

食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報

○その他—その他

米国食品医薬品庁 (FDA)、食品安全調査の結果、消費者の知識は向上したがまだ改善の余地があると公表

公表日：2016年11月17日 情報源：米国食品医薬品庁(FDA)

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm529604.htm>

米国食品医薬品庁(FDA)は11月17日、食品安全調査の結果、消費者の知識は向上したがまだ改善の余地があると公表した(前回調査は、2010年)。

FDAは2015年10月6日から2016年1月17日の間、18歳以上の米国人4,169人に対して消費者の食品に対する考え方、行動様式及び知識に関する調査を行った。この報告書の中でFDAは、この調査で判明した主な事柄として以下の10項目を紹介している。

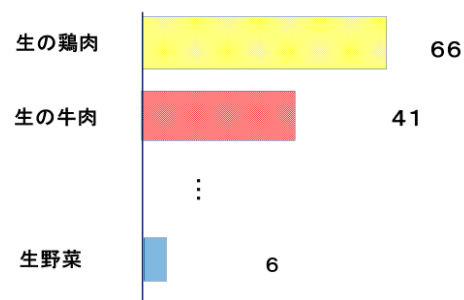
1. 消費者は、家庭で調理するのに比較して、レストランで調理された食品から食中毒になりやすいと考えている。

回答者の54%が、家庭で調理するのに比較して、レストランで食中毒になることが「もっとよくあること」と回答している。

2. 消費者は、生野菜よりも生の鶏肉及び生の牛肉が汚染されていると懸念している。

生の鶏肉(66%)及び生の牛肉(41%)に病原菌がある「可能性が非常に高い(very likely)」と回答している一方、生野菜のそれは6%であった。

病原菌がある「可能性が非常に高い」と思う食材(回答率%)



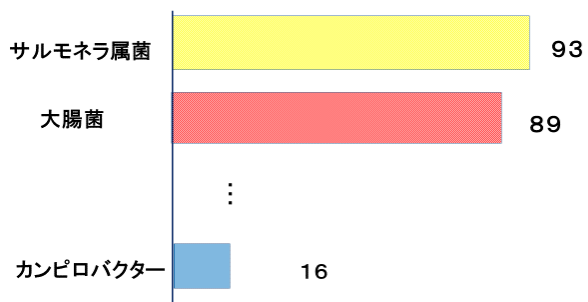
3. 病原菌に関する認知度

病原菌の認知度は、サルモネラ属菌(93%)及び大腸菌(89%)が高く、カンピロバクター(16%)は低い。

4. 手洗い

消費者は、食品の調理前(75%が常に石鹸使用)又は生卵を割った後(43%)よりも、生の食肉(85%)又は生魚(85%)に触れた後石鹸で手を洗う可能性が高い(more likely)。

病原菌に関する認知度(回答率%)



5. 食品温度計の所持及び使用

回答者の67%が食品温度計を所持していると回答した。使用率は、鶏肉部位には19%、ベイクドエッグには6%及びハンバーグ(ハンバーガー)には10%。ロースト時は回答者の38%が常に食品温度計を使用している。

6. 大部分の消費者は、生の食肉を切った後まな板を洗う。

生の食肉/鶏肉/魚を切った後に他の食品を切る時、そのまな板を洗う又は別のまな板を使用する割合は回答者の約90%である。

7. 大部分の消費者は、調理後2時間以内に食肉/鶏肉料理を冷蔵する。

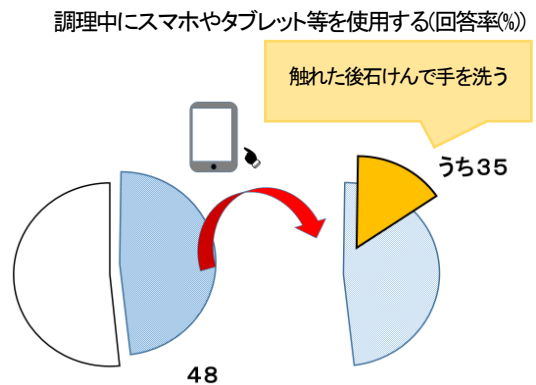
調理後、2時間以内に食肉/鶏肉料理を冷蔵する割合は、回答者の83%である。

8. 大部分の消費者は、鶏肉部位又は丸鶏を調理前に洗う。

回答者の67%が、調理前に生の鶏肉部位を常に洗ったと回答。また、68%が、調理前に丸鶏又は丸ごとの七面鳥を常に洗ったと回答した。最も一般的な方法は、水洗いであった(94%が鶏肉部位で、90%が丸鶏又は丸ごとの七面鳥でこの方法を使用した)。

9. 消費者の48%が、調理中スマホやタブレット等のデバイスを使用する。

その回答者の、35%だけが調理中デバイスに触れた後、石鹸で手を洗う。



10. 回答者の65%が、機械的に柔らかくした牛肉 (mechanically tenderized beef) について聞いたことが無かった。

回答者の44%が、店でそれを見かけても全く購入しそがないと回答した。2016年5月から、その表示が義務付けられている。

○関連情報 (海外)

・米国食品医薬品庁 (FDA)

食品安全調査 (2010)

<http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/ConsumerBehaviorResearch/ucm259074.htm>

食品安全調査 (2006)

<http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/ConsumerBehaviorResearch/ucm080374.htm>

○関連情報 (国内)

・消費者庁、消費者の手洗い等に関する実態調査 (平成27年11月12日)

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/151112kouhyou_1.pdf#search=%27%E6%B6%88%E8%B2%BB%E8%80%85%E3%81%AE%E6%89%8B%E6%B4%97%E3%81%84%E7%AD%89%E3%81%AB%E9%96%A2%E3%81%99%E3%82%8B%E5%AE%9F%E6%85%8B%E8%AA%BF%E6%9F%BB%27

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい。