

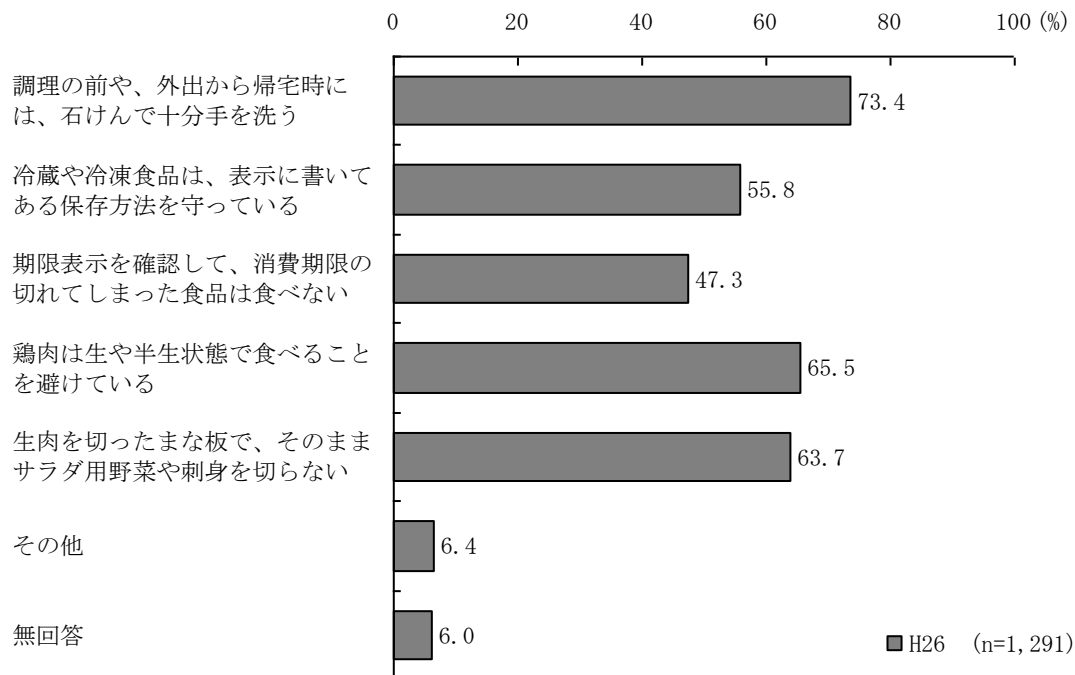
9. 食中毒の予防について

(1) 食中毒の予防で心がけていること

— 7割の人が、調理の前や、外出から帰宅時には、石けんで十分手を洗っている—

問45 あなたは食中毒の予防について、どのように心がけていますか。
(当てはまるものすべてに○)

図9-1 食中毒の予防で心がけていること



食中毒の予防について心がけていることを聞いたところ、「調理の前や、外出から帰宅時には、石けんで十分手を洗う」(73.4%)が最も高く、次いで「鶏肉は生や半生状態で食べることを避けている」(65.5%)、「生肉を切ったまま板で、そのままサラダ用野菜や刺身を切らない」(63.7%)、「冷蔵や冷凍食品は、表示に書いてある保存方法を守っている」(55.8%)、「期限表示を確認して、消費期限の切れてしまった食品は食べない」(47.3%)の順であった(図9-1)。

性別で見ると、「期限表示を確認して、消費期限の切れてしまった食品は食べない」を除いた他の項目では、男性に比べて女性の方で大幅に比率が高くなっている(図9-2)。

年代別にみると、10代における各項目の比率は、20代以上の人に比べてそれぞれ低くなっているものの、年代による大きな差異はみられず、どの年代においても同じ様な意識を有していることがうかがえる(図9-3)。

性別・年代別にみると、男性の30代では「期限表示を確認して、消費期限の切れてしまった食品は食べない」の比率が6割以上である。女性の30代から70代では「鶏肉は生や半生状態で食べることを避けている」の比率が7割前後で高くなっている(図9-4、図9-5)。

図 9-2 食中毒の予防で心がけていること（性別）

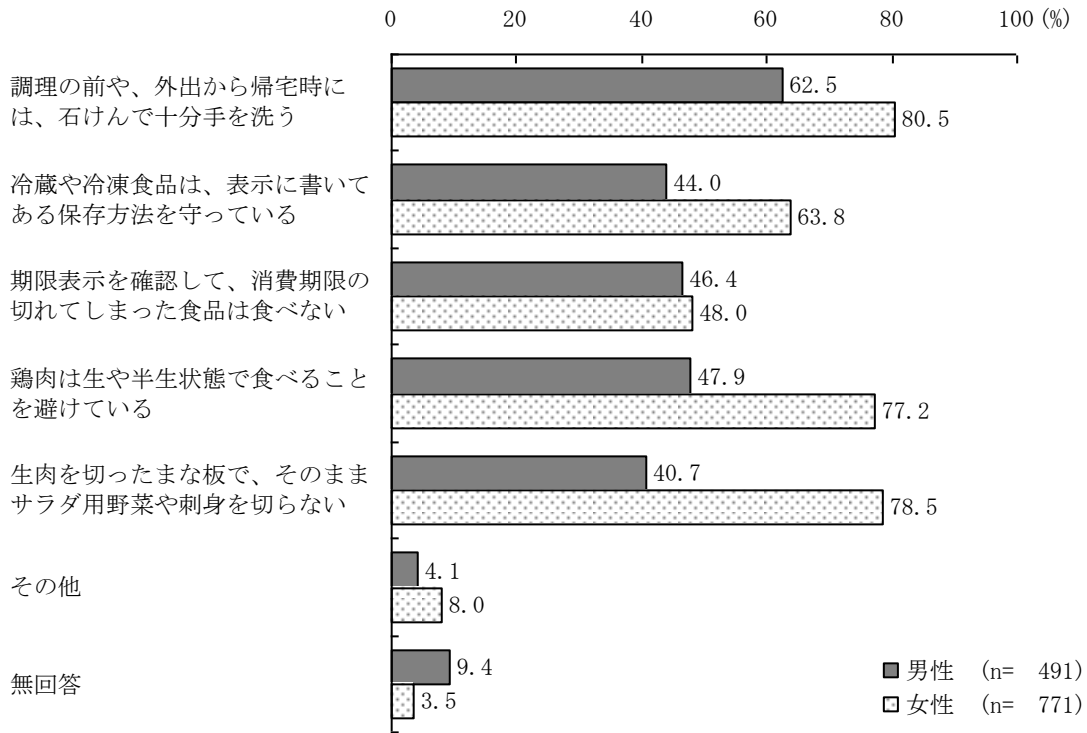


図 9-3 食中毒の予防で心がけていること（年代別）

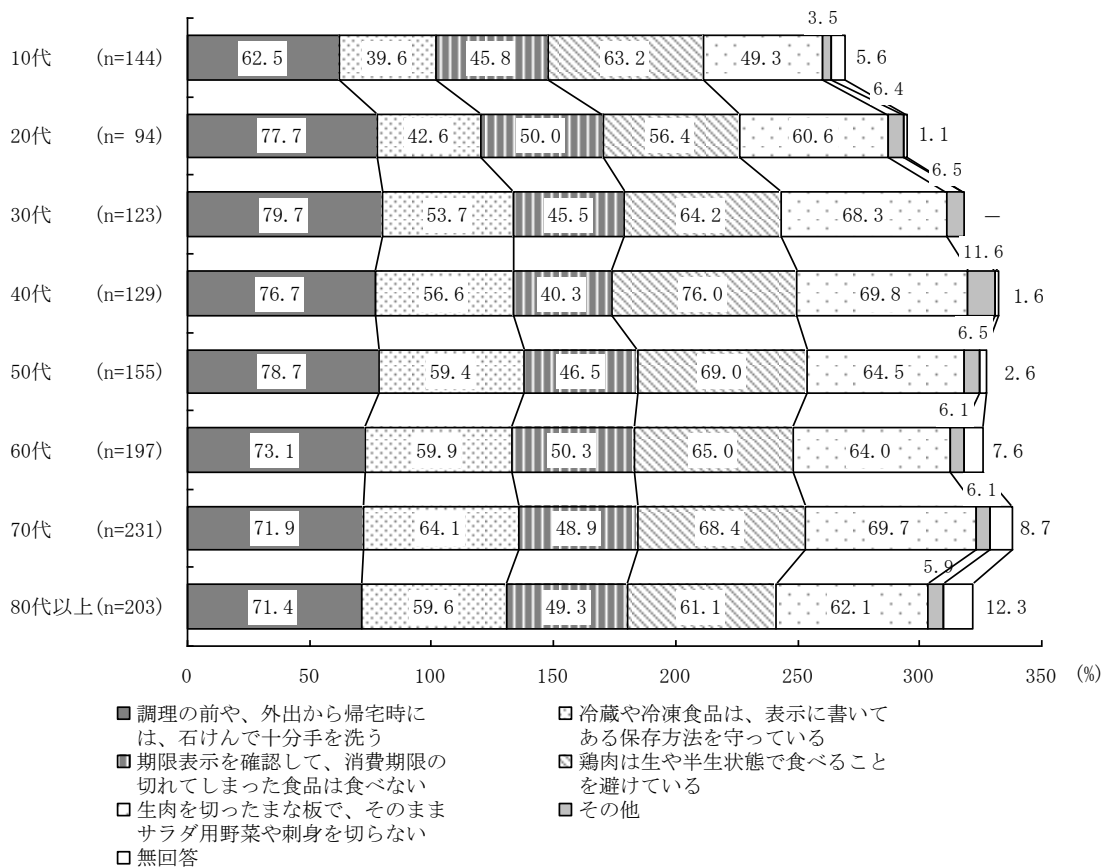


図 9-4 食中毒の予防で心がけていること（男性・年代別）

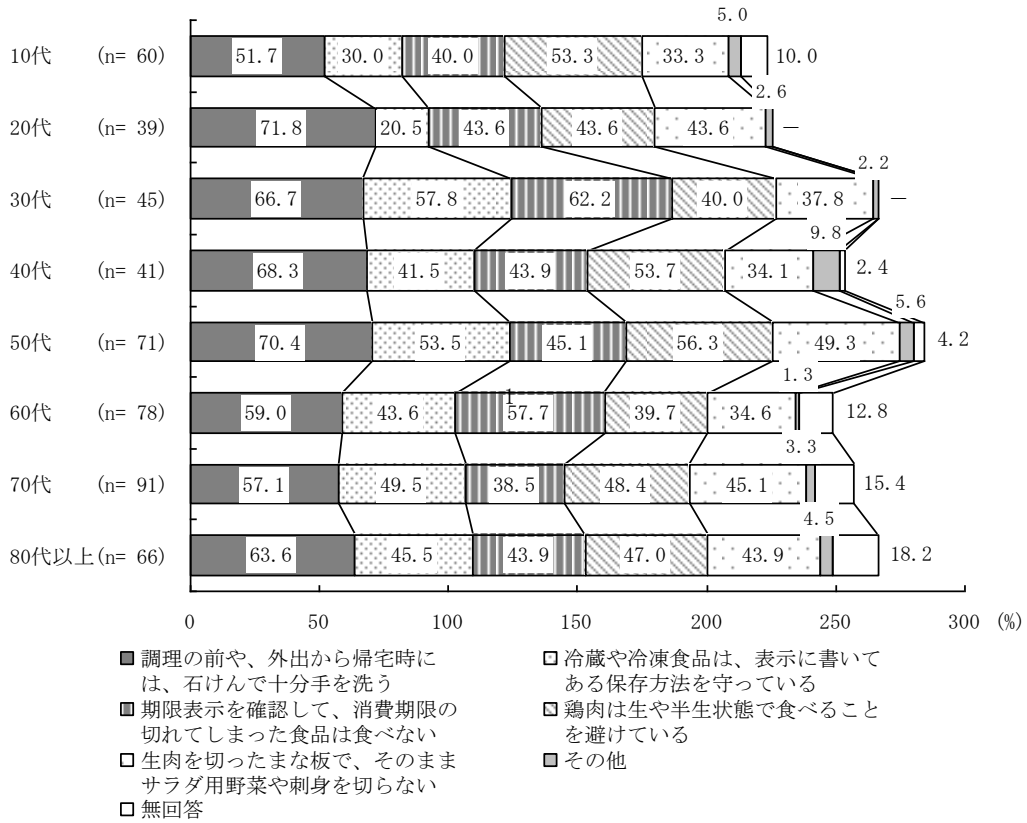


図 9-5 食中毒の予防で心がけていること（女性・年代別）

