

## 【食品の安全性に関する意識調査】

調査期間 H29.10.16 ~ H29.10.31

回答率 85.1% 回答者数 326人

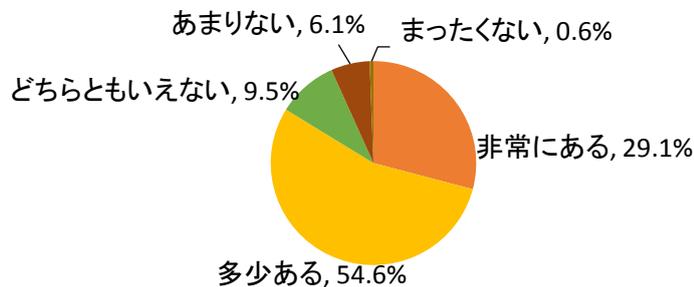
### アンケートの趣旨

これまで、牛海綿状脳症(BSE)、食品の偽装表示など、食品の安全性を揺るがし、信頼性を損なう事件が相次いだことから、県では、生産から流通、加工、消費に至るまで食の安全・安心の確保に向けた施策に取り組んでいます。

そこで、食品の消費者である皆さまの意識や行動等を把握し、今後、食の安全・安心を一層確保するため、県政モニターの皆様の意識調査を実施するものです。

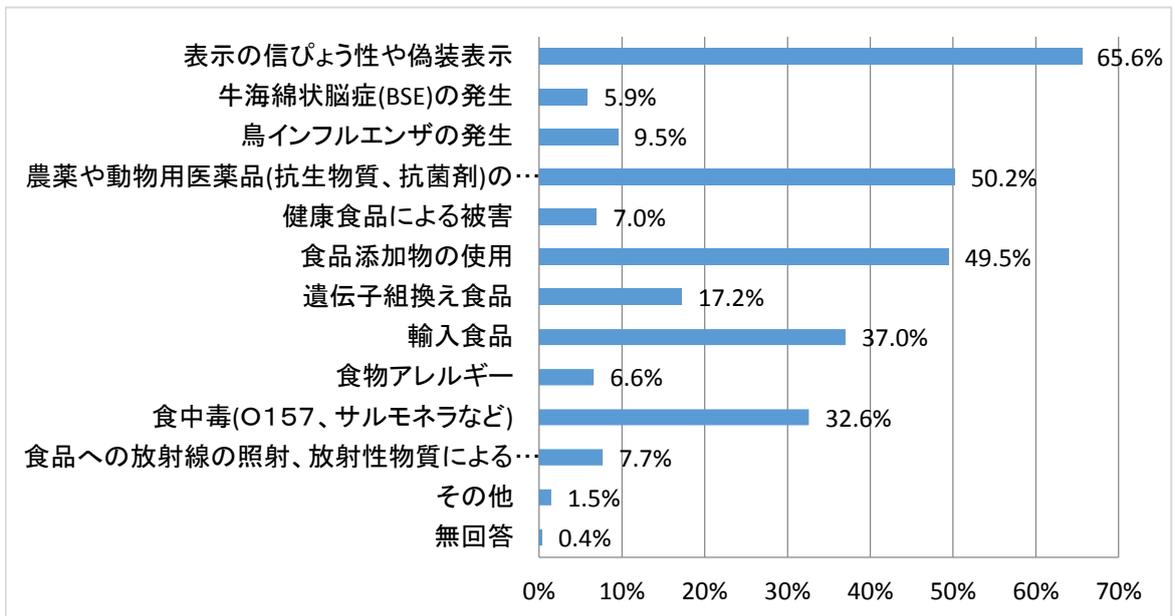
問1 あなたは、食品の安全性に不安がありますか。次の中から1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
非常にある	95	29.1%
多少ある	178	54.6%
どちらともいえない	31	9.5%
あまりない	20	6.1%
まったくない	2	0.6%
計	326	99.9%



【問1で食品の安全性に不安が「1 非常にある」「2 多少ある」と答えた方にお伺いします。】  
 問1-1 それはどのような不安ですか。次の中から3つまで選んでください。

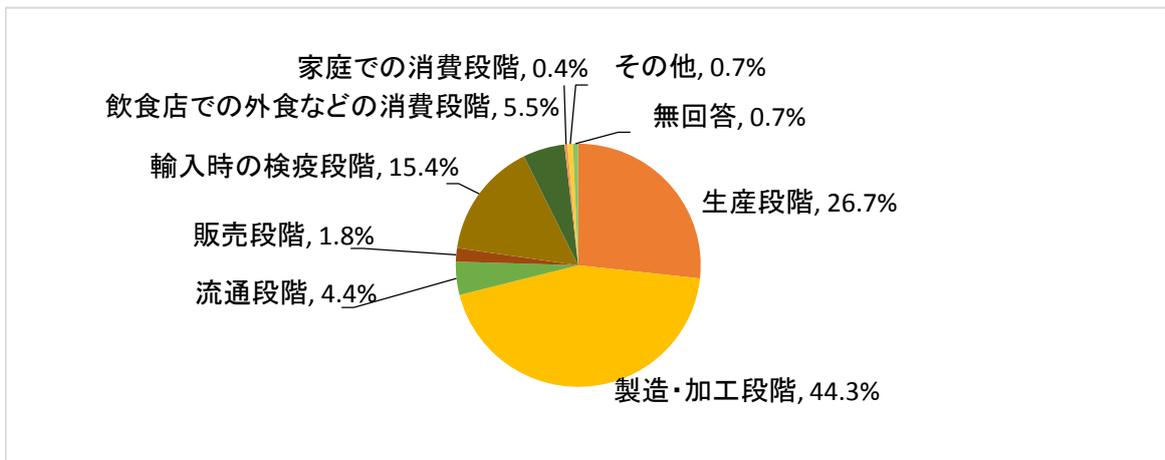
選択肢	回答者数 273	
	回答者数	構成比
表示の信ぴょう性や偽装表示	179	65.6%
牛海綿状脳症(BSE)の発生	16	5.9%
鳥インフルエンザの発生	26	9.5%
農薬や動物用医薬品(抗生物質、抗菌剤)の残留	137	50.2%
健康食品による被害	19	7.0%
食品添加物の使用	135	49.5%
遺伝子組換え食品	47	17.2%
輸入食品	101	37.0%
食物アレルギー	18	6.6%
食中毒(O157、サルモネラなど)	89	32.6%
食品への放射線の照射、放射性物質による汚染	21	7.7%
その他	4	1.5%
無回答	1	0.4%



【問1で食品の安全性に不安が「1 非常にある」「2 多少ある」と答えた方にお伺いします。】

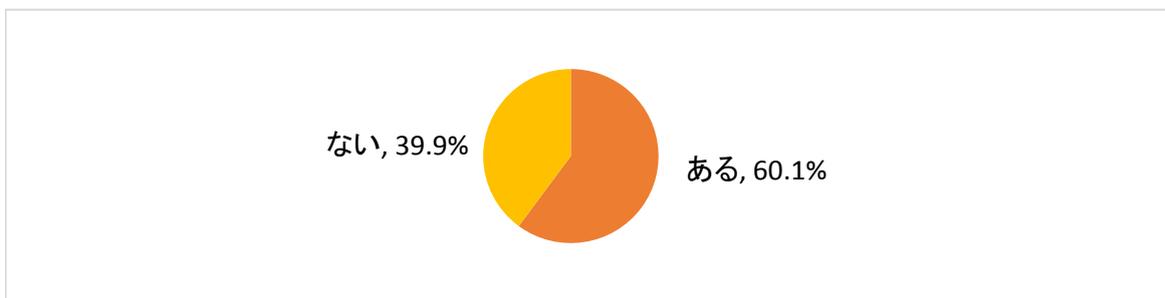
問1-2 生産から消費までのどの段階で、安全性に一番不安を感じますか。次の中から1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
生産段階	73	26.7%
製造・加工段階	121	44.3%
流通段階	12	4.4%
販売段階	5	1.8%
輸入時の検疫段階	42	15.4%
飲食店での外食などの消費段階	15	5.5%
家庭での消費段階	1	0.4%
その他	2	0.7%
無回答	2	0.7%
計	273	99.9%



問2 あなたは、この1、2年くらいの間に食品を購入した際、何か不満や疑問を持ったことがありますか。次の中からどちらか1つ選んでください。

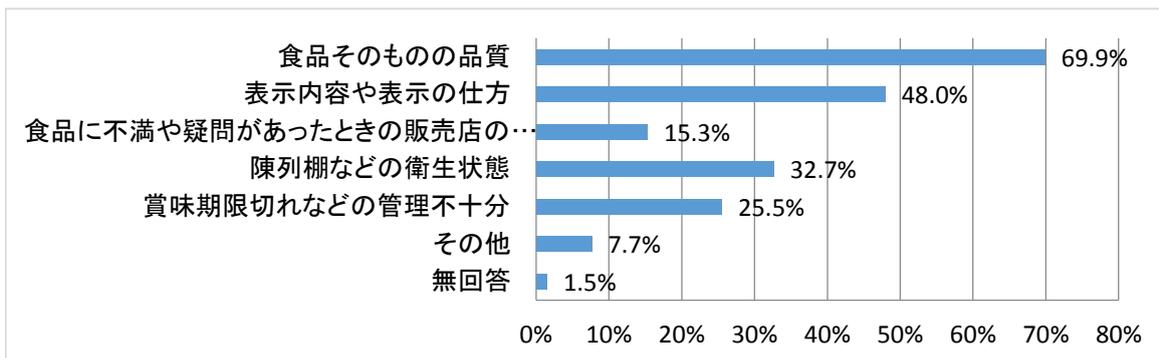
選択肢	回答者数	構成比
ある	196	60.1%
ない	130	39.9%
計	326	100.0%



【問2で食品を購入した際、不満や疑問を持ったことが「ある」と答えた方にお伺いします。】

問2-1 それはどのような不満や疑問ですか。次の中からすべて選んでください。

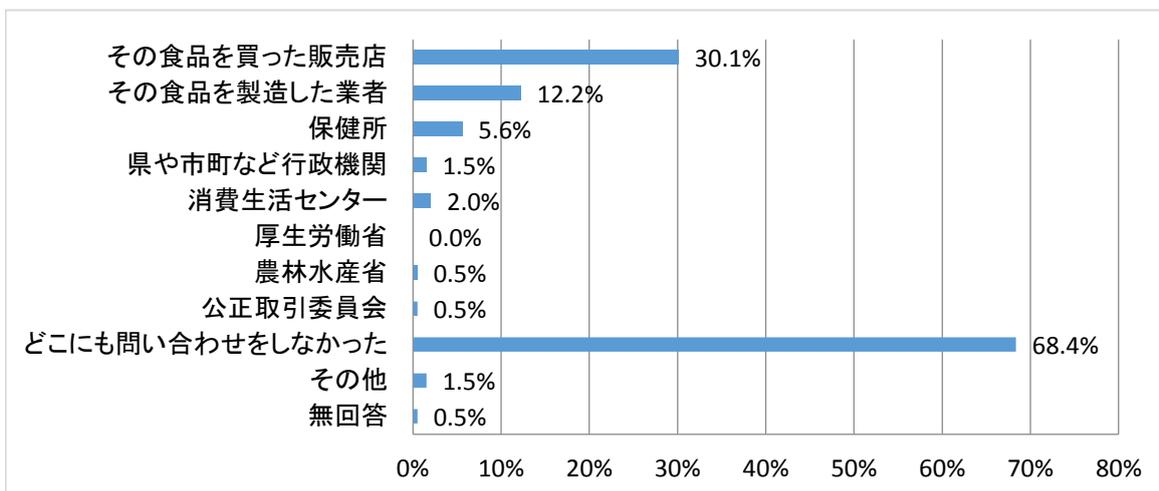
選択肢	回答者数	
	回答者数	構成比
食品そのものの品質	137	69.9%
表示内容や表示の仕方	94	48.0%
食品に不満や疑問があったときの販売店の対応	30	15.3%
陳列棚などの衛生状態	64	32.7%
賞味期限切れなどの管理不十分	50	25.5%
その他	15	7.7%
無回答	3	1.5%



【問2で食品を購入した際、不満や疑問を持ったことが「ある」と答えた方にお伺いします。】

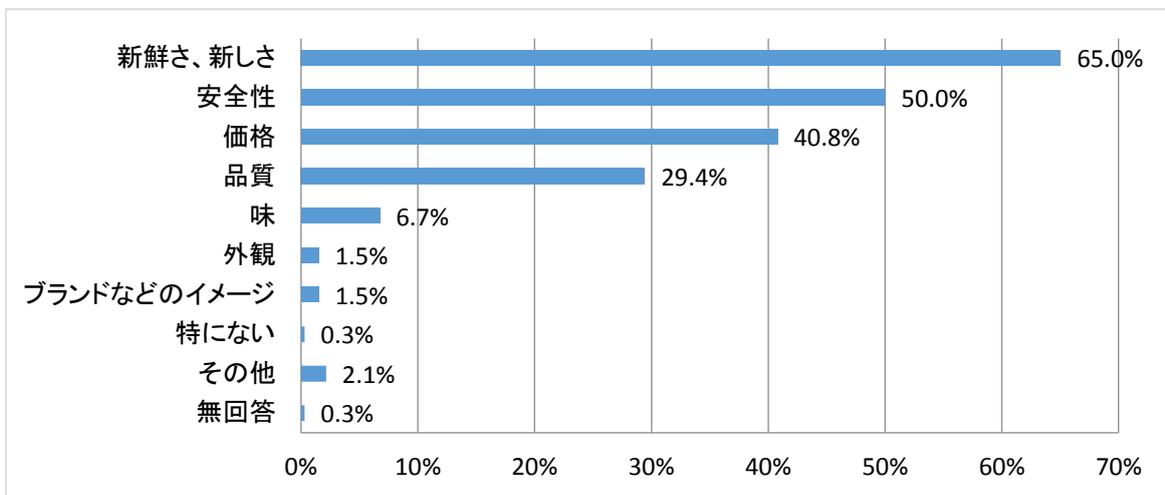
問2-2 あなたは、その不満や疑問について、どこへ問い合わせをしましたか。次の中からすべて選んでください。

選択肢	回答者数	
	回答者数	構成比
その食品を買った販売店	59	30.1%
その食品を製造した業者	24	12.2%
保健所	11	5.6%
県や市町など行政機関	3	1.5%
消費生活センター	4	2.0%
厚生労働省	0	0.0%
農林水産省	1	0.5%
公正取引委員会	1	0.5%
どこにも問い合わせをしなかった	134	68.4%
その他	3	1.5%
無回答	1	0.5%



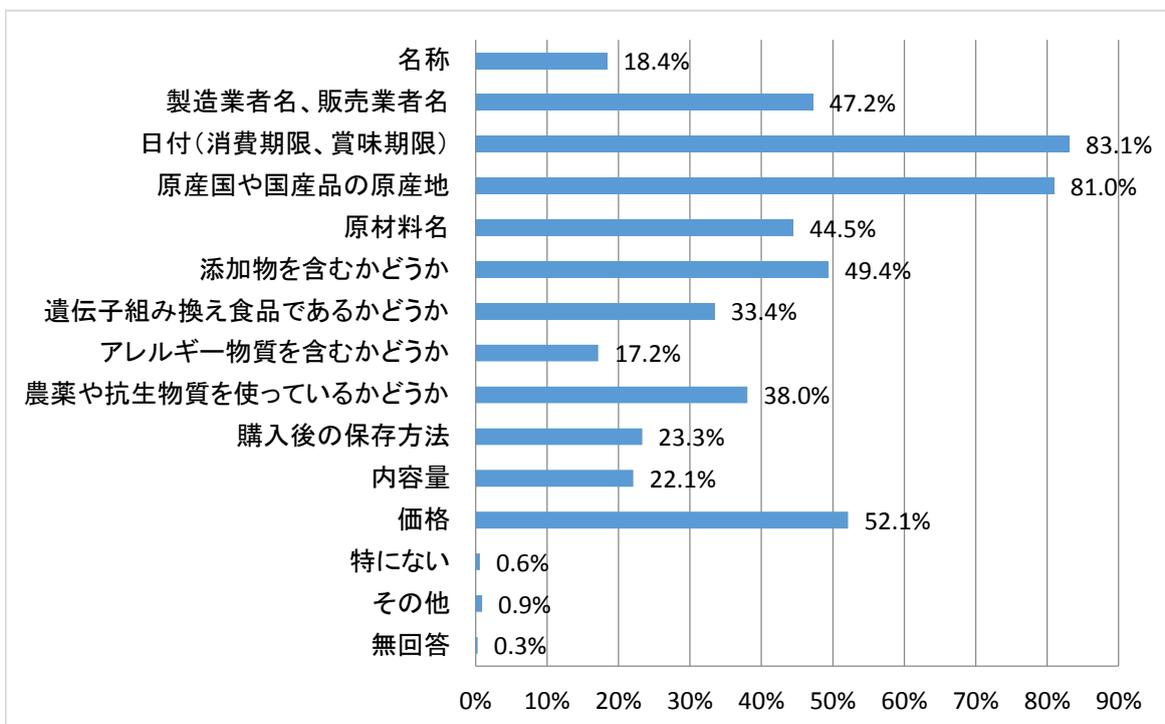
問3 あなたが食品を選ぶとき、どのようなことを基準に選んでいますか。次の中から2つまで選んでください。

選択肢	回答者数 326	
	回答者数	構成比
新鮮さ、新しさ	212	65.0%
安全性	163	50.0%
価格	133	40.8%
品質	96	29.4%
味	22	6.7%
外観	5	1.5%
ブランドなどのイメージ	5	1.5%
特にない	1	0.3%
その他	7	2.1%
無回答	1	0.3%



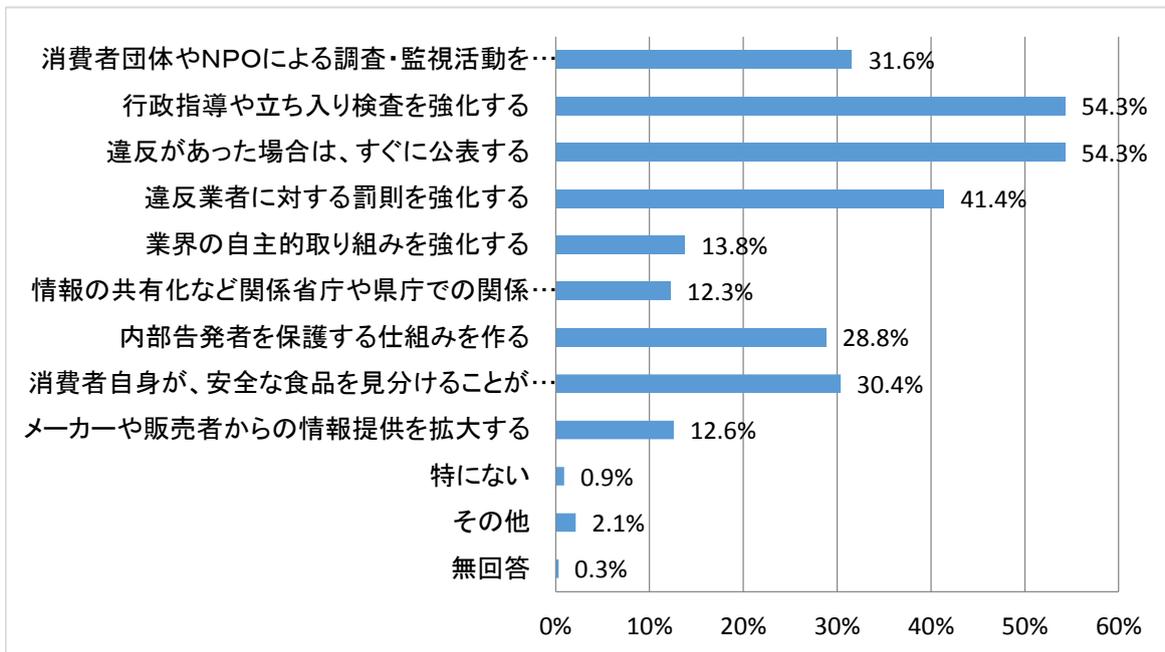
問4 あなたが食品を選ぶとき、重要と考える表示項目はどれですか。次の中からすべて選んでください。

選択肢	回答者数 326	
	回答者数	構成比
名称	60	18.4%
製造業者名、販売業者名	154	47.2%
日付(消費期限、賞味期限)	271	83.1%
原産国や国産品の原産地	264	81.0%
原材料名	145	44.5%
添加物を含むかどうか	161	49.4%
遺伝子組み換え食品であるかどうか	109	33.4%
アレルギー物質を含むかどうか	56	17.2%
農薬や抗生物質を使っているかどうか	124	38.0%
購入後の保存方法	76	23.3%
内容量	72	22.1%
価格	170	52.1%
特にない	2	0.6%
その他	3	0.9%
無回答	1	0.3%



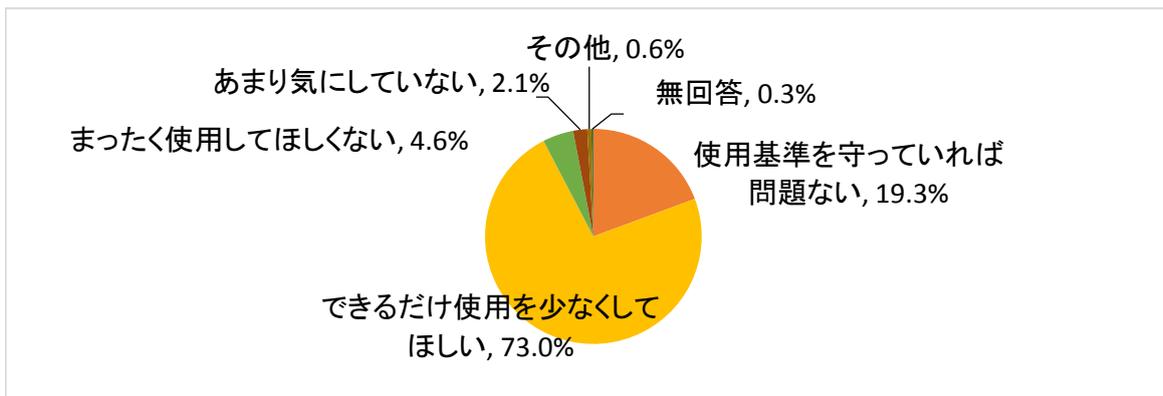
問5 安全な食品を流通させるために、どのようなことが必要だと思いますか。次の中から3つまで選んでください。

選択肢	回答者数 326	
	回答者数	構成比
消費者団体やNPOによる調査・監視活動を促進する	103	31.6%
行政指導や立ち入り検査を強化する	177	54.3%
違反があった場合は、すぐに公表する	177	54.3%
違反業者に対する罰則を強化する	135	41.4%
業界の自主的取り組みを強化する	45	13.8%
情報の共有化など関係省庁や県庁での関係各課の連携を強化する	40	12.3%
内部告発者を保護する仕組みを作る	94	28.8%
消費者自身が、安全な食品を見分けることができるように学習する	99	30.4%
メーカーや販売者からの情報提供を拡大する	41	12.6%
特にない	3	0.9%
その他	7	2.1%
無回答	1	0.3%



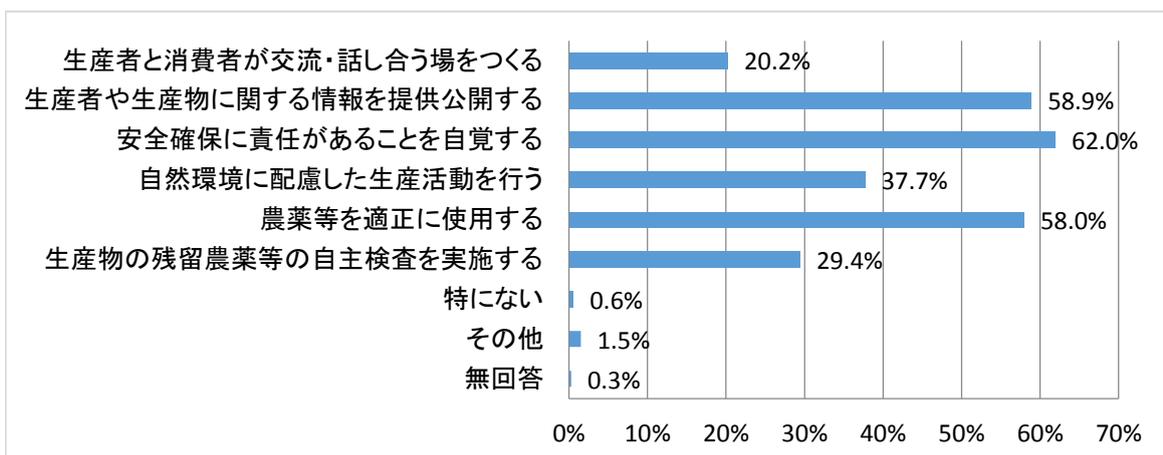
問6 食品中の残留農薬等については、平成18年度からポジティブリスト制度（国内外で使用される農薬のほとんどすべてについて基準が設定され、基準を超える食品の販売等を禁止する制度）が導入され、残留基準が厳しくなり、基準内であれば健康に問題を起こすことはないと言われていますが、果実、野菜、家畜などに病気等の予防のため農薬等が使用されることについて、どう考えていますか。次の中から1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
使用基準を守っていれば問題ない	63	19.3%
できるだけ使用を少なくしてほしい	238	73.0%
まったく使用してほしくない	15	4.6%
あまり気にしていない	7	2.1%
その他	2	0.6%
無回答	1	0.3%
計	326	99.9%



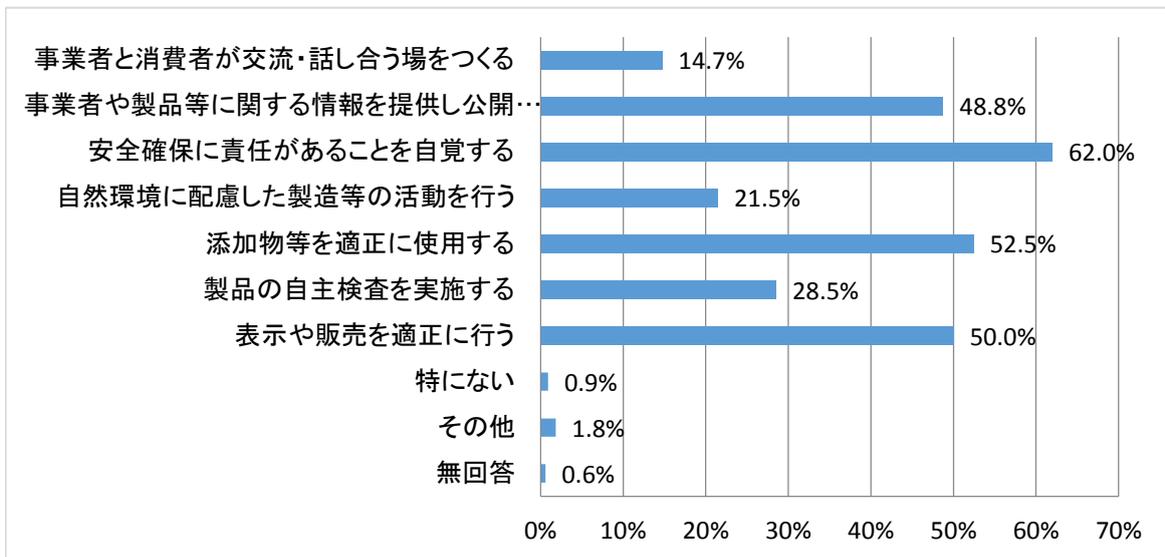
問7 あなたが、食の安全・安心のため、生産者（農業や漁業に従事している人）がすべきことは何だと思いますか。次の中から3つまで選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
生産者と消費者が交流・話し合う場をつくる	66	20.2%
生産者や生産物に関する情報を提供公開する	192	58.9%
安全確保に責任があることを自覚する	202	62.0%
自然環境に配慮した生産活動を行う	123	37.7%
農薬等を適正に使用する	189	58.0%
生産物の残留農薬等の自主検査を実施する	96	29.4%
特にない	2	0.6%
その他	5	1.5%
無回答	1	0.3%



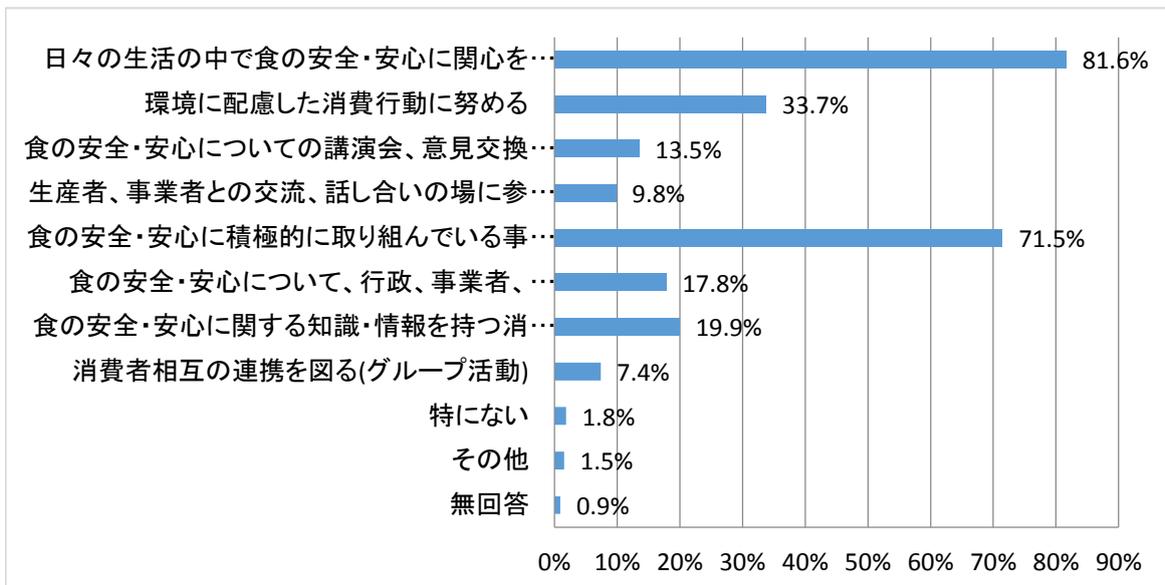
問8 あなたが、食の安全・安心のため、食品の製造、加工、販売等事業者がすべきことは何だと思いますか。次の中から3つまで選んでください。

選択肢	回答者数 326	
	回答者数	構成比
事業者と消費者が交流・話し合う場をつくる	48	14.7%
事業者や製品等に関する情報を提供し公開する	159	48.8%
安全確保に責任があることを自覚する	202	62.0%
自然環境に配慮した製造等の活動を行う	70	21.5%
添加物等を適正に使用する	171	52.5%
製品の自主検査を実施する	93	28.5%
表示や販売を適正に行う	163	50.0%
特にない	3	0.9%
その他	6	1.8%
無回答	2	0.6%



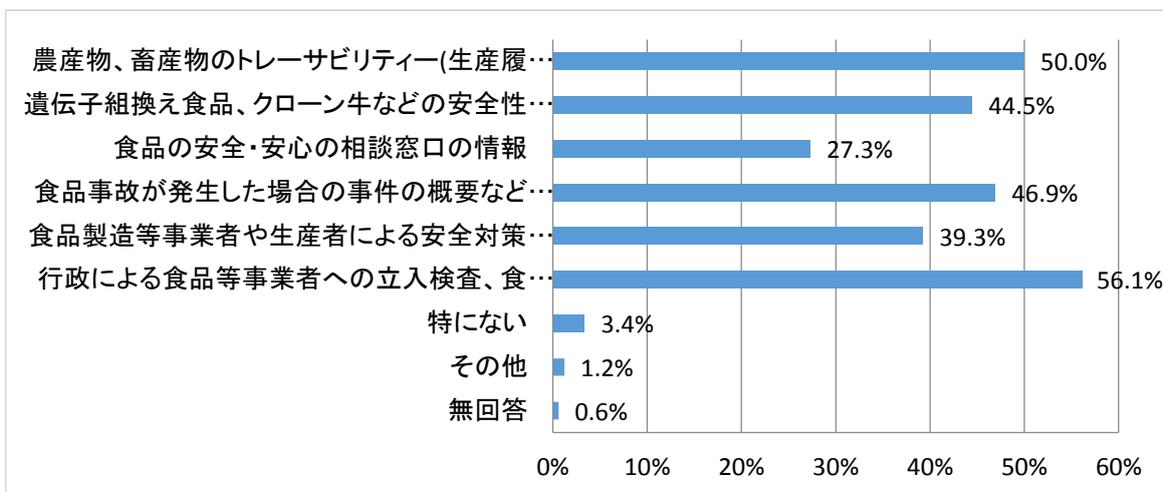
問9 食の安全・安心のため、消費者がすべきことは何だと思いますか。次の中から3つまで選んでください。

選択肢	回答者数 326	
	回答者数	構成比
日々の生活の中で食の安全・安心に関心をもち、知識を得るよう努める	266	81.6%
環境に配慮した消費行動に努める	110	33.7%
食の安全・安心についての講演会、意見交換会などに参加する	44	13.5%
生産者、事業者との交流、話し合いの場に参加する	32	9.8%
食の安全・安心に積極的に取り組んでいる事業者、信頼できる生産者から食品を購入する	233	71.5%
食の安全・安心について、行政、事業者、生産者へ提言、意見表明を行う	58	17.8%
食の安全・安心に関する知識・情報を持つ消費者が、地域の消費者に情報を伝える	65	19.9%
消費者相互の連携を図る(グループ活動)	24	7.4%
特にない	6	1.8%
その他	5	1.5%
無回答	3	0.9%



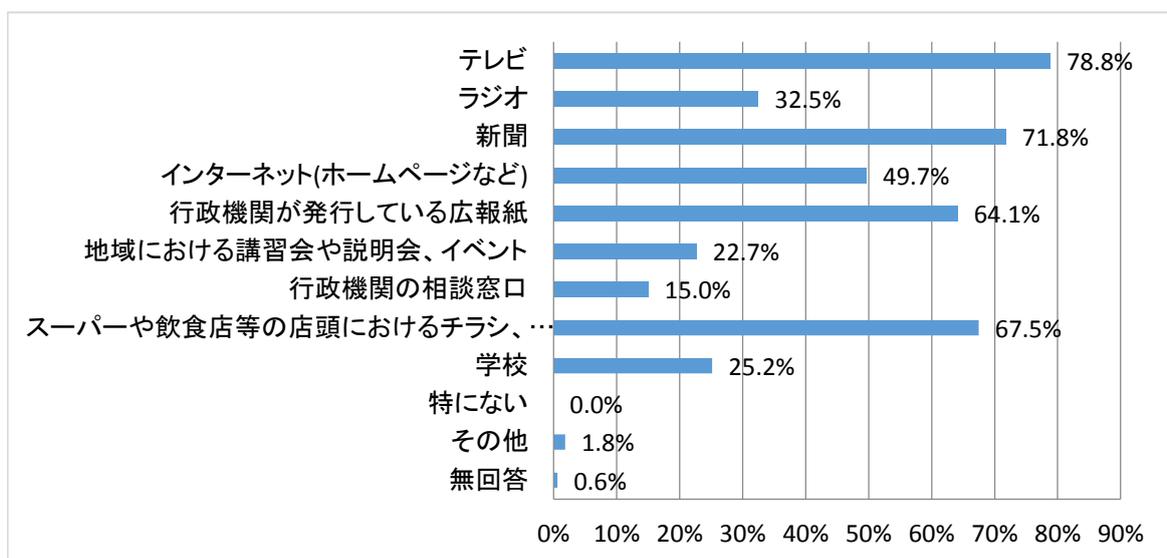
問10 あなたは、食の安全・安心に関する情報について、どのような情報をもっと積極的に提供して欲しいですか。次の中から3つまで選んでください。

選択肢	回答者数 326	
	回答者数	構成比
農産物、畜産物のトレーサビリティ(生産履歴)に関する情報	163	50.0%
遺伝子組換え食品、クローン牛などの安全性の情報	145	44.5%
食品の安全・安心の相談窓口の情報	89	27.3%
食品事故が発生した場合の事件の概要などの情報	153	46.9%
食品製造等事業者や生産者による安全対策の取組状況	128	39.3%
行政による食品等事業者への立入検査、食品検査結果の情報	183	56.1%
特にない	11	3.4%
その他	4	1.2%
無回答	2	0.6%



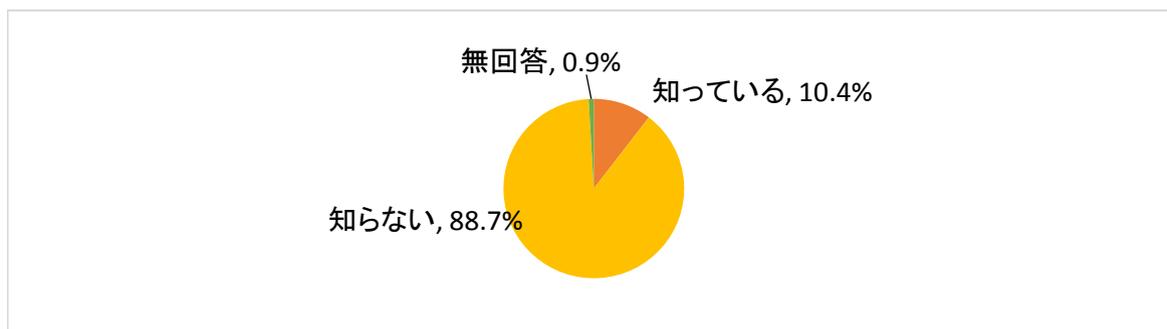
問11 県が、食の安全・安心に関する情報提供をするには、どのような方法が良いですか。次の中からすべて選んでください。

選択肢	回答者数	
	回答者数	構成比
テレビ	257	78.8%
ラジオ	106	32.5%
新聞	234	71.8%
インターネット(ホームページなど)	162	49.7%
行政機関が発行している広報紙	209	64.1%
地域における講習会や説明会、イベント	74	22.7%
行政機関の相談窓口	49	15.0%
スーパーや飲食店等の店頭におけるチラシ、ポスター掲示	220	67.5%
学校	82	25.2%
特にない	0	0.0%
その他	6	1.8%
無回答	2	0.6%



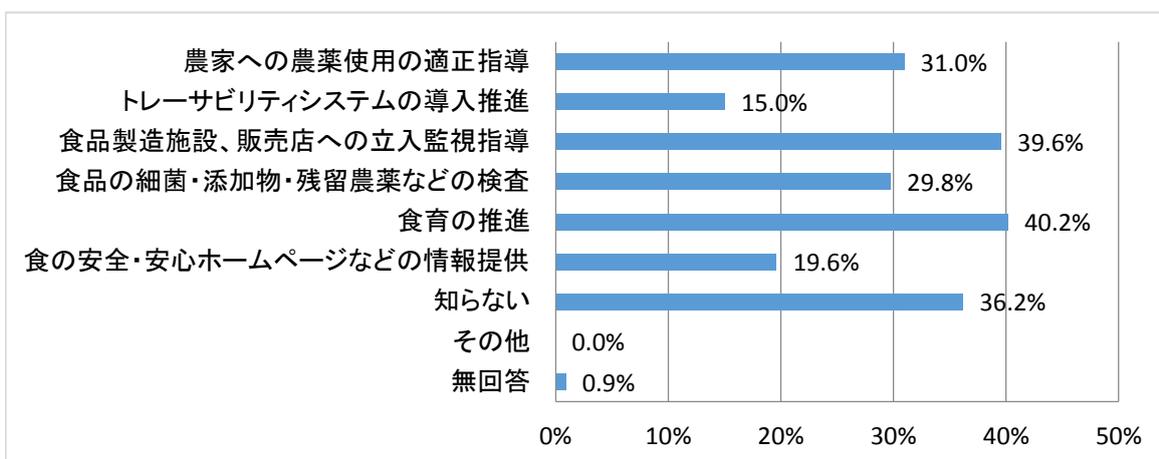
問12 県では食の安全・安心に関する情報を提供するため、「食の安全・安心ホームページ」を開設しています。あなたは、このホームページのことを知っていますか。次の中からどちらか1つ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
知っている	34	10.4%
知らない	289	88.7%
無回答	3	0.9%
計	326	100.0%



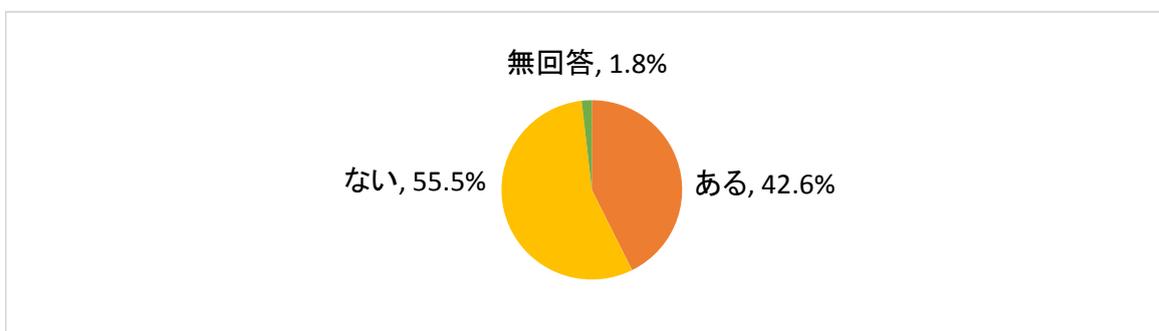
問13 県ではさまざまな食の安全安心の確保に取り組んでいます。次の中からあなたが知っていることすべて選んでください。

選択肢	回答者数 326	
	回答者数	構成比
農家への農薬使用の適正指導	101	31.0%
トレーサビリティシステムの導入推進	49	15.0%
食品製造施設、販売店への立入監視指導	129	39.6%
食品の細菌・添加物・残留農薬などの検査	97	29.8%
食育の推進	131	40.2%
食の安全・安心ホームページなどの情報提供	64	19.6%
知らない	118	36.2%
その他	0	0.0%
無回答	3	0.9%



問14 生肉や加熱不十分な肉（たたき、鶏のさしみなどのメニュー）を食べたことがありますか。どちらか1つ選んでください。

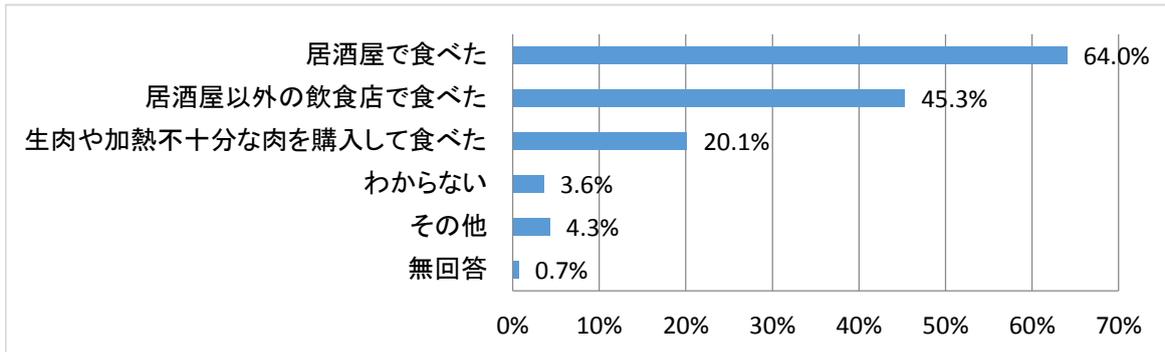
選択肢	回答者数	構成比
ある	139	42.6%
ない	181	55.5%
無回答	6	1.8%
計	326	99.9%



【問14で生肉や加熱不十分な肉を食べたことが「ある」と答えた方にお伺いします。】

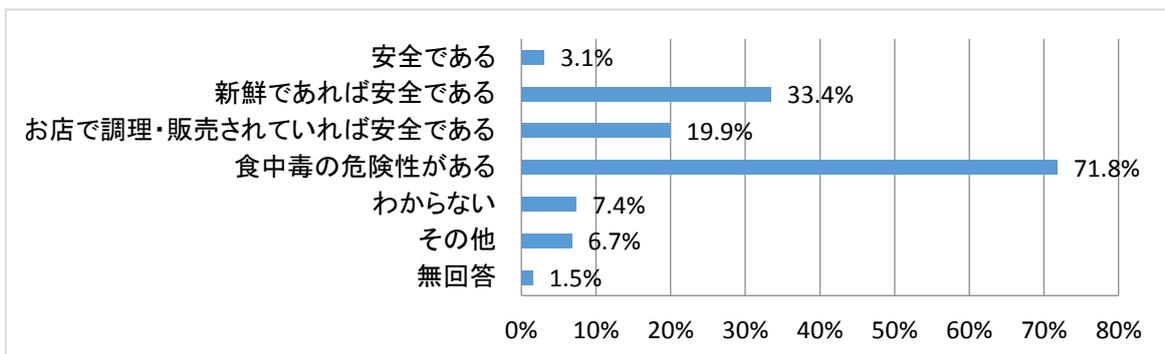
問14-1 生肉や加熱不十分な肉を食べたときの状況について、あてはまるものすべてを選んでください。

選択肢	回答者数 139	
	回答者数	構成比
居酒屋で食べた	89	64.0%
居酒屋以外の飲食店で食べた	63	45.3%
生肉や加熱不十分な肉を購入して食べた	28	20.1%
わからない	5	3.6%
その他	6	4.3%
無回答	1	0.7%



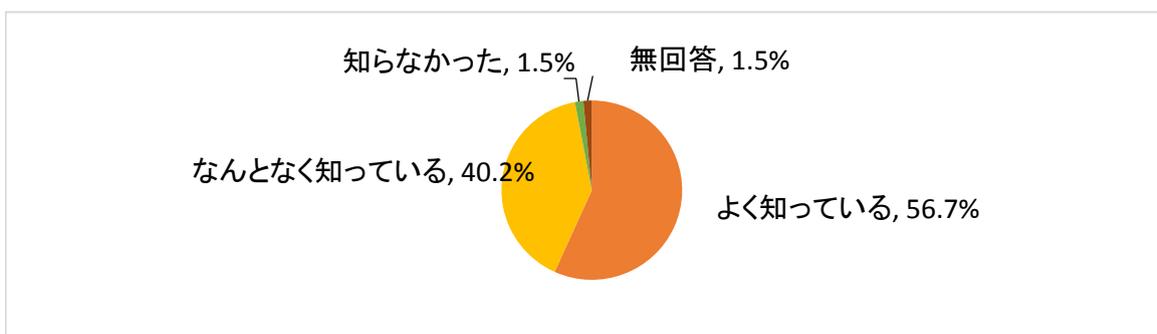
問15 生肉や加熱不十分な肉の安全性について、どのようなイメージをもっていますか。あなたの考えに近いものを2つまでを選んでください。

選択肢	回答者数 326	
	回答者数	構成比
安全である	10	3.1%
新鮮であれば安全である	109	33.4%
お店で調理・販売されていれば安全である	65	19.9%
食中毒の危険性がある	234	71.8%
わからない	24	7.4%
その他	22	6.7%
無回答	5	1.5%



問16 加熱調理用のかきや食肉を生で食べた場合、ノロウイルスやO157などによる食中毒発生の恐れがありますが、あなたはそのことを知っていますか。次の中から1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
よく知っている	185	56.7%
なんとなく知っている	131	40.2%
知らなかった	5	1.5%
無回答	5	1.5%
計	326	99.9%



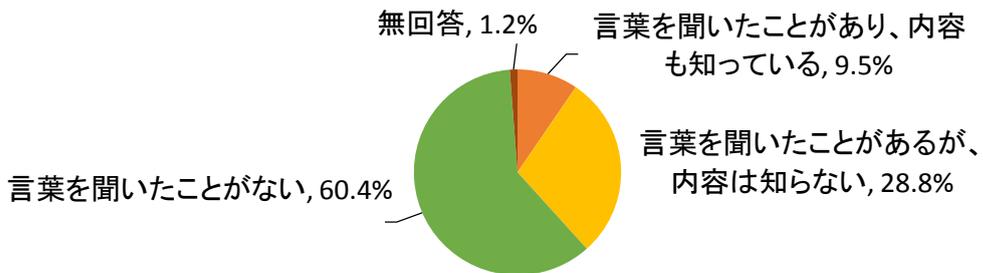
問17 あなたは、特に乳幼児、高齢者などの免疫力の弱い者(ハイリスクグループ)が食中毒や感染症になりやすく、重症になりやすいことを知っていますか。次の中から1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
よく知っている	206	63.2%
なんとなく知っている	104	31.9%
知らなかった	11	3.4%
無回答	5	1.5%
計	326	100.0%



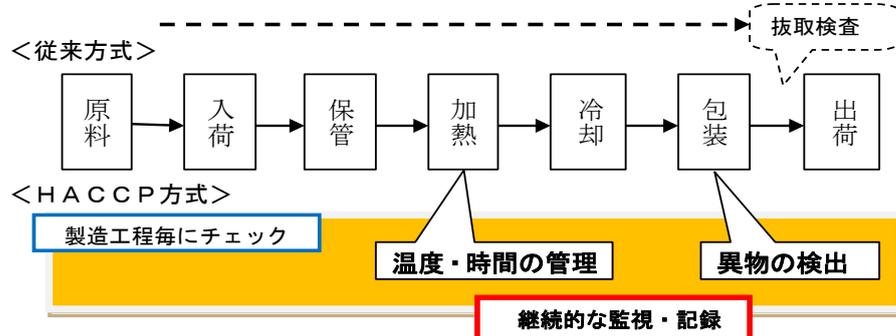
問18 HACCP(ハサップ：高度な自主衛生管理)という言葉や内容を知っていますか。次の中から1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
言葉を聞いたことがあり、内容も知っている	31	9.5%
言葉を聞いたことがあるが、内容は知らない	94	28.8%
言葉を聞いたことがない	197	60.4%
無回答	4	1.2%
計	326	99.9%



<参考> HACCP方式について

これまでは、最終製品の一部分を抜き取って検査する管理法が一般的でした。HACCP(ハサップ：高度な自主衛生管理)方式は、原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつもの工程において、衛生管理をチェックします。

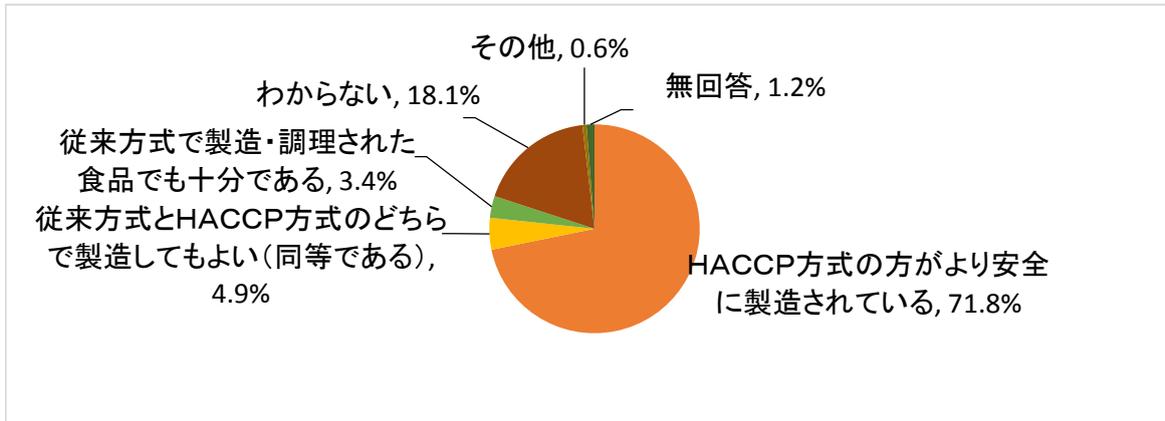


製造工程を継続的に監視し、記録に残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。また、もし事故が起きても、速やかに原因を特定することができます。

厚生労働省リーフレット「HACCPを理解いただくために」抜粋

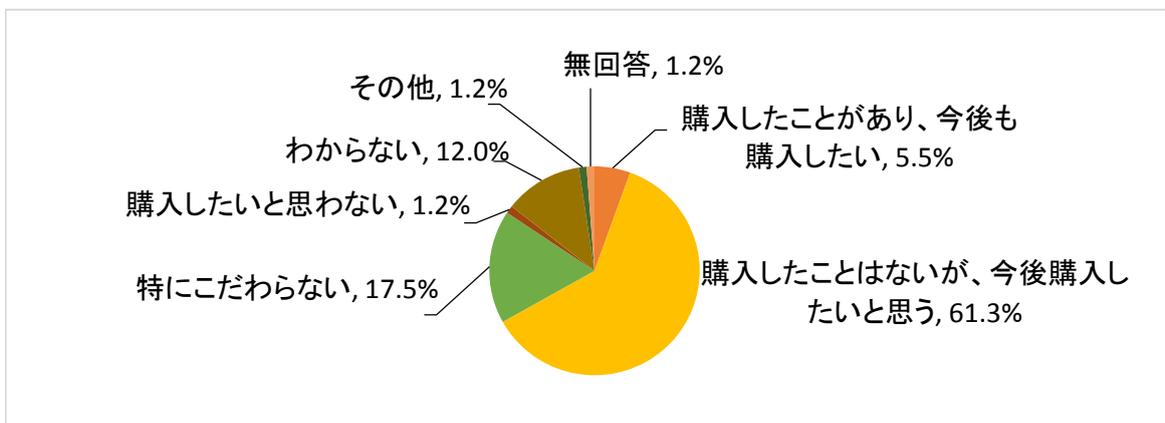
問19 上記の説明を読んで、HACCP方式で製造された食品について、どのような印象をもちましたか。次の中からあてはまるものを1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
HACCP方式の方がより安全に製造されている	234	71.8%
従来方式とHACCP方式のどちらで製造してもよい(同等である)	16	4.9%
従来方式で製造・調理された食品でも十分である	11	3.4%
わからない	59	18.1%
その他	2	0.6%
無回答	4	1.2%
計	326	100.0%



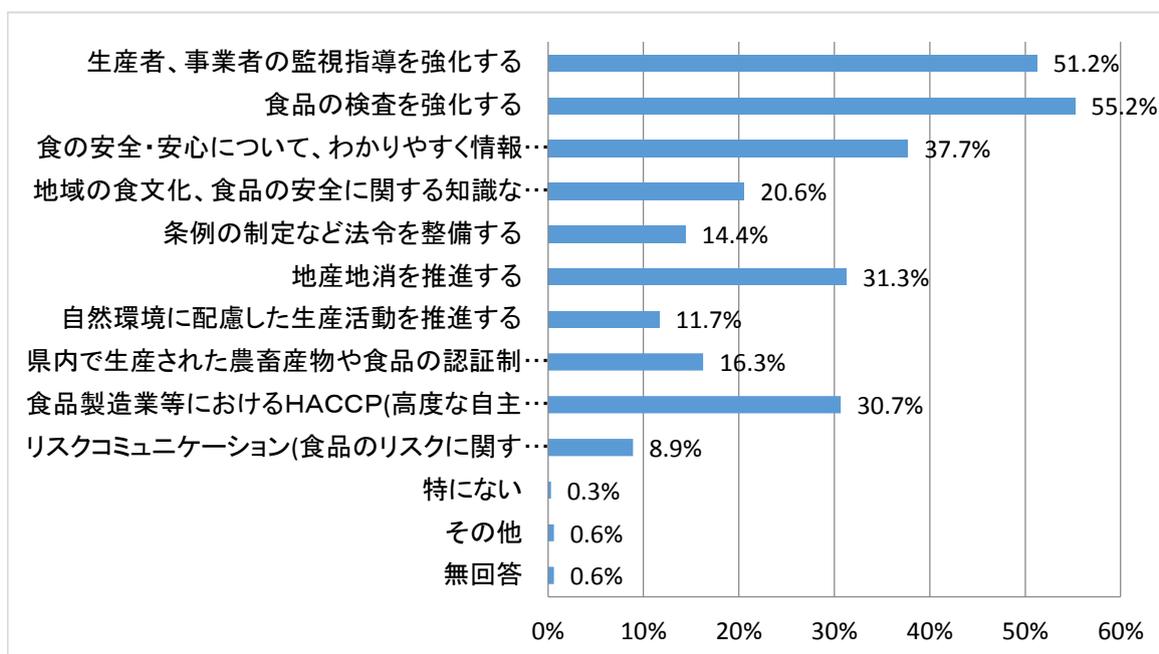
問20 食品の包装等にHACCP方式で製造されたことが表示されていれば、購入しますか。次の中からあてはまるものを1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
購入したことがあり、今後も購入したい	18	5.5%
購入したことはないが、今後購入したいと思う	200	61.3%
特にこだわらない	57	17.5%
購入したいと思わない	4	1.2%
わからない	39	12.0%
その他	4	1.2%
無回答	4	1.2%
計	326	99.9%



問2 1 食の安全・安心のため、県は何に力を入れるべきだと思いますか。次の中から3つまで選んでください。

選択肢	回答者数 326	
	回答者数	構成比
生産者、事業者の監視指導を強化する	167	51.2%
食品の検査を強化する	180	55.2%
食の安全・安心について、わかりやすく情報提供する	123	37.7%
地域の食文化、食品の安全に関する知識などの食育を推進する	67	20.6%
条例の制定など法令を整備する	47	14.4%
地産地消を推進する	102	31.3%
自然環境に配慮した生産活動を推進する	38	11.7%
県内で生産された農畜産物や食品の認証制度を推進する	53	16.3%
食品製造業等におけるHACCP(高度な自主衛生管理)制度を推進する	100	30.7%
リスクコミュニケーション(食品のリスクに関する情報を事業者、消費者、行政が共有し、意見交換すること)を促進する	29	8.9%
特にない	1	0.3%
その他	2	0.6%
無回答	2	0.6%



※ 表中の構成比は、四捨五入の関係で、合計が100%にならない場合があります。