

平成 27 年 7 月 29 日

**バーベキューにおける食中毒・火傷に注意！**  
～普段調理をしない方は特に注意をしましょう！～

夏季休暇などの晴れた休日に、屋外でのバーベキューを楽しみたいと多くの方が考えていますが、例年この時期は、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バーベキューに関する意識・行動のアンケート調査を実施しました。調査の結果から不適切と思われる点をピックアップし、バーベキューをする際に注意すべきこととして取りまとめました。

バーベキューにおける危害要因をよく理解し、家族や友人、知人と、安全なバーベキューを楽しみましょう。

**バーベキューをする際に注意すべきこと**

**1. 衛生管理に気を付けて、楽しいバーベキューにしましょう！**

調査からは、自分や家族、参加者を食中毒にしてしまうかもしれないと思ったことがある方が 17.3%という結果が得られました。また、過去に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思う方も 6.6%いることが分かりました。【Q20、Q19】

7～9月は 10～12 月に比べて細菌性食中毒が約 2 倍発生しています！\*この夏、バーベキューを楽しもうと計画されている方は、衛生管理に気を付けて、食中毒を起こさないように気を付けましょう。

\*厚生労働省食中毒統計によれば、細菌性食中毒事件数は平成 24 年から 26 年までの 3 年間の 7～9 月に発生したのは 476 件、10～12 月は 245 件。

### (1) 調理の直前まで食材は冷やして保管しましょう！

調理の直前までの冷蔵などに気を付けている方が、53.9%に留まっていることが分かりました。【Q16】

食材の温度が上昇すると、一般的に細菌が増殖しやすくなります。肉などの食材は調理直前まで、クーラーボックスや保冷剤を使って冷やして保管しましょう。

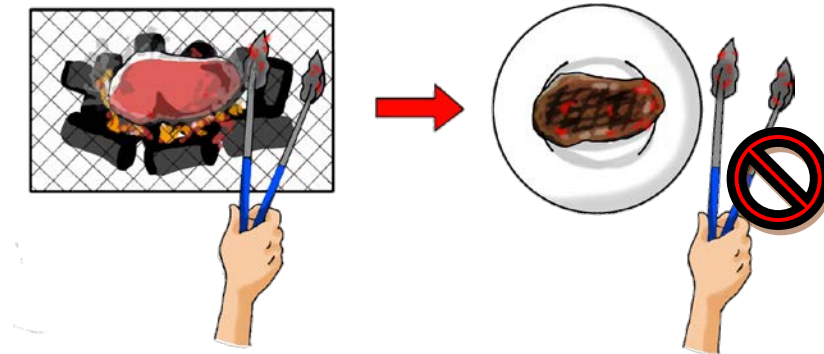


### (2) トング、箸は用途によって使い分けましょう！

バーベキューでは、生肉を取り扱うときと、焼き上がった肉を取り分けるとき、食べるときとでは、使用するトングや箸を使い分けることが重要です。使い分けをしないと、トング等を介して、生肉から焼けた肉等に細菌が移る可能性があります。

調査では、約4割（44.3%）の方が、トングや箸の使い分けに注意していないことが分かりました。【Q16】

細菌によっては少しの細菌でも食中毒が起こる場合もあることから、十分注意が必要です。サラダなどの生野菜を取り分ける際にも、生肉を扱ったトング等を使わないよう気をつけましょう。

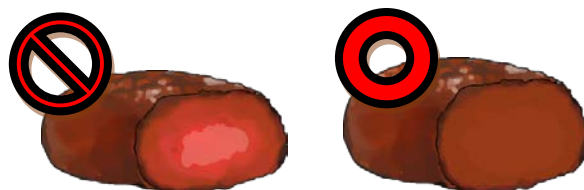


### (3) お肉は中心部までよく焼きましょう！

調査では、肉（ハンバーグや成型肉等を含む。）が中心までよく焼けているか確認している方が40.2%に留まっていることが分かりました。【Q16】

肉には、少量でも食中毒を起こす可能性がある細菌が付いていることがあります。よく焼くことでこれらは殺菌をすることができます。特に肉や脂をつなぎ合わせた結着肉などの成型肉やハンバーグ、タレ等に漬けた肉などは細菌が中心まで入り込んでいる可能性があります。表面が焦げていて

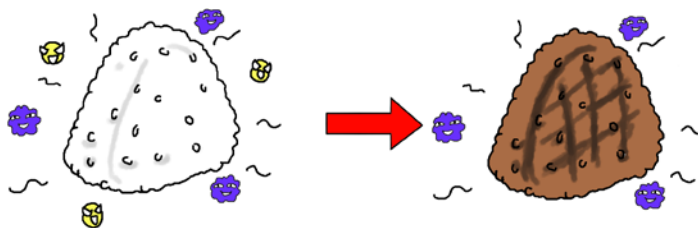
も、中まで火が通っていないことがあります。肉を食べる際には中心部までよく焼けているか確認してから食べましょう。



#### (4) 「おにぎり」は、ラップやビニール手袋で握りましょう！

バーベキューの際におにぎりを食べたことがあると 49.4%の方が回答しています。【Q12】

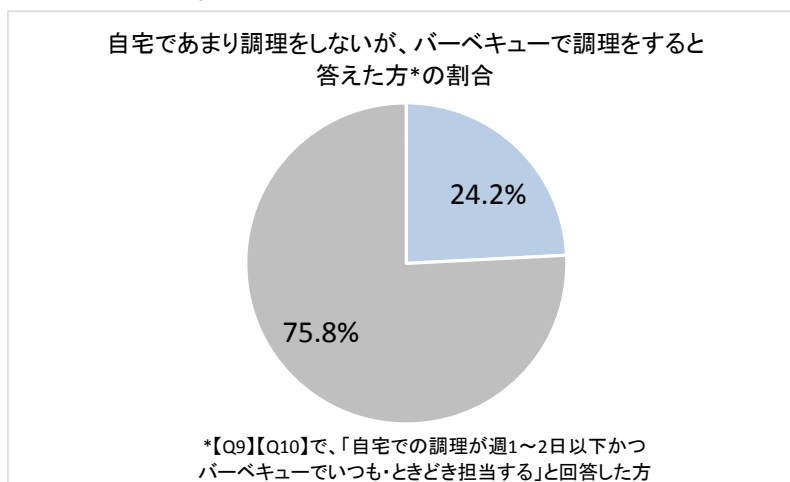
手に傷があるときなどに素手でおにぎりを握ると、熱に強い毒素を作る菌が付着し、夏の気温下では著しく増殖することがあります。焼きおにぎりにしても毒素は無毒化されないのです、おにぎりを握る際には素手で握らず、清潔なラップやビニール手袋等で行いましょう。



#### (5) 普段調理をしない方は特に注意をしましょう！

普段あまり調理をしないが、バーベキューの際には調理を担当するという方が24%いることが分かりました。【Q9】【Q10】【Q16】

普段調理をしない方は、普段調理をされる方と比較して衛生的に気を付けることが少ない傾向も見受けられますので、(1)～(4)に示したことに注意して調理しましょう。



## 2. 火の取扱いにも注意しましょう！

### (1) 一度火を付けたら着火剤の継ぎ足しは絶対しない！



バーベキューでの加熱調理器具として、83.2%の方が炭（薪）グリルを挙げています。【Q13】

炭に一度火を付けたら、特にゼリー状の着火剤の継ぎ足しは絶対にしないようにしましょう。明るい屋外では火が付いているか分かりにくいことがありますが、着火剤には揮発性が高く引火しやすいメチルアルコールが使われているため、火に近付けることで、引火・爆発することがあります。

### (2) カセットコンロはボンベが過熱されると危険です！

カセットコンロを覆うような大きな鉄板などの調理器具を載せて使用することは絶対にないようにしましょう。鉄板などからの熱によりガスボンベが加熱され、ボンベの爆発につながります。



調査では、27.9%の方がゼリー状着火剤の継ぎ足し、6.4%の方がカセットコンロを覆うような使い方をしたことがあると回答しています。【Q14、Q15】

どちらも火傷を起こす事故の原因となり、過去に事故が報告されています。火の取扱いには十分に注意しましょう。

着火剤やカセットコンロの取扱いについては、こちらも御覧ください。

「政府広報オンライン」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/200708/3.html>

#### 【本件に関する問合せ先】

消費者庁消費者安全課 金田、石川、石亀

TEL : 03(3507)9280 (直通)

FAX : 03(3507)9290

消費者庁ホームページ : <http://www.caa.go.jp/>

# バーベキューにおける食品衛生に関する消費者意識の実態調査

平成 27年 7月 29日  
消費者庁消費者安全課

## 1. 調査概要

### (1) 調査目的

例年夏季は細菌性食中毒が多く発生しており、7月から9月までの間に、1年間のおよそ40%が発生している。また、7月から9月にかけては夏季休暇等において、屋外でのバーベキューなど、消費者自らが食肉等を調理し、喫食する機会が多くなる時期でもある。

食中毒を予防するためには、消費者自らが、バーベキューなどにおける危害要因を理解し、食中毒を回避する行動を行うことが必要であることから、バーベキューなどを行う際に、消費者の意識・行動を調査し、不適切な点を明らかにすることで、今後の食肉等の喫食に関する注意喚起に役立てることを目的として調査を実施した。

### (2) 調査期間・対象・調査方法・対象地域

- ① 実施期間:平成27年7月14日(火)～17日(金)
- ② 調査対象:過去にバーベキューを実施したことがある16～65歳の男女、インターネットモニター(有効回答数2,000人)
- ③ 調査方法:インターネット調査
- ④ 対象地域:全国8ブロック(北海道、東北、関東甲信越、東海北陸、近畿、中国、四国、九州(沖縄を含む。))

## 2. 回答者の属性(Q1～7)

### ① 性別(n=2,000)(Q1)

男性50.3% 女性49.7%

### ② 年齢(n=2,000)(Q2):16～65歳の男女

男性					女性				
16～25	26～35	36～45	46～55	56～65	16～25	26～35	36～45	46～55	56～65
8.0%	10.1%	11.4%	9.5%	11.2%	7.6%	9.9%	11.2%	9.5%	11.6%

### ③ 居住地(n=2,000)(Q3)

北海道	東北	関東甲信 越	東海北陸	近畿	中国	四国	九州 (沖縄県を含む)
4.3%	7.0%	38.6%	13.5%	16.9%	5.6%	3.0%	11.1%

### ④ 婚姻状況(n=2,000)(Q4)

既婚	未婚	離別	死別
59.4%	34.3%	4.8%	1.5%

### ⑤ 同居家族の人数(n=2,000)(Q5)

0人	1人	2人	3人	4人	5人	6人以上
17.2%	20.0%	21.3%	20.8%	12.7%	5.1%	2.9%

### ⑥ 同居家族の属性(n=1,655)(回答はいくつでも)(Q6)

0～4歳の方がいる	14.6%
5～9歳の方がいる	11.8%
10～14歳の方がいる	11.3%
15～18歳の方がいる	10.8%
65歳以上の方がいる	25.4%
妊婦の方がいる	1.5%
上記以外の同居者がいる	60.0%

⑦バーベキューを実施する頻度 (n=2,000) (Q7)

数年に1回程度	61.9%
年に1～3回程度	32.0%
年に4～6回程度	3.2%
年に7～9回程度	1.5%
年に10～12回程度	0.5%
年に13回以上	0.9%

\*バーベキューをしたことが1度もない方は調査の対象外としている。

### 3. 意識調査の結果

Q8 この夏にバーベキュー(飲食店等で実施するものは除く。)をする予定は何回ありますか？(既に実施した場合を含む。)(回答は1つ)(n=2,000)

現在のところする予定はないし、したいとは思わない	28.3%
現在のところする予定はないが、したいと思っている	44.1%
1～3回	25.0%
4～6回	1.6%
7～9回	0.3%
10～12回	0.3%
13回以上	0.4%

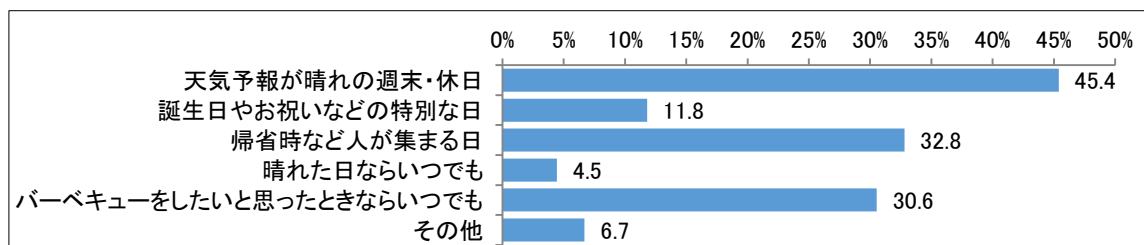
Q9 普段自宅で調理をしますか？(回答は1つ)(n=2,000)

ほぼ毎日する	49.7%
週3～5日程度する	12.8%
週1～2日程度する	11.6%
ほとんどしない	17.6%
全くしない	8.3%

Q10 バーベキューをする際に、肉を焼くなど調理をどれくらい担当しますか？(回答は1つ)(n=2,000)

いつも担当する	29.9%
ときどき担当する	43.1%
ほとんど担当しない	19.1%
全く担当しない	7.9%

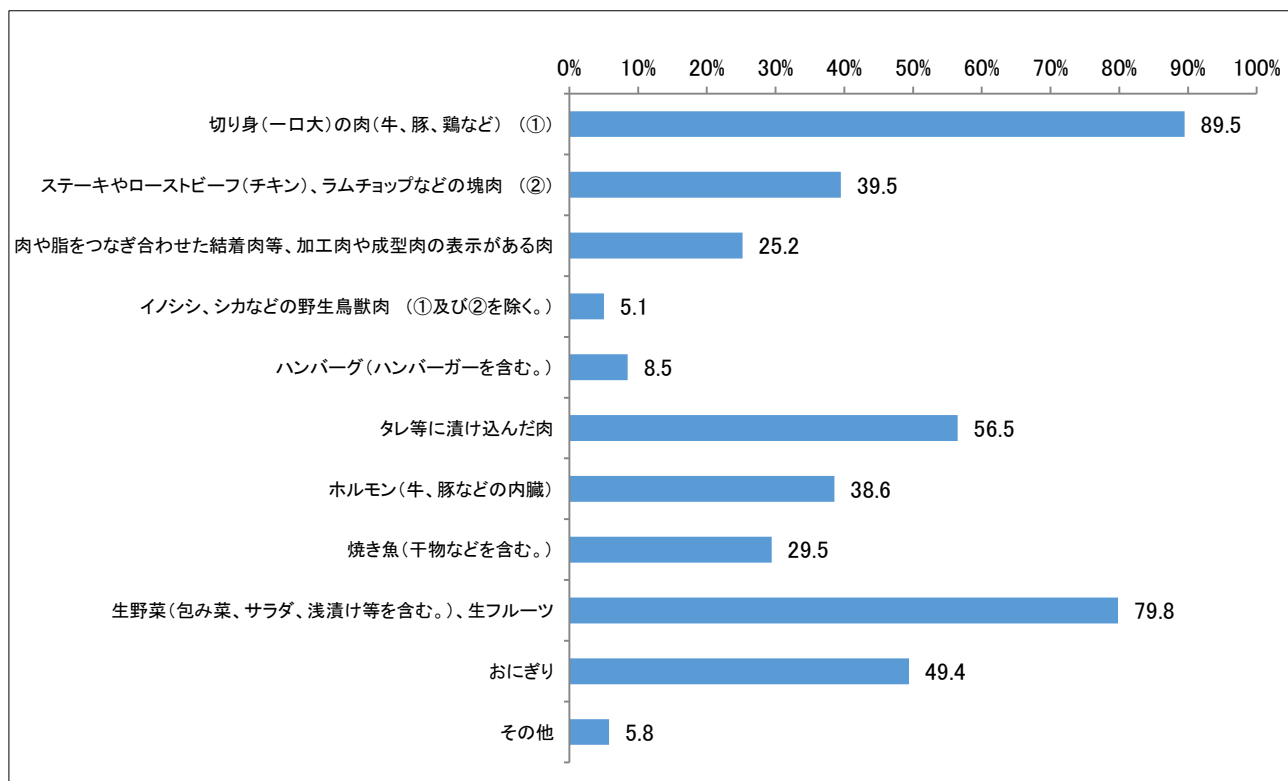
Q11 どんなときにバーベキューをしますか？(回答はいくつでも)(n=2,000)





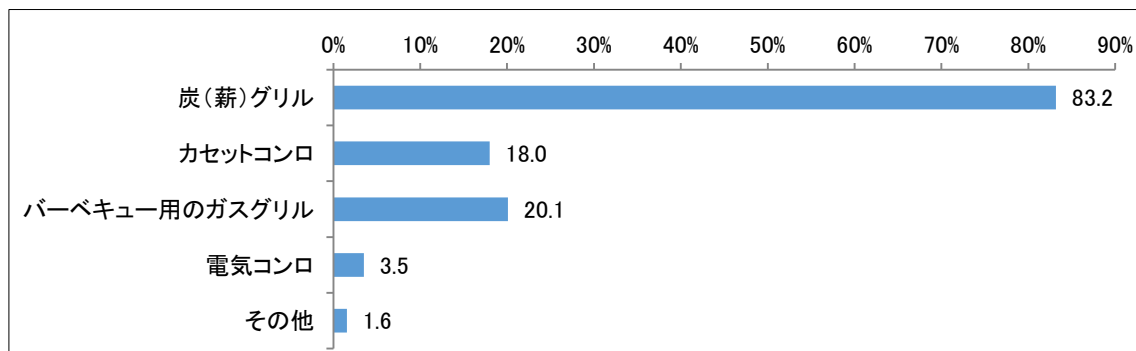
Q12 バーベキューをするときに食べたことがあるものを選択してください。

(回答はいくつでも) (n=2,000)



Q13 バーベキューをするときに、どのような加熱調理器具を使いますか？

(回答はいくつでも) (n=2,000)



Q14 炭(薪)グリルを使う方にお伺いします。一度火をおこした後などで、火の勢いが弱いときに、ゼリー状の着火剤を継ぎ足して使ったことがありますか？

(回答は1つ) (n=1,664)

はい	33.5%
いいえ	66.5%

Q15 カセットコンロを使う方にお伺いします。カセットコンロの上に、カセットコンロ全体を覆う大きさの鉄板や鍋を置いて使ったことがありますか？

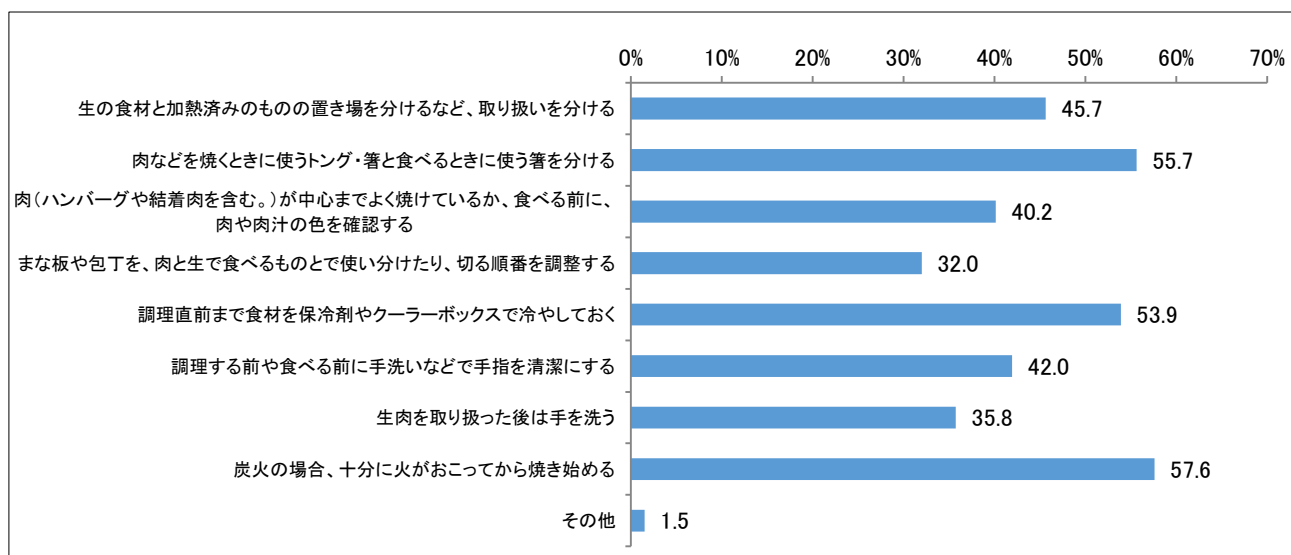
(回答は1つ) (n=360)



はい	35.6%
いいえ	64.4%

Q16 バーベキューをするときに、どんなことに気を付けていますか？

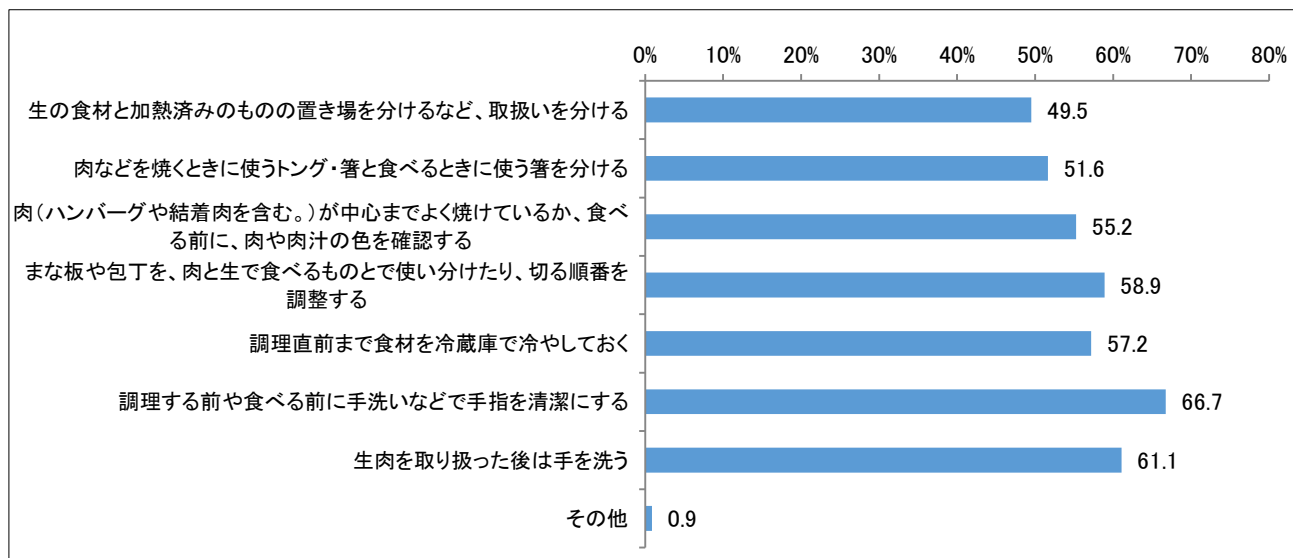
(回答はいくつでも) (n=2,000)



Q17 普段自宅で調理をするときに、どんなことに気を付けていますか？

(回答はいくつでも) (n=1,834)

\* Q9で自宅で調理を全くしないと回答した方を除く。



Q18 自宅での調理とバーベキューでの調理を比べて、自身が衛生面で気を付けていることに違いがあると思いますか？ (回答は1つ) (n=1,834)

\* Q9で自宅で調理を全くしないと回答した方を除く。

どちらも同じくらい衛生面に配慮している	51.2%
どちらも特に衛生面に配慮していない	7.7%
バーベキューの方が衛生面で心配なので、より気を付けている	17.3%
台所での調理の方が衛生面で心配なので、より気を付けている	9.5%
バーベキューの方が衛生面で心配だが、特に何もしていない	12.1%
台所での調理の方が衛生面で心配だが、特に何もしていない	2.2%

Q19 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思いますか？ (二日酔い、食べ過ぎなどによるものを除く。)(回答は1つ) (n=2,000)

これまでバーベキューで食べたもので体調を悪くしたことはない	93.4%
バーベキューで食べたもので体調を悪くしたことがある	4.9%
バーベキューで食べたもので体調を悪くしたことが2度以上ある	1.7%

Q20 バーベキューをしたときの行動(調理や取り分けなど)で、誰かを食中毒にしてしまいかもしれないと心配になったことがありますか？(回答は1つ)(n=2,000)

今までに一度も心配したことがない	82.7%
参加者全員を食中毒にしまうかもしれないと思ったことがある	5.5%
他人を食中毒にしまうかもしれないと思ったことがある	5.6%
自分自身や家族を食中毒にしまうかもしれないと思ったことがある	6.2%