

令和元年 7 月 23 日

## 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

夏季は、屋外でのバーベキューを楽しむ機会が増える時期ですが、例年、食中毒が多く発生する時期でもあります。

消費者庁では、全国の消費者を対象に、食品安全の観点から、バーベキューにおける行動等について、アンケート調査を実施しました。本調査は、直近 1 年間でバーベキューを経験した方を対象にしており、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、食事の各段階において、見落としがちな注意点等を見ることができます。

本調査の結果を参考に、家族、友人や知人と、安全にバーベキューを楽しみましょう。

本件に関する問合せ先

消費者庁 消費者安全課

石川、井河

(代表電話) 03(3507)8800(内線 2248)

(直通電話) 03(3507)9280

# 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

令和元年 7 月 23 日

消費者安全課

### 1. 調査目的

例年、夏季は細菌性食中毒の発生が多く、1 年間の発生件数の約 4 割が 7 月から 9 月までの間に発生している。特に 0-157 等の腸管出血性大腸菌による食中毒は同期間に約 7 割が発生している（厚生労働省食中毒統計より算出）。一方、7 月から 9 月にかけては夏季休暇等を利用し、バーベキューなど、消費者自らが屋外で食肉等を調理し、食事をする機会が多くなる時期でもある。

このため、ライフスタイルや消費者意識の変化に伴うバーベキューの実状と共に、最新の消費者の行動実態について調査を行い、現状に沿った、バーベキューにおける食品安全に関する注意喚起に活用するため、本調査を実施した。

### 2. 調査概要

(1) 調査方法：インターネット調査

(2) 実施機関：令和元年 6 月 21 日（金）～ 6 月 23 日（日）

(3) 調査対象：全国 4 区域（①北海道・東北、②関東、③中部・近畿、④中国・四国・九州・沖縄）

直近 1 年間にバーベキュー（※）を経験した 20 代～60 代の男女  
（有効回答数 2,000 人）

※野外で行う、肉や魚を中心とした、複数人で調理及び食事をするもの（一人で行うもの、屋内で調理したものを室外で食事するもの、焼き芋等野菜だけの調理及び食事等を除く）

### 3. 調査結果

#### (1) 調査対象者の属性

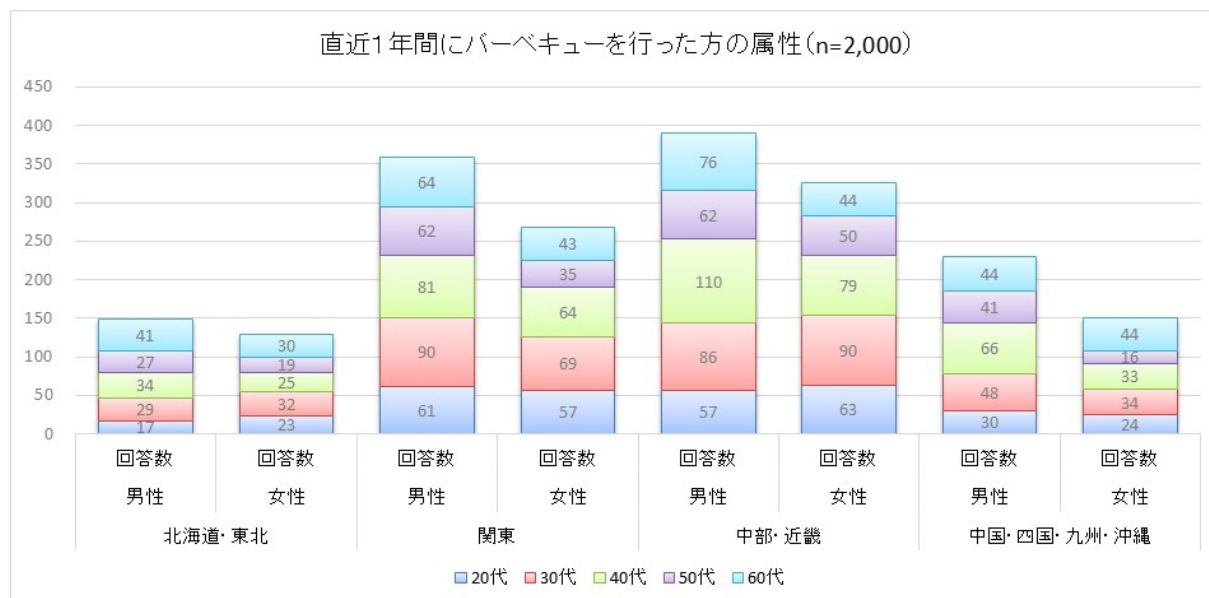
本調査の対象者である、直近1年間でバーベキューを行ったことがある20代～60代の方2,000人の性別、年代、居住地は以下のとおり。

なお、有効回答者数2,000名を確保するために、9,046名に直近1年間でバーベキューを行ったかどうかの質問を投げ掛けた。このことから、全国の消費者の約2割の方が、直近1年間でバーベキューを行っているものと考えられる。

(以下、割合の数字は四捨五入しているため、必ずしも合計は100%にならない。)

居住地域			20代	30代	40代	50代	60代		計	
北海道・東北	男性	回答数	17	29	34	27	41	148	277	2,000
		%※	6%	10%	12%	10%	15%	53%		
	女性	回答数	23	32	25	19	30	129		
		%※	8%	12%	9%	7%	11%	47%		
関東	男性	回答数	61	90	81	62	64	358	626	
		%※	10%	14%	13%	10%	10%	57%		
	女性	回答数	57	69	64	35	43	268		
		%※	9%	11%	10%	6%	7%	43%		
中部・近畿	男性	回答数	57	86	110	62	76	391	717	
		%※	8%	12%	15%	9%	11%	55%		
	女性	回答数	63	90	79	50	44	326		
		%※	9%	13%	11%	7%	6%	45%		
中国・四国・九州・沖縄	男性	回答数	30	48	66	41	44	229	380	
		%※	8%	13%	17%	11%	12%	60%		
	女性	回答数	24	34	33	16	44	151		
		%※	6%	9%	9%	4%	12%	40%		

※各居住地域の男女の合計数に占める割合



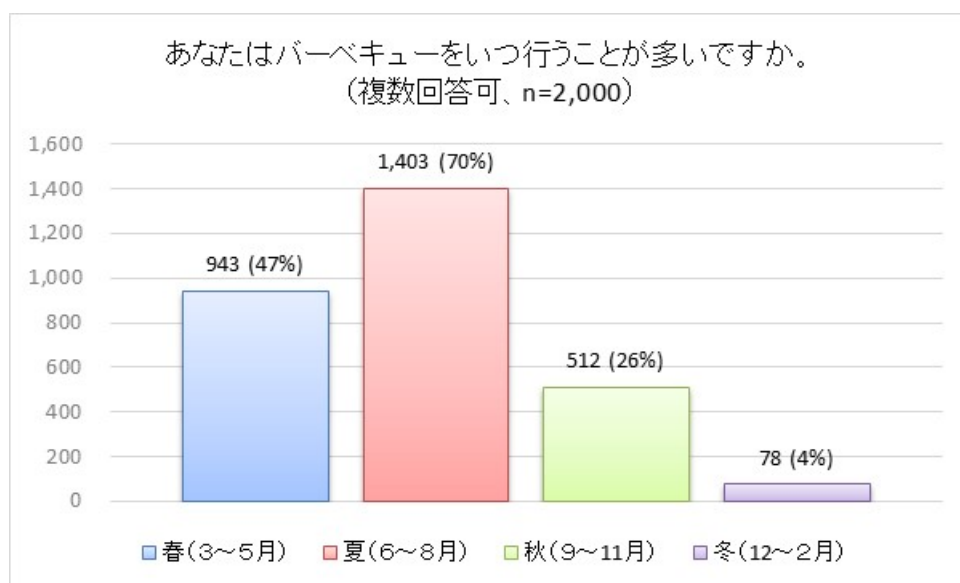
上述の結果によると、居住地域ごとの合計数に占める割合の上位2つの年代（1位は黄色、2位は橙色）は、どの地域も、30代、40代が中心であった。一方、北海道・東北及び中国・四国・九州・沖縄では、関東及び中部・近畿に比べ、直近1年間でバーベキューを行っている60代の方の割合が大きかった。

(2) バーベキューを行うことが多い季節

Q 1 : あなたはバーベキューをいつ行うことが多いですか (いくつでも)。  
の回答結果は以下のとおり。

		回答数	%※
1	春(3～5月)	943	47.2
2	夏(6～8月)	1,403	70.2
3	秋(9～11月)	512	25.6
4	冬(12～2月)	78	3.9

※回答者数2,000に対する割合

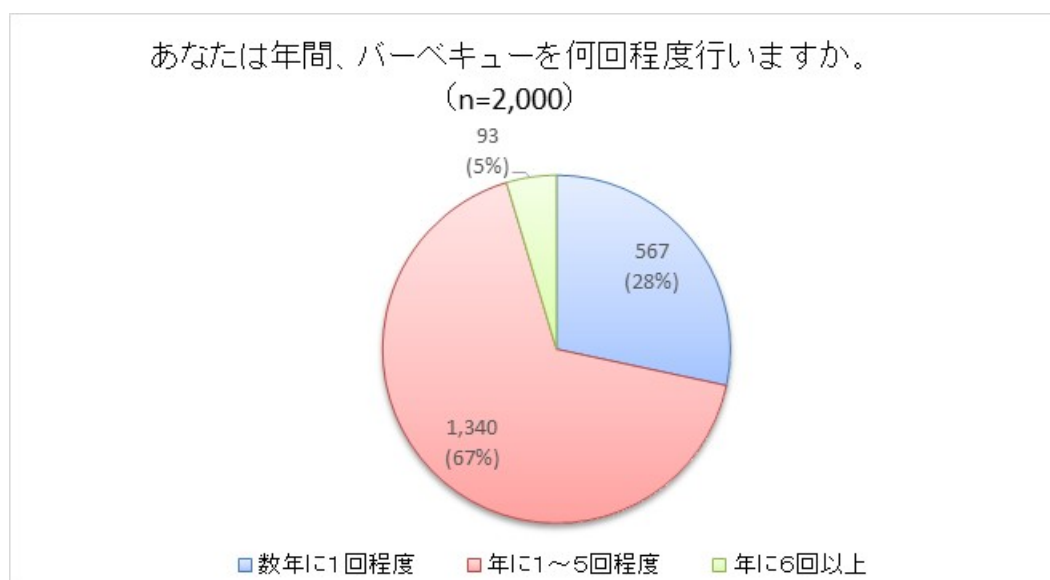


上述の結果によると、夏が約70%と最も多く、春(約47%)、秋(約26%)という順にバーベキューを行うことが多かった。

(3) バーベキューを行う回数

Q2：あなたは年間、バーベキューを何回程度行いますか。  
 の回答結果は以下のとおり。

		回答数	%
全体		2,000	100.0
1	数年に1回程度	567	28.4
2	年に1～5回程度	1,340	67.0
3	年に6回以上	93	4.7

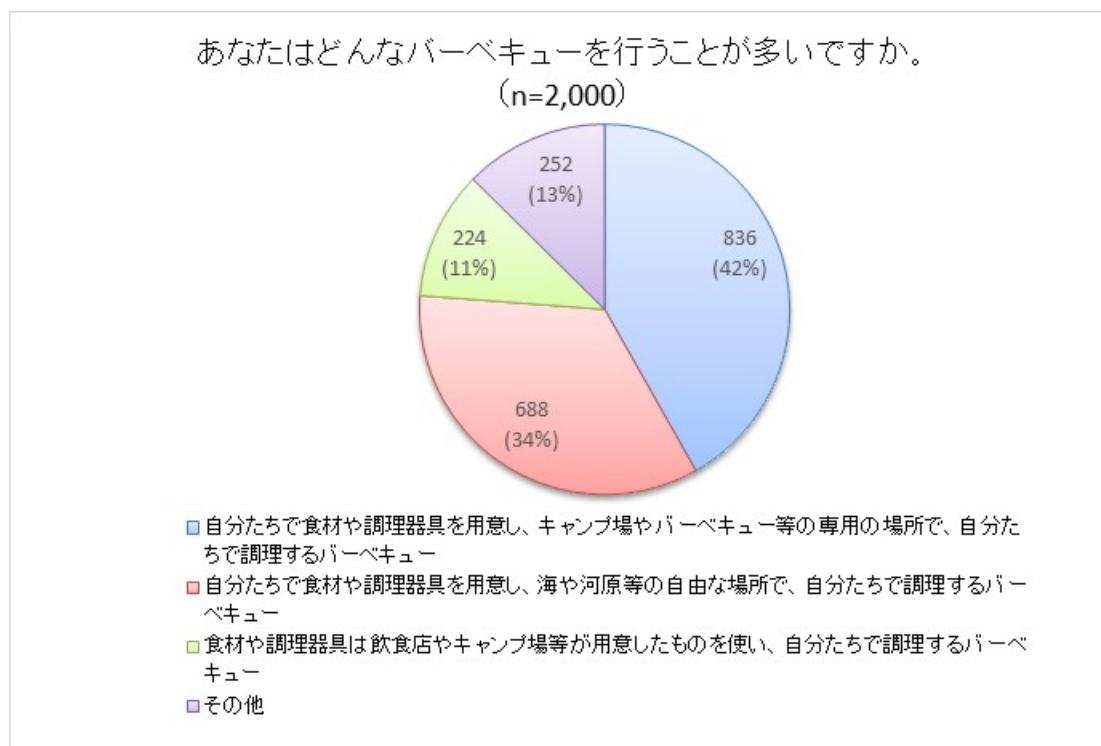


上述の結果によると、直近1年でバーベキューを行った方の約7割が年に1～5回程度行くと回答した一方で、年に6回以上行くと回答した方は5%程度であった。なお、居住地によるクロス集計結果では、各居住地の回答者数に占める、年に6回以上行くと回答した方の割合は北海道・東北が最も多い結果となった（約8%）。

#### (4) バーベキューの形式

Q3：あなたはどんなバーベキューを行うことが多いですか。  
の回答結果は以下のとおり。

		回答数	%
全体		2,000	100.0
1	自分たちで食材や調理器具を用意し、キャンプ場やバーベキュー等の専用の場所で、自分たちで調理するバーベキュー	836	41.8
2	自分たちで食材や調理器具を用意し、海や河原等の自由な場所で、自分たちで調理するバーベキュー	688	34.4
3	食材や調理器具は飲食店やキャンプ場等が用意したものを使い、自分たちで調理するバーベキュー	224	11.2
4	その他	252	12.6



上述の結果によると、自分たちで食材や調理器具を用意し、自分たちで調理するバーベキューを行う方は約75%を占めた。一方、近年増えているといわれる、食材や調理器具はあらかじめ用意されており、調理のみを自分たちで行うバーベキュー（いわゆる「手ぶらバーベキュー」）は約11%であった。年代によるクロス集計結果では、自分たちで食材や調理器具を用意し、キャンプ場やバーベキュー等の専用の場所で、自分たちで調理するバーベキューを行うと回答した割合は若い年代ほど多い結果となった。

なお、その他と回答した方（約 13％）に、どのようなバーベキューの形体か自由記述で聞いたところ、「庭」や「自宅」といった内容を答えた方の割合が約 7 割を占めた。少数ではあるが、「友人の家で、業者を呼んで、食材は、自分たちで調達」や「ホテルでのバーベキュー」等の回答があった。

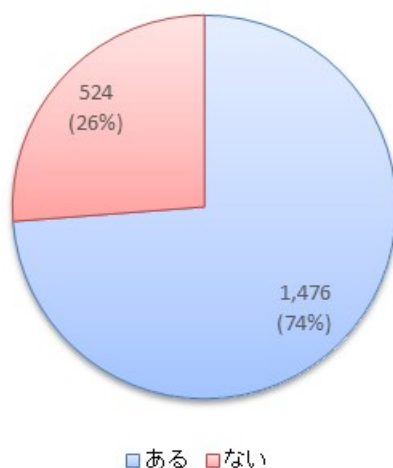
(5) 洗浄する場所の有無

Q 5 : あなたがよく行くバーベキューを行う場所には、手洗い場や食材・調理器具を洗う専用の場所がありますか。

の回答結果は以下のとおり。

		回答数	%
全体		2,000	100.0
1	ある	1,476	73.8
2	ない	524	26.2

あなたがよく行くバーベキューを行う場所には、手洗い場や食材・調理器具を洗う専用の場所がありますか。(n=2,000)



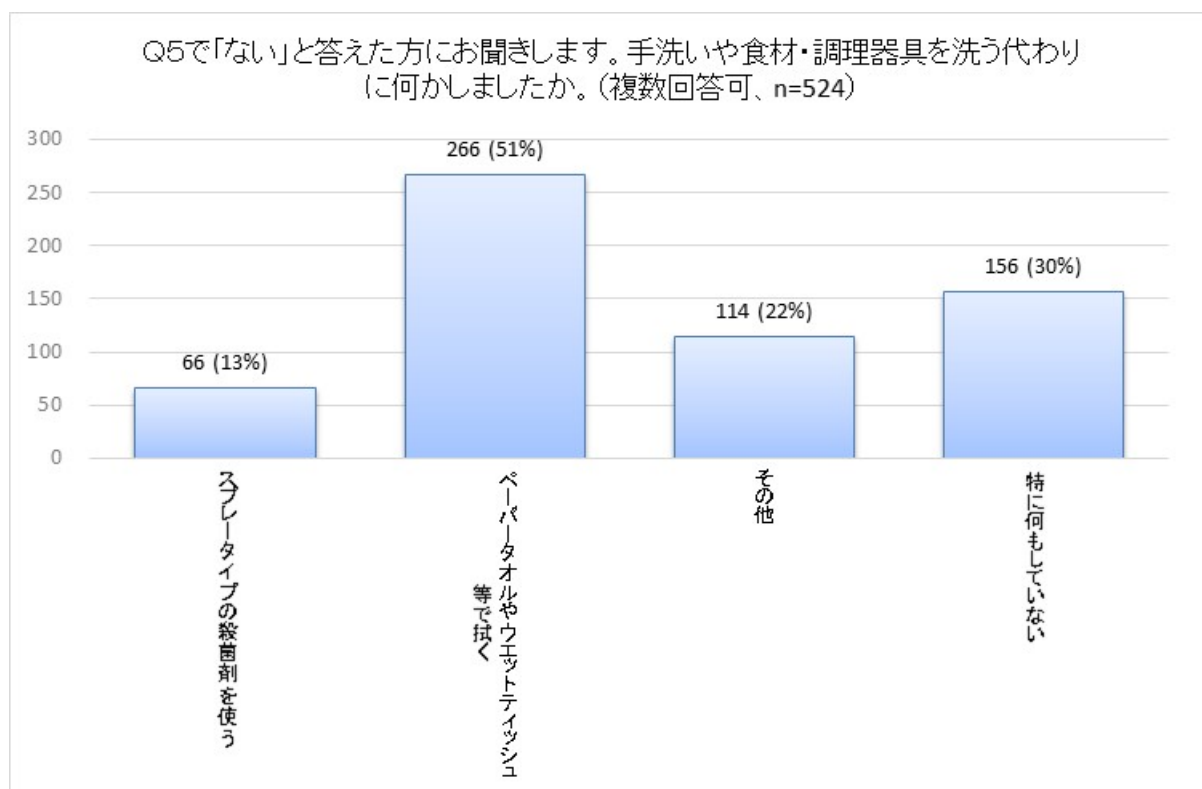
Q 6 : Q 5 で「ない」と答えた方にお聞きします。手洗いや食材・調理器具を洗う代わりに何かしましたか (いくつでも)。

の回答結果は以下のとおり。

		回答数	%※
1	スプレータイプの殺菌剤を使う	66	12.6
2	ペーパータオルやウエットティッシュ等で拭く	266	50.8
3	その他	114	21.8
4	特に何もしていない	156	29.8

※回答者数524に対する割合





上述の結果によると、よく行くバーベキューを行う場所には、手洗い場や食材・調理器具を洗う専用の場所がないと回答した方は約 26%であった。そのうち、手洗い等の代わりに、特に何もしていないと回答した方は約 30%であり、全体の約 8 %であった。

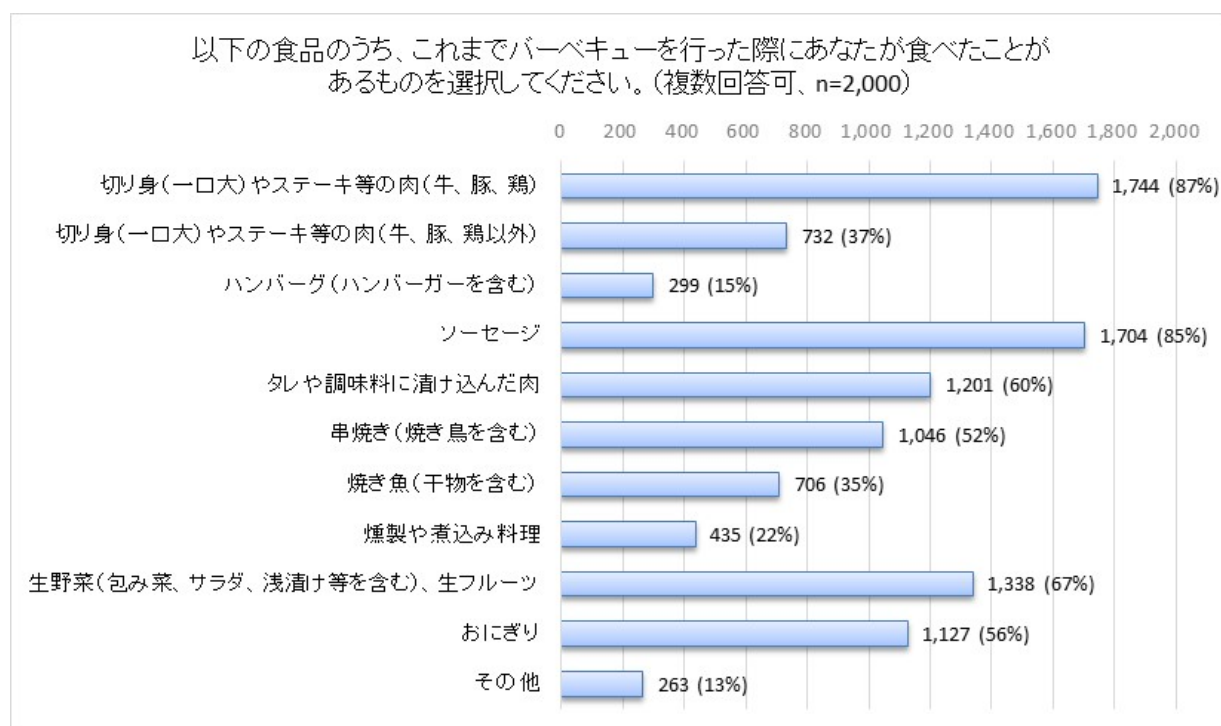
(6) バーベキューで食される食品

Q 7：以下の食品のうち、これまでバーベキューを行った際にあなたが食べたことがあるものを選択してください（いくつでも）。

の回答結果は以下のとおり。

		回答数	%※
1	切り身(一口大)やステーキ等の肉(牛、豚、鶏)	1,744	87.2
2	切り身(一口大)やステーキ等の肉(牛、豚、鶏以外)	732	36.6
3	ハンバーグ(ハンバーガーを含む)	299	15.0
4	ソーセージ	1,704	85.2
5	タレや調味料に漬け込んだ肉	1,201	60.1
6	串焼き(焼き鳥を含む)	1,046	52.3
7	焼き魚(干物を含む)	706	35.3
8	燻製や煮込み料理	435	21.8
9	生野菜(包み菜、サラダ、浅漬け等を含む)、生フルーツ	1,338	66.9
10	おにぎり	1,127	56.4
11	その他	263	13.2

※回答者数2,000に対する割合



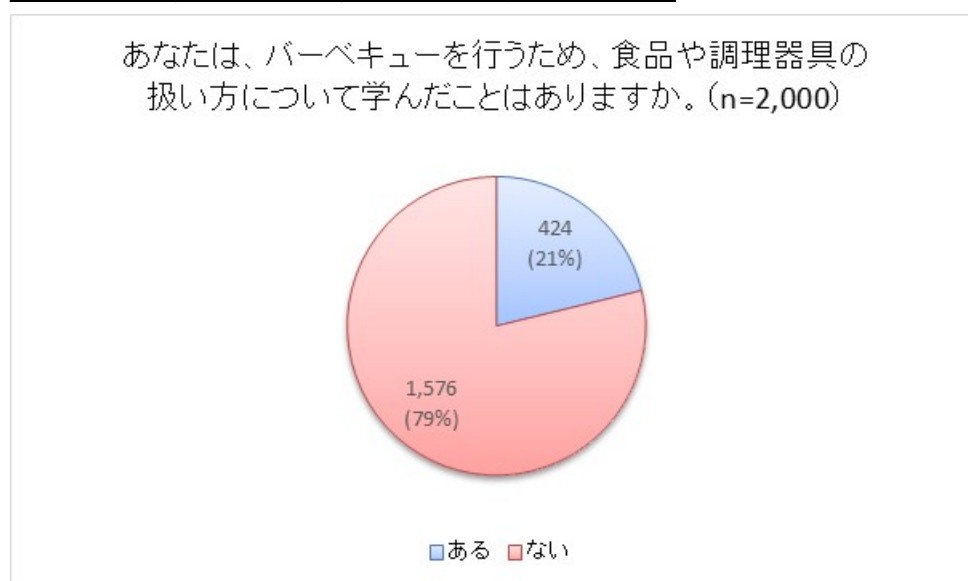
上述の結果によると、バーベキューで多く食される食品は、①切り身（一口大）やステーキ等の肉（牛、豚、鶏）、②ソーセージ、③生野菜（包み菜、サラダ、浅漬け等を含む）、生フルーツという順になった（それぞれ、約 87%、約 85%、約 67%）。また、④タレや調味料に漬け込んだ肉（約 60%）、⑤おにぎり（約 56%）がこれに次いだ。

(7) 食品の取扱いに関する学習

Q 8 : あなたは、バーベキューを行うため、食品や調理器具の扱い方について学んだことはありますか。

の回答結果は以下のとおり。

		回答数	%
全体		2,000	100.0
1	ある	424	21.2
2	ない	1,576	78.8

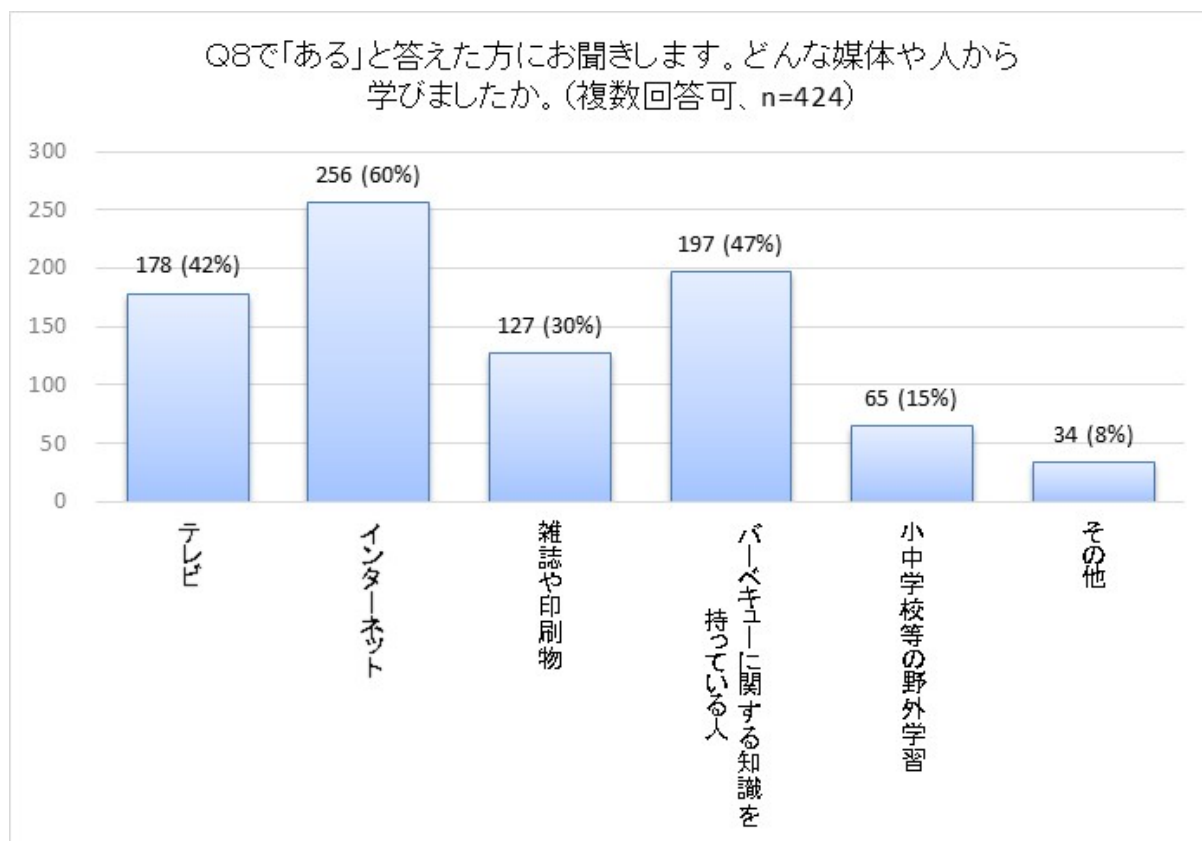


Q 9 : Q 8 で「ある」と答えた方にお聞きします。どんな媒体や人から学びましたか (いくつでも)。

の回答結果は以下のとおり。

		回答数	%※
1	テレビ	178	42. 0
2	インターネット	256	60. 4
3	雑誌や印刷物	127	30. 0
4	バーベキューに関する知識を持っている人	197	46. 5
5	小中学校等の野外学習	65	15. 3
6	その他	34	8. 0

※回答者数424に対する割合



上述の結果によると、バーベキューを行うに際して、食品や調理器具の扱い方について学んだことがあると回答した方は約 21%であり、学んだことがないと回答した方の約 79%と大きな差があった。さらに、学ぶ媒体等として多いのは、①インターネット (約 60%)、②バーベキューに関する知識を持っている人 (約 47%)、③テレビ (約 42%) という結果となった。

# (8) 準備の際に見落としやすいポイント

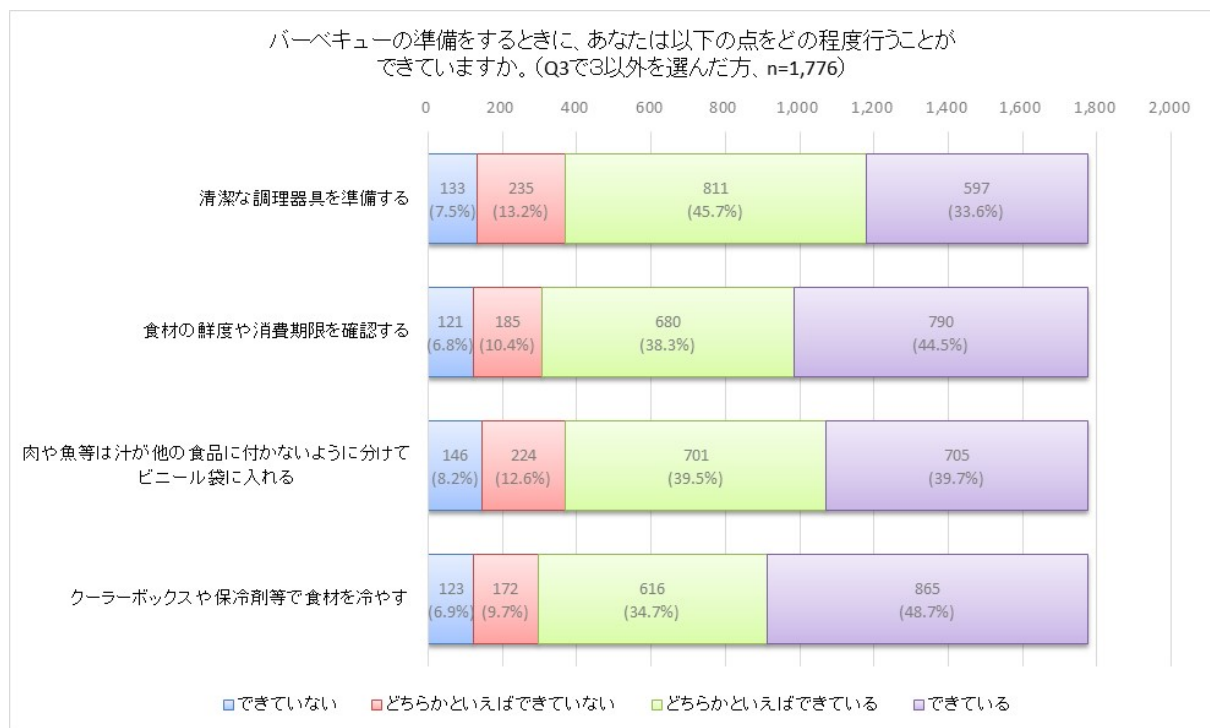
Q10：バーベキューの準備をするときに、あなたは以下の点をどの程度行うことができますか。

の回答結果は以下のとおり。

なお、本設問は、準備の必要がない、いわゆる手ぶらバーベキューを行う方（Q 3の選択肢3「食材や調理器具は飲食店やキャンプ場等が用意したものを使い、自分たちで調理するバーベキュー」を選んだ224名）は回答数に含めていない。

		できていない	どちらかといえば できていない	どちらかといえば できている	できている
清潔な調理器具を準備する	回答数	133	235	811	597
	%※	7.5	13.2	45.7	33.6
食材の鮮度や消費期限を確認する	回答数	121	185	680	790
	%※	6.8	10.4	38.3	44.5
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	回答数	146	224	701	705
	%※	8.2	12.6	39.5	39.7
クーラーボックスや保冷剤等で食材を冷やす	回答数	123	172	616	865
	%※	6.9	9.7	34.7	48.7

※回答者数1,776に対する割合



上述の結果によると、全項目で、約8割の方は「どちらかといえばできている」又は「できている」と回答したが、「清潔な調理器具を準備する」及び「肉や魚等は汁が

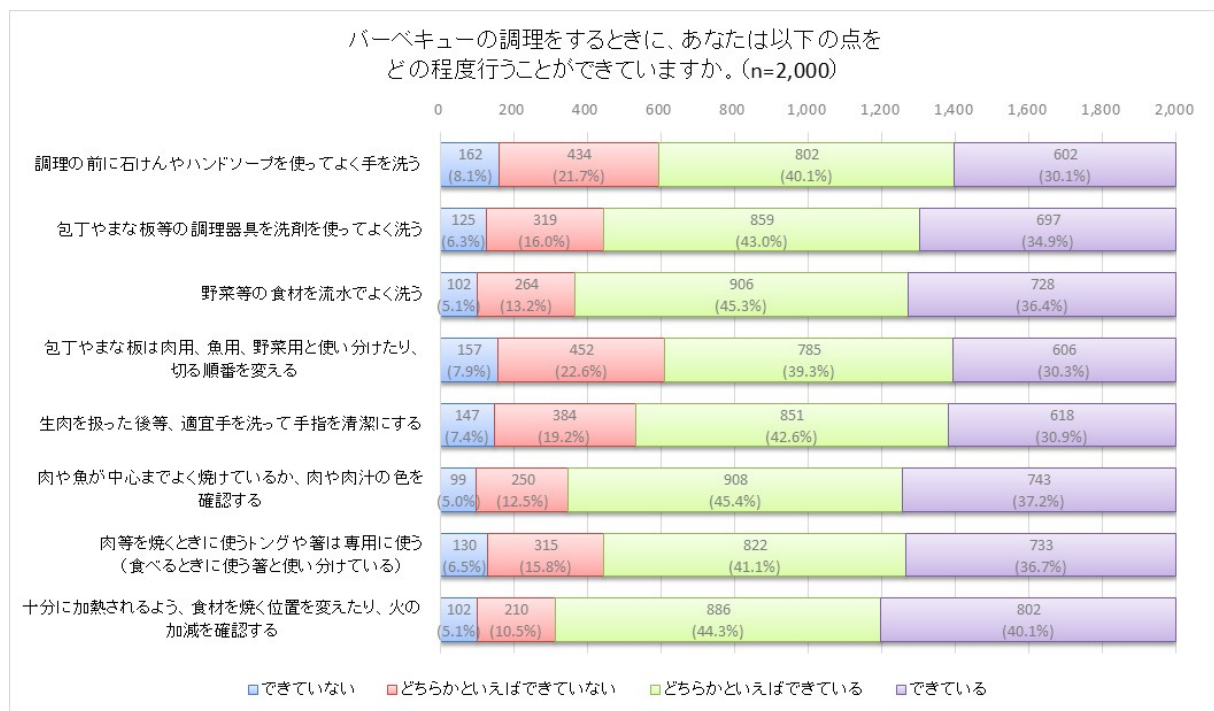
他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる」は、ほか2つの項目と比較して、「どちらかといえばできている」又は「できている」と回答した方の割合が少ない結果となった。特に、年代によるクロス集計結果では、「肉や魚等は汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋を入れる」について、「どちらかといえばできている」又は「できている」と回答した割合は、20代においては約72%であったのに対し、60代においては約87%と差が見られた。

(9) 調理の際に見落としやすいポイント

Q11：バーベキューの調理をするときに、あなたは以下の点をどの程度行うことができますか。

の回答結果は以下のとおり。

		できていない	どちらかといえば できていない	どちらかといえば できている	できている
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	回答数	162	434	802	602
	%	8.1	21.7	40.1	30.1
包丁やまな板等の調理器具を 洗剤を使ってよく洗う	回答数	125	319	859	697
	%	6.3	16.0	43.0	34.9
野菜等の食材を流水でよく洗う	回答数	102	264	906	728
	%	5.1	13.2	45.3	36.4
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	回答数	157	452	785	606
	%	7.9	22.6	39.3	30.3
生肉を扱った後等、適宜手を 洗って手指を清潔にする	回答数	147	384	851	618
	%	7.4	19.2	42.6	30.9
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	回答数	99	250	908	743
	%	5.0	12.5	45.4	37.2
肉等を焼くときに使うトングや 箸は専用を使う (食べるときに使う箸と使い分 けている)	回答数	130	315	822	733
	%	6.5	15.8	41.1	36.7
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	回答数	102	210	886	802
	%	5.1	10.5	44.3	40.1



上述の結果によると、全項目で、約7割の方は「どちらかといえばできている」又は「できている」と回答したが、①「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」、②「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」、③「生肉を扱った後等、適宜手を洗って手指を清潔にする」の順で、「どちらかといえばできている」又は「できている」と答えた方の割合が少ない結果となった。

一方、「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」、「肉等を焼くときに使うトングや箸は専用を使う（食べるときに使う箸と使い分けしている）」や「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」という、食品の加熱やトングの使い分け等の項目では、約8割の方が「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。なお、年代によるクロス集計結果では、「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」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代においては約75%であったのに対し、60代においては約92%と差が見られた。

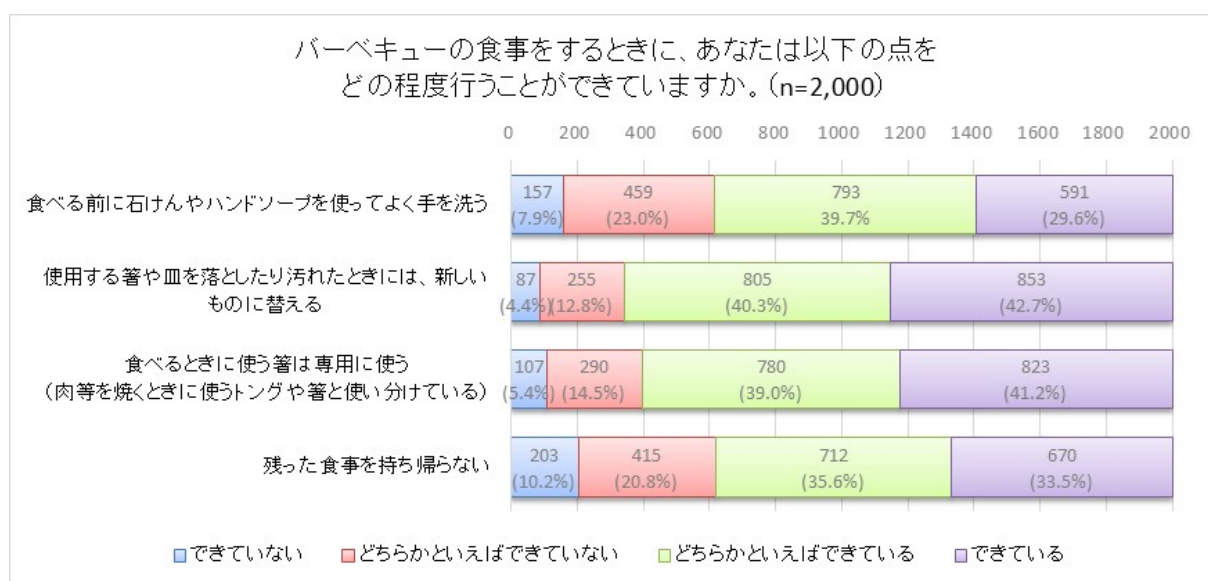


(10) 食事の際に見落としやすいポイント

Q12：バーベキューの食事をするときに、あなたは以下の点をどの程度行うことができますか。

の回答結果は以下のとおり。

		できていない	どちらかといえば できていない	どちらかといえば できている	できている
食べる前に石けんやハンド ソープを使ってよく手を洗う	回答数	157	459	793	591
	%	7.9	23.0	39.7	29.6
使用する箸や皿を落としたり 汚れたときには、新しい ものに替える	回答数	87	255	805	853
	%	4.4	12.8	40.3	42.7
食べるときに使う箸は専用に 使う (肉等を焼くときに使うトンゲ や箸と使い分けている)	回答数	107	290	780	823
	%	5.4	14.5	39.0	41.2
残った食事を持ち帰らない	回答数	203	415	712	670
	%	10.2	20.8	35.6	33.5



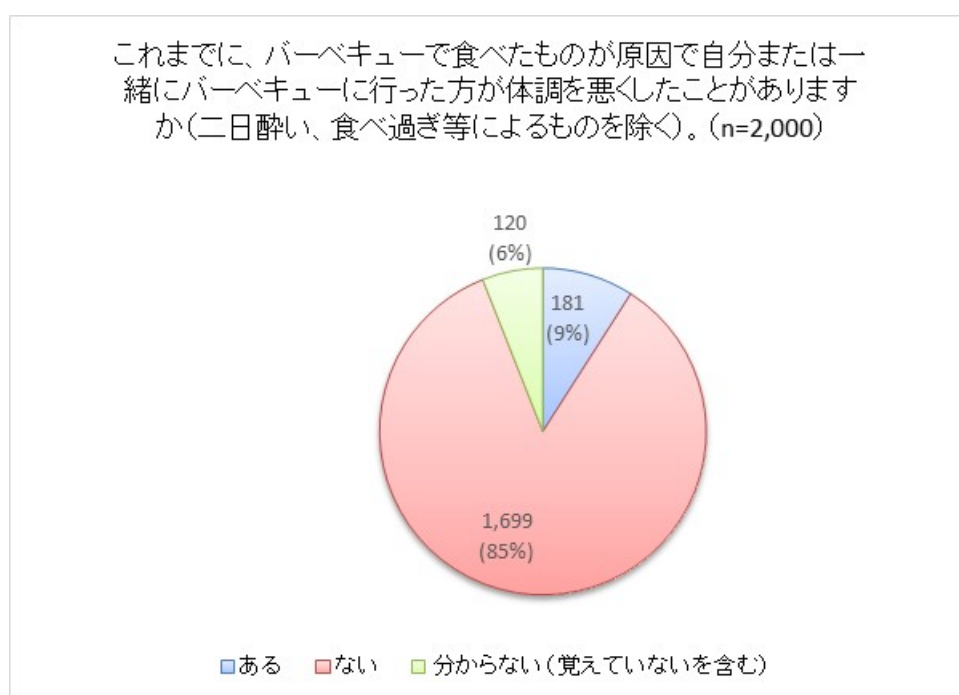
上述の結果によると、全項目で、約7割以上の方は「どちらかといえばできている」又は「できている」と回答したが、「食べる前に石けんやハンドソープを使ってよく手を洗う」及び「残った食事を持ち帰らない」は、ほか2つの項目と比較して、「どちらかといえばできている」又は「できている」と回答した方の割合が少ない結果となった。

(11) バーベキューによる体調不良（二日酔い、食べ過ぎ等によるものを除く）

Q13：これまでに、バーベキューで食べたものが原因で自分または一緒にバーベキューに行った方が体調を悪くしたことがありますか（二日酔い、食べ過ぎ等によるものを除く）。

の回答結果は以下のとおり。

		回答数	%
全体		2,000	100.0
1	ある	181	9.1
2	ない	1,699	85.0
3	分からない(覚えていないを含む)	120	6.0

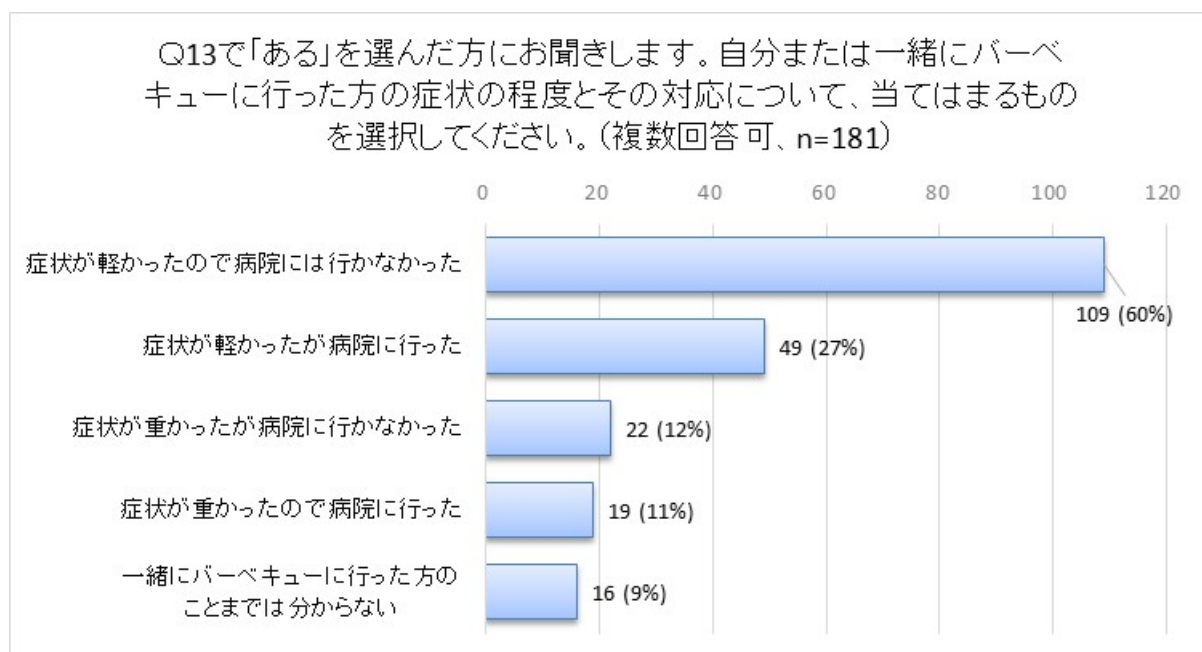


Q14：Q13で「ある」を選んだ方にお聞きします。自分または一緒にバーベキューに行った方の症状の程度とその対応について、当てはまるものを選択してください（いくつでも）。

の回答結果は以下のとおり。

		回答数	%※
1	症状が軽かったので病院には行かなかった	109	60.2
2	症状が軽かったが病院に行った	49	27.1
3	症状が重かったが病院に行かなかった	22	12.2
4	症状が重かったので病院に行った	19	10.5
5	一緒にバーベキューに行った方のことまでは分からない	16	8.8

※回答者数181に対する割合



上述の結果によると、バーベキューで食べたものが原因で体調を悪くしたことがあると回答した方は約9%、分からない（覚えていないを含む）と回答した方は約6%であった。また、体調を悪くしたことがあると回答した方のうち、約60%が「症状が軽かったので病院には行かなかった」と回答し、約12%が「症状が重かったが病院に行かなかった」と回答した。これらによれば、2,000名の調査対象者全体の約7%（131名）が、体調不良に対して自己の判断で症状に対処したことになる。

さらに、全て食中毒菌によるものかは明確ではないものの、調査対象者全体の約2%（41名）が、重い症状となったという結果となった。なお、年代によるクロス集計結果では、これまでに体調を悪くしたことがあると回答した方の割合は、若い年代ほど多かった（20代：約31%、60代：約8%）。

#### 4. 結果のまとめ

本調査に回答された直近1年でバーベキューを行った方2,000名に聞いたところ、バーベキューを行う時期は、外気温や湿度が高く食中毒の発生リスクの高い夏が最も多く、また、バーベキューの形式としては、自分たちで準備から調理まで行うものが7割以上を占めた(3.(2)及び(4))ことから、自分たちで注意しなければ、バーベキューは食中毒の発生リスクが高まるものと考えられる。

バーベキューをよく行う場所について聞いたところ、手洗い場や食材・調理器具を洗う専用の場所がないと答えた方は2割を超えており(3.(5))、バーベキューは、食中毒予防の三原則「つけない、増やさない、やっつける」のうち、「つけない」ために重要な「手洗い・洗浄」が不十分な条件下で調理及び食事を行っていることがうかがわれる。さらに、バーベキューで食べたことのある食品として「生野菜、生フルーツ」を挙げた方が3番目に、「おにぎり」を挙げた方が5番目に多い(3.(6))ところ、「手洗い・洗浄」が不十分な条件下で加熱していない食品を食べることにより食中毒の発生リスクがより高まることも懸念される。なお、手洗いや食材・調理器具を洗う代替りの対策として回答の多かった「ペーパータオルやウェットティッシュ等で拭く」という行為(3.(5))は、汚れを拭く効果はあっても、殺菌効果が期待できるものではなく、食中毒の発生リスクを下げる対策としては十分でないことに留意する必要がある。こうしたことから、安全なバーベキューのためには、手洗い場等が設置されている場所で行うことが望まれる。

バーベキューの準備・調理・食事の段階で、食中毒防止の観点から見落としやすいポイントのうち、調理及び食事の際の手洗いや調理器具の洗浄、包丁やまな板の使い分けについて、約3割の方が「できていない」又は「どちらかといえばできていない」と回答したことは、上述のように、食中毒予防の三原則のうち「つけない」が不十分になりやすいことを表している。また、肉や魚を中心まで加熱することや肉を焼くときのトングの使い分けは、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」と回答しているが、年代別に見ると、60代に比べ、20代では「できている」又は「どちらかといえばできている」と回答した方の割合が低かった(3.(8)～(10))。また、この結果と関係があるか明らかではないが、バーベキューで食べたものが原因で体調を悪くしたこと(二日酔い、食べ過ぎ等を除く)があると回答した方の割合は、若い年代ほど多かった(3.(11))。こうしたことから、食中毒予防の三原則の「つけない」だけでなく、「増やさない」及び「やっつける」についても、当然ながら意識する必要がある。

一般に、食肉等には、腸管出血性大腸菌を始めとした、重篤な食中毒症状を引き起こす細菌が付着している可能性があり、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、見落とししやすいポイント（3.（8）～（10））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。