

スマホアンケート（令和6年7月分）

有効回答数:1767

「食中毒」に関するアンケート

Q1

いままでに食中毒になったことはありますか。

回答	選択人数	%
食中毒になり病院を受診した	191人	10.8%
食中毒になったが病院は受診していない	241人	13.6%
これまでに食中毒になった経験はない	1,335人	75.6%

11%

14%

75%

■ 食中毒になり病院を受診した

■ 食中毒になったが病院は受診していない

■ これまでに食中毒になった経験はない

Q2

原因食品は何ですか？（推定でもかまいません。）（複数回答可）

回答	選択人数
家庭で調理した食品	164人
スーパー等で購入した弁当やそうざい	95人
外食（居酒屋、食堂等）で食べた食品	205人

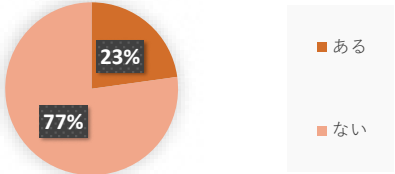
Q3
食中毒の原因菌等のうち、知っているものにチェックをつけてください。（複数回答可）

回答	選択人数	
ノロウイルス	1,637人	
サルモネラ	1,568人	
黄色ブドウ球菌	1,102人	
腸炎ビブリオ	754人	
ウェルシュ菌	370人	
アニサキス	1,444人	
全て知らない	28人	

Q4
家庭での食中毒予防のため、実施していることを教えてください。（複数回答可）

回答	選択人数	
購入した食品は、肉汁や魚などの汁がもれないようビニール袋に分けて持ち帰る	1,145人	
生鮮食品などの冷蔵品等を購入した際は、寄り道はせずまっすぐ家に帰る	1,289人	
家庭用冷蔵庫・冷凍庫に詰めすぎないようにし、7割程度を目安に保管するようにしている	565人	
肉、魚、卵などの食品を取り扱う際は、前後に必ず石鹸で手を洗う	843人	
肉や魚などの汁が、果物やサラダ等の生で食べる食品や調理済食品にかからないようにしている	1,177人	
冷凍食品など凍結している食品は食中毒菌が増殖しないよう室温では解凍せず、冷蔵庫や電子レンジで解凍している	727人	
肉や魚を切った包丁やまな板は、洗って熱湯などで消毒してから生で食べる野菜や果物に使っている	809人	
食品は食中毒菌が増殖しないよう、冷蔵では10℃以下、保温する時は65℃以上で保存している	541人	
調理した食品は室温に放置せず早めに食べている	1,274人	
加熱して調理する食品は、十分に加熱している	1,388人	

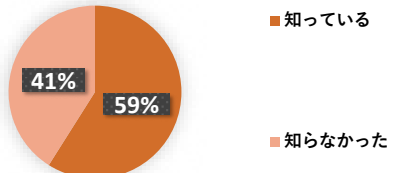
Q5
鶏の生肉を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。加熱不十分な鶏肉メニュー（鳥刺し、鶏のたたき等）を外食で食べたことがありますか。

回答	選択人数	%	
ある	403人	22.8%	
ない	1,364人	77.2%	

Q6
鶏の生肉を食べる理由を教えてください。（複数回答可）

回答	選択人数	
鶏の生肉はおいしいから	166人	
店舗で提供される鶏の生肉は安全だと思うから	191人	
店舗で提供される鶏の生肉は新鮮だと思うから	173人	
法律で禁止されていないから	29人	
店のおすすめメニューだから	80人	

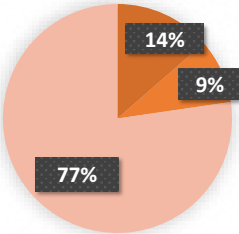
Q7
鶏の生肉の6割以上が食中毒菌のカンピロバクターが付着しています。加熱不十分な鶏肉メニュー（鳥刺し、鶏のたたき等）を食べると食中毒になる危険があることを知っていますか。

回答	選択人数	%	
知っている	1,042人	59.0%	
知らなかった	725人	41.0%	

Q8
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ等の魚介類にはアニサキス幼虫が寄生し、それらを原因としたアニサキス食中毒が多発しています。アニサキス食中毒について知っていることを教えてください。（複数回答可）

回答	選択人数	
生や加熱不十分な魚を食べることで起こる	1,416人	
みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐等の症状が現れる	885人	
冷凍するとアニサキス幼虫は死滅する	620人	
特に内臓に寄生していることが多い	807人	
一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けてもアニサキス幼虫は死滅しない	704人	
知らなかった	163人	

Q9
アニサキス幼虫は長さ 2 cm～3 cm で、白色の糸のように見えます。アニサキス幼虫（または類似したもの）が鮮魚介類に付着しているのを見たことがありますか。

回答	選択人数	%	
加熱用の鮮魚介類で見たことがある	240人	13.6%	 ■ 加熱用の鮮魚介類で見たことがある ■ 生食用の鮮魚介類で見たことがある ■ 見たことはない
生食用の鮮魚介類で見たことがある	161人	9.1%	
見たことはない	1,366人	77.3%	

Q10
鮮魚介類を家庭で食べる際に気を付けていることを教えてください。（複数回答可）

回答	選択人数	
新鮮な魚を購入する	1,262人	
刺身を購入する際は一度冷凍されたものを選んでいる	127人	
購入後は必ず冷蔵庫に保管する	1,435人	
丸ごと 1 匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いている	301人	
加熱して調理する際は十分に加熱している	1,290人	
刺身を調理する際は寄生虫を取り除くため目視確認を徹底している	340人	

