

令和3年度食の安全・安心モニター第2回調査実施結果（意見モニター）

I 調査期間および報告者数

調査期間：令和3年9月

報告者数：120名（意見モニター委嘱者140名）

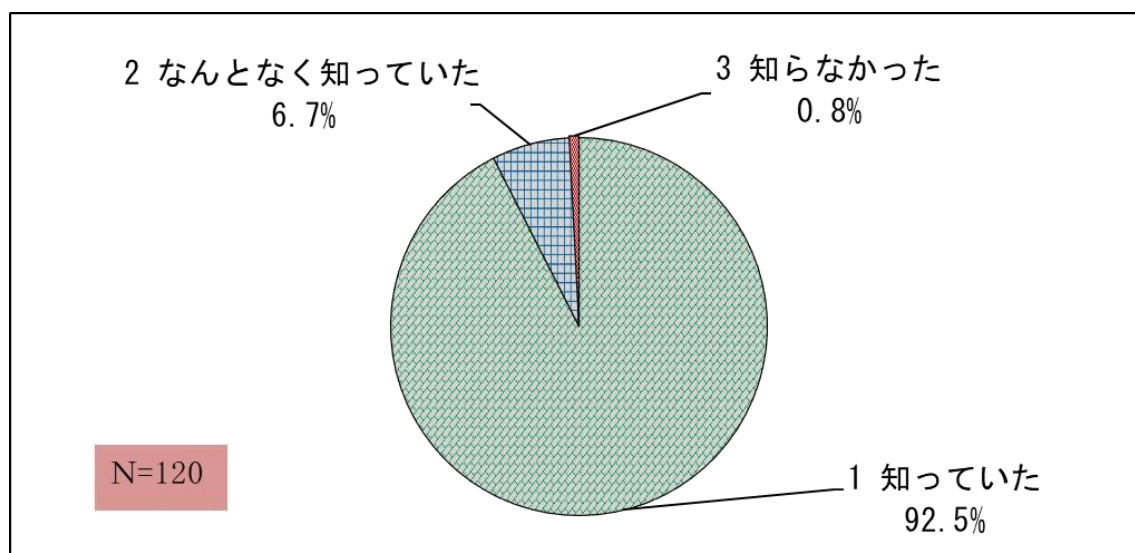
報告率：85.7%

II 調査結果

以下の問1から問6までの設問についてアンケート形式で調査を実施し、その結果を取りまとめました。

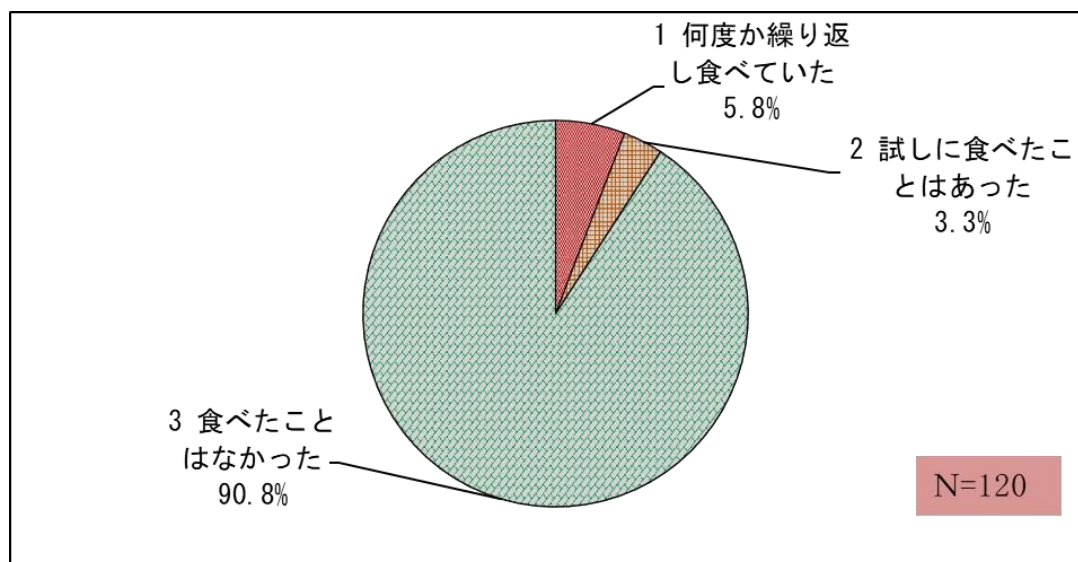
問1 あなたは、「食肉の生食」は食中毒が起こる危険性があることを知っていましたか。

問 1	回答数
1 知っていた	111
2 なんとなく知っていた	8
3 知らなかった	1
計	120



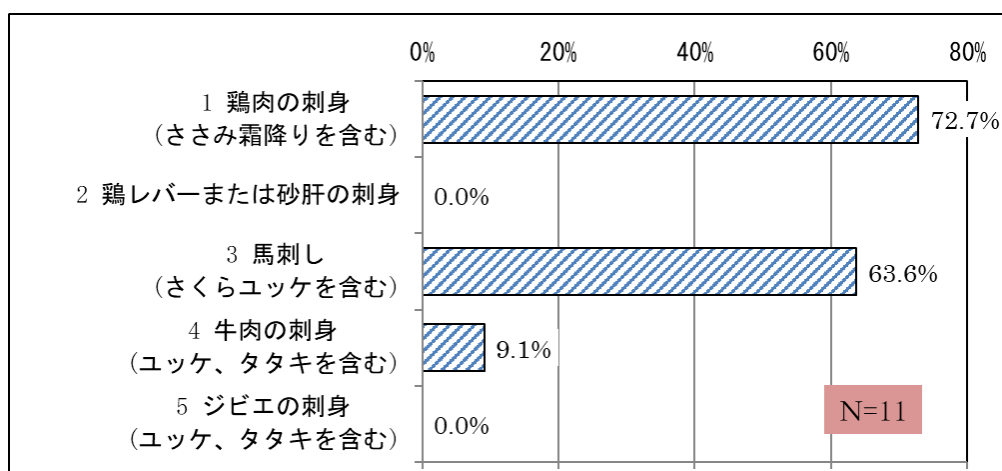
問2 あなたは過去1年間に、どのくらい「食肉の生食」をしていましたか。

問 2	回答数
1 何度か繰り返し食べていた	7
2 試しに食べたことはあった	4
3 食べたことはなかった	109
計	120



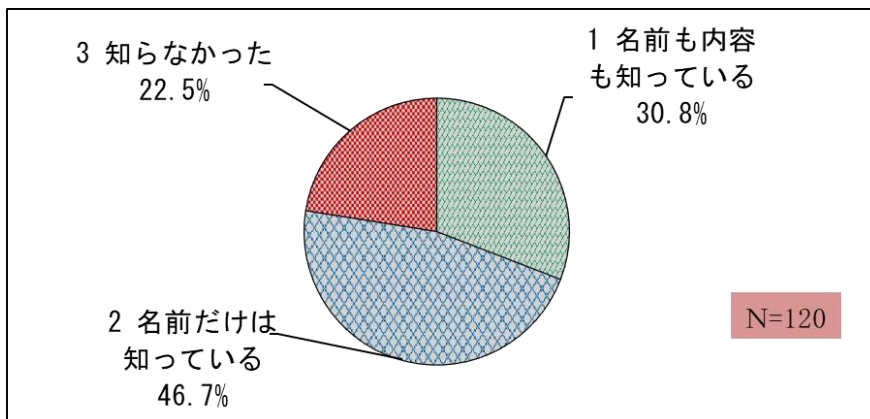
問3 あなたが過去1年間に食べたことのある食肉の生食料理は何ですか。
(問2で1又は2と回答した人のみ、複数選択可)

問 3	回答数
1 鶏肉の刺身 (ささみ霜降りを含む)	8
2 鶏レバーまたは砂肝の刺身	0
3 馬刺し (さくらユッケを含む)	7
4 牛肉の刺身 (ユッケ、タタキを含む)	1
5 鹿や猪等ジビエの刺身 (ユッケ、タタキを含む)	0



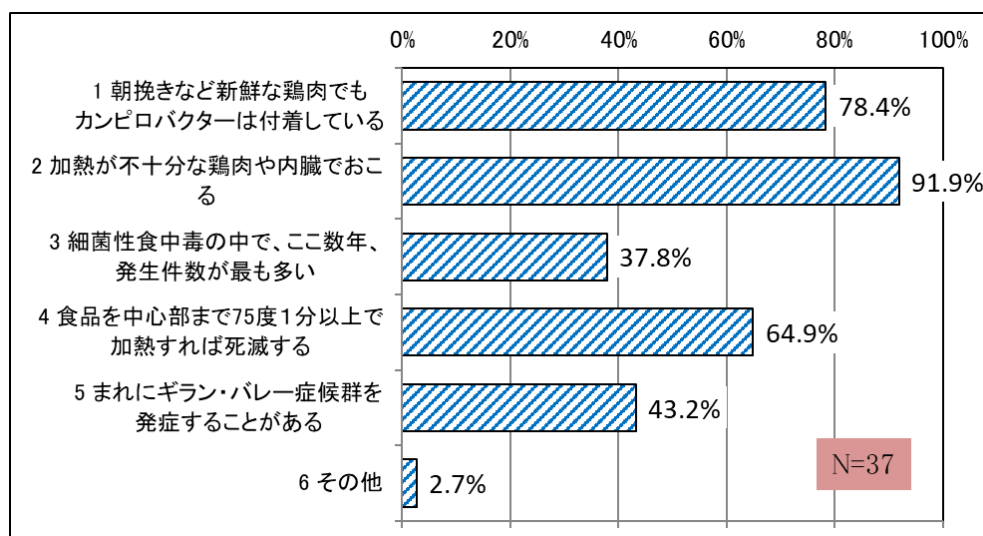
問4 近年、生や半生の鶏肉料理を食べたことにより多く発生している「カンピロバクター食中毒」を知っていますか。

問 4	回答数
1 名前も内容も知っている	37
2 名前だけは知っている	56
3 知らなかった	27
計	120



問5 「カンピロバクター食中毒」について知っていることを選んでください。
(問4で1と回答した人のみ、複数選択可)

問 5	回答数
1 朝挽きなど新鮮な鶏肉でもカンピロバクターは付着している	29
2 加熱が不十分な鶏肉や内臓でおこる	34
3 細菌性食中毒の中で、ここ数年、発生件数が最も多い	14
4 食品を中心部まで75度1分以上で加熱すれば死滅する	24
5 まれにギラン・バレー症候群を発症することがある	16
6 その他	1

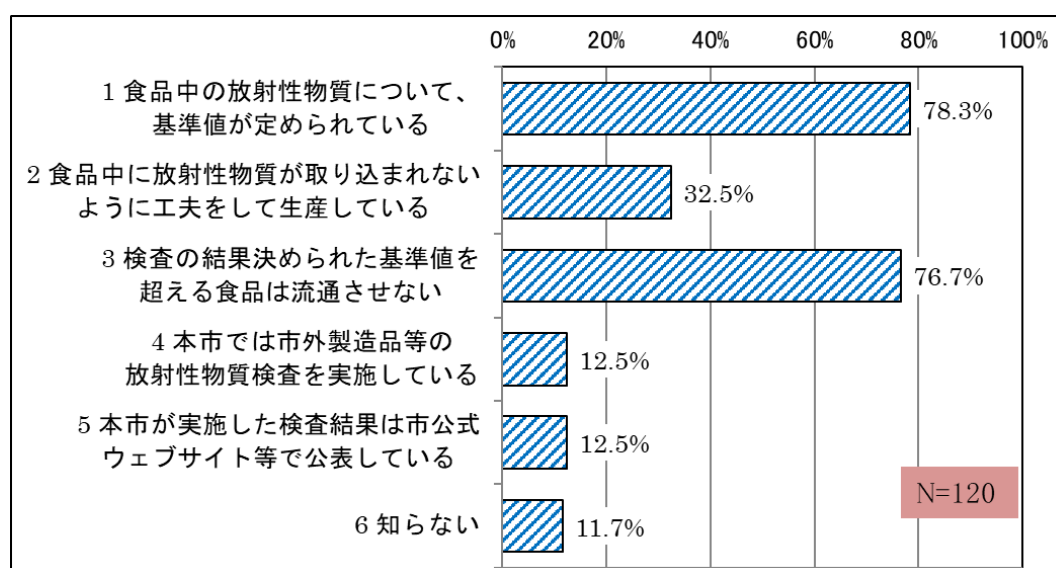


(その他の内容)

- ・カンピロバクター・ジェジュニは発症すると重篤な症状となることが多い

問6 食品中の放射性物質に関して、行政・事業者などが多方面から様々な取組みを実施しています。以下の選択肢の中から知っていることを選んでください。
(複数選択可)

問 6	回答数
1 食品中の放射性物質について、基準値が定められている	94
2 食品中に放射性物質が取り込まれないように工夫をして生産している	39
3 検査の結果決められた基準値を超える食品は流通させない	92
4 本市では市外製造品等の放射性物質検査を実施している	15
5 本市が実施した検査結果は市公式ウェブサイト等で公表している	15
6 知らない	14



【回答者の構成】

年代	回答者数
10 歳代	0
20 歳代	3
30 歳代	36
40 歳代	38
50 歳代	18
60 歳代	13
70 歳以上	12
計	120

