

★マークのしかた



(8) HACCP（ハサップ）という言葉を知っていましたか？

- ある ない

※HACCP（ハサップ：危害要因分析重要管理点）とは、国際的に認められた優れた衛生管理の手法で、諸外国では普及が進んでいます。国内でも食品等事業者が実施すべき基準を改正するなど、周知及び普及を進めています。

(9) 食品安全に関する情報収集方法について、近いものを【1つ】選んでください。（1つにマーク）

- 自分から積極的に収集している。 日常的に適度に気にしている。 大きな事件があると気にする。
 あまり気にしない。

(10) 食品安全に関する情報はどんな方法で得ていますか。よく利用するものを選んでください。（複数回答可）

- テレビ 新聞 インターネット
 書籍 広報（広報まえばし等） 講演会、講習会、シンポジウム
 その他（ ）

(11) 食品の安全性について不安に思うことは何ですか？（複数回答可）

- 食品中の放射性物質 残留農薬 輸入食品の安全性・衛生管理
 食品添加物 食中毒 遺伝子組換え食品
 産地、期限などの偽装表示 いわゆる健康食品 その他（ ）

(12) 食品表示について、食品購入時に確認している項目は何ですか？（複数回答可）

- 消費期限・賞味期限 原産国（輸入国であるか国産品であるか）
 原産地（生鮮食品の産地、加工食品の原材料の産地） 原材料
 食品添加物 アレルゲン
 保存方法 製造者・販売者
 栄養成分表示 その他（ ）
 食品購入時に食品表示は確認しない

(13) 保健所業務について、行政に強化して欲しい取り組みはどんなことですか？（複数回答可）

- 食品営業施設(飲食店、製造業、小売店等)の監視指導 農産物等の残留農薬検査
 食品添加物の検査 輸入食品の検査
 食品の放射性物質検査 表示の適正化指導
 食中毒発生防止対策 HACCP等食品事業者による自主衛生管理の推進事業
 食品安全に関する情報発信 その他（ ）

(14) 監視を強化して欲しい施設は何ですか？（複数回答可）

- 食品製造業 飲食店 スーパー
 農産物直売所 給食施設 ホテル・旅館
 食肉及び魚介類販売施設 お祭りの露店、臨時営業 その他（ ）

(15) その他、食品に関するご要望等がございましたら、ご記入ください