

1. 集計対象標本の属性分布

1-1 衛生サービスの提供、資格試験内容、協会教本、協会ニーズに関する調査 (性別・既婚別構成比%)

男 性	未 婚	19.7
	既 婚	41.0
女 性	未 婚	21.3
	既 婚	17.9

(年代別構成比%)

	ソムリエ	シニアソムリエ	合 計
20代	7.8	0.3	8.2
30代	35.4	21.5	56.9
40代	15.0	12.7	27.7
50代	3.6	3.0	6.6
60代以上	0.3	0.3	0.6
合 計	62.2	37.8	100.0

(資格取得後の従事経験年数別構成比)

1年	20.3	5年以上10年未満	23.6
2年	20.8	10年以上	4.3
3年以上5年未満	31.0		

(従事業態別構成比%)

ホテル	26.3	和食料理店	4.7
旅館	0.8	寿司店	0.8
レストラン	35.3	その他	20.1
バー	12.1		

(食品衛生責任者有資格構成比%)

資格あり	27.6
資格なし	72.4

(調理師免許有資格構成比%)

資格あり	24.5
資格なし	75.5

(日本バーテンダー協会資格構成比)

資格なし	92.0	バーテンダー技能検定合格証書	2.8
バーテンダー資格証書	4.2	国際ショナル・バーテンダー資格証書	0.9

1-2 ソムリエの経済的貢献（オーナー又は責任者にインタビュー）
（性別・既婚別構成比%）

男 性	未 婚	15
	既 婚	50
女 性	未 婚	20
	既 婚	15

（年代別構成比%）

	ソムリエ	シニアソムリエ
30代	35	5
40代	25	15
50代	15	5

（資格取得後の従事経験年数別構成比%）

3年以上5年未満	5
5年以上10年未満	55
10年以上	40

（業態別構成比%）

レストラン	80
バー	15
寿司店	5

2. アンケート調査結果の詳細

「衛生サービス、ソムリエの経済的貢献等に関するアンケート調査」

平成21年11月調査

- 選択肢ごとに付記した数値は、回答対象者数を100とした時の各選択肢の回答比率（単位%、小数第二位以下四捨五入）。
- 回答は、特に断りがない限り、択一。
- 四捨五入等の関係から、その回答比率の合計は必ずしも100とはならない。

1. 衛生サービスの提供（飲食施設内の設備・従事者等の状況を回答してください）

(1) 公衆衛生

【 清潔衛生の確保 】

- Q 1. 調理場の手洗い設備は必要な備品（石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等）を設置しており、常に使用できる状態になっていますか。
- | | |
|------------|------|
| 1 できている | 74.2 |
| 2 一部できていない | 24.7 |
| 3 できていない | 1.1 |
- Q 2. 手指の洗浄・消毒は作業開始前、用便後、食品に直接触れる作業の直前、生の食肉類、魚介類、卵殻等の微生物の汚染源に触れた後、配膳前に実施していますか。
- | | |
|------------|------|
| 1 できている | 86.1 |
| 2 一部できていない | 13.3 |
| 3 できていない | 0.6 |
- Q 3. 食中毒予防のため、下痢、嘔吐、発熱などの症状があったとき、手指に化膿創があったときは調理作業に従事しないようにしていますか。
- | | |
|------------|------|
| 1 できている | 79.7 |
| 2 一部できていない | 17.1 |
| 3 できていない | 3.2 |
- Q 4. 臨時含めた従事者は定期的な健康診断、検便を実施していますか。
- | | |
|------------|------|
| 1 できている | 66.7 |
| 2 一部できていない | 21.0 |
| 3 できていない | 12.3 |
- Q 5. 貸しおしぼりの衛生保持のために、変色・異臭がないことを確認して提供していますか。
- | | |
|----------------|------|
| 貸しおしぼりを使用していない | 13.7 |
| 1 できている | 93.6 |
| 2 一部できていない | 5.9 |
| 3 できていない | 0.5 |

Q 6, 貸しおしぼりの衛生保持のために、未使用の製品はお客様に提供する前に加温する場合を除き、4℃以下に保存していますか。	
貸しおしぼりを使用していない	13.7
1 できている	58.2
2 一部できていない	22.5
3 できていない	19.3
Q 7, 貸しおしぼりの衛生保持のために、使用済みの製品は蓋付き容器等に入れてありますか。	
貸しおしぼりを使用していない	13.7
1 できている	50.1
2 一部できていない	21.7
3 できていない	28.2
Q 8, 客席、テーブル、椅子は営業開始前に清掃し清潔保持するようにしていますか。	
1 できている	89.2
2 一部できていない	10.4
3 できていない	0.5
Q 9, トイレの清潔保持のため営業終了後、毎日使い捨て手袋を使用してトイレ洗剤（消毒兼用）を浸したペーパーで壁、床の順に拭き、便器はトイレ洗剤を散布し、こすり洗いし水で流すようにしていますか。	
1 できている	57.4
2 一部できていない	33.2
3 できていない	9.4
Q 10, 調理従事者がトイレに行く場合に、調理場出入口でエプロン・帽子等を外し外用の履物に履き替えており、調理場内用と外用の履物等が混在しないようにしていますか。	
1 できている	45.8
2 一部できていない	38.5
3 できていない	15.7
Q 11, 調理従事者は常に清潔な服装を身に付け、食品への汚染防止をしていますか。	
1 できている	87.5
2 一部できていない	11.7
3 できていない	0.8
Q 12, 従事者の髪・髭は常に清潔である様に、定期的な洗髪等により手入れしていますか。	
1 できている	91.3
2 一部できていない	8.1
3 できていない	0.6

Q 1 3, 食品の取り扱い作業中は手指、食品取り扱い器具で髪・鼻・口・耳に 触れないようにしていますか。万一、触れた場合は洗浄・消毒していますか。	
1 できている	74.0
2 一部できていない	23.4
3 できていない	2.5
【 提供食品等の衛生的な取り扱い及び知識 】	
Q 1, 新型インフルエンザ予防のため、手洗い、うがい、咳エチケットを励行 していますか。	
1 できている	80.2
2 一部できていない	17.3
3 できていない	2.5
Q 2, ノロウイルスは毎年、11月頃から2月の間に流行することを 知っていますか。	
1 知っている	92.7
2 知らない	7.3
Q 3, 店舗にて吐ぶつを処理する方法について、正しい知識を持っていますか。	
1 知っている	73.0
2 知らない	27.0
Q 4, ノロウイルスの殺菌はエタノール（アルコール）や逆性石鹼ではあまり 効果がないことを知っていますか。	
1 知っている	70.8
2 知らない	29.2
Q 5, ノロウイルス対策として調理器具等は、洗剤などを使用し十分に 洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で浸すように拭いて いますか。	
1 できている	31.9
2 一部できていない	37.9
3 できていない	30.2
Q 6, ノロウイルス対策として、まな板・包丁・ヘラ・食器・ふきん・タオル等は 熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱をしていますか。	
1 できている	48.4
2 一部できていない	36.2
3 できていない	15.4
Q 7, ボウル、トレイ、おたま、菜ばし、しゃもじ、鍋類、食器類は作業 終了後、洗浄、殺菌、乾燥後、それぞれ専用の食器棚やその引き出しに 収納していますか。	
1 できている	69.1
2 一部できていない	27.0
3 できていない	3.9

Q 8, 冷蔵庫、冷凍庫及び冷蔵又は冷凍ショーケースは始業時に適正な温度になっていることを確認していますか。	
1 できている	90.7
2 一部できていない	8.7
3 できていない	0.6
Q 9, 冷凍品は-15℃以下、殻付き卵、生鮮果実・野菜は10℃以下、生鮮魚介類は5℃以下で保存していますか。	
1 できている	92.5
2 一部できていない	6.8
3 できていない	0.6
Q 10, ワインは温度、湿度、振動、光、臭いについて健全な状況で管理していますか。	
1 できている	82.8
2 一部できていない	16.4
3 できていない	0.8
Q 11, ワイングラスは臭い、汚れのないように洗浄・保管及びタオルを健全な状況で管理していますか。	
1 できている	93.3
2 一部できていない	6.2
3 できていない	0.5
Q 12, 加熱調理は中心部が75℃1分間以上(2枚貝等ノロウイルス汚染のある食品は85℃1分間以上)加熱されていることを定期的に計測していますか。	
1 できている	63.8
2 一部できていない	10.8
3 できていない	25.4
Q 13, 生食用殻つき卵は消費又は賞味期限を意識して仕入れ、使用していますか。	
1 できている	93.4
2 一部できていない	4.3
3 できていない	2.3
Q 14, 毛髪等の異物混入クレーム発生時に誰がどのように対応するか決められており、処理経緯を記載する様式が準備していますか。	
1 できている	62.1
2 一部できていない	29.0
3 できていない	8.9

【 店舗・周囲の環境衛生 】

Q 1, 鼠、昆虫の発生状況の確認は月 1 回以上、行っていますか。	
1 できている	77.5
2 一部できていない	16.2
3 できていない	6.4
Q 2, 防虫防鼠業者に依頼して、調理場及び倉庫に対して 6 カ月ごとに鼠・昆虫の駆除を行っていますか。	
1 できている	69.1
2 一部できていない	18.0
3 できていない	12.9
Q 3, 空調設備は月 1 回以上、定期的に吹き出し口、吸い込み口、フィルター等の清掃を行っていますか。	
1 できている	65.3
2 一部できていない	28.2
3 できていない	6.5
Q 4, 調理場のフードは週 1 回以上、洗浄後乾燥させ、換気扇フィルターは月 1 回は洗剤で洗浄して毎月 1 回、排気能力を確認していますか。	
1 できている	61.4
2 一部できていない	30.9
3 できていない	7.7
Q 5, 飲食施設内への犬等のペットの持込を禁止していますか。	
1 できている	92.9
2 一部できていない	5.5
3 できていない	1.6
Q 6, ペット類が保菌しているカンピロバクターは 10℃以下の低温でも長時間生存するので、注意を払っていますか。	
1 できている	73.2
2 一部できていない	15.8
3 できていない	10.9
Q 7, 飲食施設内は関係ないものを置かないように、整理整頓していますか。	
1 できている	72.2
2 一部できていない	25.7
3 できていない	2.1
Q 8, 排水溝、床、床から 1m 以内の内壁は 1 日 1 回、照明器具は 2 週間に 1 回、窓、天井は 1 カ月に 1 回清掃して環境衛生の保持をするようにしていますか。	
1 できている	42.8
2 一部できていない	48.8
3 できていない	8.4

Q 9, 天井、内壁、床、排水溝、窓、照明器具は1カ月に1回、保守点検を行い、破損等が見つかった場合は補修を行っていますか。	
1 できている	67.3
2 一部できていない	27.3
3 できていない	5.5
Q 10, 店舗出入口は防虫防鼠、異物混入防止、塵埃による汚染防止のため、開放状態にして置かないようにしていますか。	
1 できている	73.4
2 一部できていない	22.9
3 できていない	3.7
Q 11, 廃棄物容器は汚臭、汚液が漏れないように、蓋付き容器を使用していますか。	
1 できている	72.2
2 一部できていない	21.9
3 できていない	5.9
Q 12, 生ごみは有害微生物の繁殖及び増殖を防止するため及び環境への負荷を軽減するために、毎日排出していますか。	
1 できている	92.0
2 一部できていない	7.4
3 できていない	0.6

(2) 食品衛生

あなたは顧客重視の立場から調理場と連携して下記のようなことが適切に行われる様に指導・助言していますかを質問。

Q 1, 消費量に見合った原材料の仕入れができるように指導・助言していますか。	
1 できている	77.5
2 一部できていない	16.0
3 できていない	6.5
Q 2, 原材料、製品は消費・賞味期限に基づく使用期限を守るように指導・助言していますか。	
1 できている	88.4
2 一部できていない	7.3
3 できていない	4.4

あなたは食中毒等の危害防止のため、下記のようなことを積極的に行い食品衛生責任者以上の責務を十分に果たしていますかを質問。

Q 3, 衛生管理方法、食品衛生に関する事項について営業責任者若しくは上司に意見を述べ改善を図るようにしていますか。	
1 できている	71.4
2 一部できていない	20.7
3 できていない	7.9

Q 4, 都道府県知事等が行う講習会等を定期的に受講し、食品衛生知識の習得していますか。	
1 できている	37.0
2 一部できていない	30.0
3 できていない	33.1

(3) マネジメント

Q 1, 私はマネジメント職ではない	32.9
--------------------	------

以下はマネジメント職の方に質問。

あなたは施設内の従業員管理をする立場にある場合、下記の事項について実施していますか。

Q 2, 部下の指導・育成に努めていますか。	
1 できている	92.5
2 できていない	7.5
Q 3, 必要なマニュアルは作成するようにしていますか。	
1 できている	71.0
2 できていない	29.0
Q 4, 日常点検を食品衛生含めて、積極的に行っていますか。	
1 できている	89.0
2 できていない	11.0

2. 資格認定試験内容の充実

一次試験の公衆衛生に関する設問を、より充実した内容にしていきたいと考えています。下記の事項について、あなたはどのように実施すべきと思いますか質問。

Q 1, 公衆衛生に関する設問が 70 問中 6 問となっているが、今後どうすべきだと思いますか。	
1 もっと増やした方がよい	27.2
2 現状のままでよい	72.8
Q 2, 公衆衛生に関する設問内容は上記 1(1)の質問事項にある食品衛生法や食品事業者等の管理運営基準の遵守すべき具体的な内容を盛り込む必要があると思いますか。	
1 必要である	53.7
2 現状のままでよい	46.3

3. テキスト「(社)日本ソムリエ協会教本」の充実

協会発刊の教本の中で公衆衛生と食品保健編について、よりわかりやすいものに充実して行きたいと考えています。

あなたは下記の事項についてどのように思っていますかを質問。

Q 1, テキストの理解のしやすさを5段階評価してください。

1 大変わかりやすい	1.6
2 わかりやすい	8.5
3 普通	30.2
4 わかりにくい	53.4
5 大変わかりにくい	6.3

Q 2, (Q 1で「普通以下」と答えた方への質問)

公衆衛生と食品保健編のどの部分がわかりにくいか、記述してください。

1 記入あり	18.3
2 記入なし	81.7

4. ソムリエ協会へのニーズ把握

Q 1, 隔月発行機関紙 *Sommelier* に季節に応じた食品衛生知識を掲載することにより、食中毒予防と公衆衛生の向上に役立ちますか。

1 役に立つ	89.4
2 役に立たない	10.6

Q 2, 支部で開催している例会を通じて、食品衛生の推進を図る必要がありますか。

1 必要である	58.5
2 必要でない	41.5

Q 3, 飲食店で実行すべき食品衛生のハンドブックの作成・配布を希望しますか。

1 希望する	70.8
2 希望しない	29.2

5. ソムリエの経済的貢献

(1) 有資格者の存在

Q 1, 資格の存在告知はどのようにしていますか。

【複数回答】

1 店頭に掲示している	17.2
2 セールストークしている	27.6
3 ワインリスト・メニュー	3.4
4 ソムリエバッジ	27.6
5 ホームページ	10.3
6 その他(名刺、なし等)	13.8

Q 2, 店舗自体が以前より信頼されるようになっていきますか。	
1 大いになっている	50.0
2 なっている	5.0
3 変わらない	45.0
Q 3, 売上げは以前より実績として上がりましたか。	
1 大い上がっている	25.0
2 上がっている	30.0
3 変わらない	45.0

(2) ワイン知識の広がり

Q 1, 資格取得によりワイン知識は広がりましたか。	
1 大い広がっている	95.0
2 広がっている	5.0
3 変わらない	0
Q 2, 資格取得によりお客様に積極的に接することができるようになりましたか。	
1 大いできている	85.0
2 できている	15.0
3 変わらない	0
Q 3, お客様の満足度が上がり、リピート客が増え客数増加になりましたか。	
1 大いになっている	85.0
2 なっている	15.0
3 変わらない	0

(3) ワインの提供

Q 1, ワイン知識が豊かになり顧客ニーズにあった良質なワインの提供により客単価が上がりましたか。	
1 大い上がっている	65.0
2 上がっている	30.0
3 変わらない	5.0
Q 2, 従来にも増して、リーズナブルなワインの提供で顧客満足度アップにより量的に増えましたか	
1 大い上がっている	55.0
2 上がっている	40.0
3 変わらない	5.0

(4) 料理への相乗効果

Q 1, ワインの売上げ増加の相乗効果で料理の売上げも上がりましたか。

- | | |
|------------|------|
| 1 大い上がっている | 35.0 |
| 2 上がっている | 45.0 |
| 3 変わらない | 20.0 |

Q 2, ワインリストは料理に見合った工夫ができていますか。

- | | |
|------------|------|
| 1 大いにできている | 66.7 |
| 2 できている | 27.8 |
| 3 できていない | 5.6 |

(5) 料理メニューの開発貢献

Q 1, 機関誌、例会を通じて「ワインと料理」の中で知識を深め、料理のメニュー開発や提案に貢献できましたか。

- | | |
|-----------|------|
| 1 大いできている | 40.0 |
| 2 できている | 35.0 |
| 3 変わらない | 25.0 |

以 上