

「子育て中の保護者を対象とした「手洗いと食中毒」に関するアンケート」
調査結果

令和3(2021)年度
保健福祉部生活衛生課

1. 目的

近年、加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しているが、東京都の大学生を対象とした調査において、親の影響により鶏肉の生食を始めているとの報告がある*¹。更に、親の意識が子どもの意識にも大きく影響しているとの報告が民間の調査会社が実施した食品の安全性に関する調査で示されている*²。このように保護者(親)と子どもの間の意識における相関が明らかにみられることから、リスクコミュニケーションによる親の行動・意識変容が、子どもの将来の行動に影響を与えることが考えられる。

今回のアンケート調査は、正しい手洗いの実践や、食品を十分に加熱することなどはノロウイルスや細菌性食中毒の予防に重要であることから、子育て中の保護者(親)に対する手洗いと食中毒に関するアンケートにより行動・意識を把握するとともに、子育て中の保護者(親)に対するリスクコミュニケーションを開催する際の参考とするために実施した。

*1:「大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査」平成 30 年度第 1 回東京都食品安全情報評価委員会資料

*2: 食品の安全性の啓発に関する調査(調査報告書)(平成 21 年 1 月)食品安全委員会

2. 調査実施の概要

(1) アンケートテーマ

「子育て中の保護者を対象とした「手洗いと食中毒」に関するアンケート」

(2) アンケート内容

- ①手洗いは日常の基本行動であり、食中毒予防の基本でもあることから、手洗い行動・意識を把握することを目的にアンケート調査した。
- ②食中毒予防の原則である食材への加熱行為及び鶏肉の生食を起因とするカンピロバクター食中毒について、日頃どの程度意識して調理しているかをアンケート調査した。

(3) アンケート期間

令和3(2021)年11月11日～30日

(4) アンケート方法

オンライン調査(インターネットにより調査票の配布、インターネットを通じて、モニターがアンケート専用ホームページから回答、回収)

(5) 調査対象: 栃木県内に住む0歳～12歳の子供がいる母親 7,114人

アンケート調査票を配布した登録ママ総数【7,114人】

内訳

- ・メルマガ会員(1,618人)
- ・facebook(2,318人)
- ・インスタグラム(2,106人)
- ・ライン(1,072人)

(6) 回答者数

104人

(7) 回答率

1.5%

(8) アンケート委託先

会社概要

商号 株式会社ビジュアル

設立 1991年3月26日

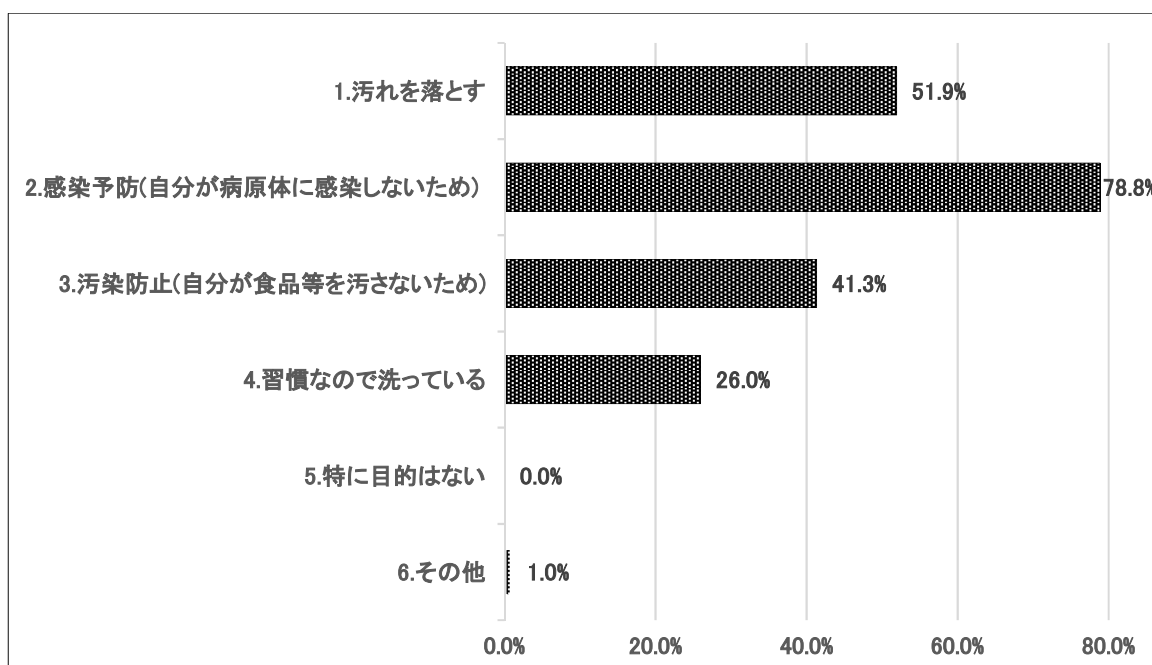
代表者 代表取締役社長 深澤明子

所在地 栃木県宇都宮市下川俣町 166-1

3. 調査の結果

Q1 ご自身が手洗いをする目的は何ですか? (1つまたは2つを選択)

回答	件数	割合
1.汚れを落とす	54	51.9%
2.感染予防(自分が病原体に感染しないため)	82	78.8%
3.汚染防止(自分が食品等を汚さないため)	43	41.3%
4.習慣なので洗っている	27	26.0%
5.特に目的はない	0	0.0%
6.その他	1	1.0%



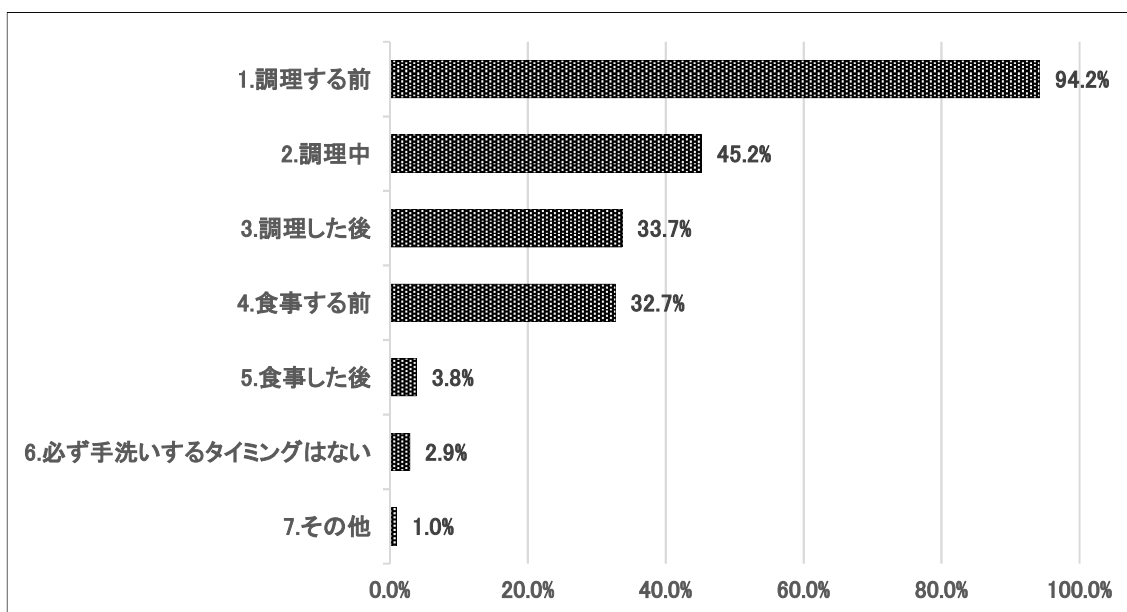
手洗いをする目的についての問いに対して、「感染予防(自分が病原体に感染しないため)」(78.8%)が最も高く、「汚れを落とす」(51.9%)、「汚染防止(自分が食品等を汚さないため)」(41.3%)と続いている。

○「その他」の意見

- ・息子たちに感染させないため

Q2 調理、食事をする時に必ず手洗いするタイミングは何時ですか？(1 つまたは 2 つを選択)

回答	件数	割合
1.調理する前	98	94.2%
2.調理中	47	45.2%
3.調理した後	35	33.7%
4.食事する前	34	32.7%
5.食事した後	4	3.8%
6.必ず手洗いするタイミングはない	3	2.9%
7.その他	1	1.0%



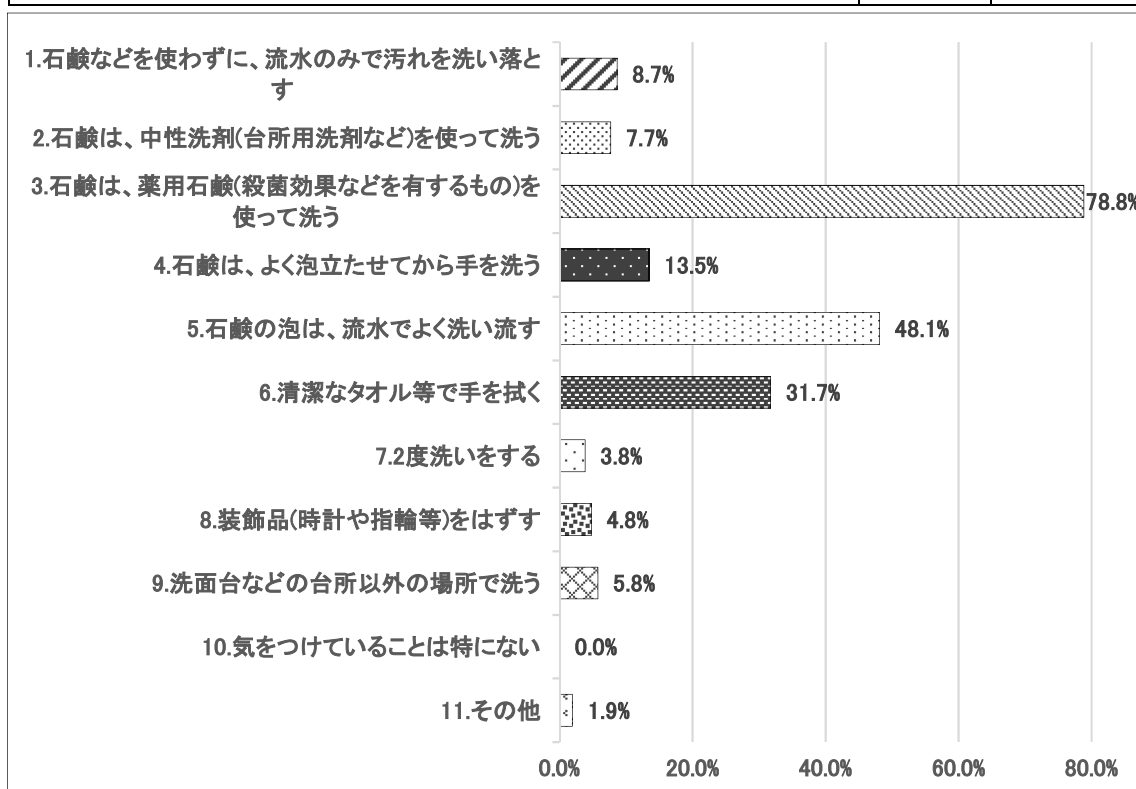
調理、食事をする時に必ず手洗いするタイミングは何時かの問いに対して、「調理する前」(94.2%)が最も高く、「調理中」(45.2%)、「調理した後」(33.7%)、「食事する前」(32.7%)と続いている。

○「その他」の意見

- ・選択肢の全てのタイミングで手洗いを実践

Q3 あなたの普段の手洗いはどれですか？(近いものを2つ選んでください)

回答	件数	割合
1.石鹼などを使わずに、流水のみで汚れを洗い落とす	9	8.7%
2.石鹼は、中性洗剤(台所用洗剤など)を使って洗う	8	7.7%
3.石鹼は、薬用石鹼(殺菌効果などを有するもの)を使って洗う	82	78.8%
4.石鹼は、よく泡立たせてから手を洗う	14	13.5%
5.石鹼の泡は、流水でよく洗い流す	50	48.1%
6.清潔なタオル等で手を拭く	33	31.7%
7.2度洗いをする	4	3.8%
8.装飾品(時計や指輪等)をはずす	5	4.8%
9.洗面台などの台所以外の場所で洗う	6	5.8%
10.気をつけていることは特にない	0	0.0%
11.その他	2	1.9%



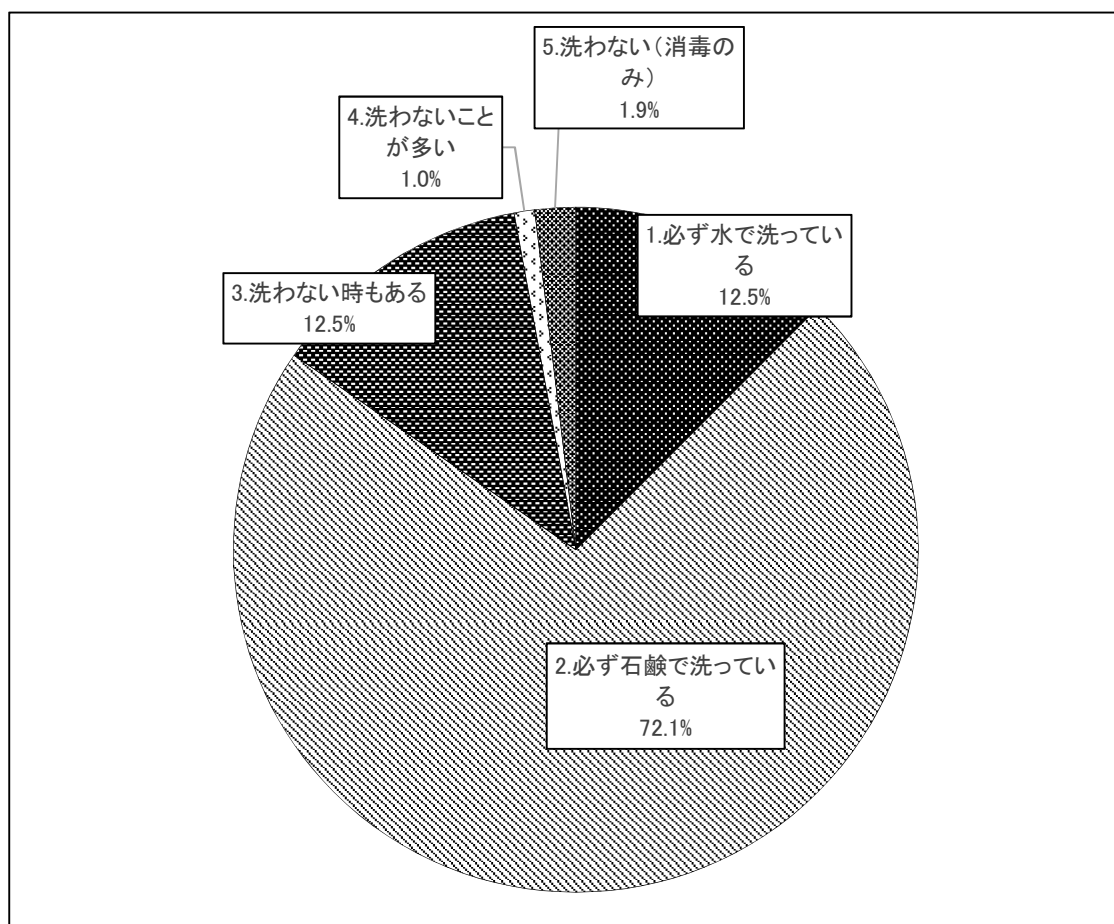
普段の手洗いの方法についての問いに対して、「石鹼は、薬用石鹼(殺菌効果などを有するもの)を使って洗う」(78.8%)が最も高く、「石鹼の泡は、流水でよく洗い流す」(48.1%)、「清潔なタオル等で手を拭く」(31.7%)と続いている。

○「その他」の意見

- ・使い捨てのペーパータオルで拭いて清潔にする。
- ・泡タイプのハンドソープで洗い、手を拭いたあと、消毒ジェルで消毒する。

Q4 お子さんが外から帰ってきたら必ず手を洗いますか？(1つ選ぶ)

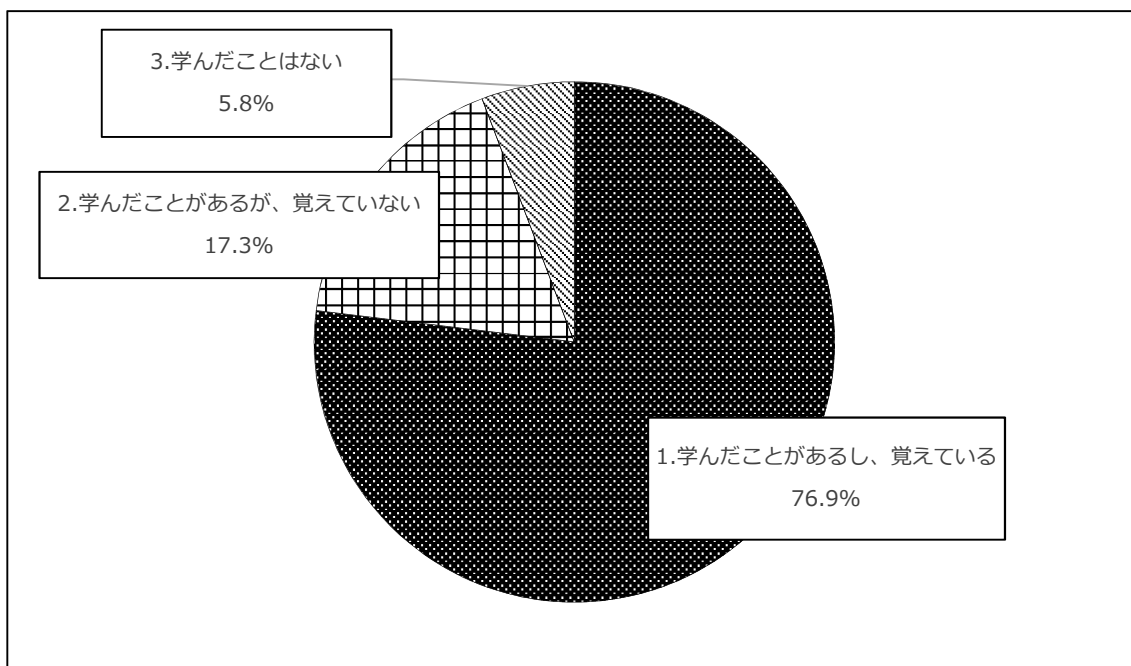
回答	件数	割合
1.必ず水で洗っている	13	12.5%
2.必ず石鹼で洗っている	75	72.1%
3.洗わない時もある	13	12.5%
4.洗わないことが多い	1	1.0%
6.洗わない(消毒のみ)	2	1.9%



お子さんが外から帰ってきたら必ず手を洗うかの問いに対して、「必ず石鹼で洗っている」(72.1%)が最も高く、「必ず水で洗っている」及び「洗わない時もある」(12.5%)と続いている。

Q5 正しい手洗い方法について、学んだことはありますか？(1つ選ぶ)

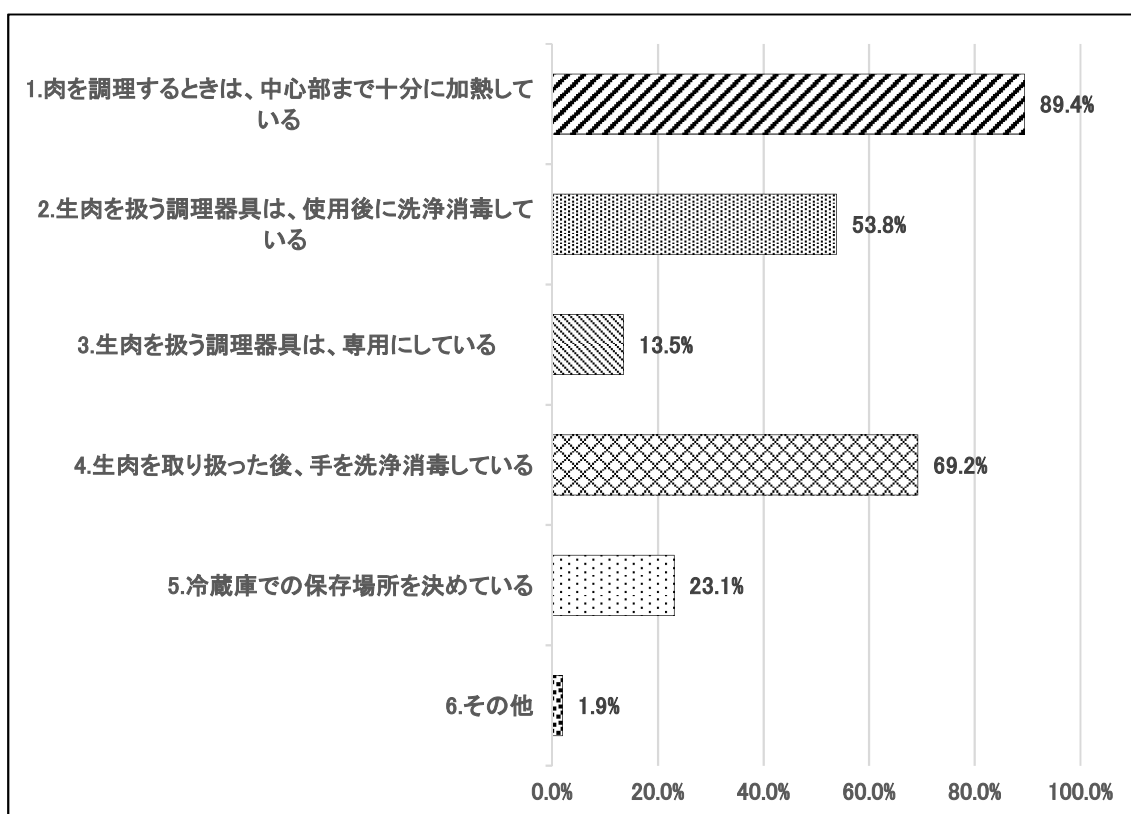
回答	件数	割合
1.学んだことがあるし、覚えている	80	76.9%
2.学んだことがあるが、覚えていない	18	17.3%
3.学んだことはない	6	5.8%



正しい手洗い方法を学んだことがあるかの問いに対して、「学んだことがあるし、覚えている」(76.9%)が最も高かった。

Q6 肉を調理するときに注意していることはありますか？(複数回答可)

回答	件数	割合
1.肉を調理するときは、中心部まで十分に加熱している	93	89.4%
2.生肉を扱う調理器具は、使用後に洗浄消毒している	56	53.8%
3.生肉を扱う調理器具は、専用になっている	14	13.5%
4.生肉を取り扱った後、手を洗浄消毒している	72	69.2%
5.冷蔵庫での保存場所を決めている	24	23.1%
6.その他	2	1.9%



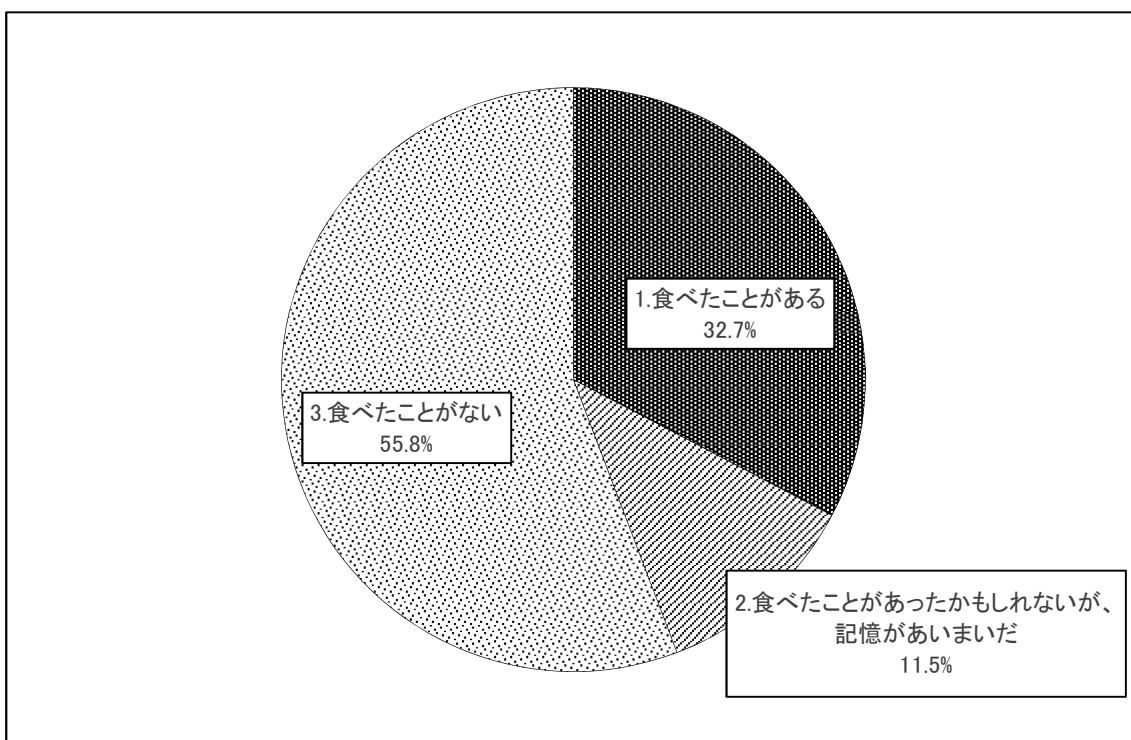
肉を調理するときに注意していることはなにかの問いに対して、「肉を調理するときは、中心部まで十分に加熱している」(89.4%)が最も高く、「生肉を取り扱った後、手を洗浄消毒している」(69.2%)と続いている。

○「その他」の意見

- ・まな板に直接肉をのせずに、牛乳パックなどを敷いてその上で調理作業
- ・パックに入った生肉を保存する時、肉汁がたれないように、必ずポリ袋に入れる。

Q7 生又は半生の鶏肉(鶏肉の刺身、たたき等)を食べたことがありますか？(1つ選ぶ)

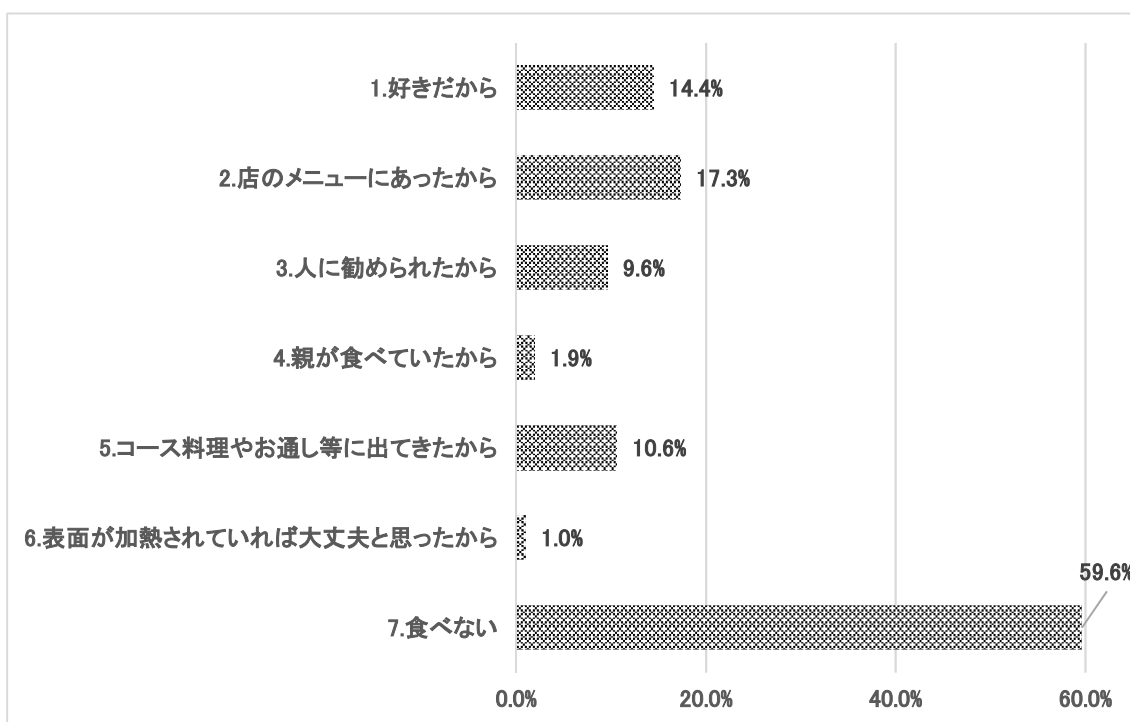
回答	件数	割合
1.食べたことがある	34	32.7%
2.食べたことがあったかもしれないが、記憶があいまいだ	12	11.5%
3.食べたことがない	58	55.8%



生又は半生の鶏肉(鶏肉の刺身、たたき等)を食べたことがあるかの問いに対して、「食べたことがない」(55.8%)が最も高く、「食べたことがある」(32.7%)と続いている。

Q8 生又は半生の鶏肉(鶏肉の刺身、たたき等)を食べるきっかけはなんですか？(複数回答可)

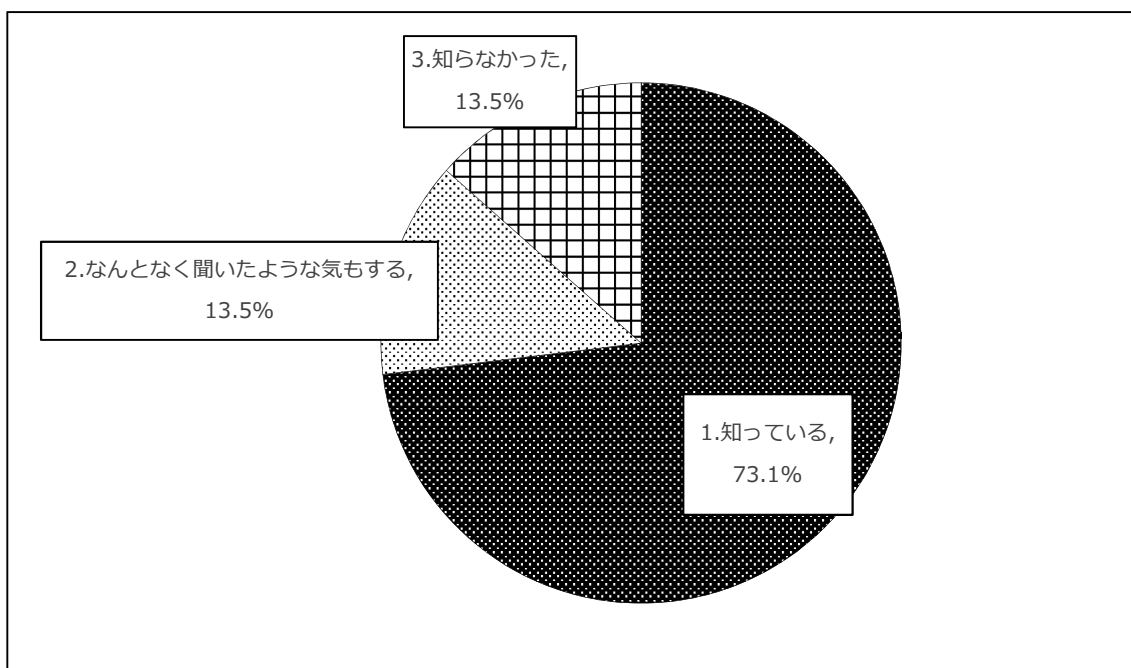
回答	件数	割合
1.好きだから	15	14.4%
2.店のメニューにあったから	18	17.3%
3.人に勧められたから	10	9.6%
4.親が食べていたから	2	1.9%
5.コース料理やお通し等に出てきたから	11	10.6%
6.表面が加熱されていれば大丈夫と思ったから	1	1.0%
7.食べない	62	59.6%



生又は半生の鶏肉(鶏肉の刺身、たたき等)を食べるきっかけはなにかの問いに対して、「食べない」(59.6%)が最も高く、「店のメニューにあったから」(17.3%)、「好きだから」(14.4%)、「コース料理やお通し等に出てきたから」(10.6%)と続いている。

Q9 卵の殻には食中毒の原因となるサルモネラ菌が付着していることを知っていますか？(1 つ選ぶ)

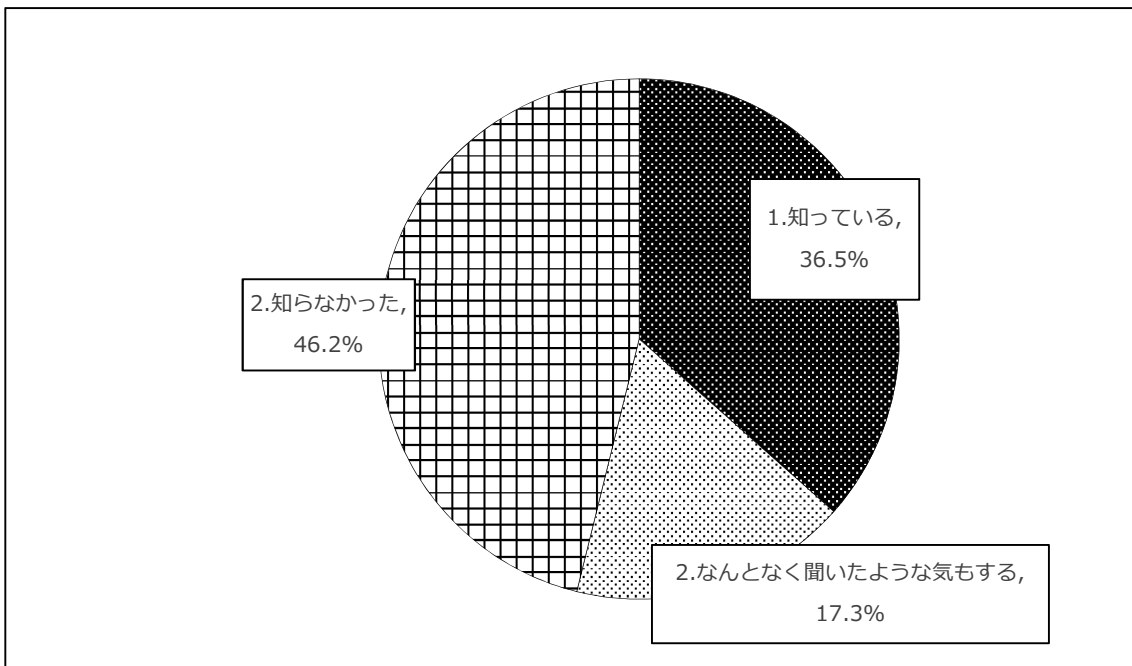
回答	件数	割合
1.知っている	76	73.1%
2.なんとなく聞いたような気がする	14	13.5%
3.知らなかった	14	13.5%



卵の殻には食中毒の原因となるサルモネラ菌が付着していることを知っているかの問いに対して、「知っている」(73.1%)が最も高く、「なんとなく聞いたような気がする」(13.5%)、「知らなかった」(13.5%)と続いている。

Q10 新鮮な鶏肉ほど食中毒起因菌のカンピロバクターに汚染されている可能性が高く、実際に食中毒が起きていることを知っていますか？(1つ選ぶ)

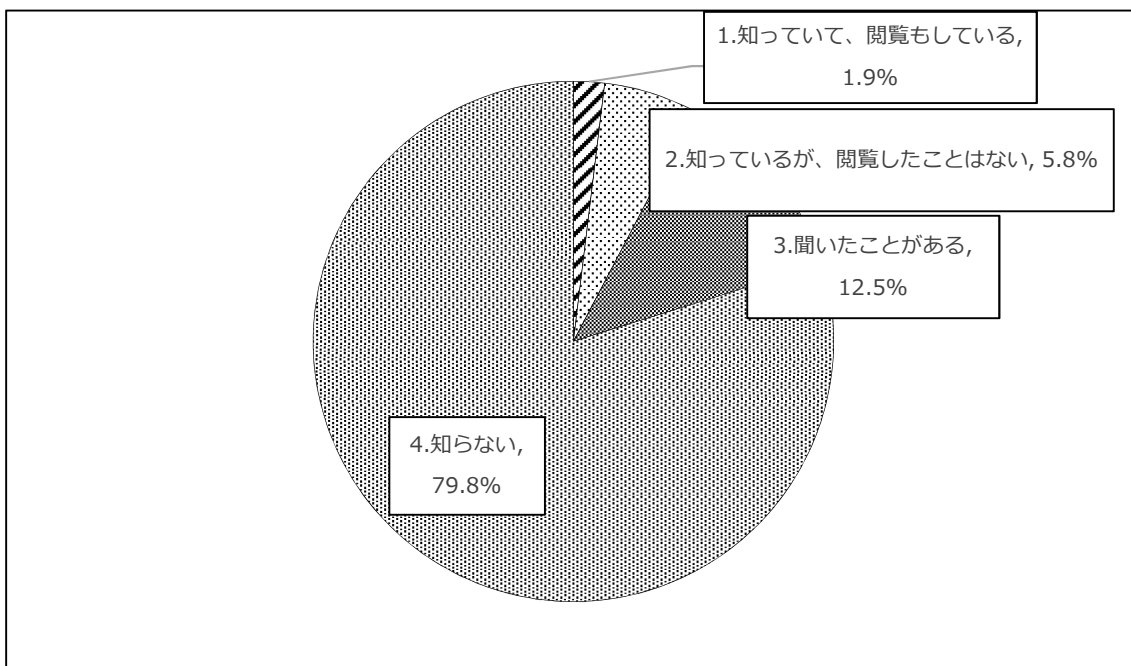
回答	件数	割合
1.知っている	38	36.5%
2.なんとなく聞いたような気がする	18	17.3%
2.知らなかった	48	46.2%



新鮮な鶏肉ほど食中毒起因菌のカンピロバクターに汚染されている可能性が高く、実際に食中毒が起きていることを知っているかの問いに対して、「知らなかった」(46.2%)が最も高く、「知っている」(36.5%)などと続いている。

Q11 栃木県では「とちまる食の安全通信」を SNS(Facebook、Twitter、Youtube)で発信しています。閲覧したことはありますか？(1つ選ぶ)

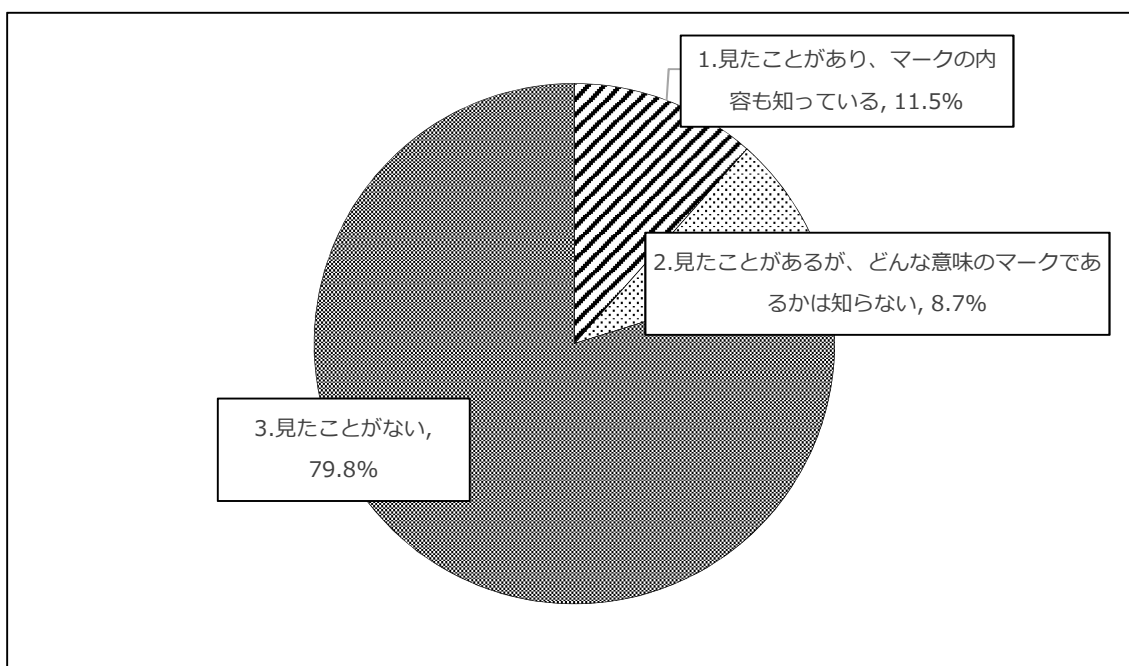
回答	件数	割合
1.知っている、閲覧もしている	2	1.9%
2.知っているが、閲覧したことはない	6	5.8%
3.聞いたことがある	13	12.5%
4.知らない	83	79.8%



栃木県では「とちまる食の安全通信」を SNS(Facebook、twitter) で発信しており、閲覧したことがあるかの問いに対して、「知らない」(79.8%)が最も高く、「聞いたことがある」(12.5%)、「知っているが、閲覧したことはない」(5.8%)、「知っている、閲覧もしている」(1.9%)と続いている。

Q12 「とちぎ HACCP」のマークを見たことがありますか？(1つ選ぶ)

回答	件数	割合
1.見たことがあり、マークの内容も知っている	12	11.5%
2.見たことがあるが、どんな意味のマークであるかは知らない	9	8.7%
3.見たことがない	83	79.8%



「とちぎ HACCP」のマークを見たことがあるかの問いに対して、「見たことがない」(79.8%)が最も高く、「見たことがあり、マークの内容も知っている」(11.5%)、「見たことがあるが、どんな意味のマークであるかは知らない」(8.7%)と続いている。

4. 考察

(1) 手洗いについて

・調理直後に食する家庭食では、仮に人の手の常在細菌によって食品が汚染されたとしても、食中毒となる事例は少ない。しかし、家庭であってもノロウイルスやカンピロバクター等のような食中毒起因ウイルス・細菌の汚染を受けた手を介し、食品や器具を汚染、感染することにより食中毒が発生することがある。

これらのことを踏まえ、Q1 の手洗いの目的が「1. 汚れを落とす」(51.9%)と回答した者が半数いること、Q3 の普段の手洗いで「5. 石鹼を使わずに、流水のみで汚れを洗い落とす」(48.1%)と回答した者が多かったことから、感染経路を遮断するための手洗いは、単に汚れを除去するだけでなく、目に見えない手に付着した食中毒起因菌等に対して効果的な手洗いが必要であることを周知することが重要であると考えられる。

・Q1 では、手洗いの目的として「3. 汚染防止(自分が食品等を汚染させないため)」を選択した回答者は 41.3%と半数を下回った。食材を汚染させないための手洗いを普及させる必要がある。一方、殆どの回答者が「2. 感染予防(自分が病原体に感染しないため)」(78.8%)を選択していた。新型コロナウイルス感染症の流行で、手洗いの頻度が高まっている報告もあり*³、回答数が高まった可能性も考えられる。SARS-CoV-2 のような新興再興感染症のウイルスに対して手洗いは効果的であることから*⁴、食中毒を含む様々な感染症の予防のために手洗いをする意識が高まっていることが推察される。

*3: 「新型コロナウイルス拡大期における手洗い行動の規定因」 中谷内一也ら 心理学研究 2021

*4: 「Soap, Water, and SARS-CoV-2: An Ancient Handwashing Strategy for Preventing Dissemination of a New Virus」 Ijaz et al., PeerJ. 2021 Sep 17

・Q3 では「2 度洗いをする」(3.8%)が低いことから、時間をかけた 1 回手洗いより、短時間でも 2 回手洗いが有効である*⁵という事実を周知することが重要であると考えられる。

*5: 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」 文部科学省 (平成 20 年 3 月)

さらに、Q3 では「2. 石鹼は、中性洗剤(台所用洗剤など)を使って洗う」(7.69%)の回答が少なく、「3. 石鹼は、薬用石鹼(殺菌効果などを有するもの)を使って洗う」(78.85%)の回答が極めて高かった。実際に中性洗剤と比較して、適切な薬用石鹼の方が細菌を減らす効果が高いと報告されている*⁶。この結果から、手洗いに用いる石鹼の選択について高い関心があることが推察できる。

*6: 「各種手洗い法の洗浄効果の検討」 森田師郎ら 日本食品微生物学会雑誌 1999

・Q4 の帰宅後の子どもについて、必ず洗うと答えなかったのは 15.4%であった。家庭においても手洗いが重要であることを子どもに教育できるように、保護者へ伝えていく必要がある。

・Q5 では、正しい手洗い方法について「1. 学んだことがあるし、覚えている」と回答したのは 76.9%に留まった。児童や学生は学校での衛生教育等で手洗いを学ぶが、成人後ではそれらを学ぶ機

会が少ない。それ故に、成人を対象とした手指衛生の講習の重要性は高い。

(2) 食中毒について

・Q6 では、殆どの回答者が「1.肉を調理するときは、中心部まで十分に加熱している」を選択していた(89.4%)。一方、「2.生肉を扱う調理器具は、使用後に洗浄消毒している」(53.8%)、「4.生肉を取り扱った後、手を洗浄消毒している」(69.2%)は半数以上であるが、生肉の2次汚染の危険性を更に啓発する必要があると考えられる。

・Q7 では、生又は半生の鶏肉(鶏肉の刺身、たたき等)を「1.食べたことがある」と 32.7%が回答した。一方、Q9 では卵の殻に付着しているサルモネラ菌の存在を「1.知っている」と回答した者は73.1%と高い認知度であった。しかしながら、Q10 ではカンピロバクターを「3.知らなかった」と回答した者が 46.2%もあった。他自治体のアンケート結果でも、カンピロバクターの認知度は低く、生の鶏肉を喫食する消費者が多い*^{1,7,8}。新鮮な鶏肉ほど食中毒起因菌のカンピロバクターに汚染されている可能性が高いことを広く普及する必要がある。

*1:「大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査」平成 30 年度第 1 回東京都食品安全情報評価委員会資料

*7:「鶏の生食について」平成28年 徳島県

*8:「生又は半生の鶏肉料理に関するアンケートの結果について」平成 31 年 岡山市保健所衛生課

・Q8 の生又は半生の鶏肉(鶏肉の刺身、たたき等)を食べるきっかけが、「2.店のメニューにあったから」(17.3%)及び「5.コース料理やお通し等に出てきたから」(10.6%)と合わせて飲食店由来の割合が 27.9%と多いことから、飲食店に対して更なる鶏肉の刺身、たたき等を提供することによるリスクを啓発することが重要であると考えられる。また、「1.好きだから」(14.4%)と回答した自ら進んで食べる者だけではなく、「3.人に勧められたから」(9.6%)と受動的に喫食される場合もある。カンピロバクターが起因する食中毒が減少しないのは、農場や処理場で本菌を制御する手段が確立されていないことや、さらに本邦には鶏肉を生食する習慣があることなどの理由があり、この食中毒には多くの課題がある*⁹。それ故に、消費者に対しても鶏肉の生食のリスクについて徹底的に事実周知して、加熱調理を普及啓発することが重要であると考えられる。

*9:「カンピロバクター食中毒のリスク低減に向けた課題と対策」三澤尚明 日本食品微生物学会雑誌
2020

(3) その他

・「とちまる食の安全通信」を「聞いたことがある」は、令和2(2020)年調査(8.8%)より令和3(2021)年調査(12.5%)の方が、3.7 ポイント上昇したが、依然として認知度は低い。更なる PR 活動が重要である。

・「とちぎ HACCP」のマークを見たことがある者が少ないことから、更なる「とちぎ HACCP」の普及

発を図る必要がある。