

## 焼肉・バーベキュー時の食品衛生に関するアンケート

アンケート実施期間 令和4年8月5日 ~ 令和4年8月14日  
 回答者数 126名 (登録者数 501名 うち配信成功数 435名)

### ●性別

男性	81	64.3%
女性	45	35.7%
計	126	

### ●年齢

20代以下	1	0.8%
30代	4	3.2%
40代	21	16.7%
50代	33	26.2%
60代	26	20.6%
70代以上	41	32.5%
計	126	

### Q1 焼肉・バーベキューの際に、生肉をつかむときには何を使いますか。

焼く用のトング、箸	121	96.03%
食べる用の箸	4	3.17%
その他	1	0.79%
計	126	

### Q2 肉を裏返すときには何を使いますか。

Q1と同じ焼く用のトング、箸	111	88.10%
Q1とは違う焼く用のトング、箸	9	7.14%
食べる用の箸	6	4.76%
その他	0	0.00%
計	126	

### Q3 焼けた肉を取り上げ、食べる用の皿に移すときには何を使いますか。

Q1、2と同じ焼く用のトング、箸	61	48.41%
Q1、2とは違う焼く用のトング、箸	17	13.49%
食べる用の箸	48	38.10%
その他	0	0.00%
計	126	

### Q4 「トングトングハシ」という言葉を聞いたことはありますか。

聞いたことがあり、意味を理解している。	14	11.11%
聞いたことはあるが、意味は理解していない。	10	7.94%
聞いたことがない。	102	80.95%
計	126	

### Q5 焼肉店で、「トングトングハシ」のポスターを見たことがありますか。

ある	5	3.97%
ない	84	66.67%
わからない	37	29.37%
計	126	

### Q6 今までに、焼肉・バーベキューをした数日後に下痢症状など体調を崩されたことはありますか。

ある	4	3.17%
ない	119	94.44%
その他	3	2.38%
計	126	

Q 7 肉の取り扱いが不適切なことが原因となる食中毒は何があると思いますか。（複数回答可）

腸管出血性大腸菌（0157など）	73	24.25%
サルモネラ属菌	75	24.92%
カンピロバクター	31	10.30%
ノロウイルス	51	16.94%
黄色ブドウ球菌	34	11.30%
アニサキス	19	6.31%
その他	0	0.00%
わからない	18	5.98%
計	301	

Q 8 焼肉・バーベキューで食中毒の原因となり得る肉は何の肉だと思いますか。（複数回答可）

牛肉	74	26.33%
豚肉	105	37.37%
鶏肉	85	30.25%
その他	9	3.20%
原因となり得る肉はない	8	2.85%
計	281	

Q 9 新鮮な肉を選んで食べることで食中毒を予防することができると思いますか。

はい	57	45.24%
いいえ	47	37.30%
わからない	22	17.46%
計	126	

Q 10 牛レバー・豚肉（内臓・レバーを含む）を生食用として販売することは禁止されていることを知っていますか。

知っている。	105	83.33%
知らなかった。	20	15.87%
その他	1	0.79%
計	126	

Q 11 焼肉・バーベキューをする際に食中毒予防のため気を付けていることはありますか。（複数回答可）

生焼けのものは避け、中心部までしっかり加熱する。	108	25.84%
トンゲと箸を正しく使用する。	96	22.97%
焼き野菜を焼く際は、肉汁などがつかないようにする。	46	11.00%
食べる前に手洗いをする。	72	17.22%
肉などの食材を長時間常温で放置しないようにする。	93	22.25%
その他	3	0.72%
計	418	

## ● Q 1

肉の生産は環境にもものすごい悪影響がある（グリーンピースのサイトを見てください）ので市の費用でBBQ広場などを設置すべきではないと思う。

## ● Q 6

ある（症状）

腹痛

下痢症、嘔吐

高校行事でバーベキューをし、次の日腹痛と発熱。病院に行ったところカンピロバクターに当たっていた。

下痢

その他

分からない

ここのところBBQやったことがない

自分は無いが参加者で出た事がある。

## ● Q 8

わからない

分からない

野生動物のジビエ料理

あらゆる肉

すべて

ラム、マトン他

ラム

マトン

全ての肉

## ● Q 10

生食用の販売が禁止されていることは知らなかったが、これらを生で食べること自体、危険なことを理解している。

## ● Q 11

このアンケートをとる理由が不明、保健所が指導していることを再確認すれば良いことです。

メンバーに「焼けたよ」とすすめられても自分でちゃんと焼けてるか確認する

バーベキューなどは焼く人が複数になるので、焼き加減には特に注意する事が大切と思います。

☆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、今後の食中毒予防に関する啓発活動の参考にさせていただきます。

※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。