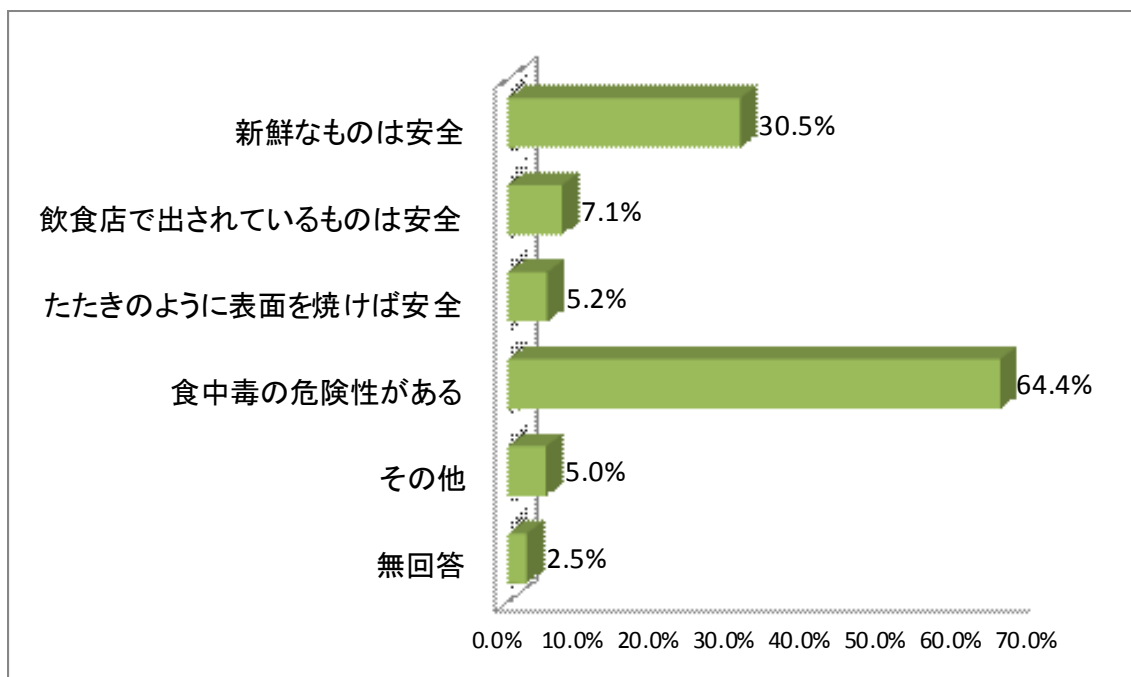


(5) 鶏肉の生食に対する考え方

問6. 鶏肉の生食について、どのような考えをお持ちですか？（複数選択）



(N = 1,277)

鶏肉の生食に対しては、多くの人（64.4%）が「食中毒の危険性がある」との正しい認識をお持ちでしたが、一方で、「新鮮なものは安全」30.5%、「たたきのように表面を焼けば安全」5.2%、「飲食店で出されているものは安全」7.1%という結果になりました。

○項目「その他」の具体的な記述内容（その他意見等含む）

- 汚染されています。食べてはいけません。（70代）
- 外国産は危険があるように思う。（70代）
- 店が自信あるなら出していいと思う。（30代）
- 家族や知り合いで食中毒になった人がいるので、あまり食したいとは思わない。（70代）
- 家庭でも飲食店でも新鮮かの判断は素人では無理、生のものは健康害する恐れ大である。（70代）
- 完全な加熱が必要（70代）
- カンピロバクターの危険性があるので提供すべきでない。（40代）
- きちんとした認可を受けていれば安全（20代）
- 怖くて絶対食べたくない。（50代）
- 処理がしっかりしていると安全（40代）
- 新鮮かどうかはよくわからない、熱を必ず通して食べる。（60代）
- 新鮮なものなら食べたいが大丈夫かと思ってしまう。（30代）
- 生産者・加工者の取り組み。（40代）
- 生食可と表示されていれば安全（50代）
- 生食の取り扱いをもっと厳しく規制すべき。（80代）
- 大変危険性がある（ギランバレー症候群になる恐れあり）。（50代）
- 調理に不安（70代）
- と殺からの選定（70代）
- 鶏に与えている餌が心配（80代）

- 鶏肉に限らず食肉の生食はしないと決めている。(70代)
- 鶏肉は傷みが早いので冷蔵庫内でも注意の肉のため、生食は危険です。(60代)
- 鶏肉は苦手だが特に生では絶対食べない、生卵も食べない。(60代)
- 生肉はダメ、全て火を通そう。(70代)
- 廃止させるべき。(20代)
- 火を通すことを心掛けている、まな板包丁の消毒(70代)