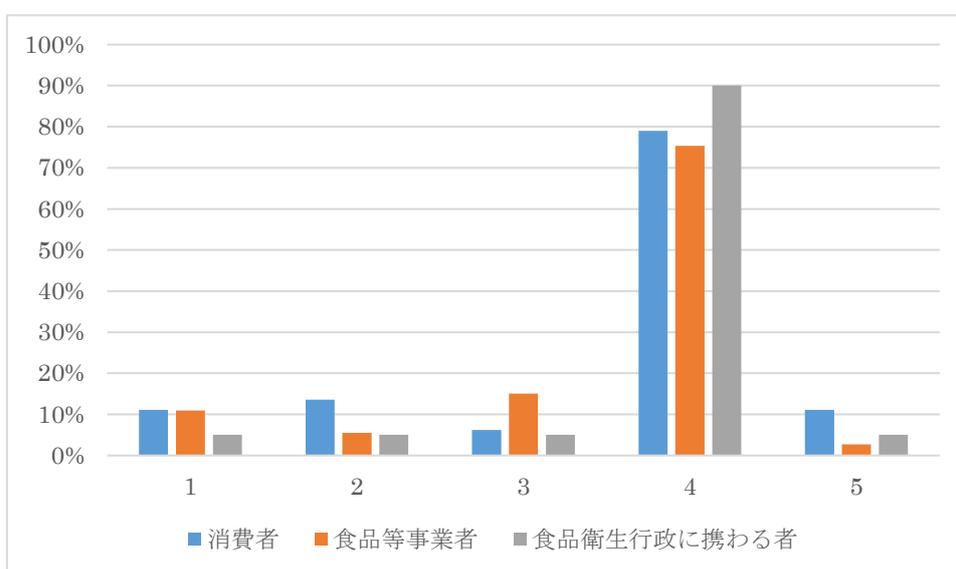
このため、「鶏と体」に付着していたカンピロバクターという食中毒菌が、調理担当者の手指やまな板、包丁などの器具類を介して「カツオの刺身」を汚染し、それを喫食したことで食中毒が発生したものと判断されました。

※鶏の中抜きと体：鶏の頭、羽、内臓を取り除いたものをいう。

【Q9】肉の生食についてどのような考えをお持ちですか？（チェックはいくつでも）

| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|------------------------|-----|-----|-----|
| 1 新鮮だったら安全だ | 11% | 11% | 5% |
| 2 飲食店で提供されるものは安全だ | 14% | 5% | 5% |
| 3 たたきのように表面を加熱したものは安全だ | 6% | 15% | 5% |
| 4 食中毒の危険性がある | 79% | 75% | 90% |
| 5 その他 | 11% | 3% | 5% |

その他：自身の体調による、店の管理方法による、生食肉は食べない、肉の種類による等



生肉にはカンピロバクターや腸管出血性大腸菌、E型肝炎ウイルス等、食中毒を起こす細菌やウイルスが付着していることがあります。これらの細菌は少量でも下痢や嘔吐等の体調不良を引き起こす可能性があり、場合によっては死亡することもあります。

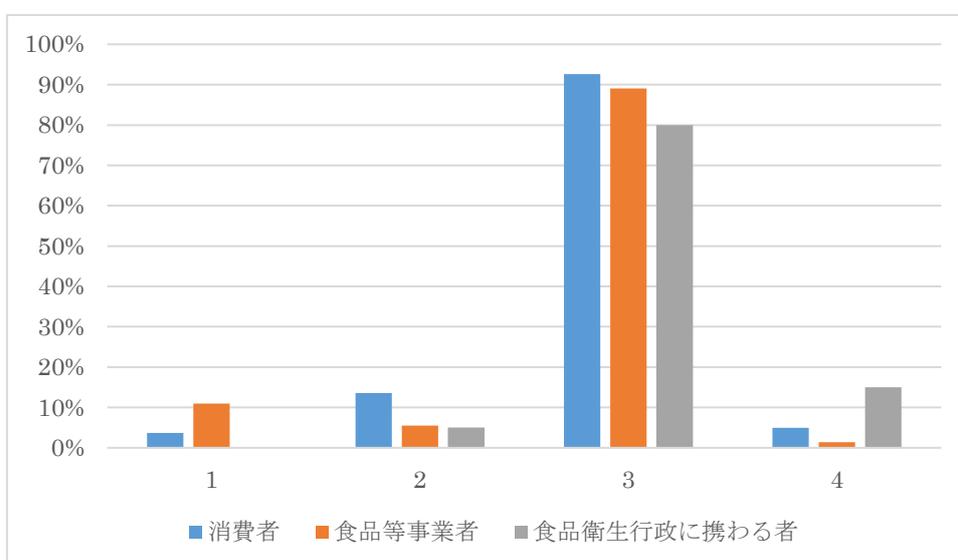
これらの細菌をやっつけるには十分に加熱（75℃で1分以上）することです。「たたき」のような加熱不十分なものでは細菌が付いている可能性があります。また、「新鮮なら安全」という人もいますが、「新鮮」ということは元気な細菌がたくさん付いている状態なのかも知れません。

生でなくともおいしい肉料理はたくさんあります。肉はよく加熱して食べるようにしてください。

【Q10】お肉の低温調理についてどのような考えをお持ちですか？該当する項目全て選択してください。（チェックはいくつでも）

| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|------------------------------|-----|-----|-----|
| 1 加熱するから安全だ | 4% | 11% | 0% |
| 2 レシピサイトなど公表されている調理法なら安全だ | 14% | 5% | 5% |
| 3 加熱する温度と時間を守らないと食中毒になることもある | 93% | 89% | 80% |
| 4 その他 | 5% | 1% | 15% |

その他：低温調理はしないのでよくわからない等



「低温調理」とは真空状態にした食材を 60～70℃程度の比較的低温で調理する方法です。専用の器具も発売されており、低温調理を行う人も増えています。一般に細菌は 30～40℃の温度帯で増殖することが知られています。低温で調理することは細菌を増殖させてしまう可能性や、少量でも食中毒を引き起こす細菌をやっつけることが出来ず食中毒を起こす可能性があります。

低温調理を行う際は調理方法等をよく確認し、食材の中心部が適切な温度で適切な時間加熱されているかを確認することが重要です。

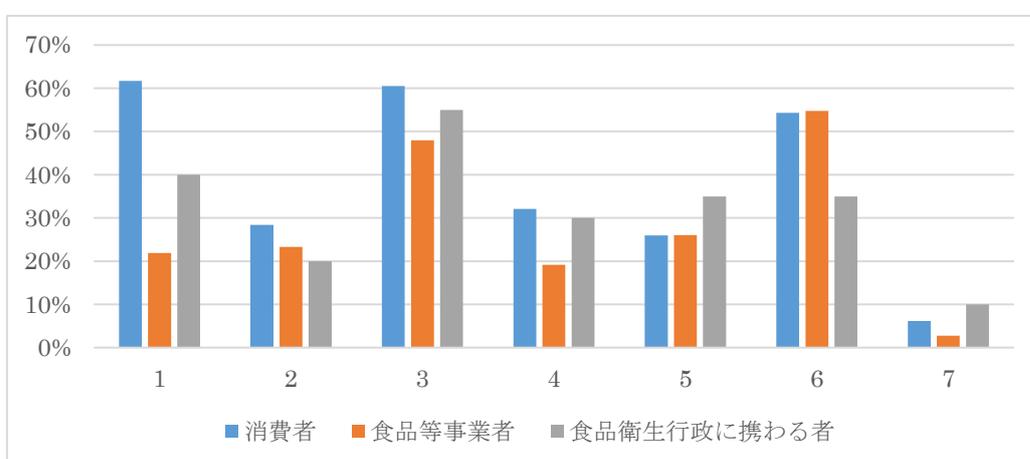
※参考

食肉による食中毒防止のための加熱条件として、中心温度を 75℃で 1 分間加熱することが必要とされています。これと同等の加熱条件としては「70℃で 3 分」、「69℃で 4 分」、「68℃で 5 分」、「67℃で 8 分」、「66℃で 11 分」、「65℃で 15 分」が妥当と考えられています。

【Q11】 保健所業務について、行政に強化して欲しい取り組みはどんなことですか？（チェックはいくつでも）

| | 消費者 | 事業者 | 行政 |
|-------------------------------|-----|-----|-----|
| 1 食品営業施設(飲食店、製造業、小売店等)の監視指導 | 62% | 22% | 40% |
| 2 食品添加物の検査 | 28% | 23% | 20% |
| 3 食中毒発生防止対策 | 60% | 48% | 55% |
| 4 表示の適正化指導 | 32% | 19% | 30% |
| 5 HACCP等の食品等事業者による自主衛生管理の推進事業 | 26% | 26% | 35% |
| 6 食品安全に関する情報発信 | 54% | 55% | 35% |
| 7 その他 | 6% | 3% | 10% |

その他：公衆衛生の強化



【まとめ】

今回のアンケートで消費者、事業者共にまな板の使い分けや料理の順番を工夫すること等により、食中毒予防に心掛けていることが改めてわかりました。

その中で、「手洗い」に関しては、食品等事業者の方がアルコール等での消毒を実施しているとの回答が消費者に比べ、顕著に多いことがわかりました。また「まな板の使い分け」では、食品等事業者の方がまな板を複数枚用意し用途に応じた使い分けを実施していることがわかりました。「まな板の消毒」では、食品等事業者では「1日1回以上消毒している」との回答が多かったのに対し、消費者では「消毒を実施しない」との回答も多くみられました。

以上のことから、手洗いや器具の衛生管理において、食品等事業者は消費者に比べ高い衛生意識を持っていることを確認することが出来たと考えます。

しかし、生肉の流水洗浄に関し消費者に比べ食品等事業者の方が肯定的に捉えている傾向が見られ、肉の生食に関してはどちらも一定数が肯定的に捉えていることがわかりました。肉の取扱い不備による食中毒は毎年発生しており、保健所としては監視指導業務を通じ「食中毒予防」及び「食品安全に関する情報発信」の取組を強化する必要があると考えます。