

スマホアンケート（令和5年7月分）

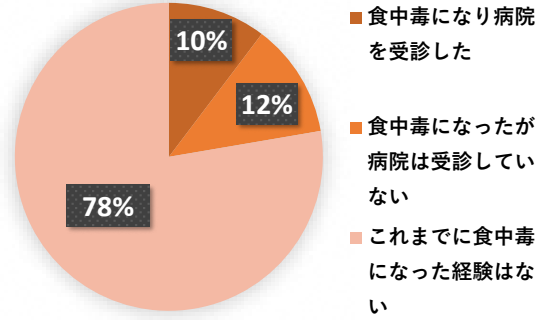
有効回答数:1883

「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	194人	10.3%
食中毒になったが病院は受診していない	226人	12.0%
これまでに食中毒になった経験はない	1,463人	77.7%



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	153人
スーパー等で購入した弁当やそうざい	85人
外食（居酒屋、食堂等）で食べた食品	217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）

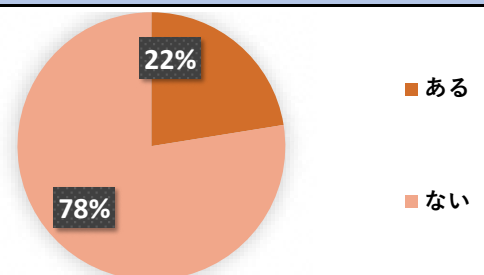
回答	選択人数
ノロウイルス	1,723人
サルモネラ	1,708人
腸管出血性大腸菌（O157等）	1,384人
カンピロバクター	1,004人
黄色ブドウ球菌	1,141人
腸炎ピブリオ	862人
ウェルシュ菌	376人
アニサキス	1,503人
全て知らない	32人

**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	1,144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	1,314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	602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	834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	1,259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	774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	870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	577人	
調理した食品は室温に放置せず早めに食べている	1,344人	
加熱して調理する食品は、十分に加熱している	1,490人	
特に実施していることはない	46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。**

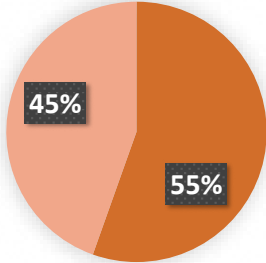
回答	選択人数	%
ある	423人	22.5%
ない	1,460人	77.5%









**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	177人	
店舗で提供される鶏の生肉は安全だと思うから	200人	
店舗で提供される鶏の生肉は新鮮だと思うから	175人	
法律で禁止されていないから	26人	
店のおすすめメニューだから	108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	1,044人	55.4%	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 知っている</li> <li>■ 知らなかった</li> </ul>
知らなかった	839人	44.6%	

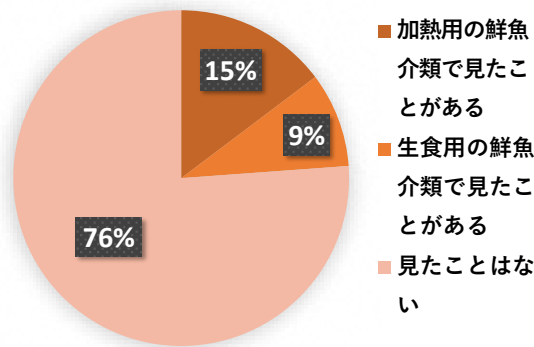
**Q8**  
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ等の魚介類にはアニサキス幼虫が寄生し、それらを原因としたアニサキス食中毒が多発しています。アニサキス食中毒について知っていることを教えてください。（複数回答可）

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	242人	
みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐等の症状が現れる	58人	
冷凍するとアニサキス幼虫は死滅する	12人	
特に内臓に寄生していることが多い	26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	6人	
知らなかった	165人	

**Q9**

アニサキス幼虫は長さ2cm～3cm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。

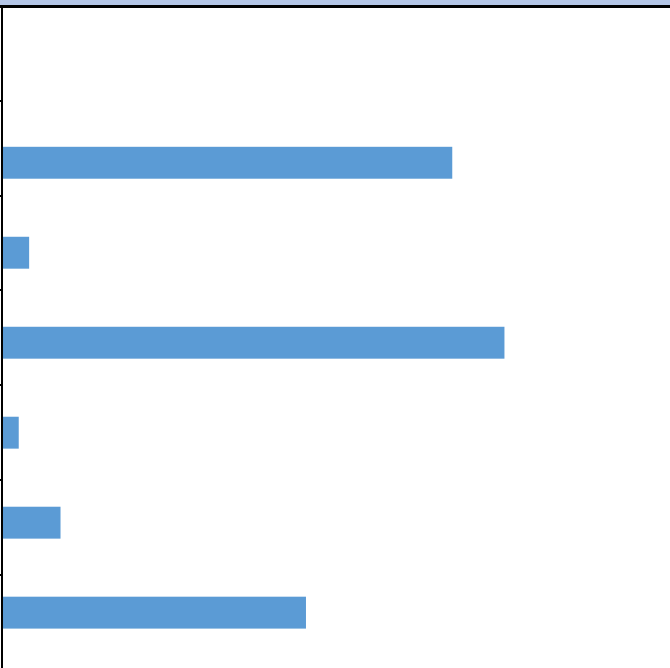
回答	選択人数	%
加熱用の鮮魚介類で見たことがある	277人	14.7%
生食用の鮮魚介類で見たことがある	172人	9.1%
見たことはない	1,434人	76.2%



**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	86人
刺身を購入する際は一度冷凍されたものを選んでる	5人
購入後は必ず冷蔵庫に保管する	96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	3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	11人
特に気を付けていることはない	58人



**Q11**

あなたの年齢についてお尋ねします。

回答	選択人数	%
10代	0人	0.00%
20代	14人	0.7%
30代	100人	5.3%
40代	179人	9.5%
50代	290人	15.4%
60代	505人	26.8%
70代	685人	36.4%
80代	107人	5.7%
90代以上	3人	0.2%

