

平成 19 年度食品安全確保総合調査結果の概要

－鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリの
食品健康影響評価に関する調査－

1 事業名

鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリの食品健康影響
評価に関する調査

2 調査委託先

株式会社三菱総合研究所

3 調査の目的

鶏肉を主とするカンピロバクター・ジェジュニ／コリ（以下、「カンピロバクター」）
に関する食品安全委員会における食品健康影響評価（以下、「リスク評価」）に資す
るための基礎データ収集として、我が国における消費者及び調理従事者等の食品の
取扱い者の行動に関する実態調査を行い、調査結果の整理・分析を行うとともに、
食品安全委員会において構築が検討されている、カンピロバクターのリスク評価に
適用する定量的情報として活用することを目的とする。

4 調査の項目

(1) 一般消費者を対象としたアンケート調査

○基本属性

年齢（年代）、性別、仕事の種類、調理の別、食品購入頻度、過去のカンピロ
バクターによる健康被害の状況

○回答項目

- ①家庭での鶏肉（鶏肉料理）の利用状況について
- ②外食での鶏肉（鶏肉料理）の利用状況について
- ③鶏肉を調理する際の鶏肉（原料）の状態等について
- ④鶏肉の調理に際し食中毒を防止するために取り組んでいること
- ⑤原料鶏肉の表示の確認・遵守状況について

(2) 鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者を対象としたアンケート調査

○基本属性

年齢（年代）、性別、従事年数、役職、施設の規模（営業・築後年数を含む）、
提供食数（メニュー数を含む）、1回の調理量

○回答項目

- ①調理する鶏肉（原料）の状態等について
- ②調理するまでの鶏肉（原料）ごとの保管状態について
- ③鶏肉の調理に際し食中毒を防止するために取り組んでいること

(3) 鶏肉を取り扱う食肉販売店（食肉処理施設を含む）の従事者を対象としたアン
ケート調査

○基本属性

年齢（年代）、性別、従事年数、担当作業、役職、施設の規模（営業・築後年
数を含む）、施設の所在地（地域）、販売数量（品目数を含む）

○回答項目

- ①取り扱う鶏肉(原料)の状態等について
- ②鶏肉(原料)の種類ごとの保管状態について
- ③食中毒を防止するために取り組んでいること
- (4) 鶏肉を取り扱う食品製造施設(食肉製品・そうざい)の従事者を対象としたアンケート調査
 - 基本属性
 - 年齢(年代)、性別、従事年数、担当作業、役職、施設の規模(営業・築後年数を含む)、製造数量(品目数を含む)
 - 回答項目
 - ①取り扱う鶏肉(原料)の状態等について
 - ②鶏肉(原料)の種類ごとの保管状態について
 - ③食中毒を防止するために取り組んでいること
- (5) 調査結果の分析

フードチェーンの末端側に位置する飲食店、食肉販売店及び食品製造施設における食品の取扱実態や一般消費者の摂食行動を踏まえ、カンピロバクター食中毒の発生に影響を及ぼす要因等以下の項目について分析すること。

 - ① 各事業者の食品取扱い及び消費者の摂食行動を踏まえたカンピロバクター摂取量とカンピロバクター食中毒の発生割合について
 - ② カンピロバクター食中毒の発生に影響(寄与)を及ぼす各者の行動(食品の取扱い、摂食行動)及びその割合について
 - ③ 消費行動の地域バラツキと食中毒統計上のカンピロバクター食中毒発生状況のバラツキとの関係及びその要因について
 - ④ カンピロバクター食中毒発生状況と調査結果(健康被害の状況)との比較について

5 調査対象

調査の対象及び標本数については、以下のとおりとした。

調査の対象	標本数
一般消費者	6,181人
鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者	515人
鶏肉を取り扱う食肉販売店の従事者	206人
鶏肉を取り扱う食品製造施設の従事者	103人

6 調査方法

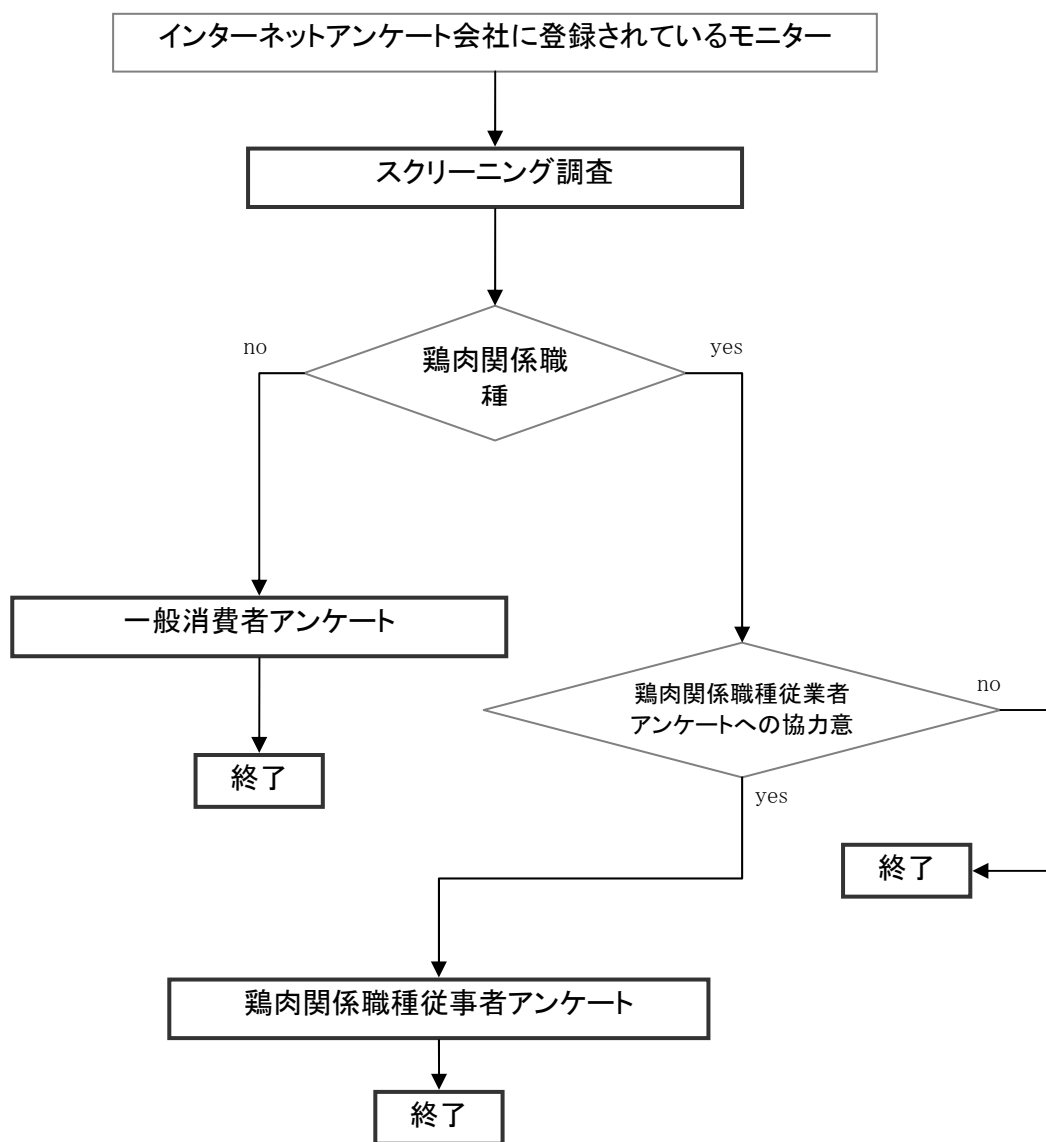
(1) 調査対象の抽出方法

インターネットを用いたアンケート形式による調査とし、一般消費者の標本数については下表のとおり6,000人を対象とした。

なお、居住地域別の鶏肉に係る消費行動・喫食行動の実態および差異を把握するため、インターネットアンケート会社のモニター属性に基づいて、居住地域別に回答数を設定した。

	モニター数	標本数	
北海道	27,996	500	
東北	32,138	500	
関東	270,208	1,400	
北陸	17,599	400	
中部	74,456	甲信 9,407	300
		東海 65,049	400
近畿	109,479	1,000	
中国	28,938	山陰 4,235	200
		山陽 24,703	300
四国	14,060	300	
九州	44,758	500	
沖縄	4,221	200	
合計	623,853	6,000	

また、本調査の対象に含まれる鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者、食肉販売店の従事者、食品製造施設の従事者（以下、鶏肉関係職種従事者）については、下図のとおり、鶏肉関係職種従事者を抽出するためのスクリーニング調査を実施して抽出を行った。



(2) 質問項目設定に当たっての留意事項

リスク評価モデルに適用することを前提とした定量的情報を把握できるように調査項目を設定した。

具体的には、別途検討されるリスク評価モデルに適用するため、定量的な喫食量、調理手順、衛生管理等の状況を把握する必要があることから、以下の a~aj の区分について質問項目を設定した。

【一般消費者】

<一般>

[家庭における喫食量]

			生食 (喫食)	加熱		
				不十分 (喫食)	十分(二次汚染)	
			RTEあり		RTEなし	
家庭	自分で調理	鶏肉	a	g	m	s
		鶏内臓肉	b	h	n	t
	家族が調理	鶏肉	c	i	o	u
		鶏内臓肉	d	j	p	v
外食・弁当等	鶏肉	e	k	q	w	
	鶏内臓肉	f	l	r	x	

※eとk、fとは一般調査では把握出来ないため、飲食店調査等で把握する必要がある。

※()内はモデルにおけるカンピロバクターの暴露経路を表す。

※家庭での喫食のうち「自分で調理」して喫食する場合、リスクは「自らコントロール」できる。

※家庭での喫食のうち「家族が調理」して喫食する場合は、リスクをコントロール出来ない点で、外食・弁当等と同等と考えられる。

※ただし、「家族が調理する場合」と「外食・弁当等」では喫食する環境が異なるため、本調査の設問では、「自分で調理」「家族が調理」「外食・弁当等」の3区分について、喫食量等を把握する。

[家庭における調理手順等]

手洗いの状況	y
調理する食材の順番	z
調理器具の消毒の状況	aa

【鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者】

[飲食店における調理手順等]

手洗いの状況	ab
調理する食材の順番	ac
調理器具の消毒の状況	ad

【鶏肉を取り扱う食肉販売店従事者】

[食肉販売店における調理手順等]

手洗いの状況	ae
調理する食材の順番	af
調理器具の消毒の状況	ag

【鶏肉を取り扱う食品製造施設（食肉製品・総菜）従事者】

[食品製造施設における調理手順等]

手洗いの状況	ah
調理する食材の順番	ai
調理器具の消毒の状況	aj

また、カンピロバクターは流通段階において鶏肉が冷凍で保存されることによって、濃度が減少することが考えられる¹。そこで、今後、流通段階での保存状態による濃度の減少がリスク評価モデルにおいて考慮されることを想定し、鶏肉の保存状態についての調査項目を設定した。

7 調査結果

- (1) 一般消費者を対象としたアンケート調査
- (2) 鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者を対象としたアンケート調査
- (3) 鶏肉を取り扱う食肉販売店（食肉処理施設を含む）の従事者を対象としたアンケート調査
- (4) 鶏肉を取り扱う食品製造施設（食肉製品・そうざい）の従事者を対象としたアンケート調査 別記記載
- (5) 調査結果の分析（一部抜粋）

¹ Health Canada のリスクアセスメントモデル（A Quantitative Risk Assessment Model for C.jejuni in Fresh Poultry, Aamir M. Fazil, Ruff Lowman, Norman Stern, Anna M. Lammerding, Health Canada, 1999.12）では、保存温度と保存期間の関数としてモデル化されている。

(1) 一般消費者調査

Q1	あなたご自身は、どのくらいの頻度で調理をしますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答		
		N	%
1	ほぼ毎食	2,271	36.7
2	1日に1食程度	697	11.3
3	1週間に4～5食程度	382	6.2
4	1週間に2～3食程度	624	10.1
5	1週間に1食程度	524	8.5
6	半月に1食程度	229	3.7
7	1ヶ月に1食程度	258	4.2
8	2～3ヶ月に1食程度	153	2.5
9	4～6ヶ月に1食程度	127	2.1
10	年に1食程度	74	1.2
11	ほとんどしない	842	13.6
全体		6,181	100.0

Q2	あなたは、普段、どのくらいの頻度で食材の買い物をしますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答		
		N	%
1	ほぼ毎日	438	8.3
2	1週間に4～5回程度	787	14.9
3	1週間に2～3回程度	2,007	38.1
4	1週間に1回程度	1,318	25.0
5	半月に1回程度	253	4.8
6	1ヶ月に1回程度	152	2.9
7	2～3ヶ月に1回程度	96	1.8
8	4～6ヶ月に1回程度	43	0.8
9	年に1回程度	20	0.4
10	ほとんどしない	151	2.9
全体		5,265	100.0

Q3	あなたは、過去1ヶ月以内に血が混ざった下痢、1日3回以上の下痢又は嘔吐のいずれかを起こしたことがありますか。 当てはまるものどちらか1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	ない	5,444	88.1
2	ある	737	11.9
全体		6,181	100.0

Q4	あなたは、下痢や嘔吐を起こした際、以下のいずれかに該当して いましたか。 当てはまるもの全てを選択してください。 複数回答		
		N	%
1	下痢や嘔吐を伴う慢性疾患等の既往症がある	66	9.0
2	副作用として下痢や嘔吐を起こすような薬を飲んだ	18	2.4
3	下痢や嘔吐を起こすほどお酒を飲んだ	99	13.4
4	妊娠中であった	11	1.5
5	月経期間であった	60	8.1
6	この中に当てはまるものはない	517	70.1
全体		737	100.0

Q5	あなたは、下痢を起こした際、医療機関を受診しましたか。 当てはまるものどちらか1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	受診した	133	18.0
2	受診しなかった	604	82.0
全体		737	100.0

Q6	医療機関を受診した際、検便を受けましたか。 当てはまるものどちらか1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	検便を受けた	27	20.3
2	検便を受けなかった	106	79.7
全体		133	100.0

Q7	医師の診断で、カンピロバクターによる腸炎と言われましたか？ 当てはまるもの1つを選択してください。		
		単一回答	N
1	言われた	6	22.2
2	言われなかった	18	66.7
3	覚えていない	3	11.1
全体		27	100.0

Q8	あなたが起こした下痢の原因が鶏生肉と考えられるものがありましたか。 当てはまるものどちらか1つを選択してください。		
		単一回答	N
1	ない	632	85.8
2	ある	105	14.2
全体		737	100.0

Q9	Q1のご自身で調理する頻度の質問で、1から9とお答えの方にお伺いいたします。 普段、あなたご自身で鶏肉(内臓肉以外)を調理する頻度、ご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を食べる頻度、をそれぞれお選びください。	1		2	
		①普段、あなたご自身で鶏肉(内臓肉以外)を調理する頻度		②ご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を食べる頻度	
		単一回答	N	%	N
1	ほぼ毎食	53	1.0	42	0.7
2	1日に1食程度	71	1.3	70	1.1
3	1週間に4~5食程度	225	4.3	170	2.8
4	1週間に2~3食程度	1137	21.6	1007	16.3
5	1週間に1食程度	1356	25.8	1548	25.0
6	半月に1食程度	600	11.4	768	12.4
7	1ヶ月に1食程度	421	8.0	460	7.4
8	2~3ヶ月に1食程度	253	4.8	282	4.6
9	4~6ヶ月に1食程度	153	2.9	207	3.3
10	年に1食程度	143	2.7	124	2.0
11	ほとんどしない・食べない	853	16.2	1503	24.3
全体		5,265	100	6,181	100

Q10	ご自分で鶏肉(内臓肉以外)を調理する際、加熱調理しない食材(サラダ等)と一緒に作る頻度はどの程度ですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。		
		単一回答	N
1	ほぼ毎回	368	8.3
2	2回に1回程度	526	11.9
3	3~4回に1回程度	822	18.6
4	10回に1回程度	896	20.3
5	ほとんどない	1,800	40.8
全体		4,412	100.0

Q11	ご自分で調理をして、またご自分以外の家族が調理した食事で、鶏肉(内臓肉以外)を主菜として食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 (参考)小さめの鶏肉唐揚げ1個は約40g、骨付きフライドチキン1個は約50gです。	1		2	
		①あなたがご自分で調理をして鶏肉(内臓肉以外)を主菜として食べる場合		②ご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を主菜として食べる場合	
		単一回答	N	%	N
1	50g以下	342	7.8	429	9.2
2	100g位	1176	26.7	1293	27.6
3	150g位	1034	23.4	1120	23.9
4	200g位	974	22.1	1010	21.6
5	250g位	399	9.0	450	9.6
6	250g位	195	4.4	195	4.2
7	350g位	73	1.7	44	0.9
8	400g位	87	2.0	58	1.2
9	450g位	32	0.7	17	0.4
10	500g以上	100	2.3	62	1.3
全体		4,412	100	4,678	100

Q12	ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で、「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通した鶏肉(内臓肉以外)を食べることはありますか。 当てはまるものを1つ選択してください。	1		2	
		N	%	N	%
1	ない	3862	87.5	3833	81.9
2	ある	550	12.5	845	18.1
	単一回答	4,412	100	4,678	100

Q13	ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通した鶏肉(内臓肉以外)を食べる頻度はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。	1		2	
		N	%	N	%
1	1週間に2~3回以上	11	2.0	12	1.4
2	1週間に1回程度	43	7.8	69	8.2
3	半月に1回程度	111	20.2	146	17.3
4	1ヶ月に1回程度	123	22.4	160	18.9
5	2~3ヶ月に1回程度	108	19.6	175	20.7
6	4~6ヶ月に1回程度	68	12.4	125	14.8
7	年に1回程度	43	7.8	85	10.1
8	数年に1回程度	43	7.8	73	8.6
	単一回答	550	100	845	100

Q14	ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通した鶏肉(内臓肉以外)を食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 (参考)ささみ1本は約50gです。	1		2	
		N	%	N	%
1	50g以下	116	21.1	207	24.5
2	100g位	210	38.2	313	37.0
3	150g位	93	16.9	141	16.7
4	200g位	71	12.9	100	11.8
5	250g位	27	4.9	44	5.2
6	250g位	22	4.0	22	2.6
7	350g位	4	0.7	8	0.9
8	400g位	5	0.9	4	0.5
9	450g位	0	0.0	1	0.1
10	500g以上	2	0.4	5	0.6
	単一回答	550	100	845	100

Q15	ご自分で鶏肉(内臓肉以外)の加熱調理を行う場合、またご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を食べる際、鶏肉(内臓肉以外)の中心部まで十分に火が通ってなく、肉の色がピンク色であることがありますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。	1		2	
		N	%	N	%
1	ほとんどない	2795	63.3	3048	65.2
2	まれにある	1178	26.7	1183	25.3
3	ときどきある	317	7.2	365	7.8
4	よくある	122	2.8	82	1.8
	単一回答	4,412	100	4,678	100

Q16	ご自分で食事で鶏肉(内臓肉以外)の加熱調理を行う場合、またご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を食べる際、鶏肉(内臓肉以外)の中心部まで十分に火が通っていないかった時、あなたはどうしますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答	1		2	
		①ご自分で食事で鶏肉(内臓肉以外)の加熱調理を行う場合		②ご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を食べる際	
		N	%	N	%
1	食べない	68	4.2	138	8.5
2	再加熱後に食べる	1265	78.2	1075	66.0
3	そのまま食べる	284	17.6	417	25.6
	全体	1,617	100	1,630	100

Q17	Q1のご自身で調理する頻度の質問で、1から9とお答えの方にお伺いいたします。普段、あなたご自身でどのくらいの頻度で鶏内臓肉を調理しますか？ またご自分以外の家族が調理した食事で、どのくらいの頻度で鶏内臓肉を食べますか？ 最も当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答	1		2	
		①普段、あなたご自身で、鶏内臓肉を調理する頻度		②ご自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉を食べる頻度	
		N	%	N	%
1	ほぼ毎食	16	0.3	12	0.2
2	1日に1食程度	32	0.6	37	0.6
3	1週間に4～5食程度	45	0.9	34	0.6
4	1週間に2～3食程度	195	3.7	197	3.2
5	1週間に1食程度	383	7.3	441	7.1
6	半月に1食程度	402	7.6	426	6.9
7	1ヶ月に1食程度	309	5.9	363	5.9
8	2～3ヶ月に1食程度	311	5.9	363	5.9
9	4～6ヶ月に1食程度	227	4.3	313	5.1
10	年に1食程度	224	4.3	270	4.4
11	ほとんどしない・食べない	3121	59.3	3725	60.3
	全体	5,265	100	6,181	100

Q18	ご自分で鶏内臓肉を調理する際、加熱調理しない食材(サラダ等)と一緒に調理する頻度はどの程度ですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答	N	%
		1	ほぼ毎回
2	2回に1回程度	186	8.7
3	3～4回に1回程度	292	13.6
4	10回に1回程度	295	13.8
5	ほとんどない	1,207	56.3
	全体	2,144	100.0

Q19	ご自分で調理をして、またはご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を主菜として食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 (参考)焼き鳥のレバー串 1串は約40gです。 単一回答	1		2	
		①ご自分で調理をして鶏内臓肉を主菜として食べる場合		②ご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を主菜として食べる場合	
		N	%	N	%
1	50g以下	592	27.6	692	28.2
2	100g位	664	31.0	791	32.2
3	150g位	393	18.3	416	16.9
4	200g位	249	11.6	297	12.1
5	250g位	140	6.5	138	5.6
6	250g位	64	3.0	83	3.4
7	350g位	13	0.6	13	0.5
8	400g位	19	0.9	11	0.4
9	450g位	1	0.0	3	0.1
10	500g以上	9	0.4	12	0.5
	全体	2,144	100	2,456	100

Q20	ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べることはありますか。 当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答	1		2	
		①ご自分の調理で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる		②ご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる	
		N	%	N	%
1	ない	1979	92.3	1979	85.9
2	ある	165	7.7	165	14.1
	全体	2,144	100	2,144	100

Q21	ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる頻度はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。	1		2	
		①ご自分で調理して「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる頻度		②ご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる頻度	
		N	%	N	%
	単一回答				
1	1週間に2~3回以上	2	1.2	3	0.9
2	1週間に1回程度	15	9.1	17	4.9
3	半月に1回程度	24	14.5	45	13.0
4	1ヶ月に1回程度	35	21.2	64	18.5
5	2~3ヶ月に1回程度	34	20.6	72	20.8
6	4~6ヶ月に1回程度	19	11.5	55	15.9
7	年に1回程度	20	12.1	64	18.5
8	数年に1回程度	16	9.7	26	7.5
	全体	165	100	346	100

Q21	ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる頻度はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。	1		2	
		①ご自分で調理して「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる頻度		②ご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる頻度	
		N	%	N	%
	単一回答				
1	50g以下	52	31.5	106	30.6
2	100g位	50	30.3	107	30.9
3	150g位	21	12.7	57	16.5
4	200g位	17	10.3	34	9.8
5	250g位	16	9.7	22	6.4
6	250g位	6	3.6	15	4.3
7	350g位	1	0.6	1	0.3
8	400g位	0	0.0	1	0.3
9	450g位	0	0.0	0	0.0
10	500g以上	2	1.2	3	0.9
	全体	165	100	346	100

Q23	ご自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合、またご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際、鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることがありますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。	1		2	
		①ご自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合		②ご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際	
		N	%	N	%
	単一回答				
1	ほとんどない	1712	79.9	1961	79.8
2	まれにある	311	14.5	345	14.0
3	ときどきある	100	4.7	135	5.5
4	よくある	21	1.0	15	0.6
	全体	2,144	100	2,456	100

Q24	ご自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合、またご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際、鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通っていない時、あなたはどうしますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。	1		2	
		①ご自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合		②ご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際	
		N	%	N	%
	単一回答				
1	食べない	35	8.1	71	14.3
2	再加熱後に食べる	321	74.3	308	62.2
3	そのまま食べる	76	17.6	116	23.4
	全体	432	100	495	100

Q25	あなたは、外食あるいは市販のお弁当などをどのくらいの頻度で食べますか。 最も当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	ほぼ毎食	200	3.2
2	1日に1食程度	362	5.9
3	1週間に4～5食程度	516	8.3
4	1週間に2～3食程度	923	14.9
5	1週間に1食程度	1,335	21.6
6	半月に1食程度	1,062	17.2
7	1ヶ月に1食程度	785	12.7
8	2～3ヶ月に1食程度	412	6.7
9	4～6ヶ月に1食程度	205	3.3
10	年に1食程度	84	1.4
11	ほとんどしない	297	4.8
全体		6,181	100.0

Q26	あなたは、外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉を食べる場合、どのくらいの頻度で鶏肉(内臓肉以外)を食べますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答		
		N	%
1	ほぼ毎回	148	2.5
2	2回に1回程度	881	15.0
3	3～4回に1回程度	2,628	44.7
4	10回に1回程度	1,363	23.2
5	ほとんど食べない	864	14.7
全体		5,884	100.0

Q27	あなたは、外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉(内臓肉以外)を主菜として食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 (参考)小さめの鶏肉唐揚げ1個は約40g、骨付きフライドチキン1個は約50gです。 単一回答		
		N	%
1	50g以下	869	17.3
2	100g位	1,933	38.5
3	150g位	1,337	26.6
4	200g位	672	13.4
5	250g位	162	3.2
6	300g位	41	0.8
7	350g位	2	0.0
8	400g位	1	0.0
9	450g位	1	0.0
10	500g以上	2	0.0
全体		5,020	100.0

Q28	外食あるいは市販のお弁当などで「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通した鶏肉(内臓肉以外)を食べることはありますか。 当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答		
		N	%
1	ない	4,062	80.9
2	ある	958	19.1
全体		5,020	100.0

Q29	外食あるいは市販のお弁当などで「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通した鶏肉(内臓肉以外)を食べる頻度はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答		
		N	%
1	ほぼ毎回	12	1.3
2	2回に1回程度	39	4.1
3	3～4回に1回程度	191	19.9
4	10回に1回程度	457	47.7
5	ほとんど食べない	259	27.0
全体		958	100.0

Q30	<p>外食あるいは市販のお弁当などで「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通した鶏肉(内臓肉以外)を食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 (参考)ささみ1本は約50gです。</p>		
		単一回答	N
1	50g以下	227	32.5
2	100g位	293	41.9
3	150g位	104	14.9
4	200g位	48	6.9
5	250g位	19	2.7
6	300g位	6	0.9
7	350g位	1	0.1
8	400g位	0	0.0
9	450g位	0	0.0
10	500g以上	1	0.1
全体		699	100.0

Q31	<p>外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉(内臓肉以外)を食べる際、鶏肉の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることがありますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p>		
		単一回答	N
1	ほとんどない	4,054	80.8
2	まれにある	801	16.0
3	ときどきある	144	2.9
4	よくある	21	0.4
全体		5,020	100.0

Q32	<p>鶏肉(内臓肉以外)の中心部まで十分に火が通っていなかった時、あなたはどうしますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p>		
		単一回答	N
1	食べない	387	40.1
2	再加熱後に食べる	256	26.5
3	そのまま食べる	323	33.4
全体		966	100.0

Q33	<p>あなたは、外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉を食べる場合、どのくらいの頻度で鶏内臓肉を食べますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p>		
		単一回答	N
1	ほぼ毎回	49	0.8
2	2回に1回程度	196	3.3
3	3~4回に1回程度	639	10.9
4	10回に1回程度	980	16.7
5	ほとんど食べない	4,020	68.3
全体		5,884	100.0

Q34	<p>あなたは、外食あるいは市販のお弁当などで鶏内臓肉を主菜として食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 (参考)焼き鳥のレバー1串 1串は約40gです。</p>		
		単一回答	N
1	50g以下	608	32.6
2	100g位	682	36.6
3	150g位	336	18.0
4	200g位	159	8.5
5	250g位	49	2.6
6	300g位	20	1.1
7	350g位	2	0.1
8	400g位	5	0.3
9	450g位	1	0.1
10	500g以上	2	0.1
全体		1,864	100.0

Q35	<p>外食あるいは市販のお弁当などで「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べることはありますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p> <p>単一回答</p>	N	%
		1 ない	1,369
	2 ある	495	26.6
全体		1,864	100.0

Q36	<p>外食あるいは市販のお弁当などで「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる頻度はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p> <p>単一回答</p>	N	%
		1 ほぼ毎回	22
	2 2回に1回程度	27	5.5
	3 3~4回に1回程度	113	22.8
	4 10回に1回程度	265	53.5
	5 ほとんど食べない	68	13.7
全体		495	100.0

Q37	<p>外食あるいは市販のお弁当などで「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 (参考)ささみ1本は約50gです。</p> <p>単一回答</p>	N	%
		1 50g以下	144
	2 100g位	173	40.5
	3 150g位	64	15.0
	4 200g位	29	6.8
	5 250g位	10	2.3
	6 300g位	6	1.4
	7 350g位	0	0.0
	8 400g位	0	0.0
	9 450g位	0	0.0
	10 500g以上	1	0.2
全体		427	100.0

Q38	<p>外食あるいは市販のお弁当などで鶏内臓肉を食べる際、鶏肉の中心部まで十分に火が通っていきなく、肉の色がピンク色であることがありますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p> <p>単一回答</p>	N	%
		1 ほとんどない	1,489
	2 まれにある	284	15.2
	3 ときどきある	73	3.9
	4 よくある	18	1.0
全体		1,864	100.0

Q39	<p>鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通っていなかった時、あなたは どうしますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p> <p>単一回答</p>	N	%
		1 食べない	135
	2 再加熱後に食べる	105	28.0
	3 そのまま食べる	135	36.0
全体		375	100.0

Q40	<p>あなたは、鶏肉を購入する際、どのような状態(冷蔵生肉、冷凍生肉、調理済加工品等)の鶏肉を購入していますか。 状態の種類毎に概ねの割合をご記入ください。なお、合計が100%になるようにご記入ください。 注)鶏挽肉等加熱調理されない状態で販売されている場合は冷蔵又は冷凍を含めてください。 注)冷蔵生肉、冷凍生肉以外の調理済み加工品等は全て「その他鶏肉」に含めてください。 注)鶏肉を購入しない方については、「鶏肉を購入しない」を100%と記入し、他の箇所は、0%と記入してください。</p>							
		数値回答						
			統計量母数	合計	平均	標準偏差	最小値	最大値
		1 冷蔵生鶏肉【 】%	5114	324,767	63.51	35.97	0.00	100
		2 冷凍生鶏肉【 】%	5114	77,608	15.18	24.08	0.00	100
3 その他鶏肉【 】%	5114	69,869	13.66	23.42	0.00	100		
4 鶏肉を購入しない【 】%	5114	39,156	7.66	25.58	0.00	100		

Q41	<p>生で購入する鶏肉についてうかがいます。 購入した鶏肉を生そのまま保存する場合、調理するまでにどの程度の時間をおくことが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)ここでいう「生そのまま保存」とは、生肉の状態で購入した鶏肉を冷蔵で保存する場合があります。</p>			
		単一回答		
			N	%
		1 当日	1,402	27.4
		2 1日	1,730	33.8
		3 2日	1,015	19.8
		4 3日	423	8.3
5 4日以上	154	3.0		
6 生鶏肉を購入しない	390	7.6		
全体	5,114	100.0		

Q42	<p>購入した生鶏肉を冷凍で保存する場合、調理するまでにどの程度の時間をおくことが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)冷凍で購入した場合の他、生で購入した鶏肉を冷凍して保存する場合を含めてください。</p>			
		単一回答		
			N	%
		1 1週間以内	1,518	32.1
		2 2週間程度	1,446	30.6
		3 3週間程度	537	11.4
		4 4週間程度	362	7.7
5 1ヶ月以上	318	6.7		
6 冷凍保存はしない	543	11.5		
全体	4,724	100.0		

Q43	<p>あなたは、まな板・包丁を使って、生鶏肉と他の食材(野菜など)を扱う場合、どのような順番で調理することが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p>			
		単一回答		
			N	%
		1 生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	572	12.1
		2 他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	2,349	49.7
3 決まっていない	1,690	35.8		
4 まな板・包丁は使っていない	116	2.5		
全体	4,727	100.0		

Q44	<p>あなたは、まな板や包丁について、生肉用と、その他の食材(野菜等)用とは別のものにしてありますか。 当てはまるものを1つ選択してください。</p>		
		単一回答	
			N
1 両方とも別のものを使用している	808	17.5	
2 どちらか又は両方同じものを使用している	3,803	82.5	
全体	4,611	100.0	

Q45	<p>あなたは、調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板や包丁をどのようにしていますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)「消毒」には市販の除菌スプレー等で消毒する場合、沸騰した熱湯をかけて消毒する場合等が含まれます。</p>		
		単一回答	N
1	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	395	8.6
2	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	218	4.7
3	洗剤で洗浄してから使用する	2,476	53.7
4	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	969	21.0
5	その他の工夫をする(まな板の両面を使い分けるまな板の上にラップ等を敷く等)	350	7.6
6	そのまま使用する	203	4.4
全体		4,611	100.0

Q46	<p>調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板や包丁を消毒してから使用すると答えた方にうかがいます。 消毒はどのような方法で行っていますか。 当てはまるものを全てを選択してください。</p>		
		複数回答	N
1	熱湯をかける	456	74.4
2	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	89	14.5
3	市販の除菌スプレー等を使用する	131	21.4
4	その他	24	3.9
全体		613	100.0

Q47	<p>あなたは調理の際、どのような時に手を洗いますか。 当てはまるものを全てを選択してください。</p>		
		複数回答	N
1	調理前	4,199	88.8
2	調理中に生鶏肉を扱った後	3,512	74.3
3	調理中生鶏肉以外の食材を扱った後	2,022	42.8
4	調理が終わった時	3,120	66.0
5	その他	98	2.1
6	洗わない	21	0.4
全体		4,727	100.0

Q48	<p>あなたは調理中、どのように手を洗いますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)「消毒」とは、一般的な石鹸やハンドソープではなく消毒用アルコール等を使用する場合をいいます。</p>		
		単一回答	N
1	石鹸又は薬用石鹸で洗浄した後で消毒する	339	9.4
2	水(又はお湯)で洗浄した後で消毒する	175	4.9
3	薬用石鹸で洗浄する	876	24.3
4	石鹸で洗浄する	1,012	28.1
5	水(又はお湯)で洗浄する	1,103	30.6
6	その他	96	2.7
全体		3,601	100.0

Q49	<p>あなたが鶏肉を購入する際に確認する内容について、当てはまるものを全てを選択してください。</p>		
		複数回答	N
1	原産地	3,578	75.7
2	賞味・消費期限	4,030	85.3
3	その他	561	11.9
全体		4,727	100.0

Q50	<p>あなたは、購入した鶏肉の賞味・消費期限が切れた鶏肉を使用することがありますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p>		
		単一回答	N
1	賞味・消費期限が切れた鶏肉は使用しない	1,976	41.8
2	数日程度であれば使用する	2,423	51.3
3	1週間程度であれば使用する	133	2.8
4	その他	195	4.1
全体		4,727	100.0

(2) 鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者調査

Q2	あなたの役職について最も当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	管理職	197	38.3
2	管理職以外の一般従事者(3ヶ月以上継続して従事しているパート・アルバイトを含む)	303	58.8
3	短期雇用のアルバイト	15	2.9
全体		515	100.0

Q3	あなたが勤務している飲食店の所在地について、当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	北海道	29	5.6
2	青森県	6	1.2
3	岩手県	3	0.6
4	宮城県	6	1.2
5	秋田県	2	0.4
6	山形県	5	1.0
7	福島県	6	1.2
8	茨城県	9	1.7
9	栃木県	5	1.0
10	群馬県	5	1.0
11	埼玉県	27	5.2
12	千葉県	24	4.7
13	東京都	90	17.5
14	神奈川県	37	7.2
15	新潟県	8	1.6
16	富山県	3	0.6
17	石川県	2	0.4
18	福井県	1	0.2
19	山梨県	2	0.4
20	長野県	13	2.5
21	岐阜県	9	1.7
22	静岡県	14	2.7
23	愛知県	36	7.0
24	三重県	4	0.8
25	滋賀県	4	0.8
26	京都府	15	2.9
27	大阪府	45	8.7
28	兵庫県	25	4.9
29	奈良県	5	1.0
30	和歌山県	1	0.2
31	鳥取県	2	0.4
32	島根県	1	0.2
33	岡山県	6	1.2
34	広島県	12	2.3
35	山口県	2	0.4
36	徳島県	2	0.4
37	香川県	3	0.6
38	愛媛県	5	1.0
39	高知県	2	0.4
40	福岡県	15	2.9
41	佐賀県	3	0.6
42	長崎県	4	0.8
43	熊本県	1	0.2
44	大分県	5	1.0
45	宮崎県	1	0.2
46	鹿児島県	6	1.2
47	沖縄県	4	0.8
全体		515	100.0

Q4	あなたが現在勤務している飲食店の客席数はどのくらいですか。 当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	20席以下	135	26.2
2	21～40席	170	33.0
3	41～60席	83	16.1
4	61～80席	38	7.4
5	81～100席	35	6.8
6	101席以上	54	10.5
全体		515	100.0

Q5	あなたが現在勤務している飲食店は、営業を開始してから何年が経ちますか。 当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	1年未満	25	4.9
2	1～5年未満	94	18.3
3	5～10年未満	95	18.4
4	10～15年未満	64	12.4
5	15～20年未満	44	8.5
6	20年以上	162	31.5
7	わからない	31	6.0
全体		515	100.0

Q6	あなたが現在勤務している飲食店の建物は、築後何年が経ちますか。 当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	1年未満	15	2.9
2	1～5年未満	47	9.1
3	5～10年未満	81	15.7
4	10～15年未満	67	13.0
5	15～20年未満	56	10.9
6	20年以上	160	31.1
7	わからない	89	17.3
全体		515	100.0

Q10	あなたの職場では、どのような状態(冷蔵生肉、冷凍生肉、調理済加工品等)の鶏肉を調理していますか。 状態の種類毎に概ねの割合をご記入ください。なお、合計が100%になるようにご記入ください。 注)冷蔵または冷凍の生鶏肉以外はすべて「その他鶏肉」としてご回答ください。 数値回答						
		統計量母数	合計	平均	標準偏差	最小値	最大値
1	冷蔵生鶏肉【 】%	515	20,689	40.17	40.16	0.00	100.00
2	冷凍生鶏肉【 】%	515	26,287	51.04	40.96	0.00	100.00
3	その他鶏肉【 】%	515	4,524	8.78	21.94	0.00	100.00

Q11	生の鶏肉についてうかがいます。あなたの職場では、購入した鶏肉を生のまま保存する場合、調理するまでにどの程度の時間をおくことが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)ここでいう「生のまま保存」とは、生肉の状態で購入した鶏肉を冷蔵で保存する場合を言います。 単一回答		
		N	%
1	当日	201	39.0
2	1日	178	34.6
3	2日	99	19.2
4	3日	28	5.4
5	4日以上	9	1.7
全体		515	100.0

Q12	<p>生鶏肉を冷凍で保存する場合についてうかがいます。あなたの職場では、冷凍した鶏肉を調理するまでにどの程度の時間をおくことが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注) 冷凍で購入した場合の他、生で購入した鶏肉を冷凍して保存する場合を含めてください。</p>		
		単一回答	N
1	1週間以内	262	50.9
2	2週間程度	98	19.0
3	3週間程度	33	6.4
4	4週間程度	9	1.7
5	1ヶ月以上	12	2.3
6	冷凍保存はしない	101	19.6
全体		515	100.0

Q13	<p>あなたは、生鶏肉を調理する際、加熱調理しない食材(サラダ等)を調理する頻度はどの程度ですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p>		
		単一回答	N
1	ほぼ毎回(100%)	164	31.8
2	2回に1回程度(50%)	61	11.8
3	3~4回に1回程度(25%)	40	7.8
4	10回に1回程度(10%)	24	4.7
5	ほとんど調理しない(0%)	226	43.9
全体		515	100.0

Q14	<p>あなたは、まな板・包丁を使って、生鶏肉と他の食材(野菜など)を扱う場合、どのような順番で調理することが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。</p>		
		単一回答	N
1	生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	77	15.0
2	他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	213	41.4
3	決まっていない	174	33.8
4	まな板・包丁は使っていない	51	9.9
全体		515	100.0

Q15	<p>あなたは、まな板や包丁について、生肉用と、その他の食材(野菜等)用とは別のものにしてありますか。 当てはまるものを1つ選択してください。</p>		
		単一回答	N
1	両方とも別のものを使用している	292	62.9
2	どちらか又は両方同じものを使用している	172	37.1
全体		464	100.0

Q16	<p>あなたは、調理中に生肉を切った後のまな板や包丁は、次の食材を扱う前に、どのようにしていますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)「消毒」には市販の除菌スプレー等で消毒する場合、沸騰した熱湯をかけて消毒する場合等が含まれます。</p>		
		単一回答	N
1	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	196	42.2
2	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	37	8.0
3	洗剤で洗浄してから使用する	159	34.3
4	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	40	8.6
5	その他の工夫をする(まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等)	26	5.6
6	そのまま使用する	6	1.3
全体		464	100.0

Q17	消毒してから使用すると答えた方にうかがいます。消毒はどのような方法で行っていますか。 当てはまるもの全てを選択してください。		
		N	%
	複数回答		
1	熱湯をかける	116	49.8
2	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	87	37.3
3	市販の除菌スプレー等を使用する	105	45.1
4	その他	21	9.0
	全体	233	100.0

Q18	あなたは調理の際、どのような時に手を洗いますか。 当てはまるもの全てを選択してください。		
		N	%
	複数回答		
1	調理前	476	92.4
2	調理中に生鶏肉を扱った後	397	77.1
3	調理中生鶏肉以外の食材を扱った後	311	60.4
4	調理が終わった時	372	72.2
5	その他	30	5.8
6	洗わない	2	0.4
	全体	515	100.0

Q19	あなたは調理中、どのように手を洗いますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)「消毒」とは、一般的な石鹼やハンドソープではなく消毒用アルコール等を使用する場合を言います。		
		N	%
	単一回答		
1	石鹼又は薬用石鹼で洗淨した後で消毒する	171	41.4
2	水(又はお湯)で洗淨した後で消毒する	35	8.5
3	薬用石鹼で洗淨する	111	26.9
4	石鹼で洗淨する	48	11.6
5	水(又はお湯)で洗淨する	40	9.7
6	その他	8	1.9
	全体	413	100.0

(3) 鶏肉を取り扱う食肉販売店の従事者調査

Q2	あなたの役職について最も当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	管理職	40	20.1
2	管理職以外の一般従事者(3ヶ月以上継続して従事しているパート・アルバイトを含む)	150	75.4
3	短期雇用のアルバイト	9	4.5
全体		199	100.0

Q3	あなたが現在勤務している食肉販売店の従業者数(パート・アルバイトを含む)はどのくらいですか。 当てはまるもの1つを選択してください。 なお、食肉専門店以外の場合は営業所の食肉部門の従業者数で教えてください。 単一回答		
		N	%
1	3人未満	20	10.1
2	3~5人	54	27.1
3	6~10人	54	27.1
4	11人以上	71	35.7
全体		199	100.0

Q4	あなたが現在勤務している食肉販売店は、営業を開始してから何年が経ちますか。 当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	1年未満	5	2.5
2	1~5年未満	31	15.6
3	5~10年未満	34	17.1
4	10~15年未満	29	14.6
5	15~20年未満	14	7.0
6	20年以上	56	28.1
7	わからない	30	15.1
全体		199	100.0

Q5	あなたが現在勤務している食肉販売店の建物は、築後何年が経ちますか。 当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	1年未満	5	2.5
2	1~5年未満	26	13.1
3	5~10年未満	35	17.6
4	10~15年未満	37	18.6
5	15~20年未満	16	8.0
6	20年以上	35	17.6
7	わからない	45	22.6
全体		199	100.0

Q6	あなたが現在勤務している食肉販売店では1日当たりの鶏肉の販売量はどのくらいですか。 ご存知の範囲で具体的な数値をご記入ください。 単一回答		
		N	%
1	約【 】kg/日	97	48.7
2	わからない	102	51.3
全体		199	100.0

Q8	あなたの職場では、どのような状態(冷蔵生肉、冷凍生肉、調理済加工品等)の鶏肉を販売していますか。 状態の種類毎に概ねの割合をご記入ください。なお、合計が100%になるようにご記入ください。 注)冷蔵または冷凍の生鶏肉以外はすべて「その他鶏肉」としてご回答ください。 数値回答						
		統計量母数	合計	平均	標準偏差	最小値	最大値
1	冷蔵生鶏肉【 】%	199	10.112	50.81	34.61	0.00	100.00
2	冷凍生鶏肉【 】%	199	7.713	38.76	33.95	0.00	100.00
3	その他鶏肉【 】%	199	2.075	10.43	20.45	0.00	100.00

Q9	生の鶏肉についてうかがいます。あなたの職場では、鶏肉を生のまま保存する場合、販売するまでにどの程度の時間がかかることが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)ここでいう「生のまま保存」とは、生肉の状態で購入した鶏肉を冷蔵で保存する場合があります。 単一回答		
		N	%
1	当日	47	23.6
2	1日	80	40.2
3	2日	55	27.6
4	3日	11	5.5
5	4日以上	6	3.0
全体		199	100.0

Q10	鶏肉を冷凍で保存する場合についてうかがいます。あなたの職場では、冷凍した鶏肉を販売するまでにどの程度の時間がかかることが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)冷凍で購入した場合の他、生で購入した鶏肉を冷凍して保存する場合を含めてください。 単一回答		
		N	%
1	1週間以内	100	50.3
2	2週間程度	45	22.6
3	3週間程度	14	7.0
4	4週間程度	7	3.5
5	1ヶ月以上	3	1.5
6	冷凍保存はしない	30	15.1
全体		199	100.0

Q11	冷凍で保存された生鶏肉の解凍方法についてうかがいます。あなたの職場で実施されている解凍方法について当てはまるものを全てを選択してください。 複数回答		
		N	%
1	冷蔵庫内で解凍する	124	62.3
2	流水中で解凍する	80	40.2
3	室温で解凍する	48	24.1
4	その他	18	9.0
全体		199	100.0

Q12	あなたは、生鶏肉を調理する際、加熱調理しない食材(ハム・野菜等)を調理する頻度はどの程度ですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答		
		N	%
1	ほぼ毎回(100%)	69	34.7
2	2回に1回程度(50%)	37	18.6
3	3~4回に1回程度(25%)	15	7.5
4	10回に1回程度(10%)	7	3.5
5	ほとんど調理しない(0%)	71	35.7
全体		199	100.0

Q13	あなたは、まな板・包丁を使って、生鶏肉と他の食材(野菜など)を扱う場合、どのような順番で調理することが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答		
		N	%
1	生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	50	25.1
2	他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	78	39.2
3	決まっていない	62	31.2
4	まな板・包丁は使っていない	9	4.5
全体		199	100.0

Q14	あなたは、まな板や包丁について、生肉用と、その他の食材(野菜等)用とは別のものにしてありますか。 当てはまるものを1つ選択してください。 単一回答	N	%
1	両方とも別のものを使用している	144	75.8
2	どちらか又は両方同じものを使用している	46	24.2
全体		190	100.0

Q15	あなたは、調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板や包丁をどのようにしていますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)「消毒」には市販の除菌スプレー等で消毒する場合、沸騰した熱湯をかけて消毒する場合等が含まれます。 単一回答	N	%
1	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	110	57.9
2	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	23	12.1
3	洗剤で洗浄してから使用する	37	19.5
4	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	11	5.8
5	その他の工夫をする(まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等)	8	4.2
6	そのまま使用する	1	0.5
全体		190	100.0

Q16	消毒してから使用すると答えた方にうかがいます。消毒はどのような方法で行っていますか。 当てはまるものを全てを選択してください。 複数回答	N	%
1	熱湯をかける	49	36.8
2	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	54	40.6
3	市販の除菌スプレー等を使用する	63	47.4
4	その他	10	7.5
全体		133	100.0

Q17	あなたは調理の際、どのような時に手を洗いますか。 当てはまるものを全てを選択してください。 複数回答	N	%
1	調理前	186	93.5
2	調理中に生鶏肉を扱った後	141	70.9
3	調理中生鶏肉以外の食材を扱った後	117	58.8
4	調理が終わった時	142	71.4
5	その他	8	4.0
6	洗わない	0	0.0
全体		199	100.0

Q18	あなたは調理中、どのように手を洗いますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)「消毒」とは、一般的な石鹸やハンドソープではなく消毒用アルコール等を使用する場合を言います。 単一回答	N	%
1	石鹸又は薬用石鹸で洗浄した後で消毒する	88	58.3
2	水(又はお湯)で洗浄した後で消毒する	14	9.3
3	薬用石鹸で洗浄する	28	18.5
4	石鹸で洗浄する	10	6.6
5	水(又はお湯)で洗浄する	11	7.3
6	その他	0	0.0
全体		151	100.0

(4) 鶏肉を取り扱う食品製造施設(総菜製造工場、ハム・ソーセージ製造工場等)の従事者調査

Q2	あなたの役職について最も当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	管理職	13	12.6
2	管理職以外の一般従事者(3ヶ月以上継続して従事しているパート・アルバイトを含む)	81	78.6
3	短期雇用のアルバイト	9	8.7
全体		103	100.0

Q3	あなたが現在勤務している食品製造施設の製造部門の従業者数(パート・アルバイトを含む)はどのくらいですか。当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	10人未満	16	15.5
2	10人~20人未満	18	17.5
3	20人~50人未満	17	16.5
4	50人~100人未満	12	11.7
5	100人以上	40	38.8
全体		103	100.0

Q4	あなたが現在勤務している食品製造施設は、営業を開始してから何年が経ちますか。当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	1年未満	3	2.9
2	1~5年未満	8	7.8
3	5~10年未満	12	11.7
4	10~15年未満	13	12.6
5	15~20年未満	5	4.9
6	20年以上	42	40.8
7	わからない	20	19.4
全体		103	100.0

Q5	あなたが現在勤務している食品製造施設の建物は、築後何年が経ちますか。当てはまるもの1つを選択してください。 単一回答		
		N	%
1	1年未満	2	1.9
2	1~5年未満	6	5.8
3	5~10年未満	11	10.7
4	10~15年未満	12	11.7
5	15~20年未満	15	14.6
6	20年以上	24	23.3
7	わからない	33	32.0
全体		103	100.0

Q8	生の鶏肉についてうかがいます。あなたの職場では、鶏肉を生のまま保存する場合、使用するまでにどの程度の時間がかかることが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)ここでいう「生のまま保存」とは、生肉の状態で購入した鶏肉を冷蔵で保存する場合があります。 単一回答		
		N	%
1	当日	45	43.7
2	1日	37	35.9
3	2日	13	12.6
4	3日	3	2.9
5	4日以上	5	4.9
全体		103	100.0

Q9	鶏肉を冷凍で保存する場合についてうかがいます。あなたの職場では、冷凍した鶏肉を使用するまでにどの程度の時間がかかることが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)冷凍で購入した場合の他、生で購入した鶏肉を冷凍して保存する場合を含めてください。		
		単一回答	N
1	1週間以内	59	57.3
2	2週間程度	21	20.4
3	3週間程度	2	1.9
4	4週間程度	2	1.9
5	1ヶ月以上	4	3.9
6	冷凍保存はしない	15	14.6
全体		103	100.0

Q10	あなたは、生鶏肉を調理する際、加熱調理しない食材(ハム・野菜等)を調理する頻度はどの程度ですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。		
		単一回答	N
1	ほぼ毎回(100%)	43	41.7
2	2回に1回程度(50%)	13	12.6
3	3~4回に1回程度(25%)	4	3.9
4	10回に1回程度(10%)	4	3.9
5	ほとんど調理しない(0%)	39	37.9
全体		103	100.0

Q11	あなたは、まな板・包丁を使って、生鶏肉と他の食材(野菜など)を扱う場合、どのような順番で調理することが多いですか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。		
		単一回答	N
1	生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	21	20.4
2	他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	29	28.2
3	決まっていない	21	20.4
4	まな板・包丁は使っていない	32	31.1
全体		103	100.0

Q12	あなたは、まな板や包丁について、生肉用と、その他の食材(野菜等)用とは別のものにしてありますか。 当てはまるものを1つ選択してください。		
		単一回答	N
1	両方とも別のものを使用している	59	83.1
2	どちらか又は両方同じものを使用している	12	16.9
全体		71	100.0

Q13	あなたは、調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板や包丁をどのようにしていますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)「消毒」には市販の除菌スプレー等で消毒する場合、沸騰した熱湯をかけて消毒する場合等が含まれます。		
		単一回答	N
1	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	43	60.6
2	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	11	15.5
3	洗剤で洗浄してから使用する	11	15.5
4	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	1	1.4
5	その他の工夫をする(まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等)	3	4.2
6	そのまま使用する	2	2.8
全体		71	100.0

Q14	消毒してから使用すると答えた方にうかがいます。消毒はどのような方法で行っていますか。 当てはまるもの全てを選択してください。 複数回答		
		N	%
1	熱湯をかける	25	46.3
2	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	32	59.3
3	市販の除菌スプレー等を使用する	22	40.7
4	その他	5	9.3
全体		54	100.0

Q15	あなたは調理の際、どのような時に手を洗いますか。 当てはまるもの全てを選択してください。 複数回答		
		N	%
1	調理前	95	92.2
2	調理中に生鶏肉を扱った後	76	73.8
3	調理中生鶏肉以外の食材を扱った後	63	61.2
4	調理が終わった時	73	70.9
5	その他	10	9.7
6	洗わない	1	1.0
全体		103	100.0

Q16	あなたは調理中、どのように手を洗いますか。 最も当てはまるものを1つ選択してください。 注)「消毒」とは、一般的な石鹸やハンドソープではなく消毒用アルコール等を使用する場合を言います。 単一回答		
		N	%
1	石鹸又は薬用石鹸で洗浄した後で消毒する	58	69.0
2	水(又はお湯)で洗浄した後で消毒する	5	6.0
3	薬用石鹸で洗浄する	13	15.5
4	石鹸で洗浄する	4	4.8
5	水(又はお湯)で洗浄する	4	4.8
6	その他	0	0.0
全体		84	100.0

(5) 調査結果の分析 (クロス集計)

13) 「地域×生の鶏肉・湯通しした鶏肉の喫食×生の鶏肉を食べる頻度」の関係
<自分の調理で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる>場合

- ・「食べる」と回答した人の割合が最も高かったのは「九州」の20.2%であった。次いで「山陽」、「関東」の順であった。最も低かったのは「東北」の7.8%であった。
- ・「生の鶏肉・湯通しした鶏肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意であることが分かる。

項目	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson の χ^2 乗	32.926(a)	11	.001
尤度比	31.071	11	.001
有効なケースの数	4412		

- ・「生の鶏肉を食べる頻度」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、頻度については、地域差が有意ではないことが分かる。

項目	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson の χ^2 乗	59.317(a)	77	.933
尤度比	68.851	77	.735
有効なケースの数	550		

<自分以外の家族が調理した食事で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる>場合

- ・「食べる」と回答した人の割合が最も高かったのは「九州」の25.8%であった。次いで「近畿」、「関東」の順であった。最も低かったのは「北陸」の13.8%であった。
- ・「生の鶏肉・湯通しした鶏肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意であることが分かる。

項目	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson の χ^2 乗	22.229(a)	11	.023
尤度比	21.211	11	.031
有効なケースの数	4678		

- ・「生の鶏肉を食べる頻度」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、頻度については、地域差が有意ではないことが分かる。

項目	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson のカイ乗 尤度比	68.134 (a)	77	.755
有効なケースの数	68.282	77	.751
	845		

地域(割付セル)×Q12[生の鶏肉・湯通した鶏肉]×Q13[生の鶏肉を食べる頻度]

	Q12 ない	Q13 ある										総計	
		1週間に2 ~3回以上	1週間に1 回程度	半月に1回 程度	1ヶ月に1 回程度	2~3ヶ月 に1回程度	4~6ヶ月 に1回程度	年に1回 程度	数年に1回 程度				
自分の調理で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通した鶏肉(内臓肉以外)を食べる	【北海道】	341	1	4	11	9	11	3	2	5	46	387	
	【東北】	342	1	0	8	5	8	4	2	1	29	371	
	【関東】	895	2	13	25	28	22	14	13	12	129	1,024	
	【北陸】	241	0	1	7	8	6	6	1	2	31	272	
	【中部 甲信】	204	0	4	4	6	3	3	4	2	26	230	
	【中部 東海】	269	0	0	6	7	10	6	4	1	34	303	
	【近畿】	641	0	7	20	18	18	11	7	8	89	730	
	【中国 山陰】	134	1	2	2	2	4	2	0	3	16	150	
	【中国 山陽】	172	1	5	8	9	5	3	1	1	33	205	
	【四国】	196	1	2	4	6	8	3	2	2	28	224	
	【九州】	296	4	5	13	22	9	11	7	4	75	371	
	【沖縄】	131	0	0	3	3	4	2	0	2	14	145	
	総計	3,862	11	43	111	123	108	68	43	43	550	4,412	
		【北海道】	88.1%	0.3%	1.0%	2.8%	2.3%	2.8%	0.8%	0.5%	1.3%	11.9%	100.0%
		【東北】	92.2%	0.3%	0.0%	2.2%	1.3%	2.2%	1.1%	0.5%	0.3%	7.8%	100.0%
		【関東】	87.4%	0.2%	1.3%	2.4%	2.7%	2.1%	1.4%	1.3%	1.2%	12.6%	100.0%
		【北陸】	88.6%	0.0%	0.4%	2.6%	2.9%	2.2%	2.2%	0.4%	0.7%	11.4%	100.0%
		【中部 甲信】	88.7%	0.0%	1.7%	1.7%	2.6%	1.3%	1.3%	1.7%	0.9%	11.3%	100.0%
		【中部 東海】	88.8%	0.0%	0.0%	2.0%	2.3%	3.3%	2.0%	1.3%	0.3%	11.2%	100.0%
		【近畿】	87.8%	0.0%	1.0%	2.7%	2.5%	2.5%	1.5%	1.0%	1.1%	12.2%	100.0%
	【中国 山陰】	89.3%	0.7%	1.3%	1.3%	1.3%	2.7%	1.3%	0.0%	2.0%	10.7%	100.0%	
	【中国 山陽】	83.9%	0.5%	2.4%	3.9%	4.4%	2.4%	1.5%	0.5%	0.5%	16.1%	100.0%	
	【四国】	87.5%	0.4%	0.9%	1.8%	2.7%	3.6%	1.3%	0.9%	0.9%	12.5%	100.0%	
	【九州】	79.8%	1.1%	1.3%	3.5%	5.9%	2.4%	3.0%	1.9%	1.1%	20.2%	100.0%	
	【沖縄】	90.3%	0.0%	0.0%	2.1%	2.1%	2.8%	1.4%	0.0%	1.4%	9.7%	100.0%	
	総計	87.5%	0.2%	1.0%	2.5%	2.8%	2.4%	1.5%	1.0%	1.0%	12.5%	100.0%	
自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通した鶏肉(内臓肉以外)を食べる	【北海道】	321	2	6	12	12	13	6	9	10	70	391	
	【東北】	337	1	2	16	15	13	10	5	4	66	403	
	【関東】	843	2	20	28	35	41	32	21	11	190	1,033	
	【北陸】	288	0	5	10	8	5	5	5	8	46	334	
	【中部 甲信】	203	0	3	8	7	12	5	4	2	41	244	
	【中部 東海】	265	0	1	7	10	11	11	5	10	55	320	
	【近畿】	625	1	10	22	30	31	24	16	12	146	771	
	【中国 山陰】	129	2	1	7	3	7	4	1	3	28	157	
	【中国 山陽】	200	1	3	7	7	8	7	4	3	40	240	
	【四国】	207	0	5	4	6	9	8	4	3	39	246	
	【九州】	276	3	12	20	22	18	9	8	4	96	372	
	【沖縄】	139	0	1	5	5	7	4	3	3	28	167	
	総計	3,833	12	69	146	160	175	125	85	73	845	4,678	
		【北海道】	82.1%	0.5%	1.5%	3.1%	3.1%	3.3%	1.5%	2.3%	2.6%	17.9%	100.0%
		【東北】	83.6%	0.2%	0.5%	4.0%	3.7%	3.2%	2.5%	1.2%	1.0%	16.4%	100.0%
		【関東】	81.6%	0.2%	1.9%	2.7%	3.4%	4.0%	3.1%	2.0%	1.1%	18.4%	100.0%
		【北陸】	86.2%	0.0%	1.5%	3.0%	2.4%	1.5%	1.5%	2.4%	1.3%	13.8%	100.0%
		【中部 甲信】	83.2%	0.0%	1.2%	3.3%	2.9%	4.9%	2.0%	1.6%	0.8%	16.8%	100.0%
		【中部 東海】	82.8%	0.0%	0.3%	2.2%	3.1%	3.4%	3.4%	1.6%	3.1%	17.2%	100.0%
		【近畿】	81.1%	0.1%	1.3%	2.9%	3.9%	4.0%	3.1%	2.1%	1.6%	18.9%	100.0%
	【中国 山陰】	82.2%	1.3%	0.6%	4.5%	1.9%	4.5%	2.5%	0.6%	1.9%	17.8%	100.0%	
	【中国 山陽】	83.3%	0.4%	1.3%	2.9%	2.9%	3.3%	2.9%	1.7%	1.3%	16.7%	100.0%	
	【四国】	84.1%	0.0%	2.0%	1.6%	2.4%	3.7%	3.3%	1.6%	1.2%	15.9%	100.0%	
	【九州】	74.2%	0.8%	3.2%	5.4%	5.9%	4.8%	2.4%	2.2%	1.1%	25.8%	100.0%	
	【沖縄】	83.2%	0.0%	0.6%	3.0%	3.0%	4.2%	2.4%	1.8%	1.8%	16.8%	100.0%	
	総計	81.9%	0.3%	1.5%	3.1%	3.4%	3.7%	2.7%	1.8%	1.6%	18.1%	100.0%	

29) 「地域×生の鶏内臓肉喫食×生の鶏内臓肉を食べる頻度」の関係

<自分の調理で生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる>

- ・食べる割合は「九州」と「山陽」で最も高く、「沖縄」で最も低かった。
- ・食べる頻度は、「沖縄」と「北陸」で低かった。
- ・「生の鶏内臓肉・湯通した鶏内臓肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意ではないことが分かる。

項目	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson のカイ乗 尤度比	16.791 (a) 16.739	11 11	.114 .116
有効なケースの数	2144		

地域(割付セル)×Q20[生の鶏内臓肉]×Q21[生の鶏内臓肉を食べる頻度]

	Q20		ある								総計	
	Q21 ない	ある	1週間に2 ~3回以上	1週間に1 回程度	半月に1回 程度	1ヶ月に1 回程度	2~3ヶ月 に1回程度	4~6ヶ月 に1回程度	年に1回程 程度	数年に1回 程度		
自分の調理で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる	(北海道)	166	0	1	1	0	3	2	0	3	10	176
	(東北)	172	0	0	2	1	3	2	0	1	9	181
	(関東)	463	1	4	4	14	7	2	4	2	38	501
	(北陸)	122	0	0	0	0	1	2	3	3	12	134
	(中部 甲信)	103	0	3	1	0	2	0	2	1	9	112
	(中部 東海)	130	0	1	0	2	0	0	1	2	6	136
	(近畿)	332	0	2	5	5	6	3	4	1	26	358
	(中国 山陰)	62	0	1	2	2	1	0	0	0	6	68
	(中国 山陽)	79	0	0	4	2	4	0	1	0	11	90
	(四国)	93	0	1	2	2	0	1	1	2	9	102
	(九州)	193	1	2	3	6	6	5	4	0	27	220
	(沖縄)	64	0	0	0	0	0	1	0	1	2	66
	総計	1,979	2	15	24	35	34	19	20	16	165	2,144
	(北海道)	94.3%	0.0%	0.6%	0.6%	0.0%	1.7%	1.1%	0.0%	1.7%	5.7%	100.0%
	(東北)	95.0%	0.0%	0.0%	1.1%	0.6%	1.7%	1.1%	0.0%	0.6%	5.0%	100.0%
	(関東)	92.4%	0.2%	0.8%	0.8%	2.8%	1.4%	0.4%	0.8%	0.4%	7.6%	100.0%
	(北陸)	91.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.7%	1.5%	2.2%	2.2%	2.2%	9.0%	100.0%
	(中部 甲信)	92.0%	0.0%	2.7%	0.9%	0.0%	1.8%	0.0%	1.8%	0.9%	8.0%	100.0%
	(中部 東海)	95.6%	0.0%	0.7%	0.0%	1.5%	0.0%	0.0%	0.7%	1.5%	4.4%	100.0%
	(近畿)	92.7%	0.0%	0.6%	1.4%	1.4%	1.7%	0.8%	1.1%	0.3%	7.3%	100.0%
	(中国 山陰)	91.2%	0.0%	1.5%	2.9%	2.9%	1.5%	0.0%	0.0%	0.0%	8.8%	100.0%
(中国 山陽)	87.8%	0.0%	0.0%	4.4%	2.2%	4.4%	0.0%	1.1%	0.0%	12.2%	100.0%	
(四国)	91.2%	0.0%	1.0%	2.0%	2.0%	0.0%	1.0%	1.0%	2.0%	8.8%	100.0%	
(九州)	87.7%	0.5%	0.9%	1.4%	2.7%	2.3%	1.8%	0.0%	0.0%	12.3%	100.0%	
(沖縄)	97.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	1.5%	0.0%	1.5%	3.0%	100.0%	
総計	92.3%	0.1%	0.7%	1.1%	1.6%	1.6%	0.9%	0.9%	0.7%	7.7%	100.0%	
自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる	(北海道)	164	0	2	5	2	6	2	4	2	23	187
	(東北)	186	0	1	1	4	9	4	6	2	27	213
	(関東)	457	1	3	10	21	19	16	17	3	90	547
	(北陸)	162	0	0	3	3	4	4	1	1	16	178
	(中部 甲信)	118	0	1	1	2	4	6	2	1	17	135
	(中部 東海)	145	0	1	2	2	2	1	8	5	21	166
	(近畿)	331	0	3	9	13	7	11	10	7	60	391
	(中国 山陰)	77	0	2	2	2	6	1	1	0	14	91
	(中国 山陽)	104	1	0	3	2	4	1	2	0	13	117
	(四国)	100	0	2	3	1	2	1	5	3	17	117
	(九州)	184	1	2	4	12	8	7	8	2	44	228
	(沖縄)	82	0	0	2	0	1	1	0	0	4	86
	総計	2,110	3	17	45	64	72	55	64	26	346	2,456
	(北海道)	87.7%	0.0%	1.1%	2.7%	1.1%	3.2%	1.1%	2.1%	1.1%	12.3%	100.0%
	(東北)	87.3%	0.0%	0.5%	0.5%	1.9%	4.2%	1.9%	2.8%	0.9%	12.7%	100.0%
	(関東)	83.5%	0.2%	0.5%	1.8%	3.8%	3.5%	2.9%	3.1%	0.5%	16.5%	100.0%
	(北陸)	91.0%	0.0%	0.0%	1.7%	1.7%	2.2%	2.2%	0.6%	0.6%	9.0%	100.0%
	(中部 甲信)	87.4%	0.0%	0.7%	0.7%	1.5%	3.0%	4.4%	1.5%	0.7%	12.6%	100.0%
	(中部 東海)	87.3%	0.0%	0.6%	1.2%	1.2%	1.2%	0.6%	4.8%	3.0%	12.7%	100.0%
	(近畿)	84.7%	0.0%	0.8%	2.3%	3.3%	1.8%	2.8%	2.6%	1.8%	15.3%	100.0%
	(中国 山陰)	84.6%	0.0%	2.2%	2.2%	2.2%	6.6%	1.1%	1.1%	0.0%	15.4%	100.0%
(中国 山陽)	88.9%	0.9%	0.0%	2.6%	1.7%	3.4%	0.9%	1.7%	0.0%	11.1%	100.0%	
(四国)	85.5%	0.0%	1.7%	2.6%	0.9%	1.7%	0.9%	4.3%	2.6%	14.5%	100.0%	
(九州)	80.7%	0.4%	0.9%	1.8%	5.3%	3.5%	3.1%	3.5%	0.9%	19.3%	100.0%	
(沖縄)	95.3%	0.0%	0.0%	2.3%	0.0%	1.2%	1.2%	0.0%	0.0%	4.7%	100.0%	
総計	85.9%	0.1%	0.7%	1.8%	2.6%	2.9%	2.2%	2.6%	1.1%	14.1%	100.0%	

<自分以外の家族が調理した食事で生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる>

- ・食べる割合は、「九州」で最も高く、「沖縄」で最も低かった。
- ・食べる頻度は、「東海」と「四国」で低かった。
- ・「生の鶏内臓肉・湯通しした鶏内臓肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意であることが分かる。

項目	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson のカイ乗 尤度比	20.685 (a) 22.595	11 11	.037 .020
有効なケースの数	2456		

42) 「地域×外食・弁当に生の鶏内・湯通しした鶏肉×外食・弁当の生の鶏肉の頻度」の関係

- ・外食・弁当で生の鶏肉を食べることが「ある」と回答した人の割合は、「九州」で最も高く、「北陸」と「山陰」で最も低かった。
- ・「生の鶏肉・湯通しした鶏肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意であることが分かる。

項目	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson のカイ2乗	24.551(a)	11	.011
尤度比	24.964	11	.009
有効なケースの数	5020		

地域(割付セル)×Q28[外食・弁当に生の鶏内・湯通しした鶏肉]×Q29[外食・弁当の生の鶏肉の頻度]

Q29	Q28		ある					総数
	ない	ある	ほぼ毎回	2回に1回程度	3~4回に1回程度	10回に1回程度	ほとんど食べない	
【北海道】	325	0	4	12	36	21	73	398
【東北】	356	1	2	15	36	21	75	431
【関東】	921	3	7	52	113	66	241	1,162
【北陸】	290	0	2	8	19	15	44	334
【中部 甲信】	198	0	3	10	25	7	45	243
【中部 東海】	261	2	0	12	35	21	70	331
【近畿】	674	2	7	35	77	44	165	839
【中国 山陰】	143	0	2	4	13	5	24	167
【中国 山陽】	209	1	2	5	21	15	44	253
【四国】	211	0	3	7	24	7	41	252
【九州】	327	3	7	24	47	25	106	433
【沖縄】	147	0	0	7	11	12	30	177
総計	4,062	12	39	191	457	259	958	5,020
【北海道】	81.7%	0.0%	1.0%	3.0%	9.0%	5.3%	18.3%	100.0%
【東北】	82.6%	0.2%	0.5%	3.5%	8.4%	4.9%	17.4%	100.0%
【関東】	79.3%	0.3%	0.6%	4.5%	9.7%	5.7%	20.7%	100.0%
【北陸】	86.8%	0.0%	0.6%	2.4%	5.7%	4.5%	13.2%	100.0%
【中部 甲信】	81.5%	0.0%	1.2%	4.1%	10.3%	2.9%	18.5%	100.0%
【中部 東海】	78.9%	0.6%	0.0%	3.6%	10.6%	6.3%	21.1%	100.0%
【近畿】	80.3%	0.2%	0.8%	4.2%	9.2%	5.2%	19.7%	100.0%
【中国 山陰】	85.6%	0.0%	1.2%	2.4%	7.8%	3.0%	14.4%	100.0%
【中国 山陽】	82.6%	0.4%	0.8%	2.0%	8.3%	5.9%	17.4%	100.0%
【四国】	83.7%	0.0%	1.2%	2.8%	9.5%	2.8%	16.3%	100.0%
【九州】	75.5%	0.7%	1.6%	5.5%	10.9%	5.8%	24.5%	100.0%
【沖縄】	83.1%	0.0%	0.0%	4.0%	6.2%	6.8%	16.9%	100.0%
総計	80.9%	0.2%	0.8%	3.8%	9.1%	5.2%	19.1%	100.0%