

事業者アンケート結果概要

1 食肉の生食メニューの提供の有無

- ・提供の頻度は、「ほぼ毎日」(64.1%)、「週に3~5回程度」(15.6%)であった。
- ・営業の種類別での食肉を生で食べる料理を提供した割合は、「焼肉専門店」(88.0%)、「焼鳥専門店・串焼専門店」(63.6%)、「居酒屋」(43.9%)であった。

2 提供メニュー

- ・最も回答が多いのは、「牛レバーの刺身」(31.3%)、「馬肉の刺身」(31.3%)、次いで「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」(29.7%)、「とりわさ・鶏のたたき」(20.3%)であった。
- ・食肉の種類別に集計すると、牛肉(53.1%)、馬肉(31.2%)、鶏肉(29.7%)、豚肉(3.1%)の順であった。
- ・焼肉専門店では「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」(68.2%)、「牛レバーの刺身」(50.0%)、「レバー以外の牛の内臓肉の刺身」(40.9%)の順であった。
- ・焼鳥専門店・串焼専門店では「とりわさ・鶏のたたき」(50.0%)、「馬肉の刺身」(35.7%)、「鳥肉の刺身」(28.6%)、「鳥の内臓肉の刺身」(28.6%)の順であった。
- ・居酒屋では「馬肉の刺身」(50.0%)、「牛レバーの刺身」(22.2%)、「牛肉のたたき」(16.7%)、「鳥の内臓肉の刺身」(16.7%)の順であった。

3 生食用に使用された肉

- ・生で食べるために提供した食肉の判断基準は、「仕入れ元が生食できるとした食肉」(31.3%)、「伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉」(42.2%)、「仕入れた食肉のうち、新鮮だと自分や責任者が判断した食肉」(23.4%)であった。
- ・「生食用」の表示がある食肉を提供した店のメニューを食肉の種類別に集計すると、馬肉(50.0%)、牛肉(40.0%)、鶏肉(35.0%)であった。
- ・判断基準について業態別にみたところ、「新鮮だと自分や責任者が判断した食肉」を提供しているのは「個人」で営業でしている店では28.6%であったが、チェーン及びフランチャイズでは0だった。

4 生食メニュー提供のきっかけ

- ・「客の求めに応じた」(45.3%)、次いで「他の飲食店で提供している」(18.8%)であった。
- ・居酒屋では「客の求めに応じた」(55.6%)の割合が他の営業の種類に比べて高い傾向にあった。焼肉専門店では「客の求めに応じた」(36.4%)、「他の飲食店で提供している」(27.3%)で、「他の飲食店で提供している」が他よりも高い傾向にあった。

5 裏メニューの提供

- ・「よくある」(2.7%)、「たまにある」(13.4%)であった。

6 注文時に客に加熱調理用食肉であることを伝えたか

- ・「ある」(17.0%)、「たまにある」(5.4%)、「ほとんどない」(19.6%)、「ない」(56.3%)であった。
- ・提供しているメニューにより伝達の有無に差があるかどうかを比較したところ、「ある」と「たまにある」の合計は、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」(36.9%)、「馬肉の刺身」(35.0%)、「牛肉のたたき」(33.3%)、「レバー以外の牛の内臓肉の刺身」(30.0%)、「とりわさ・鳥のたたき」(23.1%)、「鳥肉の刺身」(12.5%)、「鳥の内臓肉の刺身」(12.5%)であった。鶏肉のメニューで、他に比べて加熱調理用食肉であることを伝えた経験が少なかった。

7 食肉の生食の安全性に関する知識の有無

- ・鶏肉の汚染率は、焼鳥専門店・串焼専門店では他の営業の種類に比べて「良く知っていた」(31.8%)と回答した割合が高かった。生食用レバーの基準は、焼肉専門店では他の営業の種類に比べて「良く知っていた」(52.0%)と回答した割合が高かった。
- ・調理従事者が1人の店では、3問すべて「良く知っていた」と回答した割合が他の規模の店に比べて少なかった。
- ・回答者の立場別では、食肉の鮮度と食中毒の関係について「良く知っていた」と回答した割合は、「調理長」(72.7%)、「調理長と経営者の両方」(61.3%)で全体よりも高く、「経営者」(34.9%)は低かった。生食用レバーの基準については、「良く知っていた」と回答した割合は、「調理長」(42.4%)、「調理長と経営者の両方」(38.7%)と全体よりも高く、「経営者」(23.3%)は低かった。

8 リスクを今後伝えるか

- ・食肉を生で食べると食中毒になる可能性があることを客に伝えるかどうかについては、「伝える」(19.6%)、「場合によっては伝える」(38.4%)であった。
- ・焼肉専門店では「場合によっては伝える」(68.0%)と回答した割合が、他の営業の種類よりも高かった。
- ・調理従事者が1人の店では、「伝える」(13.3%)、「場合によっては伝える」(23.3%)と回答した割合が、他の規模の店に比べて少なかった。
- ・回答者の立場別では、「伝える」と回答した割合が「調理長」(24.2%)、「調理長と経営者の両方」(25.8%)で全体よりも高く、「経営者」(14.0%)は低かった。

9 食品安全情報の入手先

- ・第1位「テレビ」、第2位「新聞・雑誌・書籍」、第3位「業界団体からの情報」、第4位「行政機関からの情報」、第5位「口コミ」、第6位「インターネット」の順であった。
- ・食肉を生で食べるメニューの提供の有無別で、提供した人は全体と順位が異なり第

1位「新聞・雑誌・書籍」、第2位「テレビ」であった。「行政機関からの情報」は順位が同じであるが、提供している人では順位の平均値が2.96、提供していない人では4.33であった。

- ・東京都福祉保健局のパンフレットやホームページを「読んだことがある」と回答したのは、「1. 知って防ごう!カンピロバクター食中毒(インターネット)」(15.2%)、「2. 知って防ごう!カンピロバクター食中毒(パンフレット)」(25.9%)、「3. 健康食品ウソ?ホント?」(15.2%)、「4. 防ごう!ノロウイルス食中毒」(36.6%)、「5. お肉の生食や加熱不足にご注意!」(23.2%)であった。
- ・焼肉専門店において、「知って防ごう!カンピロバクター食中毒(パンフレット)」(48.0%)、「防ごう!ノロウイルス食中毒」(48.0%)、「お肉の生食や加熱不足にご注意!」(40.0%)と、他の営業の種類よりも読んだ割合が高かった。