

県民モニター 第3回アンケート調査 結果概要

1 調査概要

- (1) 調査テーマ：「食の安全・安心について」
- (2) 調査対象者：県民モニター520名
(9月26日までの登録者)
- (3) 調査期間：平成17年9月30日(金)～10月11日(火)[12日間]
- (4) 調査方法：県ホームページ上のアンケートフォームに入力
- (5) 回答者数：310名(回答率59.6%)

参考 - 対象者及び回答者属性

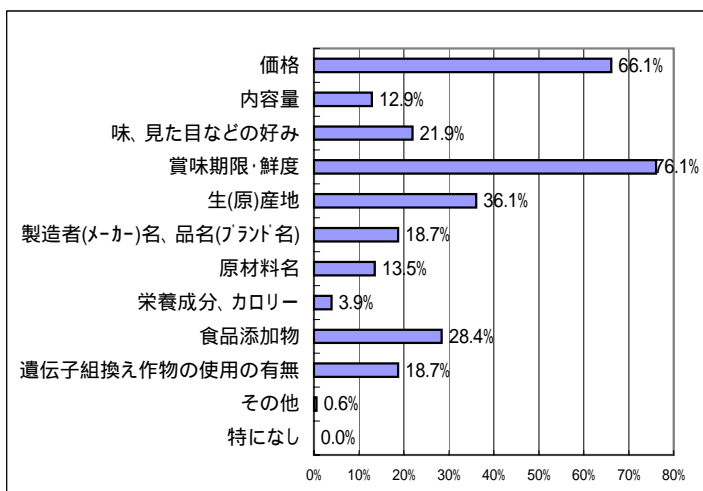
	対象者	回答者	回答率
総数	520	310	59.6%
(性別)			
男性	308	188	61.0%
女性	212	122	57.5%

2 調査結果

「食」に関する意識

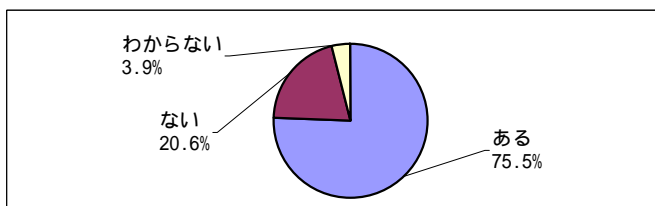
Q1 食品を購入するときに特に注意していること(3つ選択)

- (1) 価格 66.1%
- (2) 内容量 12.9%
- (3) 味、見た目などの好み 21.9%
- (4) 賞味期限・鮮度 76.1%
- (5) 生(原)産地 36.1%
- (6) 製造者(メーカー)名、品名(ブランド名) 18.7%
- (7) 原材料名 13.5%
- (8) 栄養成分、カロリー 3.9%
- (9) 食品添加物 28.4%
- (10) 遺伝子組換え作物の使用の有無 18.7%
- (11) その他 0.6%
- (12) 特になし 0.0%



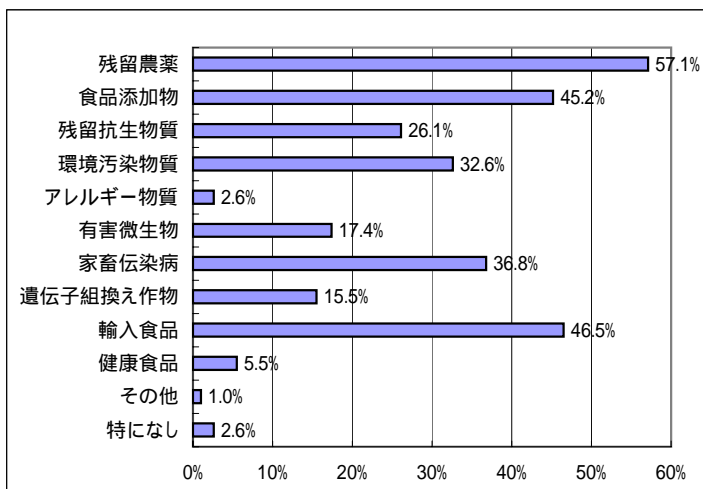
Q2 日頃食べているものに不安を感じたことはあるか(1つ選択)

- (1) ある 75.5%
- (2) ない 20.6%
- (3) わからない 3.9%



Q3 食品の安全性について不安に感じることは何か(3つ選択)

- (1) 残留農薬 57.1%
- (2) 食品添加物 45.2%
- (3) 残留抗生物質 26.1%
- (4) 環境汚染物質 32.6%
- (5) アレルギー物質 2.6%
- (6) 有害微生物 17.4%
- (7) 家畜伝染病 36.8%
- (8) 遺伝子組換え作物 15.5%
- (9) 輸入食品 46.5%
- (10) 健康食品 5.5%
- (11) その他 1.0%
- (12) 特になし 2.6%



Q4 不安を解消するために必要なこと(自由記入)

1 回答者の98.7%にあたる306人が記載

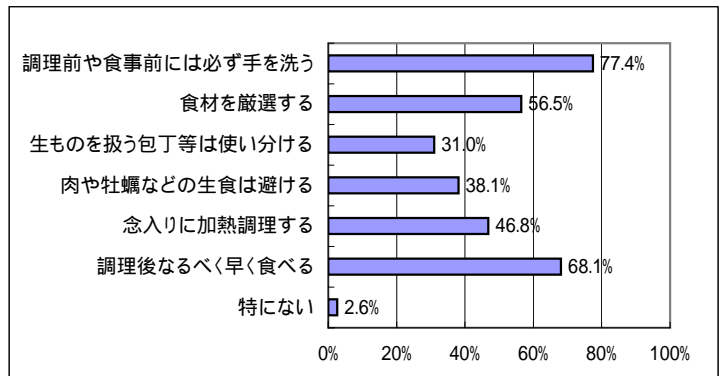
2 主な記載内容は以下のとおり

- ・食に関する全情報を正しく公開。 45件
- ・生産者や生産地、製造事業者等に関する情報の公表。 30件
- ・行政による明確な基準づくりと厳しい管理・検査の実施。 30件
- ・わかりやすい表示や詳しい検査データ等の表示。 28件
- ・食品添加物や農薬等が、いつ、どれだけ使用されているかの調査、公表。 21件
- ・輸入食品の規制強化と情報公開。 20件

食中毒防止のために心がけていること

Q 1 食中毒防止のために家庭で心がけていること(すべて選択)

- (1) 調理前や食事前には必ず手を洗う 77.4%
- (2) 食材を厳選する 56.5%
- (3) 生ものを扱う包丁等を使い分ける 31.0%
- (4) 肉や牡蠣などの生食は避ける 38.1%
- (5) 念入りに加熱調理する 46.8%
- (6) 調理後なるべく早く食べる 68.1%
- (7) 特にない 2.6%



Q 2 Q 1 以外に心がけていること(自由記入)

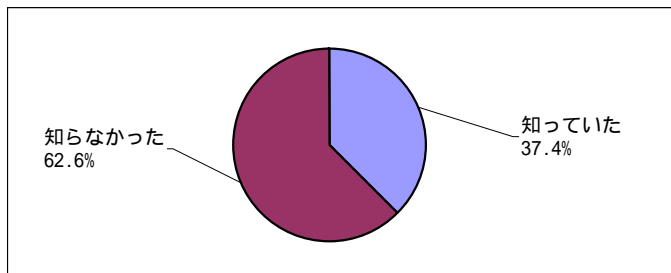
- 1 回答者の48.1%にあたる149人が記載
- 2 主な記載内容は以下のとおり

- ・食材や料理はできるだけ早く消費し、時間が経ったものは食べない。 20件
- ・使用のつど調理器具等の殺菌消毒や熱湯処理を心がけている。 18件
- ・食品の製造年月日や消費期限、賞味期限に気をつける。 17件
- ・新鮮なものを購入し、残り物の食品は購入しない。 14件
- ・生ものは食べない。 13件

BSE (牛海綿状脳症) について

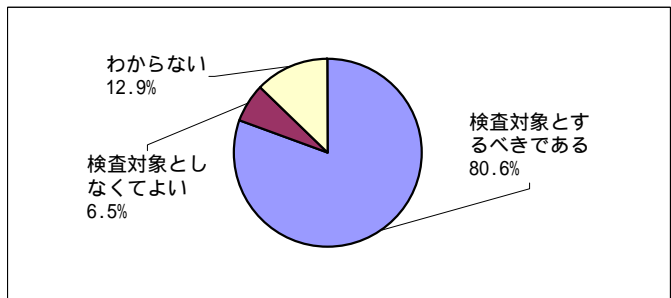
Q 1 県では、食肉衛生検査員が全ての牛を検査し、特定部位を食肉センターで除去焼却していることを知っているか(1つ選択)

- (1) 知っていた 37.4%
- (2) 知らなかった 62.6%



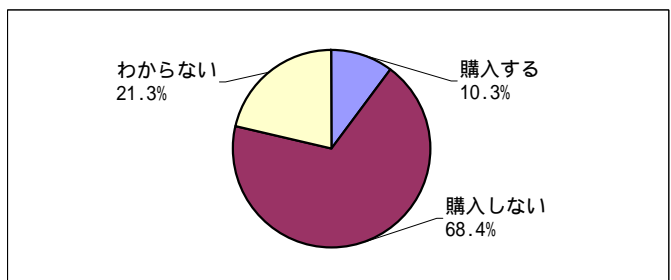
Q 2 国は、20ヶ月齢以下の牛を検査対象から外す法改正を行ったが、県では引き続き全頭検査を行っている。あなたは、20ヶ月齢以下の牛の検査についてどのように考えるか(1つ選択)

- (1) 検査対象とすべきである 80.6%
- (2) 検査対象としなくてよい 6.5%
- (3) わからない 12.9%



Q 3 今後BSE検査を受けない20ヶ月齢以下を含む米国産牛肉の輸入が解禁され、市場に流通した場合、あなたは購入するか(1つ選択)

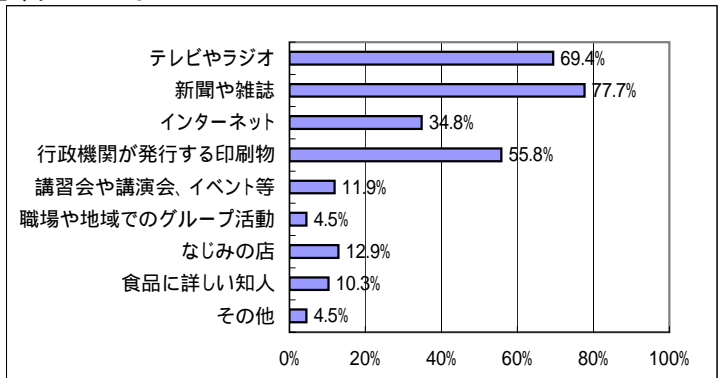
- (1) 購入する 10.3%
- (2) 購入しない 68.4%
- (3) わからない 21.3%



「食の安全・安心」に関する情報や県の取り組みについて

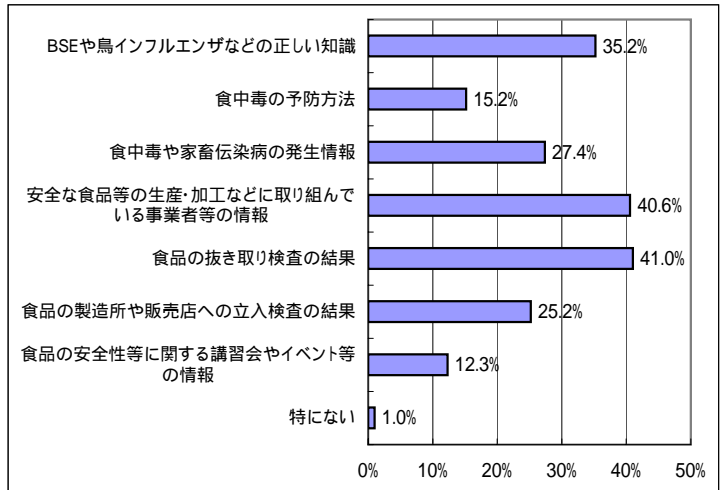
Q1 食品や食の安全性に関する情報の入手方法で、特に信頼する情報源(3つ選択)

(1) テレビやラジオ	69.4%
(2) 新聞や雑誌	77.7%
(3) インターネット	34.8%
(4) 行政機関が発行する印刷物	55.8%
(5) 講習会や講演会、イベント等	11.9%
(6) 職場や地域でのグループ活動	4.5%
(7) なじみの店	12.9%
(8) 食品に詳しい知人	10.3%
(9) その他	4.5%



Q2 県の「食の安全・安心ポータルサイト」で、あなたが特に知りたい情報(2つ選択)

(1) BSEや鳥インフルエンザなどの正しい知識	35.2%
(2) 食中毒の予防方法	15.2%
(3) 食中毒や家畜伝染病の発生情報	27.4%
(4) 安全な食品等の生産・加工などに取り組んでいる事業者等の情報	40.6%
(5) 食品の抜き取り検査の結果	41.0%
(6) 食品の製造所や販売店への立入検査の結果	25.2%
(7) 食品の安全性等に関する講習会やイベント等の情報	12.3%
(8) 特にない	1.0%

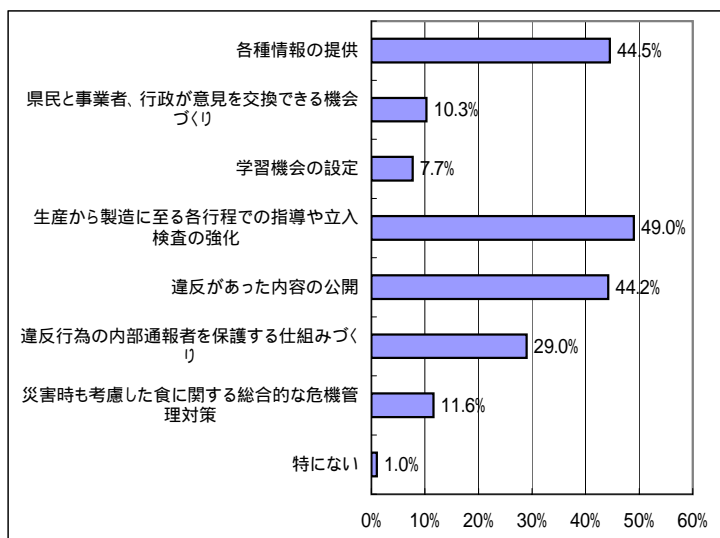


Q3 Q2で挙げた以外の項目等(自由記入)

- 回答者の29.0%にあたる90人が記載
- 主な記載内容は以下のとおり
 - ・安全な食品を生産する事業者や店等の氏名などの情報。 8件
 - ・輸入食品に関する検査や規制の状況。 8件
 - ・製造所や販売所への立入検査の結果。 6件

Q4 食の安全・安心を高めるために、県が取り組むべきこと(2つ選択)

(1) 各種情報の提供	44.5%
(2) 県民と事業者、行政が意見を交換できる機会づくり	10.3%
(3) 学習機会の設定	7.7%
(4) 生産から製造に至る各行程での指導や立入検査の強化	49.0%
(5) 違反があった内容の公開	44.2%
(6) 違反行為の内部通報者を保護する仕組みづくり	29.0%
(7) 災害時も考慮した食に関する総合的な危機管理対策	11.6%
(8) 特にない	1.0%



Q5 Q4以外で取り組むべきこと(自由記入)

- 回答者の24.8%にあたる77人が記載
- 主な記載内容は以下のとおり
 - ・違反事業者の厳正な処罰とその名称等の公表。 9件
 - ・情報を手軽に入手できる方法の確立。 9件
 - ・立入検査の実施と結果の公表。 5件
 - ・現行法より厳しい条例の制定。 4件
 - ・安全性のPRや表示。 4件

食育の推進について

Q 「食育」の取り組み等についての意見・提案(自由記入)

1 回答者の61.3%にあたる190人が記載

2 記載内容(合計230件 複数項目の記載あり)を分類すると、主なものは以下のとおり

- ・多くの種類の食材を使い、1日3食バランスの良い食事を心がける。 35件
- ・食育について、子どもや若者、親を対象に教育することが大切。 25件
- ・食事やお菓子などはできるだけ手作りを心がける。 21件
- ・食べ物が身体に与える影響や栄養素について子どもへ伝える。 15件
- ・家庭菜園等で無農薬や低農薬の野菜を作る。 11件
- ・学校給食などを通じ、教育の現場から取り組んでいくことが必要。 11件