

食肉を生で食べることにに関するアンケートのお願い

このたび、東京都福祉保健局では、「食肉を生で食べることにに関するアンケート」を行うこととなりました。この調査は、食肉を生で食べたことによる食中毒について、東京都が消費者や事業者の皆さまにどのように情報発信をすべきかを検討するために基礎的な情報を収集することを目的としています。

ご記入いただいた内容について、店名等は特定されず、統計的に処理いたしますのでご安心ください。ご多忙のところ恐れ入りますが、ご協力をお願いします。

平成22年10月

この調査で「食肉を生で食べる」とは、生や、生に近い状態で食べることを目的とした食肉料理（意図的に加熱調理を一切行っていないか、表面のみを加熱した食肉）を食べることを言います。

例) ユッケ、タルタルステーキ、鳥刺し、鳥のたたき、とりわさ、レバ刺し、ハツ刺しなど

なお、ステーキのレアやローストビーフあるいは不注意で加熱不足となった半生状態の食肉は除きます。

この調査は、東京都福祉保健局の委託により、株式会社 社会構想研究所が実施するものです。

この調査の記入方法等についてのお問い合わせは、下記までお願いします。

株式会社 社会構想研究所 担当 森

港区西新橋2-22-4 電話03-6430-9277

この調査の趣旨等についてのお問い合わせは、下記までお願いします。

東京都福祉保健局健康安全部健康安全課食品医薬品情報係

新宿区西新宿2-8-1 電話03-5320-4507

問1 あなたご自身のことについてお答えください。

(1)お店の場所	()区・市・町・村
(2)営業の種類	1. 居酒屋 2. 焼肉専門店 3. 焼き鳥専門店 4. 串焼き専門店 5. その他()
(3)業態	1. チェーン(直営)店 2. フランチャイズ 3. 個人経営 4. その他
(4)調理従業者の人数	1. 1人 2. 2~5人 3. 6~10人 4. それ以上
(5)営業年数	1. 1年未満 2. 1~3年未満 3. 3~5年未満 4. 5~10年未満 5. 10年以上
(6)回答者の職位	1. 経営者 2. 調理責任者 3. その他()

問2 この半年間に、食肉を生で食べる料理を提供したことがありますか。

1. ある(→問2-1へ) 2. ない(→問3へ)

問2-1 「ある」と回答した方にうかがいます。ふだん提供するメニューを以下からお選びください。

1. 鶏肉の刺身
2. 鳥わさ、鳥のたたきなど、鶏肉の表面だけ加熱した料理
3. レバー、砂肝など、鶏の内臓肉の刺身
4. 牛肉のユッケ、タルタルステーキ(細かく刻んだ生肉)
5. 牛肉のたたき(牛肉の表面のみ加熱したもの)
6. 牛レバーの刺身
7. センマイ、ハツなどレバー以外の牛の内臓肉の刺身
8. 馬肉の刺身
9. 豚肉の刺身
10. 豚レバーの刺身
11. その他()

問2-2 提供したのは、どのようなものですか。以下の中からあてはまるものを一つお選びください。

1. 伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉
2. 仕入れ元が生食できるとした食肉
3. 仕入れた食肉のうち、自分や責任者が新鮮だと判断した食肉
4. その他(具体的に)
5. わからない・おぼえていない・こたえたくない

問2-3 差し支えなければ、どこで入手したものかをご記入ください。

問2-4 食肉を生で食べるメニューは、どのようなときに提供していますか。

1. 常に、メニュー表に掲載している
2. お客さまから「生食メニューはあるか」と求められたとき
3. 伝票・ラベルに「生食用」という表示がある食肉を仕入れたとき
4. 加熱調理用だが、鮮度の良い食肉を仕入れたとき
5. その他(具体的に)

問2-5 食肉を生で食べるメニューを、どのようなきっかけで提供し始めましたか。

1. 他の飲食店で提供しているから 2. 仕入れ元にすすめられたから
3. お客さまの要望があったから 4. テレビ・ラジオで紹介されていたから
5. 新聞や雑誌で紹介されていたから 6. インターネットで見ただから
7. 利幅が大きいから 8. 郷里などで食べる習慣があるから
9. その他(具体的に) 10. わからない・おぼえていない・こたえたくない

問2-6 この1年間で、食肉を生で食べる料理を注文するお客さまの数が増えたか減ったか、変化しましたか。

1. 増えたと思う 2. 変わらないと思う 3. 減ったと思う 4. わからない

問3 食肉を生で食べることのリスクについて、次のことを知っていましたか。あてはまるものを1つ選んで○をつけてください。

	よく知っていた	聞いたことはあるが詳しくは知らなかった	初めて聞いた
平成21年に都内で発生した食中毒の3件に1件は、食肉を生で食べたことが原因だと考えられている			
流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率は約20%である			
食肉を生で食べるのが原因の食中毒は、その肉の鮮度にかかわらず発生することがある			
都内や近隣の焼肉店等で、肉の生食（カンピロバクター、O157など）による食中毒が起きている			
生で食べられる食肉には、国で定めた表示基準がある			
鶏肉を生で食べる人は、カンピロバクター食中毒になりやすい			

問4 お客さまから食肉を生で食べる料理の注文を受けた際、加熱調理用食肉であることを伝えたことがありますか。

1. ある 2. たまにある 3. ほとんどない 4. ない

問5 今後、食肉を生で食べる料理を希望するお客さまに、食肉を生で食べることのリスクについて伝えますか。あてはまるものを一つお選びください。

1. 伝える(→問5-1へ) 2. 場合によっては伝えることもある(→問5-1へ)
3. 伝えない(→問6へ) 4. わからない(→問6へ)

問5-1 どのようにして、伝えようと思いますか。あてはまるものすべてをお選びください。

1. 提供を断る・やめる 2. 注文時に口頭で伝える
3. メニューカードなどにリスクについての注意を書き加える
4. 店内にポスターなどを掲示する 5. その他

問6 東京都では、肉の生食のリスクをお伝えするために、別添のパンフレットを作成しています。それぞれについて、読んだことがあるかどうかをお答えください。

- 正しく知ろう！生肉の取扱い 1. 読んだことがある 2. 読んだことはない
あなたのお店の食中毒危険度チェック 1. 読んだことがある 2. 読んだことはない

問6-1 「正しく知ろう！生肉の取扱い」についてどんな印象を持ちましたか。あてはまるものをすべて選んで○をつけてください。

1. お客様の健康を守るために大切な情報だと思った
2. 印象に残る内容だった
3. お客様に、パンフレットについて（内容や、もらったということ）話したいと思った
4. 生食肉の提供はやめようと思った
5. もっと詳しく知りたいと思った
6. 特に印象には残らなかった

問6-2 「あなたのお店の食中毒危険度チェック」についてどんな印象を持ちましたか。あてはまるものをすべて選んで○をつけてください。

1. お客様の健康を守るために大切な情報だと思った
2. 印象に残る内容だった
3. お客様に、パンフレットについて（内容や、もらったということ）話したいと思った
4. 生食肉の提供はやめようと思った
5. もっと詳しく知りたいと思った
6. 特に印象には残らなかった

問7 食肉を生で食べることのリスクを、飲食業者に対して伝えるために効果が高いと思う方法はどれですか。効果が高いと思うものを3つ選んで、効果が高い順に、1から3の数字を記入してください。

- () インターネットやメールマガジンで伝える
- () テレビやラジオで伝える
- () 新聞・雑誌で伝える
- () 口コミや個人のブログなどで伝える
- () パンフレットやチラシで伝える
- () 保健所などで講習会や講演会をする
- () 店舗用のポスターやパンフレットを制作する
- () その他 ()

食品の安全などについて、ご意見がございましたら、ご自由にお書きください。

ご協力ありがとうございました。

この調査票は、後日、調査員が回収にうかがいます。紛失せぬようお願いいたします。