



☆☆「バーベキューにおける食品安全に関する消費者行動調査結果」から☆☆



今年7月23日に、消費者庁が「バーベキューにおける食品安全に関する消費者行動のインターネット調査」の結果を公表しました(有効回答者数2,000人。割合は四捨五入しているため合計100%にならない。)。直近1年間でバーベキューを経験した方を対象に、食品安全の観点から、バーベキューにおける行動等を調査したものであり、最近のバーベキュー事情に沿った調査となっています。

本調査の結果から、バーベキューの準備、調理、食事の各段階で見落としがちな注意点を見ることができます。

○バーベキューで食べたことのある食品は何ですか？



1位	切り身(一口大)やステーキ等の肉(牛、豚、鶏)	1,744人(87.2%)
2位	ソーセージ	1,704人(85.2%)
3位	生野菜(包み菜、サラダ、浅漬け等を含む)、生フルーツ)	1,338人(66.9%)
4位	タレや調味料に漬け込んだ肉	1,201人(60.1%)

○バーベキューの準備をするときに、どの程度できていますか？

	できていない どちらかといえば できていない 	できている どちらかといえば できている 
クーラーボックスや保冷剤等で食材を冷やす	295人(16.6%)	1,481人(83.4%)
食材の鮮度や消費期限を確認する	306人(17.2%)	1,470人(82.8%)
清潔な調理器具を準備する	368人(20.7%)	1,408人(79.3%)
肉や魚等は汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる	370人(20.8%)	1,406人(79.2%)

「清潔な調理器具の準備」や「肉などのドリップが他の食品に付かないように分ける」は、他の2つの項目に比べると、「できている」又は「どちらかといえばできている」の割合が低い結果でした。「肉などのドリップが他の食品に付かないように分ける」が「できている」又は「どちらかといえばできている」と回答した割合を年代別でみると、20代で約72%であったのに対し、60代では約87%と差が見られました。

○バーベキューの調理をするときに、どの程度できていますか？

	できていない どちらかといえば できていない 	できている どちらかといえば できている 
十分に加熱されるよう、食材を焼く位置を変えたり、火の加減を確認する	312人(15.6%)	1,688人(84.4%)
肉や魚が中心までよく焼けているか、肉や肉汁の色を確認する	349人(17.5%)	1,651人(82.6%)
野菜等の食材を流水でよく洗う	366人(18.3%)	1,634人(81.7%)
包丁やまな板等の調理器具を洗剤を使ってよく洗う	444人(22.3%)	1,556人(77.9%)
肉等を焼くときに使うトングや箸は専用にする(食べる時に使う箸と使い分けている)	445人(22.3%)	1,555人(77.8%)
生肉を扱った後等、適宜手を洗って手指を清潔にする	531人(26.6%)	1,469人(73.5%)
調理の前に石けんやハンドソープを使ってよく手を洗う	596人(29.8%)	1,404人(70.2%)
包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と使い分けたり、切る順番を変える	609人(30.5%)	1,391人(69.6%)

約8割の方が「できている」又は「どちらかといえばできている」と回答されました。年代によるクロス集計結果では、「肉魚が中心までよく焼けているか、肉や肉汁の色を確認する」について、「どちらかといえばできている」又は「できている」と回答した割合は、20代では約75%であったのに対し、60代では約92%と差が見られました。

報告書では、最後に「食品安全の観点からは、適切な準備・調理・食事が重要である。屋外で行うバーベキューにおいては、これらの安全対策が一層肝要であり、自分のみならず、一緒に楽しむ家族や友人、知人の健康を守るためにも、見落としやすいポイント(筆者注:上記2つの表の注意点の他に、食べる前の手洗いや箸とトングを分けること等)の再確認等に本調査の結果が活用されることを期待する。」と結ばれています。

これから秋の行楽シーズンを迎えます。皆で楽しく安全に、お肉やソーセージを食べましょう。

文責:専務理事 猪口由美

出典:

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190723_0001.pdf

ISO/IEC17025(PJLA)認定試験所

