

- 12 . 食肉の生食による食中毒に関する調査

Investigation on food poisoning induced by diet of raw meat

キーワード	食品安全、食肉の生食、食中毒、飲食店、消費者
Key Word	Food safety, raw diet of meat, food poisoning , restaurant, consumer

1. 調査の目的と内容

本調査は、東京都福祉保健局の委託を受け実施した。過去十年間の東京都の食中毒発生状況において、カンピロバクターによる食中毒件数は、他の細菌による食中毒発生件数が低減傾向にあるにもかかわらず増加傾向にある。カンピロバクターの食中毒発生件数が増加傾向にある原因としては、消費者が鶏肉や牛肉などの食肉を生や半生で食べることや、外食産業内の食肉の生食による食中毒発生に関するリスク意識の不足などがあげられる。本調査は、「過去十年間のカンピロバクターによる食中毒発生件数の増加は食肉の生食に起因する」という仮説に立ち、消費者と事業者の食肉の生食に対する意識とその行動の実態について、アンケート調査ならびにグループインタビュー調査といった手法を用いて探ることを目的としている。

2. 調査研究成果概要

2.1 調査の枠組み

本調査全体の枠組みは下記図が示す通り、消費者意識調査と事業者意識調査の2つから構成される。

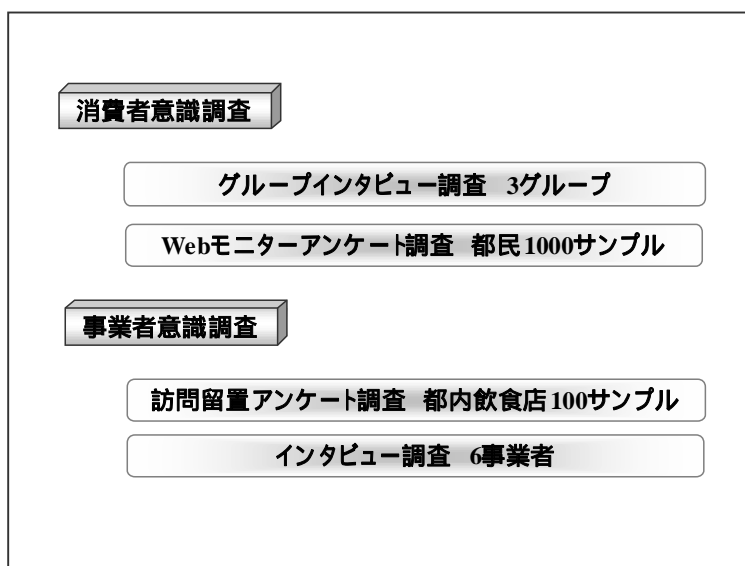


図 調査の枠組み

2.2 結果概要

以上の調査から、消費者と事業者の現状意識に関する以下の結果を得た。

(1) 消費者の食肉を生で食べる行動

本調査結果から、食肉を生で食べる傾向の高い人は、世代別には、20代、30代の若者で、性別には、男性であることが示された。職業別には、学生が食する傾向が顕著である。グループインタビューにおいて、家族で焼肉専門店に行った時には、子どもと一緒に食肉の生食メニューを食べるといった事例が複数あったことから、子どもも食肉の生食メニューを食べる機会が大人同様にあるものと考えられる。

食肉の生食メニューを食べる場所については、最も回答が多いのは飲食店で、自宅で食べる人も存在したが、全体に占める割合は極めて低い。グループインタビューで、「自宅では食べない。素人だと、

扱い方がまずくて中毒になったら怖い」という意見もあり、消費者の食肉の生食行動は、飲食店の調理人への信頼に依存しているものと考えられる。消費者がよく食べる飲食店の具体的な営業の種類は、サンプル全体では、焼肉専門店が最も多かったが、学生の回答では、居酒屋が最も多かった。家族世帯については、焼肉専門店が最も多かった。

(2) 消費者の食中毒の可能性に関する知識の有無の実態

消費者が、食肉を生で食べることが原因でかかる可能性のある食中毒について知っているかどうかについては、約 3 割の人が「知っていた」、約 4 割の人が「食肉の種類によっては知っていた」と回答しており、「知らなかった」の回答は約 2 割強であった。グループインタビューにおいても、消費者の多くは、豚肉を生で食べると食中毒になることを知っていたが、鶏や牛の生食メニューから食中毒が引き起こされる可能性を知っている人は少なかった。他方、専門的知識については、「初めて聞いた」、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」の回答が多く、「良く知っていた」という回答は少なかった。

(3) 消費者の食品安全情報の入手先

食肉を生で食べると食中毒が起こる可能性のあることを知ったのは、「テレビ番組や新聞から知った」が最も多く、次いで「家族・友人から聞いて」が多い。他の情報源の回答は 1 割以下で極めて低かった。

(4) 事業者の食肉を生で食べるメニューの提供実態

居酒屋や焼肉屋、焼鳥専門店など食肉を生で食べるメニューを提供する傾向にある飲食店を対象に訪問留置アンケート調査結果から、直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べるメニューを提供した飲食店は約 6 割で、半数以上が食肉を生で食べるメニューを提供していることが明らかになった。提供メニューを肉の種類で見ると、牛、馬が多く、次いで鶏料理の順であった。そして、提供された肉は、伝票・ラベルに「生食用」の表示がある食肉と仕入れ元が生食できるとした食肉が多く、飲食店側が自分で提供できると判断した食肉は約 2 割と少ないことが明らかになった。更に、食肉を生で食べるメニューを提供したきっかけは、「客の求めに応じた」が約 4 割と最も多かった。

(5) 事業者の食中毒の可能性に関する知識の有無の実態

事業者の食肉の生食が引き起こす食中毒リスクに関する専門知識の有無については、「鮮度に係わらず発生することがある」については「良く知っていた」人が半数以上あり、専門知識の周知が徹底されているとは言い難いが、ほとんどの従事者が知らないという状況でもない。「新鮮だと自分や責任者が判断した食肉」を提供した事業者もまた約 2 割おり、「新鮮 = 生食可能」という意識が、事業者の中にあることもまた示された。インタビュー調査結果からも、生食用食肉の提供可能かどうかを決めるのに「鮮度」を意識している事例が多かった。更に、事業者の中で、食肉を生で食べることによる食中毒は、「鮮度よりも菌が付着しているかどうかである」ということを知っている事業者は、免許更新などの折に保健所にて指導を受けたことにより知識を得ていることがインタビュー調査から示された。