

「お店の、お家の、大調査！～おさかな編～」アンケート結果

【アンケート概要】

目的：消費者や食品等事業者の取組み及び意識を調査し、今後の食品衛生に係る施策形成に活かすこと。

対象：一般消費者、大田区内食品事業者

実施期間：令和4年12月1日（木）から令和5年2月14日（火）まで

実施方法：電子申請、書面

【結果】

回答数：1393件（電子申請：1311件、書面82件）

※Q2、Q3、Q6～Q10の表の見方

例) Q2について

	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. 30分以内に食べたもの	11%	0%	9%	6%

消費者中の当該回答数／消費者総回答数 × 100

※Q4、Q5（Q3で「1. 全く知らなかった」と回答した人は対象外）の表の見方

例) Q4について

	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. メディアからの情報	88%	100%	48%	89%

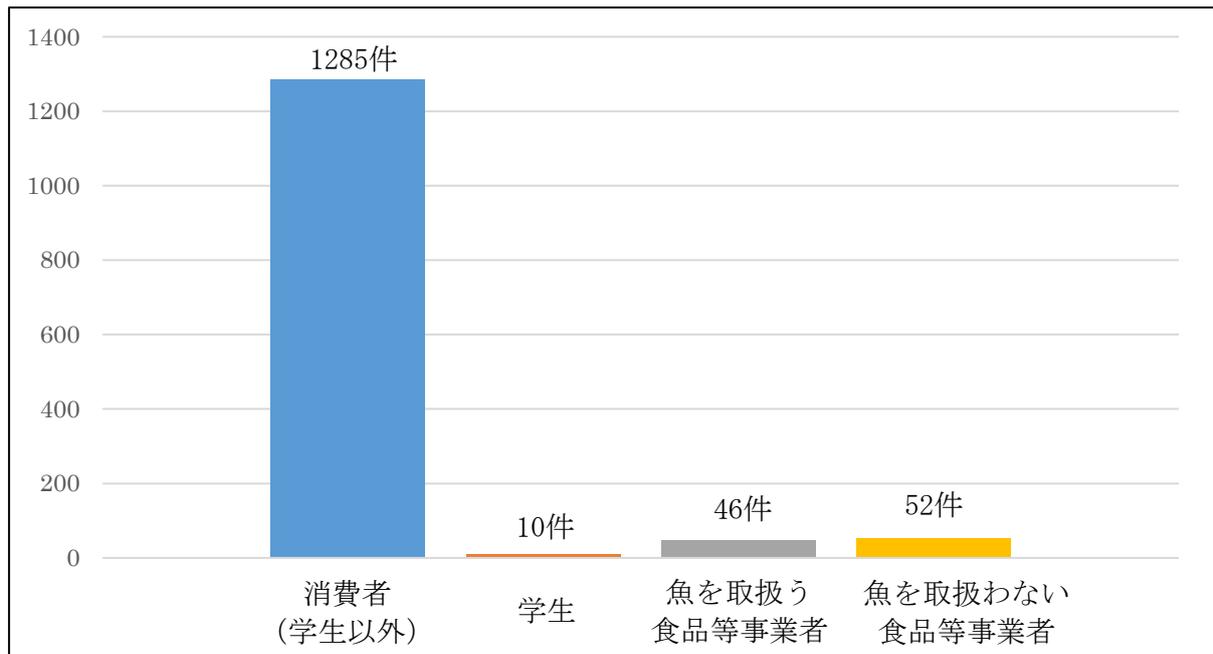
消費者中の当該回答数／消費者中Q3で「全く知らなかった」以外の回答数 × 100

※複数回答が可能のため、合計が100%を超える設問があります。

Q1.

あなたは次のどこに所属していますか。(1つだけ選択)

1. 消費者 (学生以外) : 1285 件
2. 学生 : 10 件
3. 魚を取扱う食品等事業者 (飲食業、魚介類関係業者など) : 46 件
4. 魚を取扱わない食品等事業者 : 52 件



◆以下、Q2～Q10では、

「消費者 (学生以外)」を『消費者』、

「魚を取扱う食品等事業者」を『魚あり事業者』、

「魚を取扱わない食品等事業者」を『魚なし事業者』と表現します。

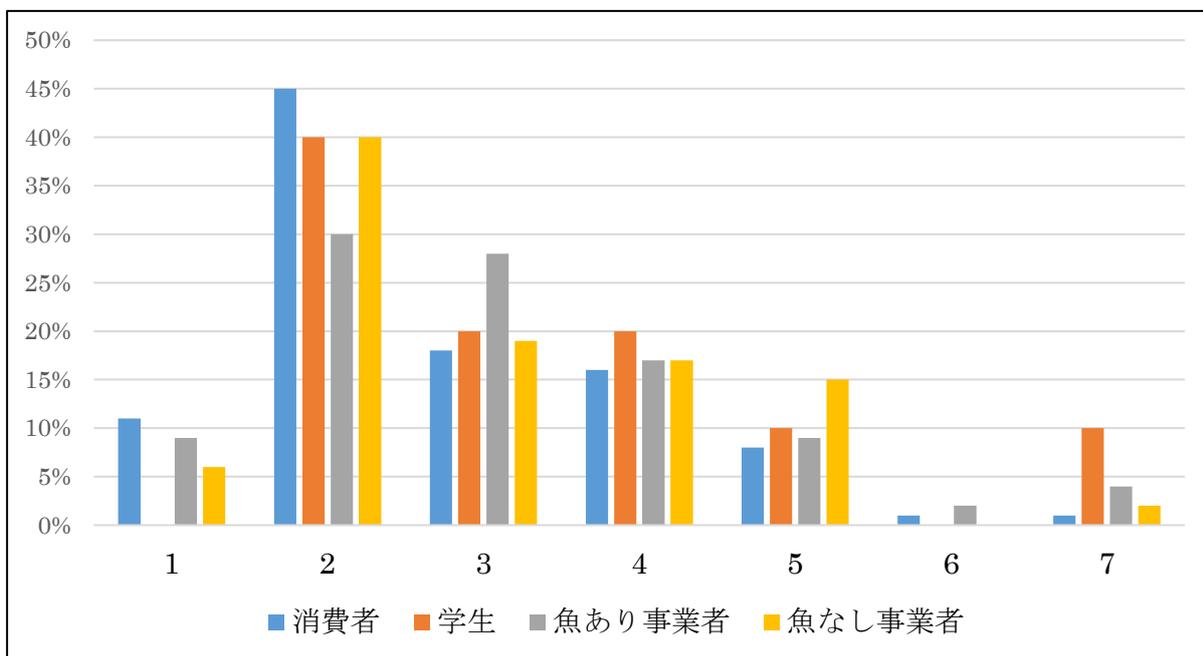
Q 2.

下痢や腹痛など体調が悪くなった時に、どれくらい前に食べた食事が原因とお考えですか。(1つだけ選択)

	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. 30分以内に食べたもの	11%	0%	9%	6%
2. 1～3時間前のもの	45%	40%	30%	40%
3. 3～6時間前のもの	18%	20%	28%	19%
4. 6時間～半日前程度のもの	16%	20%	17%	17%
5. 1日前程度のもの	8%	10%	9%	15%
6. それよりも前のもの	1%	0%	2%	0%
7. その他(自由回答)	1%	10%	4%	2%

その他(自由回答)

- ・食中毒原因物質により潜伏時間が違うので一概に決められない。
- ・食べ物によって症状がでる時間が違う。
- ・すぐには食事が原因と考えない。 等



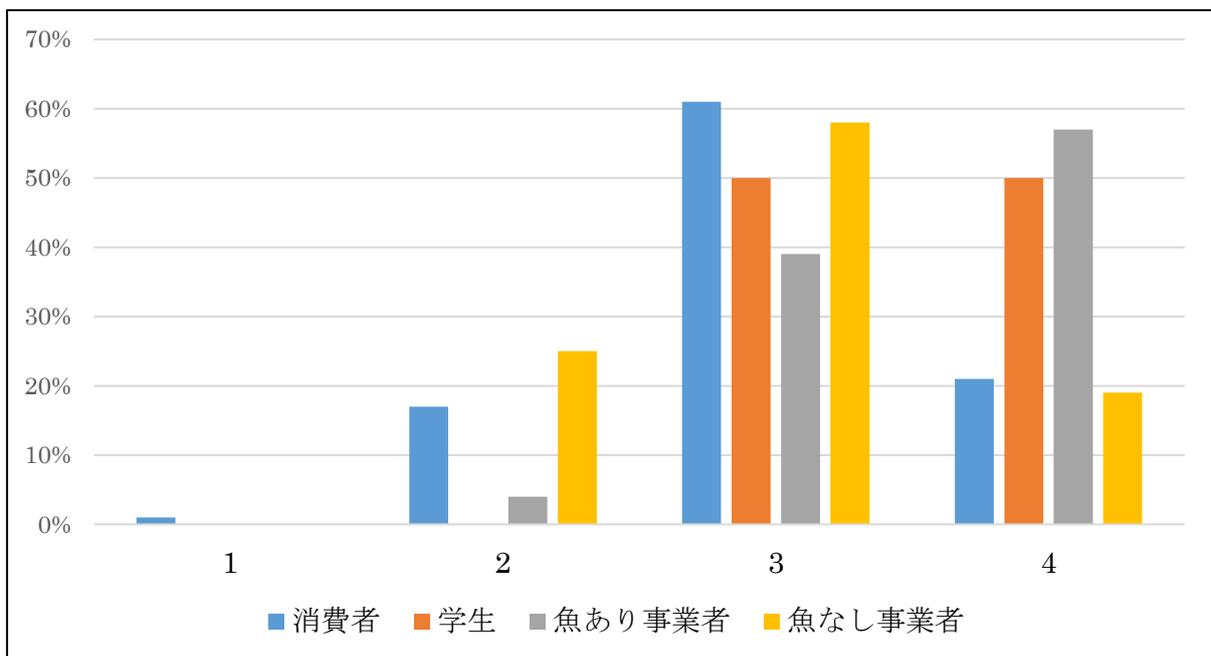
体調が悪くなった時、半日以上前に食べたものを疑うことが多いことが分かりました。令和4年に東京都で発生した食中毒件数が最も多かったアニサキスは食べてから発症までにかかる時間が8時間程ですが、次に多いカンピロバクターは2日～7日で、食中毒の原因となった物質によって異なります。保健所で食中毒の調査を行うときは、患者さんの症状や検便検査だけでなく、何日も前に食べた食事の状況調査を行うことで、原因の追究に努めています。

Q 3.

生の魚には「アニサキス」という寄生虫（約2～3cmで白色の少し太い糸状）がいることがあります。アニサキスについてどの程度知っていますか。

（1つだけ選択）

	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. 全く知らなかった	1%	0%	0%	0%
2. 名前は知っているが、実物を見たことはない	17%	0%	4%	25%
3. 腹痛を引き起こすなどの特徴は知っているが、実物を見たことはない	61%	50%	39%	58%
4. 特徴を知っていて、実物も見たことがある	21%	50%	57%	19%



アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。（右写真参照）幼虫は魚介類に寄生するため、寄生している魚介類を生で食べると、アニサキス幼虫がヒトの胃壁や腸壁に侵入し、食中毒を引き起こします。食中毒の多くが8時間以内に激しい腹痛を生じ、吐き気、嘔吐やじんましんなどの症状を伴う場合があります。

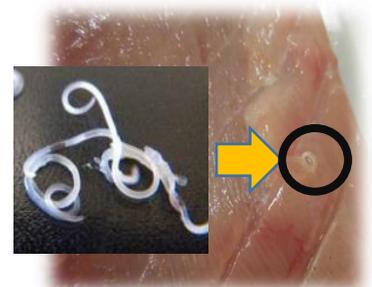


写真 サバに寄生するアニサキス

Q4.

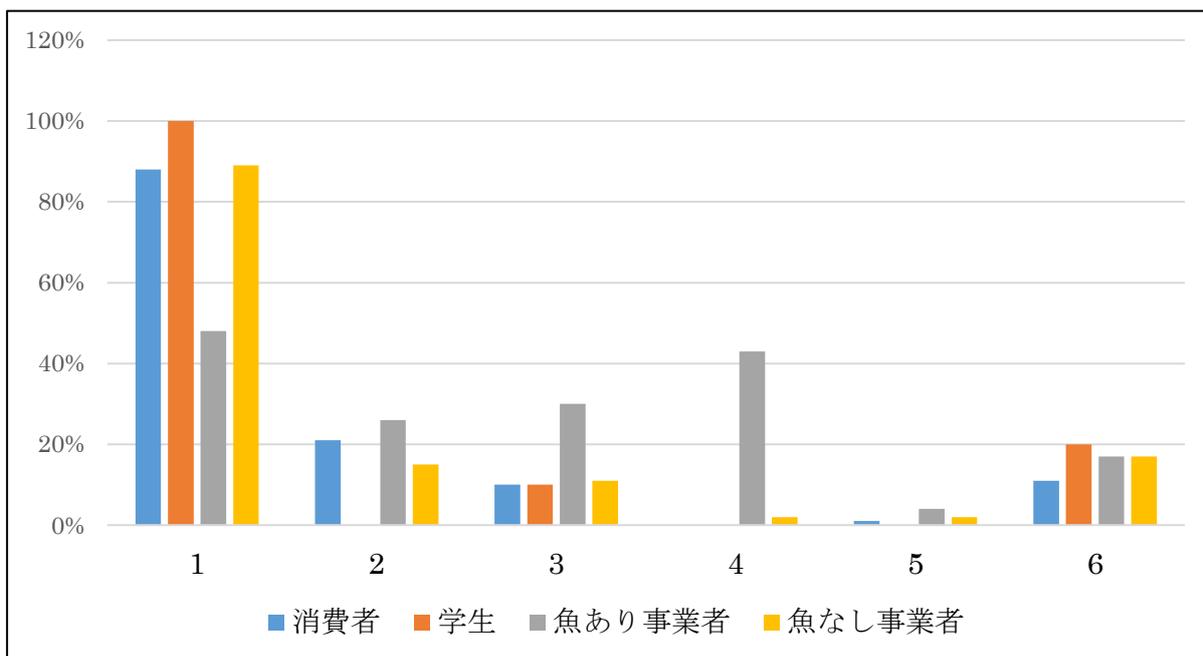
アニサキスをどのようにして知りましたか。(チェックはいくつでも)

※Q3で「1.全く知らなかった」と回答した人は対象外

	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. メディアからの情報 (雑誌、TV、インターネット等)	88%	100%	48%	89%
2. 事業者からの情報 (スーパーのPOP表示、事業者から直接聞く等)	21%	0%	26%	15%
3. 行政からの情報 (行政が作成したチラシ、動画等)	10%	10%	30%	11%
4. 魚を取扱う食品等事業者であるため、もともと知っていた	0%	0%	43%	2%
5. 実際にアニサキス症になったことがある	1%	0%	4%	2%
6. その他(自由回答)	11%	20%	17%	17%

その他(自由回答)

- ・家族や知り合いでアニサキス症になった人がいる。
- ・学校、料理教室や講習会などで学んだ。家族や友人に教わった。
- ・目黒寄生虫博物館で知った。 等

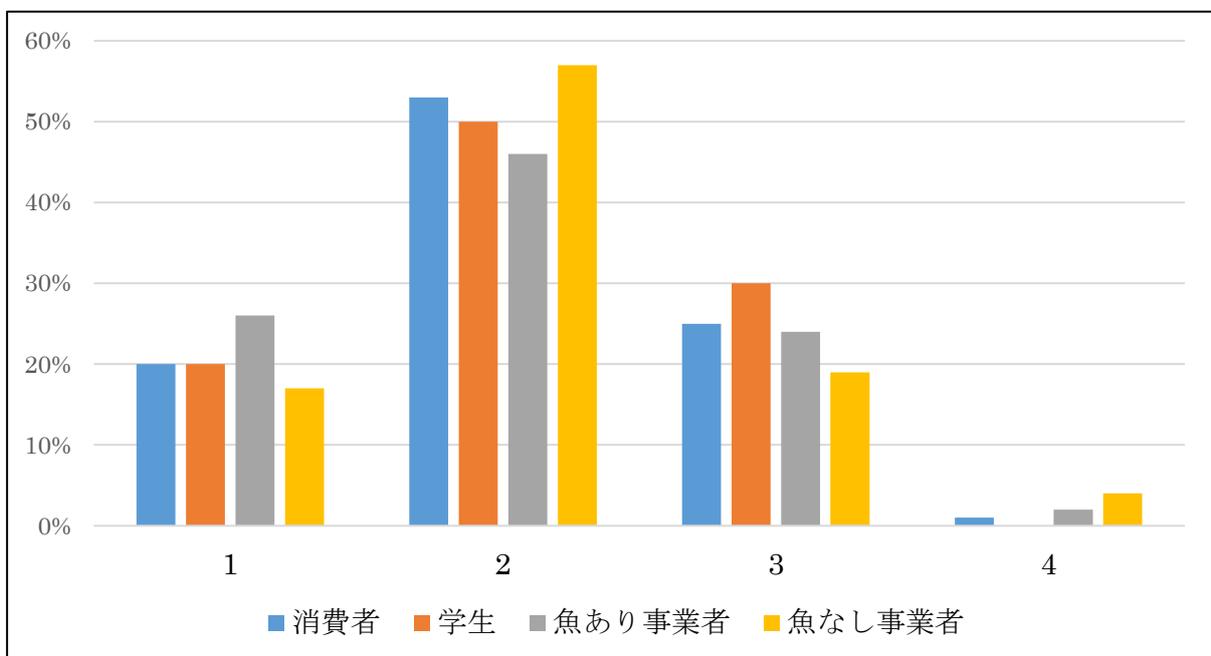


Q 5.

アニサキス食中毒に対して不安はありますか。(1つだけ選択)

※Q 3で「1. 全く知らなかった」と回答した人は対象外

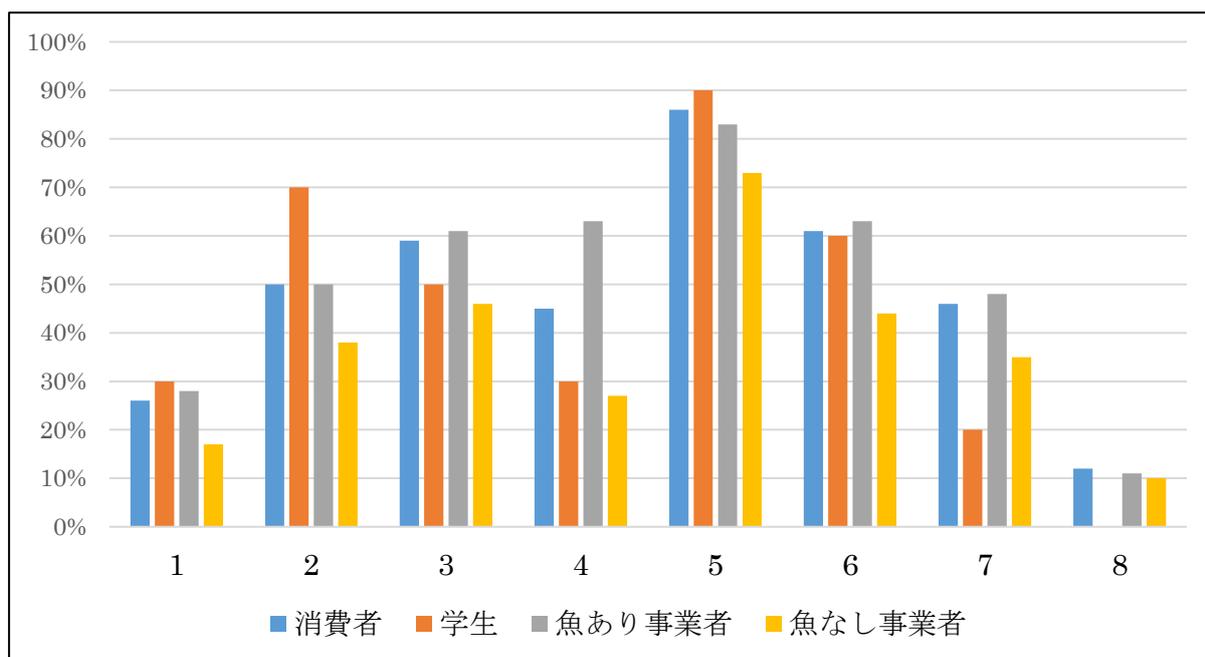
	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. とても不安を感じる	20%	20%	26%	17%
2. 不安を感じる	53%	50%	46%	57%
3. あまり不安に感じない	25%	30%	24%	19%
4. 全く不安に感じない	1%	0%	2%	4%



Q6.

アニサキスはどんな魚にいますか。(チェックはいくつでも)

	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. ヒラメ	26%	30%	28%	17%
2. イワシ	50%	70%	50%	38%
3. サンマ	59%	50%	61%	46%
4. スルメイカ	45%	30%	63%	27%
5. サバ	86%	90%	83%	73%
6. アジ	61%	60%	63%	44%
7. サケ	46%	20%	48%	35%
8. 上記以外の魚	12%	0%	11%	10%



アニサキスはどの魚にも寄生している可能性があります。養殖の魚でも、餌や飼育環境によってはアニサキスがいます。

東京都では、平成24年4月から令和2年3月にかけて、市場に流通する魚介類(天然および養殖)のアニサキス寄生状況について調査を行いました。(*)令和3年に東京都内で発生したアニサキス食中毒のうち、原因が特定されたものには、しめ鯖、イワシ、アジなどの魚がありますが、調査の結果では、他にも沢山の魚介類に寄生していることが分かりました。

*東京都福祉保健局 食品衛生の窓 魚種別アニサキスの寄生状況について

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anzen_info/anisakis/tyousa2.html

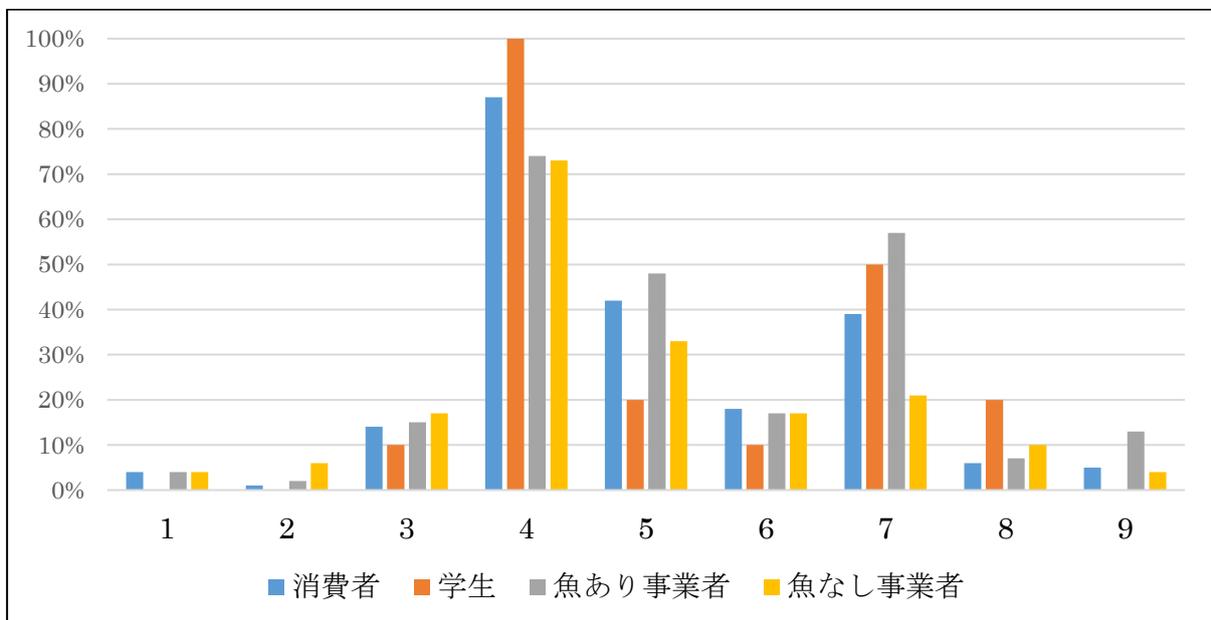
Q7.

アニサキス食中毒予防には何をすれば効果があると思いますか。
(チェックはいくつでも)

	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. わさびをつける	4%	0%	4%	4%
2. 醤油をつける	1%	0%	2%	6%
3. 酢でしめる	14%	10%	15%	17%
4. よく加熱する	87%	100%	74%	73%
5. 半日程度冷凍する	42%	20%	48%	33%
6. よく噛んで食べる	18%	10%	17%	17%
7. 丸の魚を処理する際は、内臓をすぐに除去する	39%	50%	57%	21%
8. 冷蔵庫内で冷却する (いわゆる冷やしこみ)	6%	20%	7%	10%
9. その他 (自由回答)	5%	0%	13%	4%

その他 (自由回答)

- ・目でよく確認する。
- ・-20℃で24時間以上冷凍する。
- ・切り込みを入れる 等

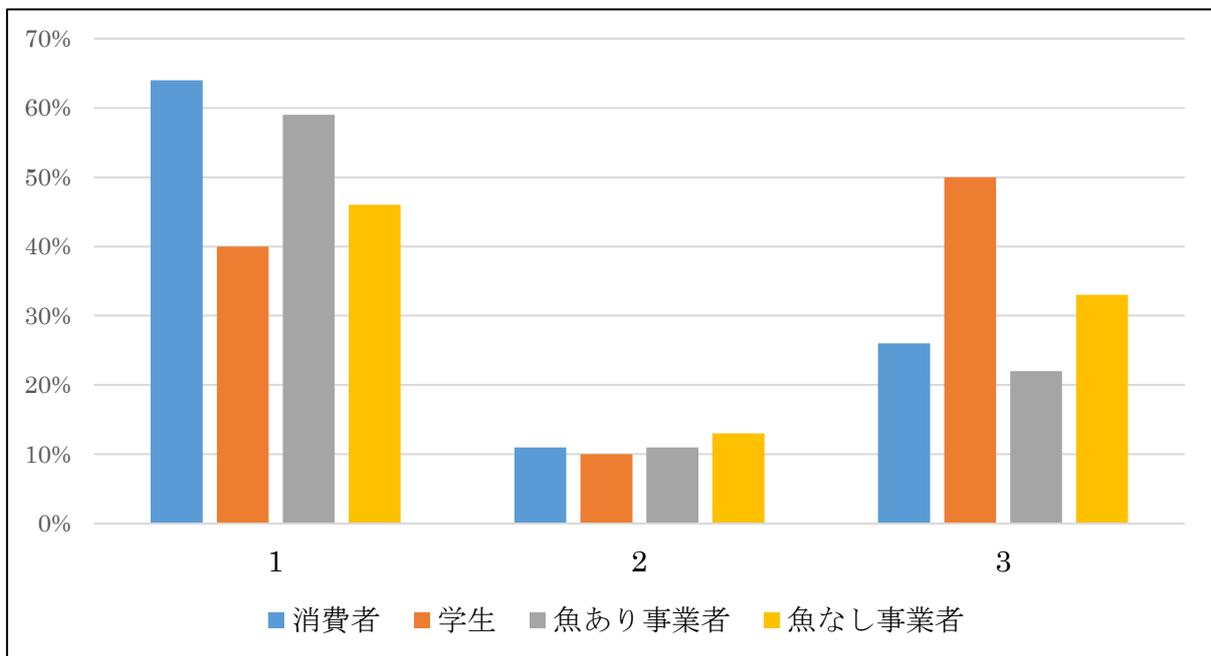


アニサキス食中毒を確実に防ぐには、「加熱調理」か「中心まで-20℃で24時間冷凍する」ことが効果的です。十分に冷凍されていないと、食中毒になることがあります。通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油、酢などでは死にません。冷凍しない魚を生で食べる場合は、新鮮なものを選び、内臓を早く除去し、アニサキスがないか目でよく確認しましょう。魚の内臓は絶対に生で食べないでください。

Q 8.

刺身などの魚介類は、冷凍後解凍したものと冷凍していないもののどちらを食べたいですか。(1つだけ選択)

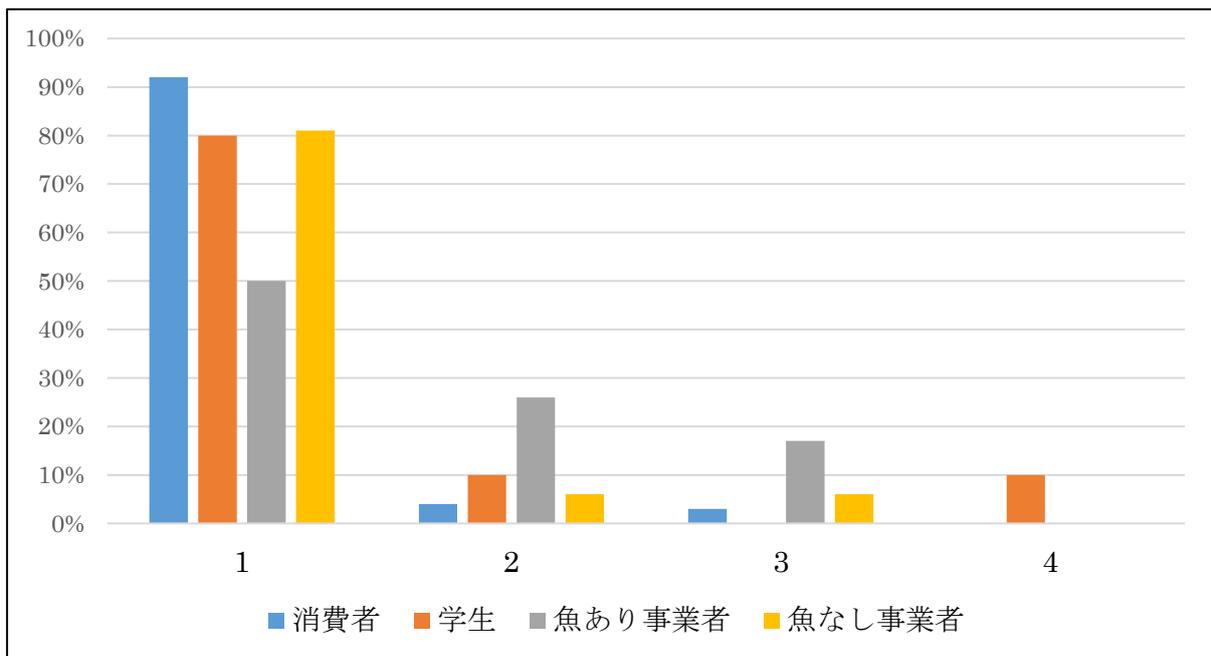
	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. 冷凍していないものを食べたい	64%	40%	59%	46%
2. 冷凍後解凍したものを食べたい	11%	10%	11%	13%
3. こだわりはない	26%	50%	22%	33%



Q 9.

クドアについてどの程度知っていますか。(1つだけ選択)

	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. 全く知らなかった	92%	80%	50%	81%
2. 名前は知っているが、実物を見たことはない	4%	10%	26%	6%
3. 下痢を引き起こすなどの特徴は知っているが、実物を見たことはない	3%	0%	17%	6%
4. 特徴を知っていて、実物も見たことがある	0%	10%	0%	0%



クドア・セプトエンクタータは、ヒラメに寄生する寄生虫（粘液胞子虫）の一種で、2010年に報告されました。10 μ m程度の胞子を形成して寄生しますが、アニサキスと異なり人の目では寄生していることが分かりません。クドアが多量に寄生したヒラメを生で食べると、食後数時間で下痢や嘔吐などの症状が起きます。食中毒を防ぐためには、「-20℃で4時間以上の冷凍」か「75℃5分以上の加熱」が有効です。

農林水産省と水産庁では、ヒラメの養殖場での適切な管理により、クドアがヒラメに寄生することを防止する取組みを行っています。

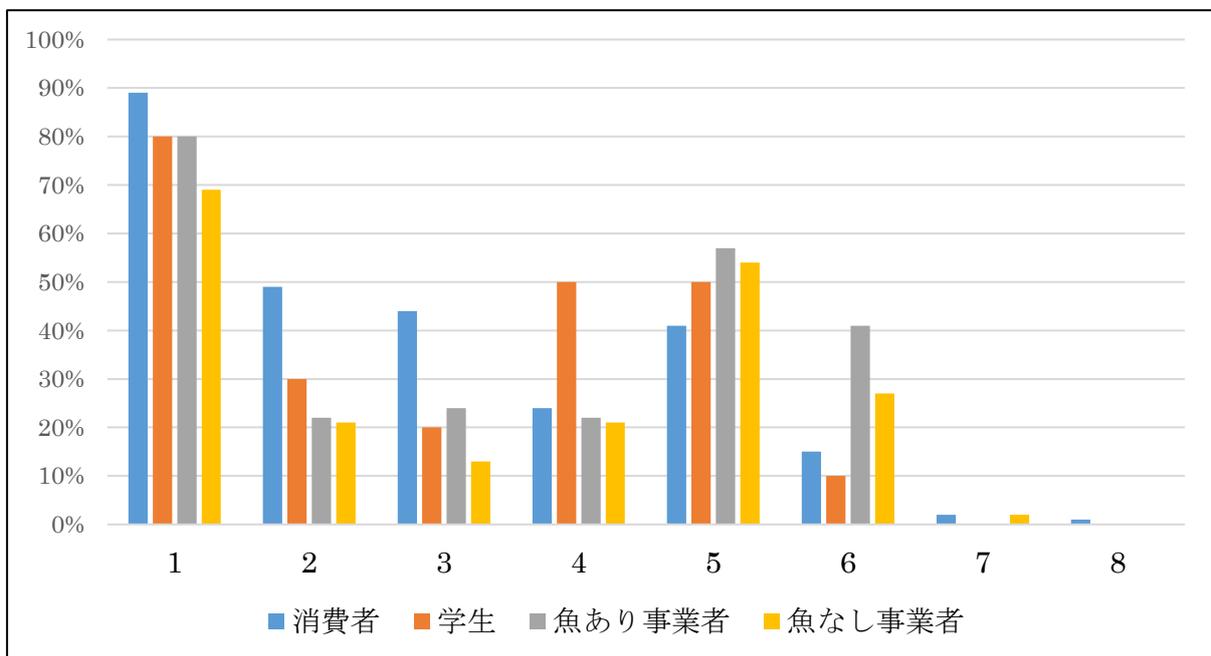
Q10.

食品衛生について、関心のある項目はどれですか。(チェックはいくつでも)

	消費者	学生	魚あり事業者	魚なし事業者
1. 食中毒	89%	80%	80%	69%
2. 遺伝子組換え食品	49%	30%	22%	21%
3. 輸入食品	44%	20%	24%	13%
4. いわゆる健康食品	24%	50%	22%	21%
5. 食物アレルギー	41%	50%	57%	54%
6. HACCPによる衛生管理	15%	10%	41%	27%
7. 関心のある項目はない	2%	0%	0%	2%
8. その他 (自由回答)	1%	0%	0%	0%

その他 (自由回答)

- ・食品添加物
- ・異物混入
- ・持続可能性 等



【まとめ】

今回のアンケートで消費者、食品等事業者ともに多くの方がアニサキスについて知っていることが分かりました。アニサキス食中毒の予防方法については「よく加熱する」と回答した割合が多かった一方、「冷凍する」ことで防げることは知っていても「-20℃で 24 時間」という冷凍の時間や温度まで回答できた方は少数でした。またアニサキス食中毒に対して 7 割程の方が不安を感じていますが、「刺身などの魚介類は冷凍後解凍したものを食べたい」と回答した割合が 1 割程となりました。魚を取扱う事業者以外の方は、ほとんどが「メディアからの情報」をきっかけにアニサキスを知ったと回答していますが、魚を取扱う事業者の方は「行政からの情報」や「もともと知っていた」と回答した方が多くみられました。

食品衛生の中でも「食中毒」への関心がとても高く、今後も正しい知識の普及啓発が必要だと感じました。令和 3 年 6 月 1 日に食品衛生法が改正されたことから、HACCP による衛生管理が義務化されましたが、食品等事業者に比べて消費者からの関心が低く、消費者への周知が今後の課題だと分かりました。

このアンケート結果を基に、保健所では、以下の点についての施策を強化する予定です。

- ・消費者の方が食品衛生に関する情報をより目にする場所で普及啓発活動を行うなど、発信方法を工夫すること。
- ・食品等事業者に対しては講習会や継続的な監視を通して、正しい食中毒予防方法を伝えていくこと。

最後になりますが、アンケートにご回答いただいた皆様、ご多忙の中ご協力いただき、ありがとうございました。今後も大田区の食品衛生の向上を推進していくため、ご理解、ご協力を、どうぞよろしくお願いいたします。