

《アンケート調査》

キッチンでの 衛生管理に関する調査

既婚女性を対象とした、
家庭のキッチンでの衛生管理に関する調査

- ① 食中毒に対する意識について
- ② キッチンでの衛生管理全般について
- ③ 作り置きおかずの衛生管理について
- ④ お弁当の衛生管理について

一般財団法人ベターホーム協会
〒150-8363 東京都渋谷区渋谷 1-15-12
2015年6月

調査概要

生活環境が清潔になり、食品の流通もよくなりましたが、食中毒はなくなりません。飲食店のほか、家庭でも発生し、重症化したり、死に至るケースもあります。

ベターホーム協会では、家庭での食中毒予防のための正しい知識と実用的な衛生管理の技術を普及していくため、日常的に料理をする層である既婚女性を対象に、食中毒に対する意識と家庭での衛生管理をどの程度行っているかを調査しました。

また、作ってから時間がたってから食べるので特にリスクが高い「作りおきのおかず」と「お弁当」の衛生管理についても、あわせて調査しました。

■調査対象：全国の20代～60代の既婚女性 515人

全体	20代	30代	40代	50代	60代
515人	103人	103人	103人	103人	103人

[居住地域 (% n=515)]

	北海道	東北地方	関東地方	中部地方	近畿地方	中国地方	四国地方	九州地方
全体	6.2	5.6	34.6	13.2	21.0	4.3	2.3	12.8
20代	3.9	9.7	29.1	10.7	22.3	5.8	5.8	12.6
30代	4.9	3.9	29.1	17.5	20.4	7.8	1.9	14.6
40代	4.9	3.9	38.8	16.5	19.4	3.9	0.0	12.6
50代	12.6	4.9	33.0	11.7	21.4	1.9	3.9	10.7
60代	4.9	5.8	42.7	9.7	21.4	1.9	0.0	13.6

[職業 (% n=515)]

	専業主婦	公務員・会社員	アルバイト・パート	その他
全体	60.2	11.8	22.1	5.8
20代	68.9	12.6	14.6	3.9
30代	57.3	21.4	19.4	1.9
40代	43.7	16.5	32.0	7.8
50代	61.2	6.8	29.1	2.9
60代	69.9	1.9	15.5	12.6

[子供の有無 (% n=515)]

	子供あり	子供なし
全体	82.7	17.3
20代	77.7	22.3
30代	75.7	24.3
40代	78.6	21.4
50代	86.4	13.6
60代	95.1	4.9

■調査時期：2015年5月

■調査方法：インターネットによる調査

■調査地域：全国

※回答比率 (%) は、小数点以下第2位を四捨五入したため、単数回答でも個々の比率の合計が100%にならないことがあります。

調査のまとめ

① 食中毒に対する意識について

◆ 既婚女性の 2 割が「食中毒」もしくは「食中毒かもしれない症状」を経験したことがある。

→調査結果①-1 (P7)

◆ 原因として思い当たるもので最も多いのが「外食」。次に多かったのが「家で調理した食事」。「外食」と 1.7 ポイント差で、大差がない。 →調査結果①-2 (P7)

・20 代～60 代の既婚女性に食中毒にかかった経験について尋ねた。「食中毒にかかったことがある」という人は 7.0%。「食中毒かもしれないと思ったことはある」15.5%で、合わせると 2 割を超える (22.5%)。

・症状の原因として思い当たるもので最も多いのが「外食」(36.2%) だが、次に多いのが「家で調理した食事」(34.5%) で、「買って来たおそうざいやお弁当」(21.6%) よりも多い。

・厚生労働省の資料「平成 26 年食中毒発生状況」によると、2014 年 (平成 26 年) の原因施設別の患者数の構成割合は、飲食店 53.0%なのに対し、家庭は 0.8%とごくわずか。しかし、食中毒の発生数としてカウントされるのは、届出があったものに限られる。症状が軽い場合など、届出がされないケースはかなり多いと推測できるので、比較的症状の軽いものも含めると、家で調理した食事の食中毒リスクは統計で出ている数よりもずっと高いと思われる。

◆ 8 割が「食中毒は怖いので予防したい」と思っている。 →調査結果①-3 (P7)

◆ 「怖いが自分がかからないと思う」と、楽観的な人が 1 割。 →調査結果①-3 (P7)

・食中毒についての意識を聞いたところ、「怖いので予防したい」81.4%、「怖いが自分がかからないと思う」10.9%。「それほど怖いものではない」3.3%。

・食中毒は怖いものだという認識を多くの人が持っていて、軽視している人はごく少数。一方、食中毒は誰でもかかる可能性があるものなのに、「自分がかからない」と楽観的な人が 1 割いる。

② キッチンでの衛生管理全般について

◆ 既婚女性の 9 割が、家のキッチンでの衛生管理 (抗菌・食中毒予防など) が不十分だと感じている。 →調査結果②-1 (P8)

・20 代～60 代の既婚女性に、普段、家のキッチンでの衛生管理 (抗菌・食中毒予防など) をしているかどうかを尋ねたところ、「十分にしている」と答えた人は 1 割 (10.7%) にとどまった。9 割 (89.3%) の人が、衛生管理が不十分だと感じている。

◆「ある程度はしているが充分だという自信がない」「めんどくさい」「やり方がわからない」。

→調査結果②-2 (P8)

・衛生管理が充分ではないという人に理由を尋ねたところ、最も多かったのが、「ある程度はしているが充分だという自信がない」(44.6%)。特に50代は51.7%、60代は61.8%でほかの理由との差が大きかった。菌は目に見えないものなので、ベテラン主婦でも、どの程度の衛生管理をすれば充分なのかという確信が持てないのだろう。

・続いて「めんどくさい」(39.3%)、やり方がわからない(28.9%)という回答が多かった。

◆衛生管理が充分ではないという人のうち、7割が不安を感じている。→調査結果②-3 (P9)

◆不安になるのは「夏場」「梅雨時」「キッチンや調理道具の汚れが気になった時」。

→調査結果②-4 (P9)

・衛生管理が充分ではないという人のうち、不安を感じる事が「よくある」(8.5%)、「時々ある」(60.4%)。合計すると、7割(68.9%)の人が不安を感じている。

・不安を感じる時ベスト3は1位「夏場」(75.1%)2位「梅雨時」(74.8%)3位「キッチンや調理道具の汚れが気になった時」(57.4%)。

◆9割以上が行っている衛生管理は、「十分な加熱」「買った食品をすぐ冷蔵庫に入れる」「肉や魚を切った後は包丁やまな板を洗う」 →調査結果②-5 (P10、11)

◆行っている人が少ないのは、「食器用スポンジの手入れ」「細菌の移染を防ぐための調理器具の使い分け」。いずれも5割以下。 →調査結果②-5 (P10、11)

・家庭のキッチンでの一般的な衛生管理のうち、9割以上が行っているのが、「加熱が必要な食品には十分に火を通す」(98.4%)「冷蔵が必要な食品を買ったら帰宅後すぐに冷蔵庫に入れる」(96.3%)「生の肉や魚を切った後には包丁やまな板を洗う」(93.2%)。

・行っている人が少ないのは、食器用スポンジの手入れ。「使用後洗って乾燥させる」(45.6%)、「定期的に除菌する(漂白除菌剤・除菌もできる洗剤・熱湯等で)」(47.6%)と半数に満たない。

・「生の肉や魚と、その他の食品を切るまな板は使い分ける」(49.7%)「肉や魚など加熱が必要な食品には、加熱前と後で使うさいばしを分ける」(49.9%)も、実施率が5割を切っている。まな板は洗っても、包丁でついた傷に肉や魚の細菌が入り込み、生野菜などを汚染する可能性があるため、肉・魚用とその他の食品用と使い分けるのが有効。また、加熱が必要な肉や魚を調理する際、加熱前と後に同じさいばしを使うと、加熱前についた細菌が過熱後の食品に移ってしまうリスクがある。これらの2次汚染を防ぐための調理道具の使い分けは浸透していないようだ。

◆「衛生管理をもっと積極的に行いたい」人が8割。 →調査結果②-6 (P11)

・今後、家のキッチンでの衛生管理を「もっと積極的に行いたいと思う」が79.2%。多くの人が、衛生管理に対して関心が高く、前向きな姿勢である。

③ 作りおきおかずの衛生管理について

◆ 既婚女性のうち、日常的におかずの作りおきをしている人は 7 割近い。

→調査結果③-1 (P13)

◆ そのうち 6 割近くが、作りおいたおかずの衛生に不安を感じている。→調査結果③-2 (P13)

◆ 不安になるのは「夏場」「梅雨時」「おかずを作ってから食べるまで時間がたった時」

→調査結果③-3 (P14)

・20代～60代の既婚女性のうち、日常的におかずの作りおきをしているのは 67.8%。

・日本には昔から“常備菜”の文化があり、一般的に、副菜をまとめて作り、幾度かに分けて食べる習慣がある。また近年では、副菜に限らず主菜も、時間がある時にまとめて作りおくという人多く、「作りおき」がテーマのレシピ集も多数出版されている。

・一方で、日常的におかずの作りおきをしている人のうち、自分で作り置いたおかずに衛生的な不安を感じるものが「よくある」(6.9%)「時々ある」(50.4%)と答えた人を合計すると、57.3%。日常的におかずを作りおく人のうち 6 割近い人が、衛生について不安を感じていることがわかった。

・不安を感じる時ベスト 3 は 1 位「夏場」(82.5%)、2 位「梅雨時」(71.0%)、3 位「おかずを作ってから食べるまで時間がたった時」(64.5%)。

◆ 多くの人は、おかずを作りおき際の基本的な衛生管理ができています。

→調査結果③-4 (P15)

◆ 使用食材や調理方法などで、おかずをいたみにくくする工夫をしている人は半数以下。

→調査結果③-4 (P15)

・「肉や魚など加熱が必要な食品には十分に火を通す」(98.3%)「保存容器をきれいに洗う」(96.6%)「作ったおかずを長時間室温に置かず、適切に保存する」(93.1%)「新鮮な食材を使う」(92.6%)「作ったおかずを冷蔵する時は、冷ましてから冷蔵庫に入れる」(92.0%)。食材の加熱や容器の洗浄、作ったおかずの保存といった基本的な衛生管理は、多くの人が行っている。

・一方、「味つけをやや濃いめにしている」(48.7%)「水分の少ない料理を作る」(36.7%)「抗菌効果のあるとされる調味料や食材を積極的に使う」(35.5%)などの、おかずをいたみにくくする工夫を行っている人はいずれも半数以下だった。

④ お弁当の衛生管理について

◆ 既婚女性のうち、日常的にお弁当を作っている人は 6 割近い。 →調査結果④-1 (P16)

◆ そのうち 7 割近くが、お弁当の衛生に不安を感じている。 →調査結果④-2 (P16)

◆ 不安になるのは「夏場」「梅雨時」「お弁当を作ってから食べるまで時間がたった時」
→調査結果④-3 (P17)

・20代～60代の既婚女性のうち、日常的にお弁当を作っているのは58.4%。

・日常的にお弁当を作っている人のうち、自分で作ったお弁当に衛生的な不安を感じるものが「よくある」(13.0%)「時々ある」(55.1%)と答えた人を合計すると、68.1%。日常的にお弁当を作る人のうち7割近くが、衛生について不安を感じていることがわかった。

・不安を感じる時ベスト3は1位「夏場」(94.1%)2位「梅雨時」(74.1%)3位「お弁当を作ってから食べるまで時間がたった時」(52.7%)。

◆ 多くの人はお弁当の基本的な衛生管理ができていますが、「冷める前に蓋をする」人が2割近くいるのが心配である。 →調査結果④-4 (P18)

◆ 作りおきのおかずをお弁当に入れる際の衛生管理も心配。「再加熱せずに入れる」「冷凍したまま入れる」が3割以上。 →調査結果④-4 (P18)

・9割以上が行っていたのは、「肉や魚など加熱が必要な食品には十分に火を通す」(99.7%)「お弁当箱をきれいに洗う」(98.7%)「いたみやすいものは入れないようにする」(92.0%)。

・基本的な衛生管理は多くの人ができているが、「おかずやごはんが冷めてから蓋をする」(81.4%)という衛生管理上の重要度が高い項目を行っていない人が2割近く(18.6%)いるのが心配。

・また、作りおきのおかずをお弁当に入れる際の衛生管理も心配である。「作りおいたおかずを再加熱せずにそのまま入れる」という人が3割以上(36.9%)いるが、冷蔵保存していても、時間がたつと菌が増えるので、そのままお弁当に入れるのは衛生的に不安。再加熱して冷ましてから入れた方がよい。

・「自分で冷凍したおかずを冷凍したまま入れる」という人も3割を超える(32.6%)。市販の冷凍食品は、菌がほとんどいない環境で作られているため凍ったままお弁当に入れても問題ないものがあるが、家庭で作ったものは状況がちがう。冷凍しても菌が死ぬわけではないので、再加熱して冷ましてから入れた方がよい。

調査結果① 食中毒に対する意識について

※数字は回答比率 (%)

①-1. あなたは食中毒にかかったことはありますか？

◆「食中毒にかかったことがある」7.0%。「食中毒かもしれないと思ったことはある」15.5%で、合わせると2割を超える (22.5%)。

	全体 (n=515)	20代	30代	40代	50代	60代
食中毒にかかったことがある	7.0	3.9	8.7	7.8	8.7	5.8
食中毒かもしれないと思ったことはある	15.5	12.6	16.5	12.6	17.5	18.4
食中毒にかかったことがない	77.5	83.5	74.8	79.6	73.8	75.7

①-2. 食中毒もしくは食中毒かもしれない症状の原因として思い当たるものは何ですか？

※設問①-1で「かかったことがある」「食中毒かもしれないと思ったことはある」と回答した方のみ。複数回経験のある人は経験したすべてについて回答。(複数回答)

◆食中毒や食中毒かもしれない症状の原因として思い当たるものは、「外食」が最多 (36.2%) だが、次に多いのが「家で調理した食事」(34.5%)。

	全体 (n=116)
外食	36.2
家で調理した食事	34.5
買ってきたおそうざいやお弁当	21.6
家で調理したお弁当	4.3
その他	16.4
わからない	6.0

[その他の回答]

「生牡蠣」(60代/兵庫県/専業主婦)

「生卵」(20代/福岡県/会社員)

「いただきもののケーキ」(30代/青森県/会社員)

「実家で出された食事」(40代/岡山県/その他)

②-3. 食中毒についてどう思いますか？ ※複数回答

◆「怖いので予防したい」81.4%と、多くの人が食中毒は怖いものだという認識を持っている。

◆「怖い自分がかからない気がする」という楽観的な人も1割 (10.9%) いる。

	全体 (n=515)	20代	30代	40代	50代	60代
怖いので予防したい	81.4	82.5	88.3	80.6	78.6	76.7
怖い自分がかからない気がする	10.9	10.7	10.7	10.7	9.7	12.6
わからない	4.5	5.8	0.0	5.8	3.9	6.8
それほど怖いものではない	3.3	1.0	1.0	2.9	7.8	3.9

調査結果②キッチンでの衛生管理全般について

※数字は回答比率 (%)

②-1. 普段、家のキッチンでの衛生管理（抗菌・食中毒予防など）をしていますか？

◆十分にしているという人は1割（10.7%）。9割（89.3%）の人が、衛生管理が充分ではないと感じている。

◆衛生管理を「しているが充分ではないと思う」という人が、62.7%で最多。

	全体 (n=515)	20代	30代	40代	50代	60代
十分にしていると思う	10.7	9.7	8.7	7.8	13.6	13.6
しているが充分ではないと思う	62.7	65.0	66.0	59.2	63.1	60.2
あまりしていない	25.0	22.3	25.2	31.1	22.3	24.3
していない	1.6	2.9	0.0	1.9	1.0	1.9

	全体 (n=515)	20代	30代	40代	50代	60代
「しているが充分ではないと思う」「あまりしていない」「していない」の合計値	89.3	90.2	91.2	92.2	86.4	86.4

②-2. 衛生管理（抗菌・食中毒予防など）が充分にできていない理由は何ですか？

※設問1で「しているが充分ではないと思う」「あまりしていない」「していない」と回答した方のみ。（複数回答）

◆最も多かったのが、「ある程度はしているが、充分だという自信がない」（44.6%）。特に50代は51.7%、60代は61.8%と、ほかの回答に差をつけて多かった。

◆続いて、「めんどくさい」（39.5%）、「やり方がわからない」（28.9%）。特に20代は「めんどくさい」（51.6%）「やり方がわからない」（47.3%）という回答がほかの世代より多かった。

	全体 (n=460)	20代	30代	40代	50代	60代
ある程度はしているが、充分だという自信がない	44.6	29.0	47.9	33.7	51.7	61.8
めんどくさい	39.3	51.6	45.7	37.9	36.0	24.7
やり方がわからない	28.9	47.3	42.6	20.0	15.7	18.0
時間がない	18.5	29.0	26.6	18.9	13.5	3.4
やらなくても問題ないと思う	15.0	14.0	10.6	20.0	13.5	16.9
その他	0.9	0.0	1.1	2.1	0.0	1.1

[その他の回答] 「世間のやりすぎ感が少し怖い」（30代/大阪府/専業主婦）、「あまり神経質になると抵抗力が弱まる」（40代/沖縄県/会社員）

②-3. 衛生管理（抗菌・食中毒予防など）ができていないことを、不安に感じることはありますか？

※設問②-1で「しているが充分ではないと思う」「あまりしていない」「していない」と回答した方のみ。

◆不安に感じる事が「よくある」（8.5%）「時々ある」（60.4%）と答えた人を合計すると、68.9%。衛生管理が充分ではないという人のうち、7割が不安を感じている。

	全体 (n=460)	20代	30代	40代	50代	60代
よくある	8.5	16.1	13.8	5.3	2.2	4.5
時々ある	60.4	63.4	60.6	64.2	61.8	51.7
ほとんどない	28.3	17.2	22.3	30.5	33.7	38.2
全くない	2.8	3.2	3.2	0.0	2.2	5.6

	全体 (n=460)	20代	30代	40代	50代	60代
「よくある」「時々ある」の合計	68.9	79.5	74.4	69.4	64.0	56.1
「ほとんどない」+「全くない」の合計	31.0	20.4	25.5	30.5	35.9	43.8

②-4. 衛生管理（抗菌・食中毒予防など）についてどんな時に不安を感じますか？

※設問②-3で「よくある」「時々ある」と回答した方のみ。（複数回答）

◆不安を感じる時ベスト3は1位「夏場」（75.1%）2位「梅雨時」（74.8%）3位「キッチンや調理道具の汚れが気になった時」（57.4%）。

◆20～30代は「夏場」、40代以上は「梅雨時」に、最も不安を感じる。

	全体 (n=317)	20代	30代	40代	50代	60代
夏場	75.1	90.5	78.6	72.7	68.4	58.0
梅雨時	74.8	56.8	68.6	86.4	84.2	84.0
キッチンや調理道具の 汚れが気になった時	57.4	67.6	68.6	56.1	35.1	54.0
食中毒や衛生管理に 関する報道を見た時	49.5	44.6	48.6	54.5	43.9	58.0
自分や家族がお腹をこわした時	18.0	27.0	20.0	16.7	12.3	10.0
その他	0.3	0.0	1.4	0.0	0.0	0.0

[その他の回答] 「赤ちゃんの離乳食を作る時」（30代/埼玉県/専業主婦）

②-5. 普段、家のキッチンでしている衛生管理（抗菌・食中毒予防など）は？ ※ 複数回答

- ◆9割以上の人が行っているのが、「肉や魚など加熱が必要な食品には、十分に火を通す」（98.4%）「冷蔵が必要な食品を買ったら、帰宅後すぐに冷蔵庫に入れる」（96.3%）「生の肉や魚を切った後に続けて他のものを切らず、包丁やまな板を洗う」（93.2%）。
- ◆行っている人が少ないのは、食器用スポンジの手入れ。「使用後洗って乾燥させる」（45.6%）、「定期的に除菌する（漂白除菌剤・除菌もできる洗剤・熱湯等で）」（47.6%）と実施率は5割に満たない。※11ページに補足有。
- ◆「生の肉や魚など加熱が必要な食品と、その他の食品を切るまな板は使い分ける」（49.7%）「肉や魚など加熱が必要な食品には、加熱前と後で使うさいばしを分ける」（49.9%）も、実施率が5割を切っている。
- ◆60代はほとんどの項目で他の世代より実施率が高いが、「調理前にハンドソープや石鹸で手を洗う」（69.9%）「調理中、生の肉や魚を触った後はハンドソープや石鹸で手を洗う」（58.3%）と、ハンドソープや石鹸での手洗いの実施率がほかの世代より低かった。

	全体 (n=515)	20代	30代	40代	50代	60代
肉や魚など加熱が必要な食品には、十分に火を通す	98.4	99.0	99.0	99.0	98.1	97.1
冷蔵が必要な食品を買ったら、帰宅後すぐに冷蔵庫に入れる	96.3	97.1	98.0	96.1	96.1	94.2
生の肉や魚を切った後に続けて他のものを切らず、包丁やまな板を洗う	93.2	86.4	95.1	94.2	94.2	96.1
野菜は洗ってからまな板にのせる	88.9	87.4	84.5	84.5	93.2	95.1
冷蔵庫にたくさん詰め込まず、余裕を持たせる	77.5	73.8	86.4	70.9	76.7	79.6
調理前にハンドソープや石鹸で手を洗う	77.3	79.6	79.6	78.6	78.6	69.9
調理中、生の肉や魚を触った後はハンドソープや石鹸で手を洗う	75.1	81.6	78.6	82.5	74.8	58.3
キッチンをごまめに掃除して清潔に保つ	73.6	68.0	71.8	68.9	74.7	84.5
食器を使った後は放置せずにすぐ洗う	72.6	67.0	71.8	68.0	69.9	86.4
まな板を定期的に除菌する (漂白除菌剤・除菌もできる洗剤・熱湯等で)	70.9	63.1	69.9	71.8	75.7	73.8
冷蔵庫の開閉回数をできるだけ少なくする	69.7	61.1	71.8	68.9	68.9	77.7
冷凍した食品の室内での自然解凍を避ける	64.9	51.5	63.1	68.9	69.9	70.9
冷蔵庫の中を掃除してきれいに保つ	58.4	46.6	53.4	53.4	66.0	72.8
肉や魚など加熱が必要な食品には、加熱前と後で使うさいばしを分ける	49.9	35.0	47.6	56.3	56.3	54.4
生の肉や魚など加熱が必要な食品と、その他の食品を切るまな板は使い分ける	49.7	45.6	44.7	44.7	51.5	62.1
食器用スポンジを定期的に除菌する (漂白除菌剤・除菌もできる洗剤・熱湯等で)	47.6	42.7	43.7	45.6	59.2	46.6
食器用スポンジを使用後、洗って乾燥させる	45.6	37.9	48.5	40.8	50.5	50.5

[食器用ふきんを使っている人のみ] ※食器用ふきんを使っていない人（75名）を除外した数を全体として算出。

	全体 (n=440)	20代	30代	40代	50代	60代
食器用ふきんを使用後、洗剤や石鹼で洗って乾燥させる	68.2	57.0	57.5	63.7	75.0	84.0
食器用ふきんを定期的に除菌する (漂白除菌剤・除菌もできる洗剤・熱湯等で)	57.7	50.6	40.0	49.5	72.9	71.3

[台ふきんを使っている人のみ] ※台ふきんを使っていない人（42名）を除外した数を全体として算出。

	全体 (n=438)	20代	30代	40代	50代	60代
台ふきんを定期的に除菌する (漂白除菌剤・除菌もできる洗剤・熱湯等で)	59.8	55.2	47.3	57.3	74.0	63.6
台ふきんを使用後、洗剤や石鹼で洗って乾燥させる	58.1	51.7	51.6	57.3	69.0	59.6

[その他普段行っている衛生管理] 「まな板やはかりなどをアルコールスプレーで消毒している」（40代/青森県/専業主婦）、「水分があると菌が繁殖しやすいような気がするので、キッチン使用後はしっかり作業場所を拭いてきれいになっている」（30代/新潟県/専業主婦）、「たまに排水溝を漂白する」（20代/神奈川県/専業主婦）、「ふきんを衛生的に保つ自信がないので、ペーパータオルで食器をふいている」（20代/兵庫県/専業主婦）、「前は台ふきんを使っていたが、生乾きの臭いが気になることがあり、今は除菌ティッシュでテーブルをふいている」（30代/千葉県/専業主婦）

※設問②-5のスポンジの衛生管理に関して補足事項

●「食器用スポンジを使用後、洗って乾燥させる」を行っていない人のうち66.8%は、

「食器用スポンジを定期的に除菌する」も行っていない

抗菌効果のある洗剤を使用して除菌をする場合、スポンジを洗ってから規定量の洗剤を含ませ、次回使用するまでそのまま置くという方法をとることがある。そのため、「食器用スポンジを使用後、洗って乾燥させる」を行っていない人のうち、「食器用スポンジを定期的に除菌する」を行っている人がどの程度いるかクロス集計したところ、33.2%にとどまった。洗剤を使ったスポンジの除菌を行っている人の割合を考慮しても、食器用スポンジの衛生管理を行っている人は多くないと言える。

②-6.家のキッチンでの衛生管理（抗菌・食中毒予防）を今後もっと積極的に行いたいと思いますか。

◆今後、衛生管理をもっと積極的に行いたいという人が8割（79.2%）と、前向きな人が多い。

	全体 (n=515)	20代	30代	40代	50代	60代
行いたいと思う	79.2	83.5	91.3	75.7	77.7	68.0
どちらとも言えない	15.1	13.6	6.8	17.5	16.5	21.4
思わない	5.6	2.9	1.9	6.8	5.8	10.7

自由記入欄コメント

②-7.家のキッチンでの衛生管理（抗菌・食中毒予防）に関して、不安に思っていることがあれば自由にお書きください

【充分できていないのが不安】

- ・「まな板、スポンジ、台ふきんの除菌が不十分だと自分で思う」（30代/新潟県/会社員）
- ・「食器用スポンジに菌が多いとCMで見ただけで、特に何も対策をしていない」（30代/兵庫県/専業主婦）
- ・「まな板が衛生面で問題がある気がしつつも、面倒でやっていない。気軽に除菌できればいいなと思うことがある」（60代/東京都/専業主婦）
- ・「排水溝の汚れや臭いが気になるけれど、あまり掃除ができていないので、雑菌が繁殖していないか不安。」（30代/京都府/専業主婦）
- ・「このアンケートを書きながら、まな板やふきんの除菌や、キッチンまわりの掃除をもっときちんとしなければいけないと思った」（40代/滋賀県/パート・アルバイト）
- ・「時間があれば毎回ふきんやスポンジを殺菌できるが、毎回は難しい。梅雨や夏は、食中毒が心配」（20代/大分県/専業主婦）
- ・「冷蔵庫内の掃除はあまりしていないので、気になっている」（60代/神奈川県/専業主婦）
- ・「食器用ふきんをこまめに洗っていないのがいけないと反省している」（50代/北海道/その他）
- ・「食品の適切な保存方法など、知らないことが多いのではないかと思う」（60代/兵庫県/専業主婦）
- ・「常にすべてを清潔にしているわけではないので不安ではありますが、面倒という気持ちが勝ってしまうことが多々ある」（20代/福岡県/専業主婦）

【どれくらいやったらいいのか疑問】

- ・「台ふきんが汚れているように思うけど、洗って何度も使ってしまった。どの程度で漂白したらよいかかわからない」（40代/神奈川県/専業主婦）
- ・「どの程度除菌をすればいいのかかわからない」（40代/福岡県/専業主婦）
- ・「どこまで消毒・除菌すればいいのかかわからないことがある」（30代/滋賀県/専業主婦）
- ・「何をどれくらいすれば除菌できるのかかわからない」（40代/愛知県/パート・アルバイト）

【やりすぎるのはよくない】

- ・あまり過剰なものもあると思うので、食中毒にならない程度にやっておけば充分だと思う（60代/大阪府/専業主婦）
- ・除菌、除菌と煽るのはバカらしい。（30代/大阪府/専業主婦）

調査結果③作りおきおかずの衛生管理について

※数字は回答比率 (%)

③-1. あなたは普段、おかずの作りおきをしていますか？

◆おかずの作りおきを「よくしている」(27.0%)「時々している」(40.8%)と答えた人を合計すると67.8%。7割近くが、日常的におかずの作りおきをしている。

	全体 (n=515)	20代	30代	40代	50代	60代
よくしている	27.0	33.0	27.2	22.3	22.3	30.1
時々している	40.8	35.0	40.8	44.7	40.8	42.7
ほとんどしていない	28.3	28.2	27.2	27.2	35.0	24.3
していない	3.9	3.9	4.9	5.8	1.9	2.9

	全体 (n=515)	20代	30代	40代	50代	60代
「よくしている」と「時々している」の合計値	67.8	68.0	68.0	67.0	63.1	72.8
「ほとんどしていない」と「していない」の合計値	32.2	32.0	32.0	33.0	36.9	27.2

③-2. 自分で作りおいたおかずの衛生について、不安を感じることはありますか？

※設問③-1で「よくしている」「時々している」と回答した方のみ。

◆不安に感じる事が「よくある」(6.9%)「時々ある」(50.4%)と答えた人を合計すると、57.3%。日常的におかずを作りおき人のうち6割近くが、衛生について不安を感じている。

◆60代は、「よくある」(1.3%)「時々ある」(38.7%)と答えた人を合計すると、40.0%で、ほかの年代に比べ、不安を感じている人の割合が少ない。

	全体 (n=349)	20代	30代	40代	50代	60代
よくある	6.9	14.3	10.0	7.2	1.5	1.3
時々ある	50.4	44.3	50.0	59.4	61.5	38.7
ほとんどない	37.8	37.1	37.1	27.5	33.8	52.0
ない	4.9	4.3	2.9	5.8	3.1	8.0

	全体 (n=349)	20代	30代	40代	50代	60代
「よくある」と「時々ある」の合計値	57.3	58.6	60.0	66.7	63.0	40.0
「ほとんどない」と「ない」の合計値	42.7	41.4	40.0	33.3	36.9	60.0

③-3. 作りおいたおかずの衛生について、どんな時に不安を感じますか？

※設問③-2で「よくある」「時々ある」と回答した方のみ。(複数回答)

◆不安を感じる時ベスト3は1位「夏場」(82.5%)、2位「梅雨時」(71.0%)、3位「おかずを作ってから食べるまで時間がたった時」(64.5%)。

	全体 (n=200)	20代	30代	40代	50代	60代
夏場	82.5	90.2	76.2	87.0	73.2	86.7
梅雨時	71.0	53.7	66.7	73.9	78.0	86.7
おかずを作ってから食べるまで 時間がたった時	64.5	61.0	64.3	69.6	58.5	70.0
おかずを室温に長く置いていた時	43.5	43.9	59.5	39.1	29.3	46.7
おかずがいたんでいた時	29.5	26.8	45.2	30.4	22.0	20.0
おかずを食べた人がお腹をこわした時	10.5	9.8	11.9	10.9	12.2	6.7

[コメント]「作りおいたものがどれくらいものかわからない」(50代/京都府/専業主婦)、「作ったおかずをそのまま鍋に入れておいているが、不安」(30代/神奈川県/専業主婦)

③-4. 作りおきおかずを作る際に行っている衛生管理や工夫は？

※設問③-1で「よくしている」「時々している」と回答した方のみ。

- ◆9割以上が行っていたのは、「肉や魚など加熱が必要な食品には十分に火を通す」(98.3%) 保存容器をきれいに洗う(96.6%) 「作ったおかずを長時間室温に置かず、適切に保存する」(93.1%) 「新鮮な食材を使う」(92.6%) 「作ったおかずを冷蔵する時は、冷ましてから冷蔵庫に入れる」(92.0%)。基本的な衛生管理は、多くの人が行っているようだ。
- ◆「味つけをやや濃いめにしている」(48.7%) 「水分の少ない料理を作る」(36.7%) 「抗菌効果のあるとされる調味料や食材を積極的に使う」(35.5%) など、味つけや調理法などでおかずをいたみにくくする工夫は、いずれも5割以下の人しか行っていない。

	全体 (n=349)	20代	30代	40代	50代	60代
肉や魚など加熱が必要な食品には、十分に火を通す	98.3	97.1	100.0	98.6	98.5	97.3
保存容器をきれいに洗う	96.6	95.7	97.1	94.2	98.5	97.3
作ったおかずを長時間室温に置かず、適切に保存する	93.1	88.6	88.6	95.7	95.4	97.3
新鮮な食材を使う	92.6	87.1	88.6	89.9	100.0	97.3
作ったおかずを冷蔵する時は、冷ましてから冷蔵庫に入れる	92.0	81.4	92.9	97.1	92.3	96.0
おかずがいたむ前に食べきれる量を、計画的に作る	84.0	80.0	90.0	91.3	84.6	74.7
作りおいた料理は毎日再加熱する (加熱が向かない料理を除く)	79.9	77.1	77.1	85.5	81.5	78.7
味つけをやや濃いめにしている	48.7	55.7	50.0	50.7	49.2	38.7
水分の少ない料理を作る	36.7	30.0	38.6	37.7	35.4	41.3
抗菌効果のあるとされる調味料や食材を積極的に使う	35.5	30.0	34.3	34.8	46.2	33.3

調査結果④お弁当の衛生管理について

※数字は回答比率 (%)

④-1. あなたは普段、お弁当を作っていますか？

◆お弁当を「よく作っている」(42.7%)「時々作っている」(15.7%)と答えた人を合計すると58.4%。
半数以上が、お弁当を日常的に作っている。

◆20代~50代までは6割以上が作っているが、60代は「よく作っている」「時々作っている」の合計が28.2%と3割以下。おそらく、20~50代は夫や子供のお弁当を作っている人が多く、60代になると夫が退職したり、子供が大きくなりお弁当が不要になるという事情からだろう。

	全体 (n=515)	20代	30代	40代	50代	60代
よく作っている	42.7	50.5	46.6	53.4	49.5	13.6
時々作っている	15.7	15.5	22.3	13.6	12.6	14.6
ほとんど作っていない	13.4	15.5	13.6	10.7	9.7	17.5
作っていない	28.2	18.4	17.5	22.3	28.2	54.4

	全体 (n=515)	20代	30代	40代	50代	60代
「よく作っている」と 「時々作っている」の合計値	58.4	66.0	68.9	67.0	62.1	28.2
「ほとんど作っていない」と 「作っていない」の合計値	41.6	34.0	31.1	33.0	37.9	71.8

④-2. 自分で作ったお弁当の衛生について、不安を感じることはありますか？

※設問④-1で「よく作っている」「時々作っている」と回答した方のみ。

◆不安に感じる事が「よくある」(13.0%)「時々ある」(55.1%)と答えた人を合計すると、68.1%。日常的にお弁当を作っている人のうち7割近くが、衛生について不安を感じている。

	全体 (n=301)	20代	30代	40代	50代	60代
よくある	13.0	14.7	15.5	17.4	7.8	3.4
時々ある	55.1	55.9	59.2	58.0	51.6	44.8
ほとんどない	29.2	27.9	23.9	21.7	37.5	44.8
ない	2.7	1.5	1.4	2.9	3.1	6.9

	全体 (n=301)	20代	30代	40代	50代	60代
「よくある」と「時々ある」の合計値	68.1	70.6	74.6	75.4	59.4	48.3
「ほとんどない」と「ない」の合計値	31.9	29.4	25.4	24.6	40.6	51.7

④-3.お弁当の衛生について、どんな時に不安を感じますか？

※設問④-2で「よくある」「時々ある」と回答した方のみ。(複数回答)

◆不安を感じる時ベスト3は1位「夏場」(94.1%)、2位「梅雨時」(74.1%)、3位「お弁当を作ってから食べるまで時間がたった時」(52.7%)。

	全体 (n=205)	20代	30代	40代	50代	60代
夏場	94.1	97.9	96.2	92.3	92.1	85.7
梅雨時	74.1	54.2	75.5	80.8	86.8	78.6
お弁当を作ってから食べるまで 時間がたった時	52.7	60.4	49.1	53.8	52.6	35.7
作りおきのおかずを入れた時	25.9	22.9	35.8	21.2	26.3	14.3
お弁当がいたんでいた時	13.7	12.5	26.4	7.7	7.9	7.1
お弁当を食べた人がお腹をこわした時	6.8	6.3	13.2	3.8	5.3	0

④-4. お弁当を作る際にしている衛生管理や工夫は？

※設問 1 で「よく作っている」「時々作っている」と回答した方のみ。

- ◆9割以上が行っていたのは、「肉や魚など加熱が必要な食品には十分に火を通す」(99.7%)「お弁当箱をきれいに洗う」(98.7%)「いたみやすいものは入れないようにする」(92.0%)。
- ◆基本的な衛生管理は多くの人ができているが、「おかずやごはんが冷めてから蓋をする」(81.4%)という衛生管理上の重要度が高い項目を行っていない人が2割近くいる点は、心配である。
- ◆「抗菌効果のあるとされる調味料や食材を積極的に使う」は、40.5%と、実施率は半数以下。特に20代では27.9%と低い。

	全体 (n=301)	20代	30代	40代	50代	60代
肉や魚など加熱が必要な食品には、十分に火を通す	99.7	100.0	100.0	98.6	100.0	100.0
お弁当箱をきれいに洗う	98.7	98.5	98.6	98.6	98.4	100.0
いたみやすいものは入れないようにする	92.0	89.7	87.3	94.2	93.8	100.0
おかずどうしはカップなどで仕切って詰める	89.0	83.8	83.1	98.6	90.6	89.7
新鮮な食材を使う	87.0	79.4	81.7	91.3	95.3	89.7
おかずの汁気を切って入れる	82.4	73.5	74.6	91.3	87.5	89.7
おかずやごはんが冷めてから蓋をする	81.4	67.6	85.9	85.5	85.9	82.8
おにぎりはラップを使って握る	77.1	83.8	76.1	79.7	68.8	75.9
おかずが冷めてから弁当箱に詰める	70.4	52.9	71.8	76.8	79.7	72.4
味つけをやや濃い目にして	67.1	69.1	63.4	68.1	68.8	65.5
おかずとごはんは容器を分けて詰める	66.4	66.2	52.1	82.6	64.1	69.0
お弁当の持ち運びの際に保冷材で保冷する	61.8	61.8	73.2	63.8	50.0	55.2
生野菜(レタスやトマトなど)を入れないようにする	50.8	48.5	38.0	55.1	57.8	62.1
抗菌効果のあるとされる調味料や食材を積極的に使う	40.5	27.9	38.0	46.4	46.9	48.3

◆作りおきのおかずをお弁当に入れる際の衛生管理

「再加熱せずにそのまま入れる」という人は36.9%。

また、「自分で冷凍したおかずを冷凍したまま入れる」という人も32.6%と、どちらも3割以上。

	全体 (n=301)	20代	30代	40代	50代	60代
作りおきのおかずを再加熱せずにそのまま入れる	36.9	39.7	38.0	42.0	31.3	27.6
自分で冷凍したおかずを冷凍したまま入れる	32.6	35.3	32.4	34.8	32.8	20.7

以上