

「食肉の生食等に関する実態調査」の調査結果

都は、食肉の生食等による食中毒の予防に関する啓発活動の参考に資するため、都民（消費者）の喫食実態及び食肉の生食等のメニューを提供している都内飲食店等の従事者を対象とした食肉の生食料理等の提供実態等について調査しました。

このたび、その結果をとりまとめましたので、お知らせします。

<調査結果概要>

1 消費者における食肉の生食、半生食[※]の実態 **別紙概要 P2** **報告書 P7**

- ・ 生食、半生食経験者ともに「よく食べる」が約 10%、「たまに食べる」が約 50%、「以前は食べていたがやめた」が約 40%であった。「以前は食べていたがやめた」と回答した者のうち、約 4%が「体調不良を起こしたことがあるから」と回答した。
 - ・ 年代別にみると、食肉の生食、半生食ともに「よく食べる」の割合が高いのは 20 代であった。
- ※中心部まで十分加熱されていない状態で食べることを目的とした食肉料理（牛肉のステーキを除く）。

2 飲食店における食肉の生食料理等の提供実態 **別紙概要 P3** **報告書 P91**

- ・ 生食料理については、「提供している」が 63.0%、「提供していたが、やめた」が 27.0%、半生食料理については、「提供している」が 41.2%、「提供していたが、やめた」が 24.6%であった。業態別にみると、生食料理は焼肉店、半生食料理は焼鳥・串焼き店で「提供している」割合が高かった。
- ・ 提供メニューについては、食品衛生法で生食用としての規格基準や衛生基準通知のある牛肉や馬肉だけでなく、同法で生食用として提供することが禁止されている牛レバーや豚肉の料理もみられた。また、生食用としての規格基準が定められていない鶏肉料理の割合も高かった。

3 消費者と飲食店従事者との比較

(1) 食肉の生食等による食中毒に関する知識 **別紙概要 P4** **報告書 P127**

- ・ 消費者、飲食店従事者いずれも、「新鮮であっても食肉を生で食べると食中毒のリスクがある」ことや、「表面が加熱されていても安全ではない」ことについての正答率は高かったが、食中毒の原因となる微生物に関することや、他の疾病を引き起こし重症化することもあることについての正答率が低かった。

(2) 食品の安全性に関する情報源 **別紙概要 P4** **報告書 P132**

- ・ 消費者では「テレビ」が 54.1%で最も高く、次いで「WEBの記事（ブログなど）」が 24.9%。「行政のホームページ」が 19.7%であった。飲食店従事者では「行政のホームページ」が 45.6%で最も高く、消費者の 2 倍以上の割合であった。

参考：報告書本文は、東京都健康安全研究センターホームページからダウンロードできます。

URL <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/index.html>

問合せ先

東京都健康安全研究センター 企画調整部
健康危機管理情報課 食品医薬品情報担当
担当：平井、勇上

電話：03-3363-3463、3472（直通）

1 調査目的等

（1）目的

食肉の生食等による食中毒の予防に関する啓発活動の参考に資するため、都民（消費者）の喫食実態及び都内飲食店における食肉の生食料理等の提供実態等を調査した。

（2）用語の定義

ア 食肉

食用とする獣畜の肉を指し、内臓を含む。

イ 生や生に近い状態で食べる食肉料理

生や生に近い状態で食べることを目的とし、意図的に加熱処理を一切行っていないか、表面のみを加熱した食肉料理を指す。ただし、牛肉のレアステーキは除く。

ウ 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理

中心部まで十分加熱されていない状態で食べることを目的とした食肉料理を指す。ただし、牛肉のステーキは除く。

（3）調査対象者

ア 消費者に対する食肉の生食等に関する実態調査

20歳以上の都民1,500名。なお、人数の内訳は以下の通り。

（ア）生や生に近い状態で食べる食肉料理、又は加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の喫食経験がある者 1,000名

（イ）生や生に近い状態で食べる食肉料理、又は加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の喫食経験のない者 500名

イ 飲食店従事者に対する食肉の生食等に関する実態調査

生や生に近い状態で食べる食肉料理又は加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理を提供※している若しくは提供していた都内飲食店への従事経験を持つ20歳以上の者 500名

※食品衛生法に基づき豚肉や豚の内臓を生食用として販売・提供することが禁止された平成27年6月12日以降の提供とする。

（4）調査方法

調査会社によるインターネットアンケート

（5）調査期間

ア 消費者に対する食肉の生食等に関する実態調査

令和4年2月4日（金曜日）から9日（水曜日）まで

イ 飲食店従事者に対する食肉の生食等に関する実態調査

令和4年2月4日（金曜日）から17日（木曜日）まで

2 調査結果概要

(1) 消費者における食肉の生食・半生食の実態

ア 生や生に近い状態で食べる食肉料理の喫食状況

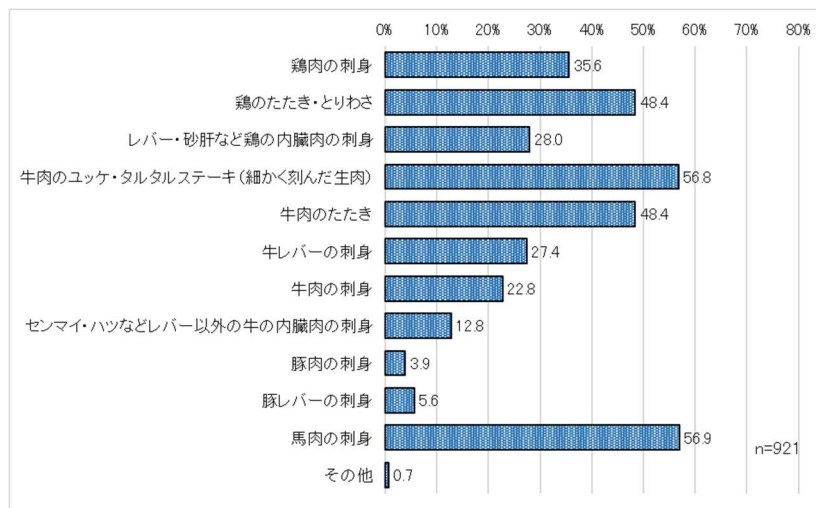
生食経験ありと回答した消費者では、「よく食べる」が9.2%、「たまに食べる」が49.3%、「以前は食べていたがやめた」が41.5%であった。

イ 加熱不十分（半生）な状態で食べる食肉料理の喫食状況

半生食経験ありと回答した消費者では、「よく食べる」が9.7%、「たまに食べる」が52.9%、「以前は食べていたがやめた」が37.4%であった。

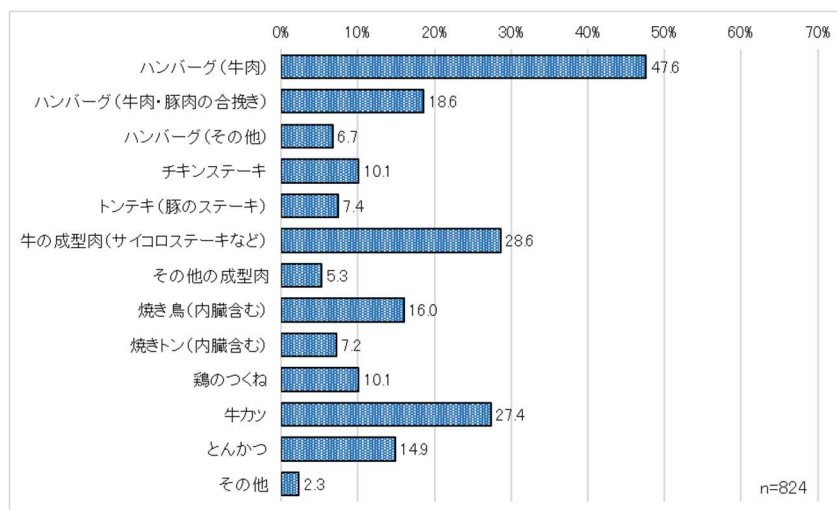
ウ 生や生に近い状態の喫食メニュー

喫食経験のあるメニューは、「馬肉の刺身」が56.9%と最も高く、次いで「牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）」が56.8%、「牛肉のたたき」及び「鶏のたたき・とりわさ」が48.4%、「鶏肉の刺身」が35.6%であった。



エ 加熱不十分（半生）な状態の喫食メニュー

喫食経験のあるメニューは、「ハンバーグ（牛肉）」が47.6%と最も高く、次いで「牛の成型肉（サイコロステーキなど）」が28.6%、「牛カツ」が27.4%、「ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）」が18.6%、「焼き鳥（内臓含む）」が16.0%であった。



(2) 飲食店における食肉の生食料理等の提供実態

ア 生や生に近い状態の食肉料理の提供状況

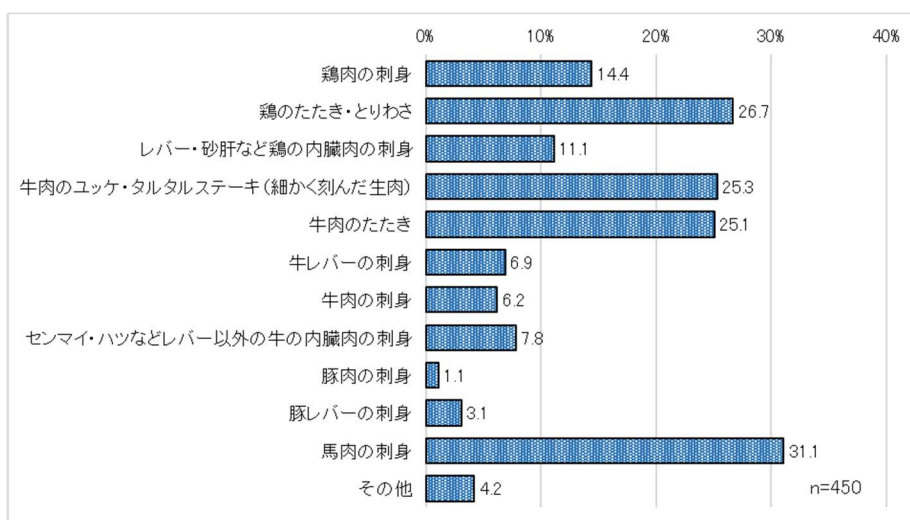
「提供している」が63.0%、「提供していたが、やめた」が27.0%、「提供していない」が10.0%であった。

イ 加熱不十分（半生）な状態の食肉料理の提供状況

「提供している」が41.2%、「提供していたが、やめた」が24.6%、「提供していない」が34.2%であった。

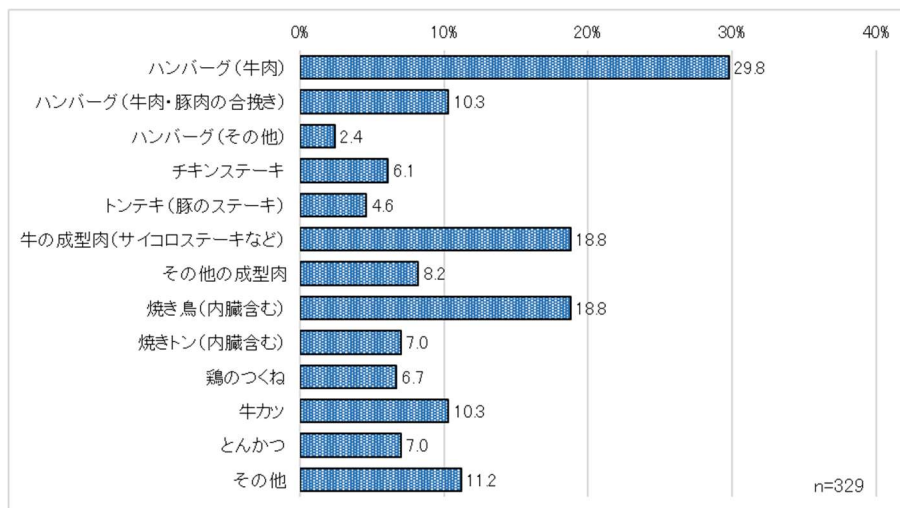
ウ 生や生に近い状態の食肉料理の提供メニュー

提供実績のあるメニューは、「馬肉の刺身」が31.1%と最も高く、次いで「鶏のたたき・とりわさ」が26.7%、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ（細かく刻んだ生肉）」が25.3%、「牛肉のたたき」が25.1%、「鶏肉の刺身」が14.4%であった。また、食品衛生法で提供が禁止されている「牛レバーの刺身」は6.9%、「豚レバーの刺身」は3.1%、「豚肉の刺身」は1.1%であった。



エ 加熱不十分（半生）な状態の食肉料理の提供メニュー

提供実績のあるメニューは、「ハンバーグ（牛肉）」が29.8%と最も高く、次いで「牛の成型肉（サイコロステーキなど）」及び「焼き鳥（内臓含む）」が18.8%、「ハンバーグ（牛肉・豚肉の合挽き）」及び「牛カツ」が10.3%であった。



(3) 消費者と飲食店従事者との比較

ア 食肉の生食等による食中毒に関する知識

食肉の安全性についての正誤問題での正答率を消費者と飲食店従事者と比較すると、飲食店従事者の正答率は消費者よりも「カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。(正解：○)」、「食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が阻害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。(正解：○)」、「食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳障害を併発する等重症化することがある。(正解：○)」が特に高かった。

カテゴリ	正解	正答率 (%)		正答率の差 (pt)
		消費者	飲食店従事者	飲食店従事者 - 消費者
食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。	×	86.3	87.0	0.7
食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	92.1	91.8	-0.3
ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	94.6	93.2	-1.4
成型肉(肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉)のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。	○	45.9	53.4	7.5
子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。	○	63.0	67.8	4.8
食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が阻害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。	○	35.3	48.6	13.3
食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳障害を併発する等重症化することがある。	○	30.4	41.2	10.8
カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。	○	42.6	58.2	15.6
腸管出血性大腸菌(O157、O111等)と関係の深い食肉は牛肉である。	○	35.5	42.4	6.9

イ 食品の安全性に関する情報源

消費者では「テレビ」が54.1%と最も高く、次いで「WEBの記事(ブログなど)」が24.9%、「行政のホームページ」が19.7%であった。飲食店従事者では「行政のホームページ」が45.6%と最も高く、次いで「テレビ」が34.8%、「企業や団体等のホームページ」が21.6%であった。