

「生又は半生の鶏肉料理に関するアンケート」の結果について

平成 29 年度の日本国内における食中毒発生件数のうち、カンピロバクターという細菌による食中毒事例が 31.6%を占めています。また、平成 29 年度の国内におけるカンピロバクター食中毒事例のうち、約 9割が生又は加熱不十分な鶏肉料理の関与が疑われています。

(厚生労働省公表資料)

これまで、岡山市保健所ではカンピロバクター食中毒の啓発を様々な機会をとおして行ってきたところですが、平成 29 年度も岡山市内でカンピロバクター食中毒の発生がみられました。

そこで岡山市の皆様における生又は半生の鶏肉料理に関する嗜好の状況や食中毒リスクの認識などについてアンケート調査を実施いたしましたので、その概要を掲載いたします。

○ アンケートの概要

アンケート期間：5 月 14 日～6 月 5 日まで

質問項目

- ◇ 年齢
- ◇ 生または半生の鶏肉料理を食べるか。
- ◇ あなたの身の周りで、生または半生の鶏肉料理を食べる環境があるか。
- ◇ (生または半生の鶏肉料理を食べたことある人限定) はじめて食べたのは何歳ごろか。
- ◇ (生または半生の鶏肉料理を食べたことある人限定) 食べたきっかけは何か。
- ◇ 生または半生の鶏肉料理がメニューに有るか 無いかで店を選ぶか。
- ◇ 新鮮な鶏肉ほど食中毒菌のカンピロバクターがいる可能性が高く、実際に食中毒が起きていることを知っているか。
- ◇ (生または半生の鶏肉料理を食べたことある人限定) 今までに生または半生の鶏肉料理を食べた後に体調不良になった経験はあるか。
- ◇ 生または半生の鶏肉料理による食中毒が増加する場合、法的に提供を禁止すべきと考えるか？

以上の内容でアンケートを実施したところ、2,134名の回答が寄せられました。
本アンケート調査にご協力いただき、誠にありがとうございます。

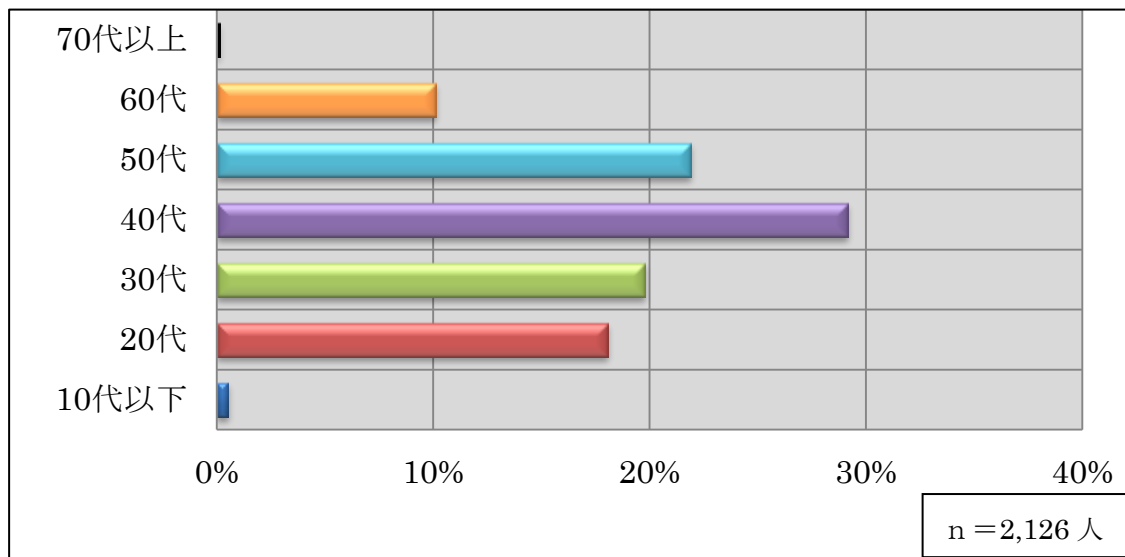
アンケート結果は次ページのとおりです。

アンケート結果

結果については、集計を行い、図表で整理するとともに、各項目の考察をまとめました。なお、各項目とも無回答者数は母数（n）から除外しています。

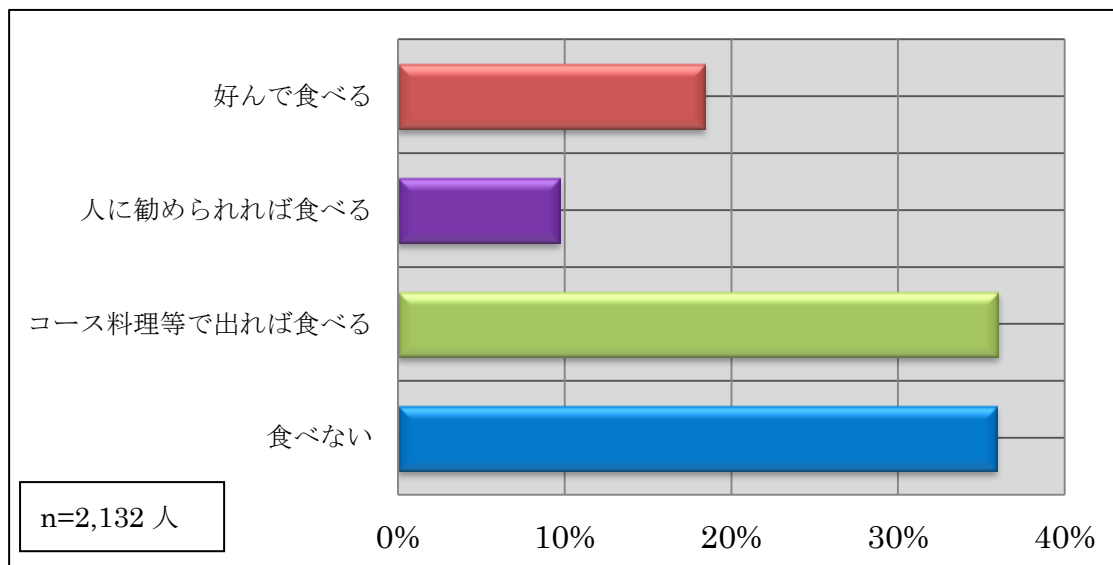
1. 回答者の概要

(1) 年齢



◎ 今回のアンケートでは、回答者の年齢は、40代が一番多く（約29%）、次いで50代（約22%）、30代（約20%）、20代（約18%）、60代（約10%）、10代以下（約0.5%）、70代以上（約0.1%）でした。

(2) 生または半生の鶏肉料理を食べるか。



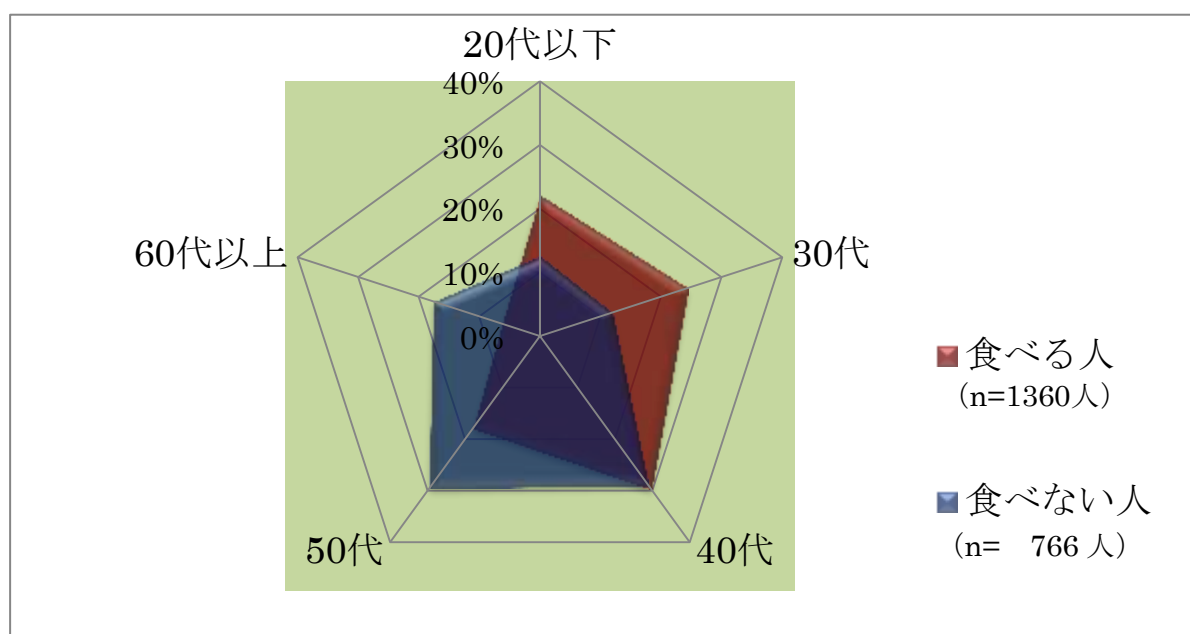
◎ 生または半生の鶏肉料理を「好んで食べる人」が約18%、「人に勧められれば食べる人」が約10%、「コース料理等で出れば食べる人」が約36%、「食べない人」が同じく約36%でした。この結果により、約64%の人が、生または半生の鶏肉料理を食べていることが分かりました。

2. アンケート結果及び考察

ここからは、1の(2)で生または半生の鶏肉料理を食べると回答した人(「好んで食べる」、「人に勧められれば食べる」、「コース料理等で出れば食べる」の回答者)と、生または半生の鶏肉料理を「食べない」と回答した人とを比較して考察しています。

なお、1の(2)で生または半生の鶏肉料理を「好んで食べる」、「人に勧められれば食べる」、「コース料理等で出れば食べる」と回答した人を「食べる人」、生または半生の鶏肉料理を食べないと回答した人を「食べない人」にグループ化しています。

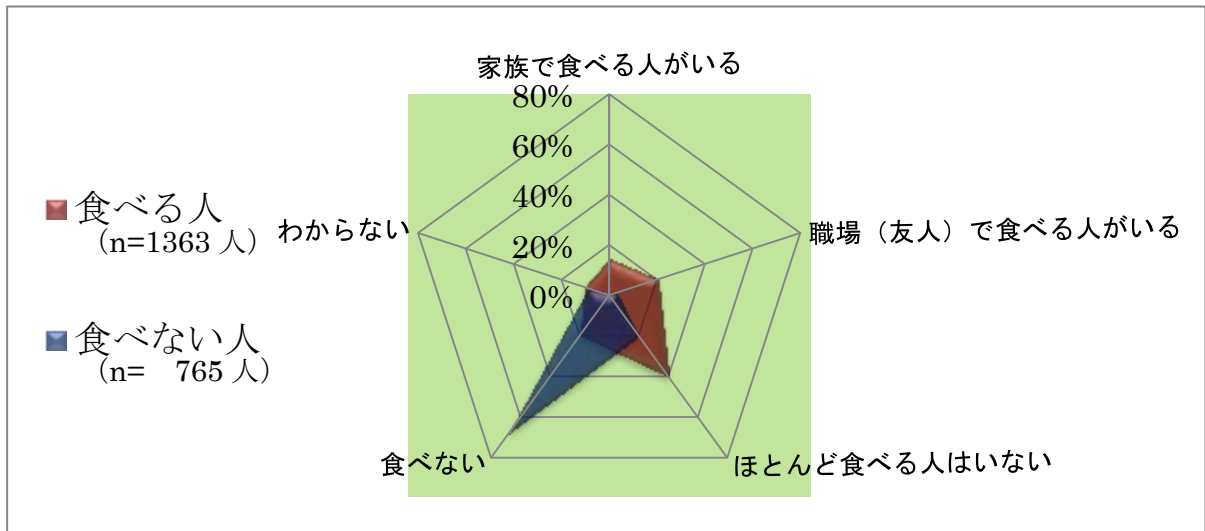
(1) 「食べる人」と「食べない人」の年齢の比較



◎ 今回の回答者の年齢から「食べる人」と「食べない人」で年齢別に区分いたしました。年齢の比較から「食べる人」は、20代以下から30代の割合が多く見られ、逆に「食べない人」では、40代以上の割合が多く見られました。

この結果から、生または半生の鶏肉料理を食べる人は若年層に多い傾向があることが分かりました。

(2) あなたの身の周りで、生または半生の鶏肉料理を食べる人はいるか。

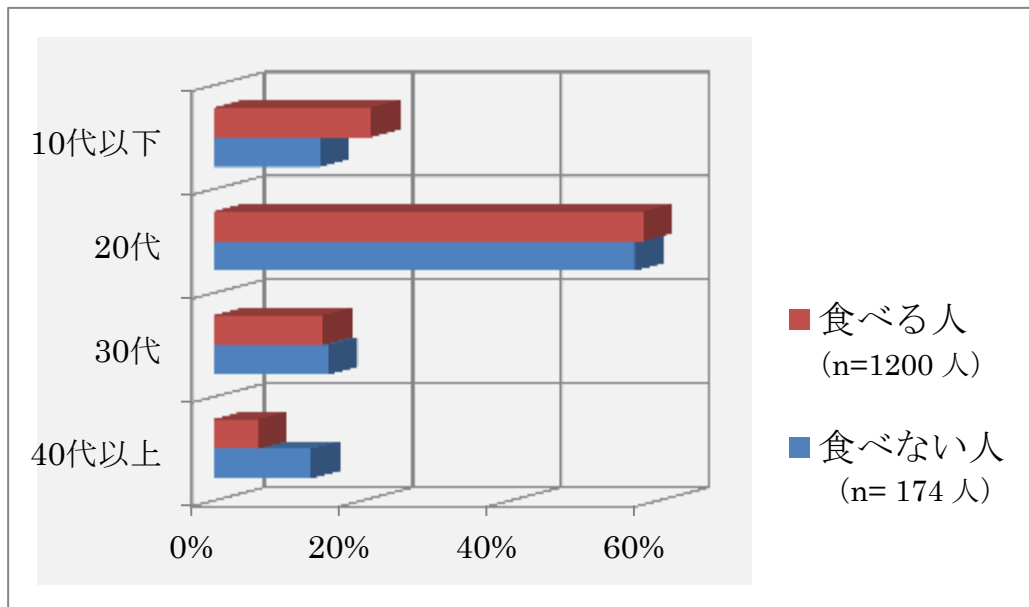


◎ 「食べる人」で、「身近な人（家族や職場の同僚、友人等）が生または半生の鶏肉料理を食べる」と回答した人は、合わせて約35%ほどでした。一方「食べない人」では、「身近な人が生または半生の鶏肉料理を食べる」と回答した人が合わせて約4%ほどでした。

この結果から、生または半生の鶏肉料理を食べる人は、身近な人も同様に食べている傾向が示唆されました。

なお、この設問は複数回答可能のため、各項目の合計が100%を超過しています。

(3) (生または半生の鶏肉料理を食べたことがある人限定)
はじめて食べたのは何歳ごろか。

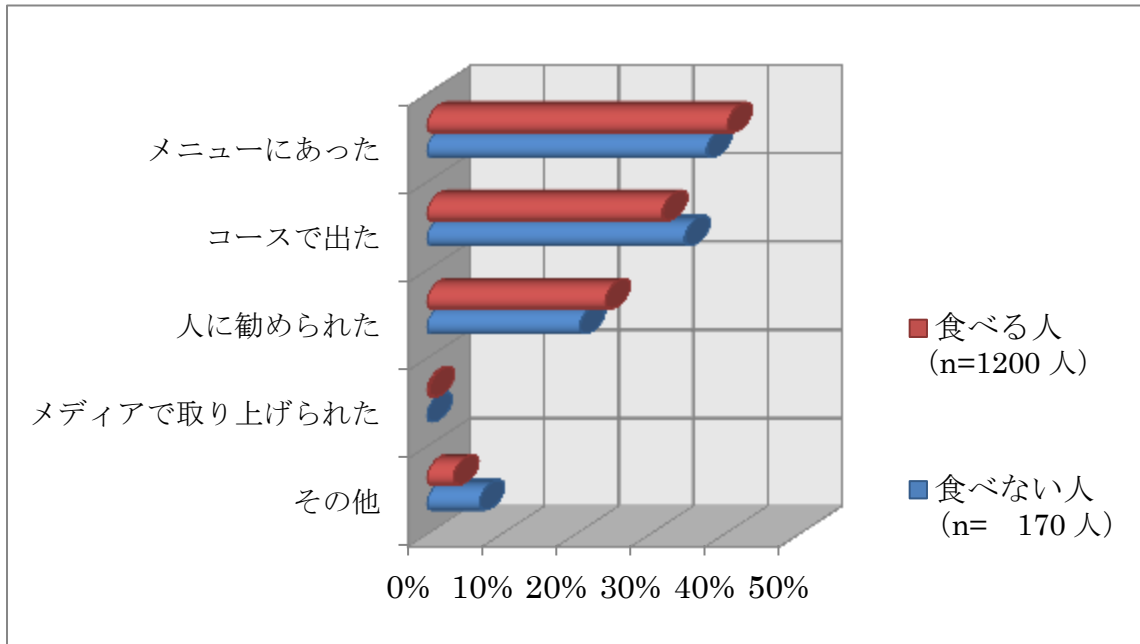


◎ 「食べる人」、「食べない人」ともに、初めて生または半生の鶏肉料理を食べた年齢は、20代が最多でした。この結果から、20代で生または半生の鶏肉料理を食べる機会が多くなることが分かりました。

なお、「食べない人」は、過去に生または半生の鶏肉料理を食べたことがない人も多かったため、回答母数(n)が少なくなっています。

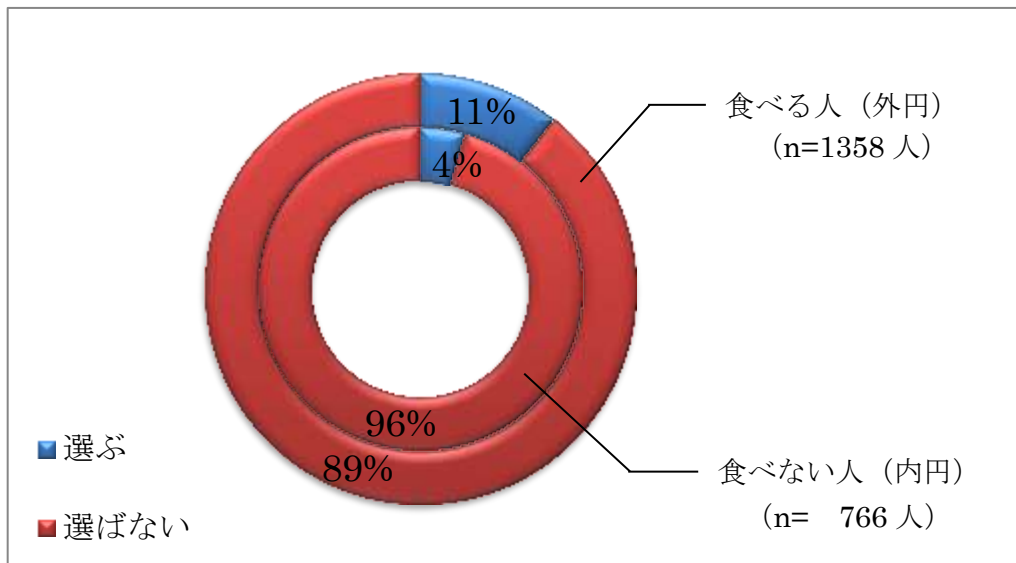
(4) (生または半生の鶏肉料理を食べたことがある人限定)

食べたきっかけは何か。



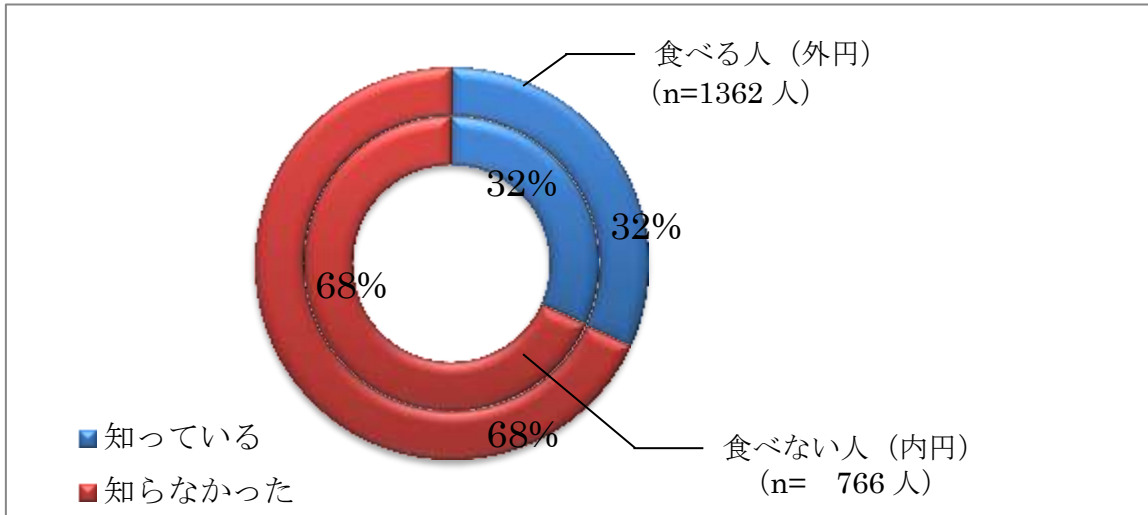
◎ 食べたきっかけについては、「食べる人」「食べない人」ともに大差はなく、「メニューにあった」、「コースで出た」、「人に勧められた」といった回答が多数を占めました。また、「その他」にあつては、その多くが「家庭で調理したものを食べた」でした。この結果から、消費者自らが注文するだけでなく、コース料理に含まれていることや人に勧められるなど、受動的に食べる人も多いことが窺えます。

(5) 生または半生の鶏肉料理がメニューに有るか 無いかで店を選ぶか。



◎ 「生または半生の鶏肉料理がメニューに有るか 無いかで店を選ぶか。」の問いについては、「食べる人」「食べない人」とも約9割が「選ばない」との回答でした。しかし、「食べる人」の方が、「食べない人」に比べ、やや「選ぶ」という回答が多いことも窺えました。

(6) 新鮮な鶏肉ほど食中毒菌のカンピロバクターがいる可能性が高く、実際に食中毒が起きていることを知っているか。

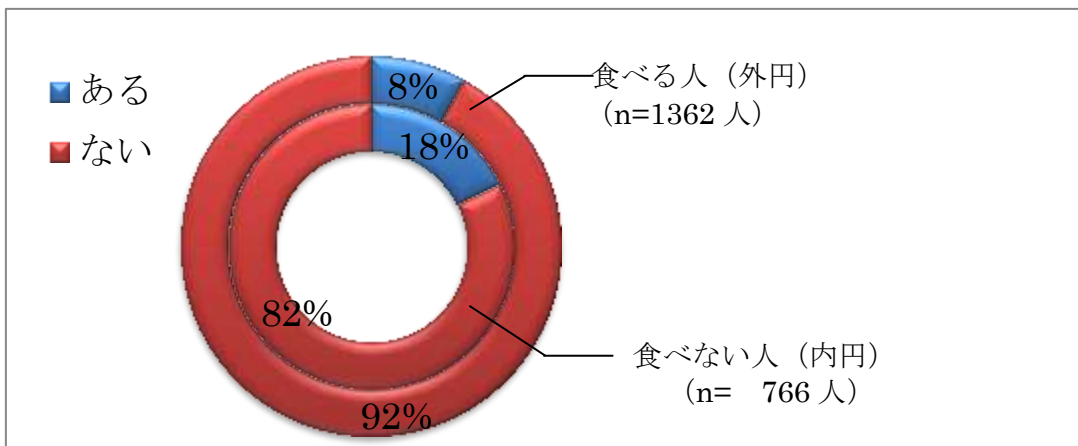


◎ 「新鮮な鶏肉ほど食中毒菌のカンピロバクターがいる可能性が高く、実際に食中毒が起きていることを知っているか。」の設問については、「食べる人」「食べない人」で差はなく、どちらも約32%が「知っている」と回答、約68%の人は「知らない」との回答でした。

この結果から、生または半生の鶏肉料理を食べる人の過半数が、生または半生の鶏肉料理のリスク(カンピロバクター食中毒になる可能性がある)を知らないまま食べていることがわかりました。

(7) (生または半生の鶏肉料理を食べたことある人限定)

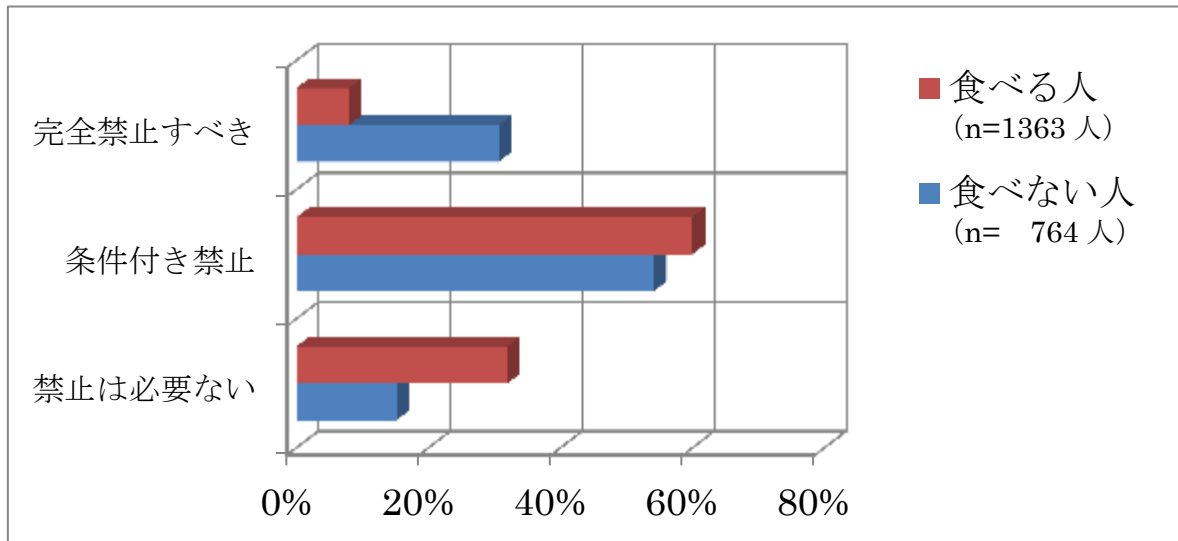
今までに生または半生の鶏肉料理を食べた後に体調不良になった経験はあるか。



◎ 生または半生の鶏肉料理を食べたのち、何らかの体調不良(下痢、嘔吐、発熱、頭痛 など)を経験した人は、「食べる人」に比べ「食べない人」の方が、やや多い傾向にあることがわかります。

なお、ここでの体調不良とは、あくまで回答者の自己申告によるものであり、カンピロバクター食中毒と同義ではないことを申し添えます。

(8) 生または半生の鶏肉料理による食中毒が増加する場合、法的に提供を禁止すべきと考えるか？



◎ 「生または半生の鶏肉料理による食中毒が増加する場合、法的に提供を禁止すべきと考えるか？」の設問については、「食べる人」「食べない人」ともに「条件付きの禁止」という回答が一番多く、ともに過半数を占めていました。また、「食べる人」では、「禁止は必要ない」と回答した人が約32%であったのに対し、「食べない人」では約15%、「完全禁止すべき」との回答については「食べる人」が約8%に対し、「食べない人」では約31%であり、「食べる人」「食べない人」で逆の傾向になることが窺えました。

また、「条件付き禁止」のご意見について、具体的な規制案として、「店側にリスクに関する説明責任を求めるもの」や「生または半生の鶏肉料理の取扱いに関するガイドラインの策定を求めるもの」、「子供や高齢者など抵抗力の弱い人への提供の禁止」があげられました。

この結果から、「完全禁止」を望んでいる人は多くないものの、食中毒件数が増えるようであれば、提供にあたり何らかの条件を付すことを望んでいることが分かりました。

3. 最後に

今回のアンケート調査では、2,134名もの皆様にご協力を賜り、多くの貴重なご意見を頂戴することができましたこと、心より感謝申し上げます。

今回のアンケートで、約19%の回答者から、「生または半生の鶏肉料理」におけるカンピロバクター食中毒リスクに関する広報の拡充を望むご意見を賜りました。実際にアンケート結果においてもカンピロバクター食中毒について知っていると回答した人は約32%であり、広く普及しているとは言い難い状況でした。この結果を真摯に受け止め、今後も本食中毒に関する広報について、十分に努めていきたいと考える所存です。

また、今回いただいたご意見に、「食べる人の自己責任」とのご意見も多くございました。しかし、実際には、自ら進んで食べているだけでなく、「コース料理に含まれていた。」「人に勧められた。」といった受動的に食べている人も数多くいる以上、本件に関して「自己責任」という言葉だけで片づけられるものではないと考えます。

現在、飲食店で「生又は半生の鶏肉料理」を提供している業者の方も、法的な規制の有無だけでなく、今一度、本食中毒のリスクに関して真剣に向き合っていただければ幸甚です。

今後とも、岡山市食品衛生行政にご理解・ご協力をよろしくお願い申し上げます。

岡山市保健所衛生課
食品衛生係