

スマホアンケート（令和8年8月分）

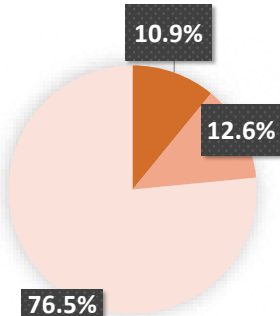
有効回答数:1670

「食中毒」に関するアンケート

Q 1

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      | 182人   | 10.9% |
| 食中毒になったが病院は受診していない | 210人   | 12.6% |
| これまでに食中毒になった経験はない  | 1,278人 | 76.5% |



- 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

Q 2

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         | 140人 |
| スーパー等で購入した弁当やそうざい | 74人  |
| 外食（居酒屋、食堂等）で食べた食品 | 203人 |

Q 3

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）

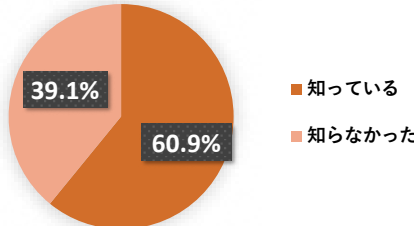
| 回答              | 選択人数   |
|-----------------|--------|
| ノロウイルス          | 1,569人 |
| サルモネラ           | 1,484人 |
| 腸管出血性大腸菌（O157等） | 1,298人 |
| カンピロバクター        | 996人   |
| 黄色ブドウ球菌         | 1,087人 |
| 腸炎ビブリオ          | 760人   |
| ウェルシュ菌          | 416人   |
| アニサキス           | 1,396人 |
| 全て知らない          | 23人    |

| Q 4<br>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                 | 1,120人 | <div></div> |  |
| 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                    | 1,241人 | <div></div> |  |
| 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            | 501人   | <div></div> |  |
| 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                       | 765人   | <div></div> |  |
| 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                        | 1,145人 | <div></div> |  |
| 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 | 720人   | <div></div> |  |
| 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        | 805人   | <div></div> |  |
| 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         | 568人   | <div></div> |  |
| 調理した食品は室温に放置せず早めに食べている                               | 1,182人 | <div></div> |  |
| 加熱して調理する食品は、十分に加熱している                                | 1,339人 | <div></div> |  |

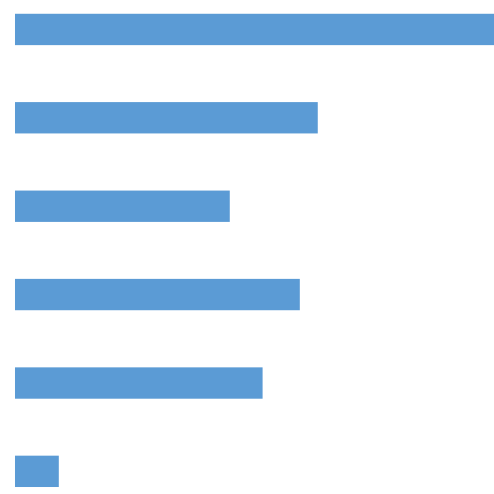
| Q 5<br>鶏の生肉を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。加熱不十分な鶏肉メニュー（鳥刺し、鶏のたたき等）を外食で食べたことがありますか。 |        |       |                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 回答                                                                            | 選択人数   | %     | <div><div></div><div>21.7%</div></div> <div><div></div><div>78.3%</div></div> <div>ある    ない</div> |
| ある                                                                            | 362人   | 21.7% |                                                                                                   |
| ない                                                                            | 1,308人 | 78.3% |                                                                                                   |

| Q 6<br>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                       | 138人 | <div></div> |
| 店舗で提供される鶏の生肉は安全だと思うから             | 171人 | <div></div> |
| 店舗で提供される鶏の生肉は新鮮だと思うから             | 155人 | <div></div> |
| 法律で禁止されていないから                     | 25人  | <div></div> |
| 店のおすすめメニューだから                     | 81人  | <div></div> |

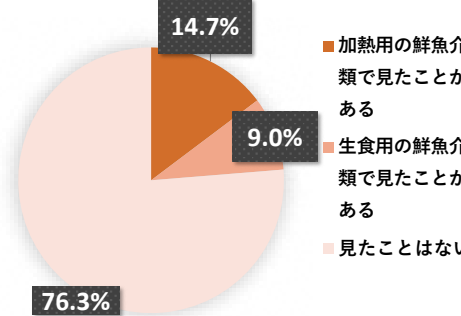
**Q7**  
鶏の生肉の6割以上が食中毒菌のカンピロバクターが付着しています。加熱不十分な鶏肉メニュー（鳥刺し、鶏のたたき等）を食べると食中毒になる危険があることを知っていますか。

| 回答     | 選択人数   | %     |  |
|--------|--------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 知っている  | 1,017人 | 60.9% |                                                                                     |
| 知らなかった | 653人   | 39.1% |                                                                                     |

**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                          | 1,352人 |                                                                                     |
| みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐等の症状が現れる                     | 843人   |                                                                                     |
| 冷凍するとアニサキス幼虫は死滅する                            | 598人   |                                                                                     |
| 特に内臓に寄生していることが多い                             | 793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 | 689人   |                                                                                     |
| 知らなかった                                       | 122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 | 246人   | 14.7% |                                                                                      |
| 生食用の鮮魚介類で見たことがある | 150人   | 9.0%  |                                                                                      |
| 見たことはない          | 1,274人 | 76.3% |                                                                                      |

# Q10

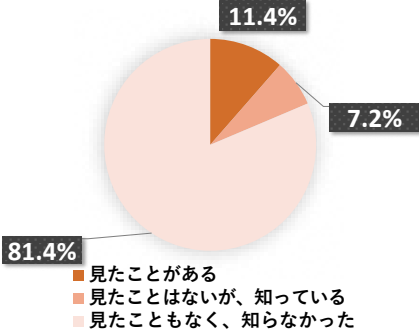
鮮魚介類を家庭で食べる際に気を付けていることを教えてください。（複数回答可）

| 回答                             | 選択人数   |  |
|--------------------------------|--------|--|
| 新鮮な魚を購入する                      | 1,171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       | 144人   |  |
| 購入後は必ず冷蔵庫に保管する                 | 1,399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    | 286人   |  |
| 加熱して調理する際は十分に加熱している            | 1,186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 | 353人   |  |

## 「手上げによるストップ率向上のラッピングバス」に関するアンケート

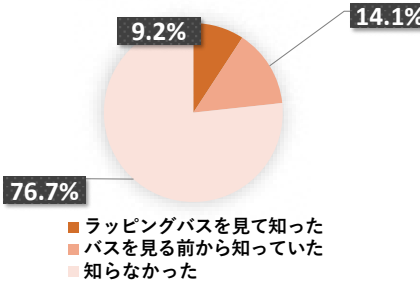
# Q11

（写真の）「横断歩道で手を上げるとストップ率4割上昇!？」と書かれた市内のラッピングバスを見たことがありますか。

| 回答             | 選択人数   | %     |                                                                                      |
|----------------|--------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 見たことがある        | 191人   | 11.4% |  |
| 見たことはないが、知っている | 120人   | 7.2%  |                                                                                      |
| 見たこともなく、知らなかった | 1,359人 | 81.4% |                                                                                      |

# Q12

信号のない横断歩道で「歩行者が手を挙げると、車が止まってくれる割合（ストップ率）が約4割上がる」ということを知っていましたか。

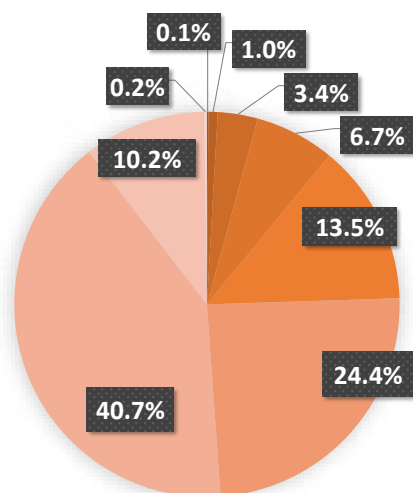
| 回答            | 選択人数   | %     |                                                                                       |
|---------------|--------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ラッピングバスを見て知った | 154人   | 9.2%  |  |
| バスを見る前から知っていた | 235人   | 14.1% |                                                                                       |
| 知らなかった        | 1,281人 | 76.7% |                                                                                       |

|                                                       |        |             |
|-------------------------------------------------------|--------|-------------|
| Q13                                                   |        |             |
| こうした取り組みを知って、あなた自身の行動や意識に変化はありますか。（複数選択可）             |        |             |
| 回答                                                    | 選択人数   |             |
| 【歩行者として】横断歩道を渡るとき、手を挙げたり合図を送りたい                       | 947人   | <div></div> |
| 【運転者として】横断歩道の手前で、より注意・一時停止するようにしたい                    | 911人   | <div></div> |
| 特に変化はない（普段車を運転しない場合を含む）                               | 295人   | <div></div> |
| Q14                                                   |        |             |
| 信号のない横断歩道を安全に渡るために、今後、どのような取り組みが効果的だと思いますか。（複数選択可）    |        |             |
| 回答                                                    | 選択人数   |             |
| ラッピングバスなどによる啓発活動の継続                                   | 818人   | <div></div> |
| 学校や地域での交通安全教室の実施                                      | 1,114人 | <div></div> |
| 警察による取り締まり強化                                          | 885人   | <div></div> |
| その他                                                   | 40人    | <div></div> |
| その他の内容                                                |        |             |
| ・ 信号のある場所に啓発表示をしたら気づきがあると思います      ・ 慌てずに右左をしっかりと確認する |        |             |
| ・ SNSやYouTubeでの啓蒙      ・ 自分自身の意識の向上、マナーを守る            |        |             |
| ・ 運転免許更新の際に横断歩道での歩行者優先を徹底して指導する                       |        |             |
| ・ 運転者に分かりにくい横断歩道が多いので、何かしら分かりやすくして欲しいです               |        |             |

## Q15

あなたの年齢についてお尋ねします。

| 回答    | 選択人数 | %     |
|-------|------|-------|
| 10代   | 2人   | 0.1%  |
| 20代   | 13人  | 1.0%  |
| 30代   | 56人  | 3.4%  |
| 40代   | 112人 | 6.7%  |
| 50代   | 226人 | 13.5% |
| 60代   | 407人 | 24.4% |
| 70代   | 679人 | 40.7% |
| 80代   | 171人 | 10.2% |
| 90代以上 | 4人   | 0.2%  |



|       |       |         |
|-------|-------|---------|
| ■ 10代 | ■ 20代 | ■ 30代   |
| ■ 40代 | ■ 50代 | ■ 60代   |
| ■ 70代 | ■ 80代 | ■ 90代以上 |