

# 食中毒予防に関する意識調査

アンケート実施期間 令和3年10月8日 ~ 令和3年10月17日  
 回答者数 143名 (登録者数 495名 うち配信成功数 443名)

## ●性別

男性	89	62.2%
女性	54	37.8%
計	143	

## ●年齢

20代以下	1	0.7%
30代	6	4.2%
40代	22	15.4%
50代	40	28.0%
60代	23	16.1%
70代以上	51	35.6%
計	143	

## Q1 食中毒予防のために取り組んでいることはありますか？（複数回答可）

消費期限、賞味期限を確認する	123	16.60%
見た目や匂いがおかしいと感じたら食べない	124	16.73%
買い物時、肉や魚等は汁が漏れないようビニール袋に入れて持ち帰るようにしてい	66	8.91%
要冷蔵、要冷凍の食品を購入した際は、保冷バッグに入れる等、冷やして持ち帰る	53	7.15%
冷蔵庫は詰めすぎにしない	34	4.59%
冷蔵庫、冷凍庫で保管していても、開封後の食品や家庭で調理した食品は早めに 使い切る（食べきる）	76	10.26%
包丁、まな板等を食材によって使い分けている（肉用、魚用等）	44	5.94%
残った食品を温め直すときは、十分に加熱している	68	9.18%
調理前、食べる前にしっかりと手洗いを行っている	88	11.88%
調理後食べるまで時間があくときは、常温に放置しないようにしている	63	8.50%
その他	2	0.27%
計	741	

## Q2 外食する際にお店を選ぶ基準はありますか？（複数回答可）

知名度	38	5.91%
おいしさ	114	17.73%
メニューの多さ	20	3.11%
値段	105	16.33%
行きやすさ	78	12.13%
感染症対策がされている	60	9.33%
お店の清潔さ	86	13.37%
接客	66	10.26%
雰囲気（居心地の良さ）	70	10.89%
その他	6	0.93%
計	643	

## Q3 飲食店で食事をする際、衛生面で気になることはありますか？（複数回答可）

机、カウンター等が綺麗に掃除されているか	108	13.40%
店内が清潔に保たれているか（ホコリが溜まっていない等）	98	12.16%
食器類（コップ、皿等）が綺麗に洗浄されているか	120	14.89%
調理している人の服装が清潔に保たれているか	80	9.93%
トイレが綺麗に掃除されているか	98	12.16%
（厨房内が見える店舗の場合）厨房内が清潔に保たれているか	60	7.44%
換気をしっかり行っているか	71	8.81%
従業員がマスクをしているか	94	11.66%
消毒がしっかり行われているか	72	8.93%
その他	5	0.62%
計	806	

Q4 テイクアウト（スーパーに並ぶ飲食店等の弁当を含む）やデリバリーをどの程度利用していますか？

ほぼ毎日	5	3.50%
週に2～3回程度	17	11.89%
週に1回程度	29	20.28%
月に数回程度	54	37.76%
ほとんど利用しない	33	23.08%
どちらも利用したことがない（Q12へ）	5	3.50%
計	143	

Q5 テイクアウト、デリバリーをどういった食事、場面で利用しますか？（複数回答可）

朝食	4	1.93%
昼食	69	33.33%
夕食	82	39.61%
おやつ	9	4.35%
友人・家族等と大勢で集まる場	39	18.84%
その他	4	1.93%
計	207	

Q6 テイクアウトした際に気を付けていることはありますか？（複数回答可）

保冷バッグに入れる等、出来るだけ温度の低い状態で持ち帰っている	19	6.55%
商品を買った後は寄り道をせず出来るだけまっすぐ家に帰っている	86	29.66%
家に持ち帰った後は出来るだけ早めに食べるようにしている	81	27.93%
家に持ち帰った後すぐ食べない場合は冷蔵庫に入れている	66	22.76%
加熱品は食べる前に十分に温め直している	28	9.66%
特に気を付けていることはない	9	3.10%
その他	1	0.34%
計	290	

Q7 テイクアウトを購入してから食べるまでの時間はどの程度ですか？

30分以内	21	15.22%
30分～1時間	60	43.48%
1～2時間	35	25.36%
2～3時間	14	10.14%
3～4時間	5	3.62%
4時間以上	3	2.17%
利用したことがない	0	0.00%
計	138	

Q8 デリバリーが到着してから食べるまでの時間はどの程度ですか？

30分以内	49	35.51%
30分～1時間	30	21.74%
1～2時間	5	3.62%
2～3時間	2	1.45%
3～4時間	1	0.72%
4時間以上	0	0.00%
利用したことがない	51	36.96%
計	138	

Q9 テイクアウトやデリバリーでよく購入する食品はどんなものですか？（複数回答可）

お弁当	104	24.02%
丼ぶり、カレー等	34	0.23%
お寿司	81	18.71%
麺類	6	1.39%
スープ類	0	0.00%
揚げ物、炒めもの、焼き物等加熱されたお惣菜	51	11.78%
魚介類の刺身などの非加熱のもの	20	4.62%
サラダ	25	5.77%
和え物	4	0.92%
ドリンク	9	2.08%
デザート類	18	4.15%
ファーストフード	40	9.24%

ピザ	40	9.24%
その他	1	0.23%
計	433	

Q10 テイクアウトやデリバリーで購入したあと食べ残したものはどのようにしていますか？

室温で置いたのちそのまま食べている	4	2.90%
室温で置いたのち温め直して食べている	1	0.72%
冷蔵庫で保管したのち温め直して食べている	78	56.52%
残ったものは廃棄している	19	13.77%
残ったことはない	33	23.91%
その他	3	21.74%
計	138	

Q11 テイクアウトした際に受けたこと・記載してあったことのある注意喚起はありますか？（複数回答可）

喫食時間に関する注意事項（出来るだけ早めにお召し上がりください、何時間以内にお召し上がりください等）	100	44.84%
持ち帰り方法、保存方法等に関する注意事項（0℃以下で保存してください等）	49	21.97%
食べ方に関する注意事項（電子レンジで温め直してからお召し上がりください等）	56	25.11%
注意喚起を受けたことや見たことはない	18	8.07%
その他	0	0.00%
計	223	

Q12 食品表示の項目のうち特に確認している事項はありますか？（複数回答可）

消費期限、賞味期限	135	39.02%
保存方法	85	24.57%
原材料（アレルゲン含む）	46	13.29%
内容量	19	5.49%
製造者	55	15.90%
表示がついていないので確認できない	0	0.00%
表示を見ることはない	1	0.29%
その他	5	1.45%
計	346	

※集計は小数点第3位で四捨五入しているため数値の合計が100.00%にならないことがあります。

## ● Q 1

食器、調理器具等は常に塩素系漂白剤で漂白している。夏場は室内に冷房をたやさない。  
お肉や魚を切ったり混ぜたりする時は使い捨て手袋をして作る。

## ● Q 2

かれこれ行けてないけど、そんなには気にできないかな。行ってまった店がおかしかったら、結局我慢すると思うし

サービス内容

知人の評判。なお、ネットの評判は当てにならないので無視。

何んといっても換気を明らかに確認できる店

今まで行ったことの無い店を選ぶ

店外の清掃・整頓

## ● Q 3

最近、上記のような懸念はほとんどなくなっている。

ハイキングの場合、客が消毒や手袋着用するように店員が厳しく指摘しているか。

客の間隔が適正に保たれているか

トイレの近くの席は避ける。

特に頭の帽子など気になります

## ● Q 5

ハイキング

忙しくて時間が無い時

利用しない

興味があった時

## ● Q 6

食べる時間に合わせて買いに行く

## ● Q 9

サンドイッチ

## ● Q 10

冷蔵庫で保管。

室温で大丈夫そうなものは常温放置、それ以外は冷蔵庫へと、食品により対応をわけている。

冷蔵、または冷凍して温め直して食べる

## ● Q 12

国産かどうか

製造国

栄養素表示

塩分重視そして中国産を避ける

添加物の有無と種類、遺伝子組み換えでないこと、国産の材料や国内製造であること

☆アンケート回答にご協力いただいたみなさまへ

この度はアンケートにご協力いただきありがとうございました。

アンケートの内容については、食中毒予防のための啓発活動や、食品取扱事業者への注意喚起のために活用させていただきます。