

アニサキスに関する意識調査

アンケート実施期間 平成30年7月5日 ~ 平成30年7月14日
 回答者数 172名 (登録者数 461名 うち配信成功数 451名)

☆アニサキス食中毒の予防方法

アニサキスは寄生虫であり、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ、ニシン、キンメダイなどに寄生します。アニサキス食中毒の予防には、以下の方法が有効です。

- ・60℃で1分以上加熱する、または-20℃で24時間以上冷凍する
- ・魚をよく見てアニサキス幼虫を発見し取り除く
- ・魚をよく噛みアニサキス幼虫を傷つける

※アニサキス幼虫は体が傷つくことでも死滅します

●性別

男性	107	62%
女性	65	38%
計	172	

●年齢

20代以下	3	2%
30代	18	10%
40代	37	22%
50代	37	22%
60代	38	22%
70代以上	39	23%
計	172	

Q1 魚を主にご自身でさばきますか

さばく →Q3へ	35	20%
さばかない →Q2へ	137	80%
計	172	

Q2 ご自身でさばかない場合、魚をどのように購入していますか（複数選択可）

購入時にお店でさばいてもらう	49	29%
パック済みの切り身しか購入しない	100	59%
その他（自由記述）	20	12%
計	169	

Q3 魚介類は、冷凍後解凍したものと生のどちらを食べたいですか

生を食べたい	94	55%
冷凍後解凍したものを食べたい	3	2%
特にこだわりはない	75	44%
計	172	

Q4 アニサキスを知っていますか

知っている	113	66%
聞いたことはあるが、詳細は知らない	43	25%
全く知らない →アンケートはこれで終了です。ご協力ありがとうございました	16	9%
計	172	

Q5 アニサキスの幼虫を実際に見たことがありますか

ある	18	12%
ない	138	88%
計	156	

Q6 過去にアニサキスを原因とした体調不良で、病院に行ったことがありますか

ある	0	0%
ない	156	100%
計	156	

Q7 アニサキスは食中毒の対象であるを知っていますか

知っている	123	79%
知らない	33	21%
計	156	

Q 8 アニサキス食中毒に対して不安を感じていますか		
とても不安を感じる	28	18%
不安を感じる	73	47%
あまり不安を感じない	47	30%
まったく不安を感じない	8	5%
計	156	

Q 9 アニサキスに関する報道を見て、魚介類の購入で注意していることはありますか		
魚介類の購入をやめている	3	2%
魚介類の購入をしているが、生食はやめている	22	14%
魚介類の購入をしているが、解凍や加熱用などの表示に注意している	59	38%
特に注意していることはない	64	41%
アニサキスに関する報道を見た覚えがない	4	3%
その他（自由記述）	4	3%
計	156	

Q 10 アニサキス食中毒になる可能性があると思う魚介類を選んでください（複数選択可）		
魚介類すべて	55	16%
サバ	80	23%
サンマ	27	8%
イワシ	28	8%
アジ	27	8%
サケ（サーモン）	32	9%
イカ	36	11%
カツオ	32	9%
ニシン	9	3%
キンメダイ	9	3%
その他（自由記述）	6	2%
計	341	

Q 11 アニサキス食中毒の予防に有効だと思う処理・方法を知っていますか		
知っている →Q 12へ	94	60%
知らない →Q 14へ	62	40%
計	156	

Q 12 アニサキス食中毒の予防に有効だと思う処理・方法を選んでください（複数選択可）		
加熱	89	49%
冷凍	49	27%
酢締め	16	9%
塩をふる	6	3%
薬味をのせる	1	1%
よく見る	17	9%
その他（自由記述）	4	2%
計	182	

Q 13 アニサキス食中毒の予防に関する情報はどこで知りましたか（複数選択可）		
インターネット	24	20%
テレビや新聞などのマスコミ	79	64%
本や雑誌	14	11%
保健所などの講演会	1	1%
お店	0	0%
その他（自由記述）	5	4%
計	123	

Q 14 アニサキス食中毒にならないために、行うべきだと思う取り組みはありますか（複数選択可）		
保健所による市民講座	52	24%
すべての魚介類の冷凍（販売品は、すべて解凍したものを使用）	12	6%
お店への注意喚起	108	50%
今まで通りでよい	25	12%
その他（自由記述）	18	8%
計	215	

● Q 2

☆重複する内容はまとめてあります

普段は切り身を買うが、たまに自分でさばくことがある。
 自分で食材としての魚を購入することはほとんど無い。調理済みのものは購入する。
 食べないので買わない
 家族がさばく
 妻がさばける。店で皮引きだけしてもらったり、切り身を買うこともある。

● Q 9

調理法
 自分で食材として魚介類を購入することはほとんど無い
 生食用を購入したら、アニサキスがないかよく探す
 懸念がある生食魚は冷凍を購入している

● Q 10

☆重複する内容はまとめてあります

わかりません
 詳細を知らない者へのQ5以降の質問は無意味
 たら
 ヒラメ プリ まぐろ等

● Q 12

切れ目を入れる
 よく噛む
 内臓を生で食べない よく噛む
 細かく切る

● Q 13

友達がかかった。
 調理師免許をとるとき勉強した
 食品を扱う会社に居たから
 自身が医療関係者です
 仕事柄知っている

● Q 14

☆重複する内容はまとめてあります

各人、特に料理をする人がアニサキス中毒に関して関心を持つこと。保健所などから注意喚起、新聞などメディアでも取り上げてもらう。
 岡崎市政だよりの別冊食中毒特集を配布する
 お店からの注意喚起
 消費者に理解してもらうため、説明書を配布する
 名称を聞いたことがあるのみのためわからない。食中毒関連だとも知らなかった。
 最終的には、本人が十分に注意するべきである
 市からメールを出す
 検査機器の導入等販売者の管理強化
 販売前にアニサキスの有無をチェックすることを義務化してほしい。
 保健所による店頭商品抜き打ちチェック
 家庭科で教える

☆アンケート回答にご協力いただいたみなさまへ

アニサキスに対する市民のみなさんの理解状況を把握することで、今後の業者や消費者などへアニサキスに関する正しい知識の普及啓発や食品衛生監視員への情報共有等に利用します。