

平成27年度食品の安全に関する意識アンケート集計結果報告書

1 調査目的

「平成28年度前橋市食品衛生監視指導計画」策定の基礎資料として活用することを目的に、市（県）民の食品の安全に関する意識を把握するために実施した。

2 調査方法

食品関係イベント開催時に参加者に配布し回収した。

開催日	イベント名
H27.7.24	食品安全講演会
H27.7.30	親子で学ぼう食べ物の添加物
H27.9.20	楽しく学ぼうきのこ塾2015
H27.11.1	健康フェスタ

3 回収数 508（男性124人、女性384人）

4 結果の概要

【手洗いについて】

○手を洗うときは「毎回ハンドソープ等を使う」人が56%で最も多かった。手を洗うタイミングは、「トイレの後」が最も多く92%、「食事の前」が最も少なく、69%だった。

【肉の生食について】

○「生肉には細菌、ウイルスや寄生虫がいることがあることを知っていた」人は93%で最も多く、「鶏肉の生食や加熱不足が原因のカンピロバクター食中毒が多いと知っていた」人は71%で最も少なかった。

○肉を調理するときに注意している上位3項目は、「中心部まで十分加熱している」88%、「生食する食品と触れないようにしている」80%、「調理器具は使用後洗浄消毒している」78%だった。

○肉料理を食べるときに注意していることは、「焼肉はよく焼いて食べる」82%で最も多く、「生肉を扱うトングなどは生肉専用になっている」が67%と最も少なかった。

【食品安全に関する意識について】

○食品安全に関する情報収集については「適度に気にしている」人が57%で最も多く、情報入手方法の上位3項目は、「テレビ」が79%、「新聞」54%、「インターネット」48%だった。

○食品表示について食品購入時に確認している上位3項目は、「消費期限・賞味期限」87%、「原産国」71%、「産地」66%だった。

- 食品に含まれる**放射性物質**について、「どちらかといえば心配だ」「心配だ」が76%で、「気にならない」「あまり気にならない」が24%で、「子どもや子孫への影響」が気になる人が最も多く31%だった。
- 農産物の**残留農薬**について、「心配だ」「どちらかといえば心配だ」が81%で、「気にならない」「あまり気にならない」は19%で、「使用基準値以内でも健康への影響は本当はないのか」気になる人が32%と最も多かった。
- 輸入食品**のイメージで最も多かったのは「輸入する相手国によって品質や衛生管理の差が大きい」で27%だった。輸入食品の安全性・衛生管理について、「心配だ」「どちらかといえば心配だ」が87%、「気にならない」「あまり気にならない」が13%だった。気になる上位3項目は、「日本で認められていない添加物が混入していないか心配」59%、「海外の衛生管理が信用できない」50%、「検疫所の検査ですべて検査しているわけではないから」38%だった。

【食品営業施設の衛生管理について】

- 飲食店等の食品営業施設を利用する際に気になることの上位3項目は、「店内の清潔さ」62%、「厨房内の清潔さ」61%、「施設・設備の新しさ」61%だった。

【食品安全に関して知りたい情報の種類について】

- 上位3項目は、「食品添加物に関する知識」64%、「残留農薬に関する知識」56%、「食品中の放射性物質に関する知識」48%だった。

【保健所の業務について】

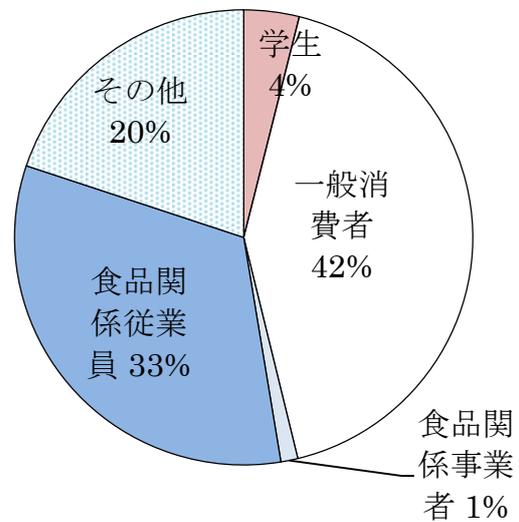
- 行政に強化して欲しい取り組み上位3項目は、「食品製造業の監視指導」45%、「輸入食品の検査」44%、「飲食店の監視指導」43%だった。
- 監視を強化してほしい施設の上位3項目は、「お祭りの露店・臨時営業」47%「食肉及び魚介販売施設」43%、食品製造業42%だった。

5 集計結果

(1) 回答者について

【問1】 区分 (人)

学生	20
一般市（県）民（消費者）	215
食品関係事業者（経営者）	6
食品関係従業員	166
その他	101
合計	508

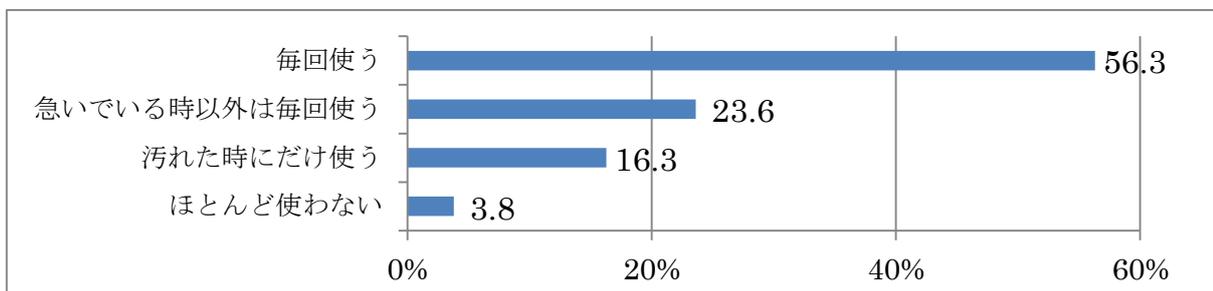


【問2】 性別(人)

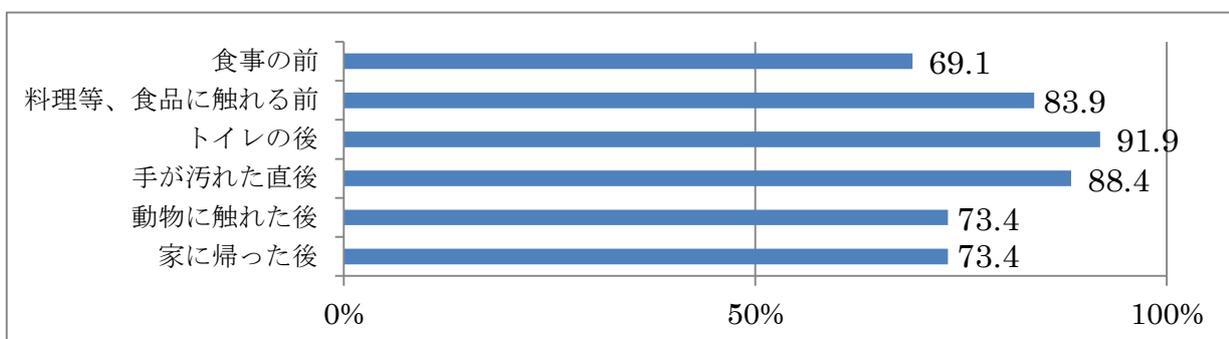
男	124
女	384
合計	508

(2) 手洗いについて

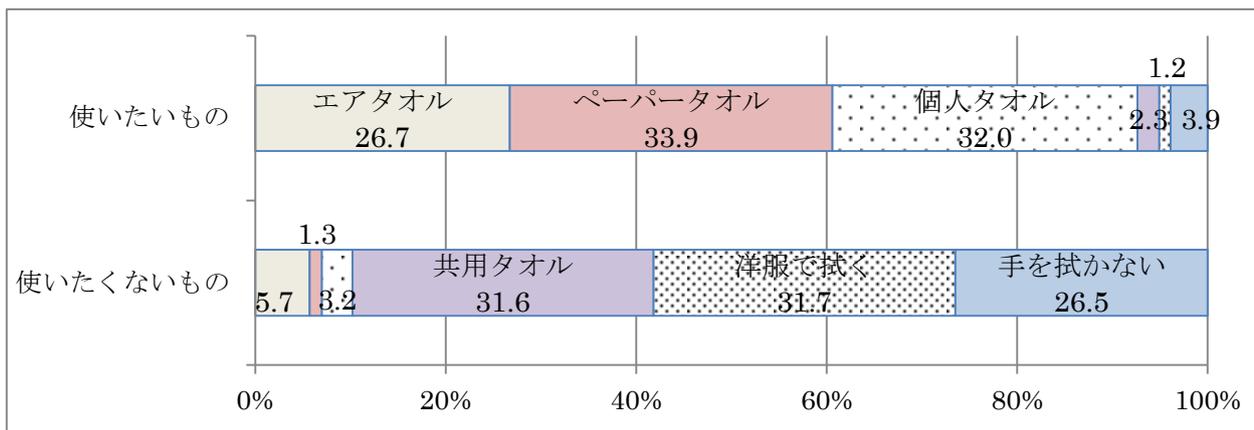
【問3】 手を洗うとき、ハンドソープ等を使いますか。



【問4】 手を洗うタイミングで、あなた自身が必ず徹底しているのはいつですか。
(複数回答可)

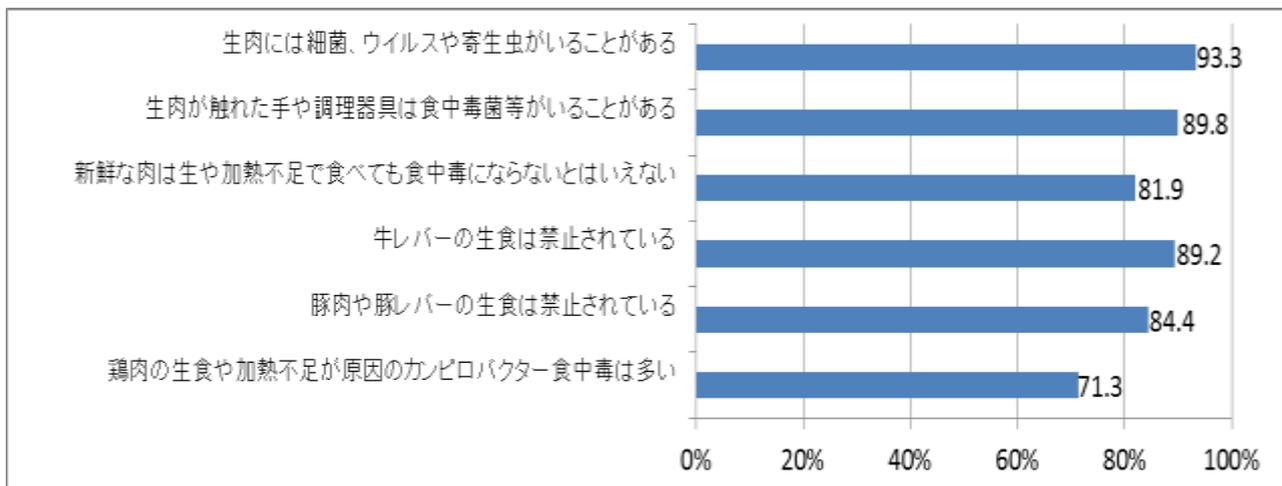


【問5】手洗い後に手を拭くもので、次のうちから使いたいものに【○】、使いたくないと思うものには【×】印を記入してください。

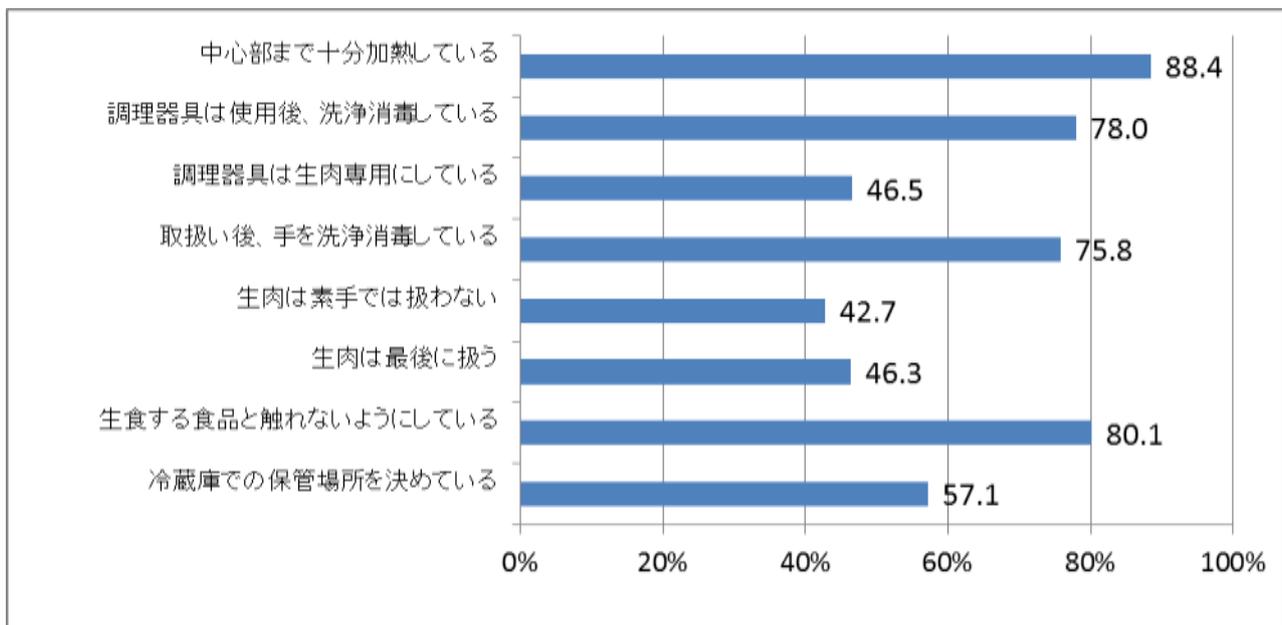


(3)肉の生食について

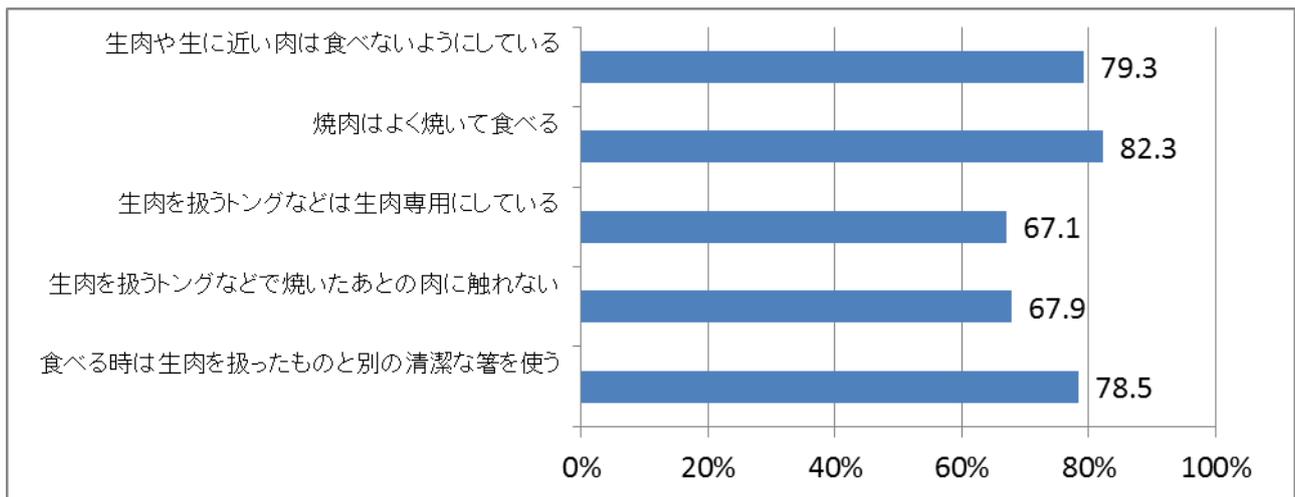
【問6】肉について、知っていたことに○印を記入してください。



【問7】肉を調理するときに注意していることに○印を記入してください。

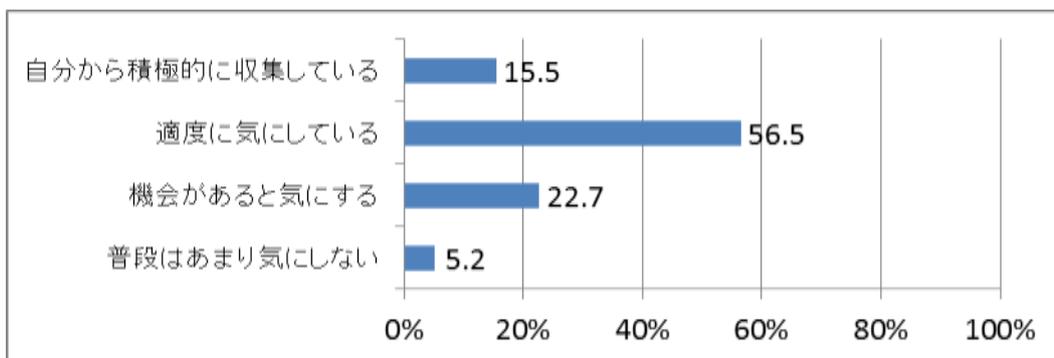


【問 8】肉料理を食べるときに注意していることに○印を記入してください。

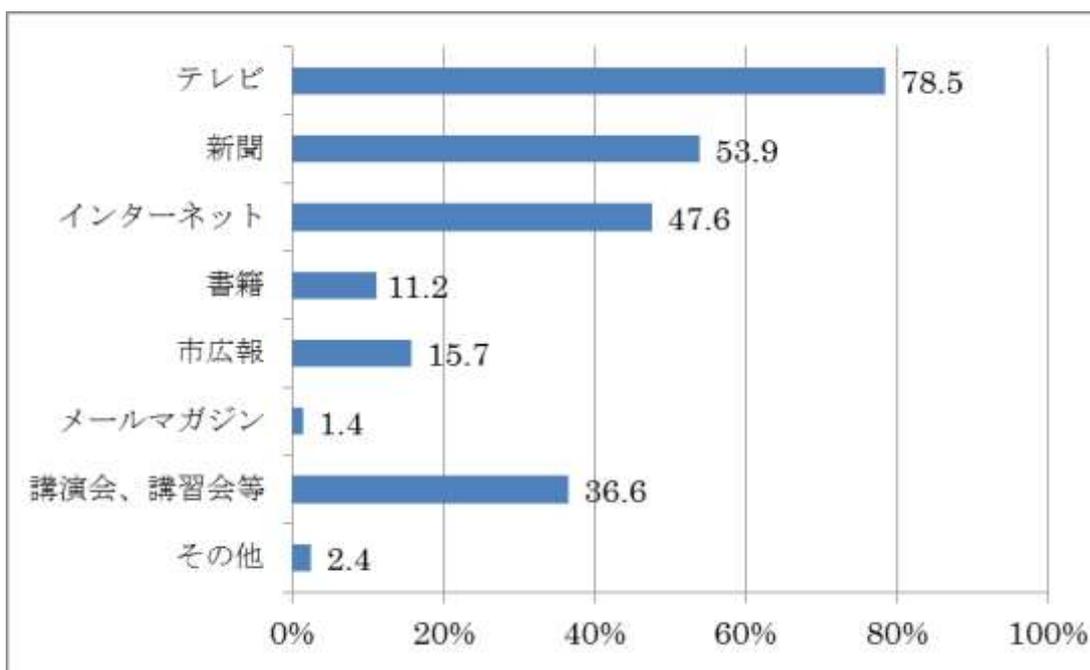


(4)食品安全に関する意識について

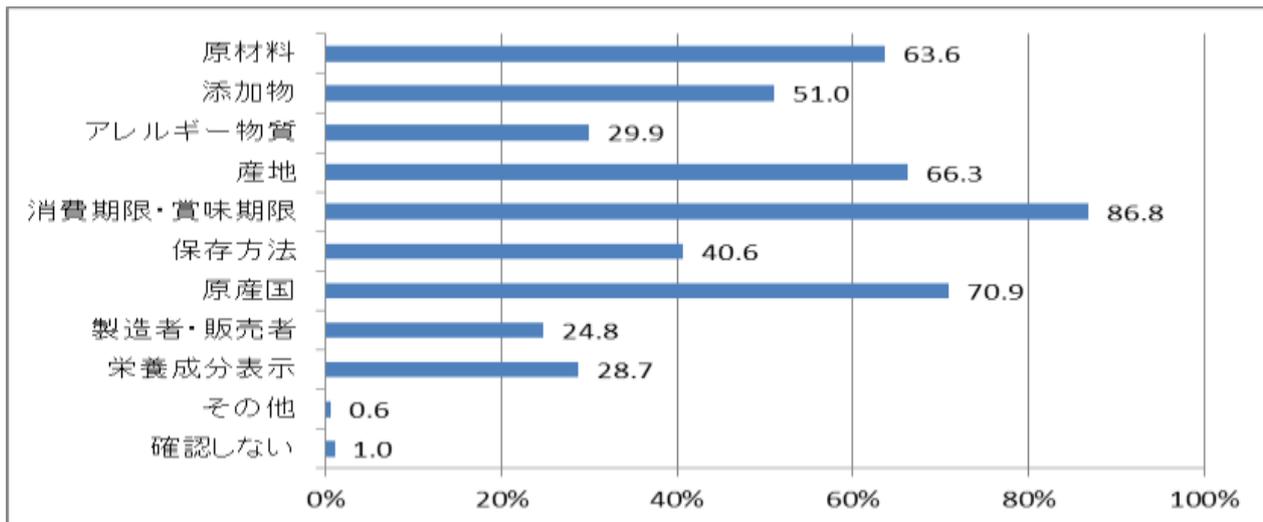
【問 9】食品安全に関する情報収集方法について近いものを一つ選んでください。



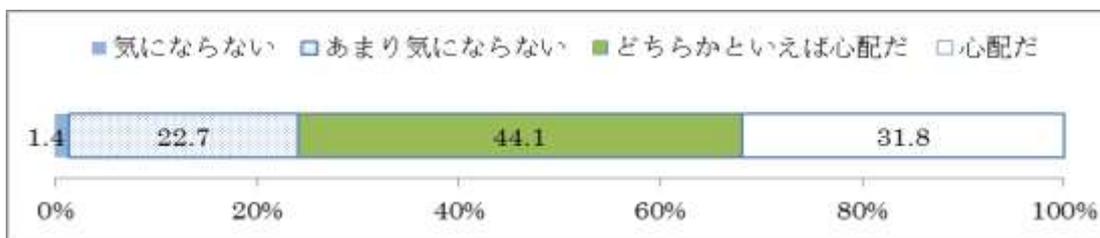
【問 10】食品安全に関する情報はどんな方法で得ていますか。よく利用するもの（利用したいもの）を3つまで選んでください。



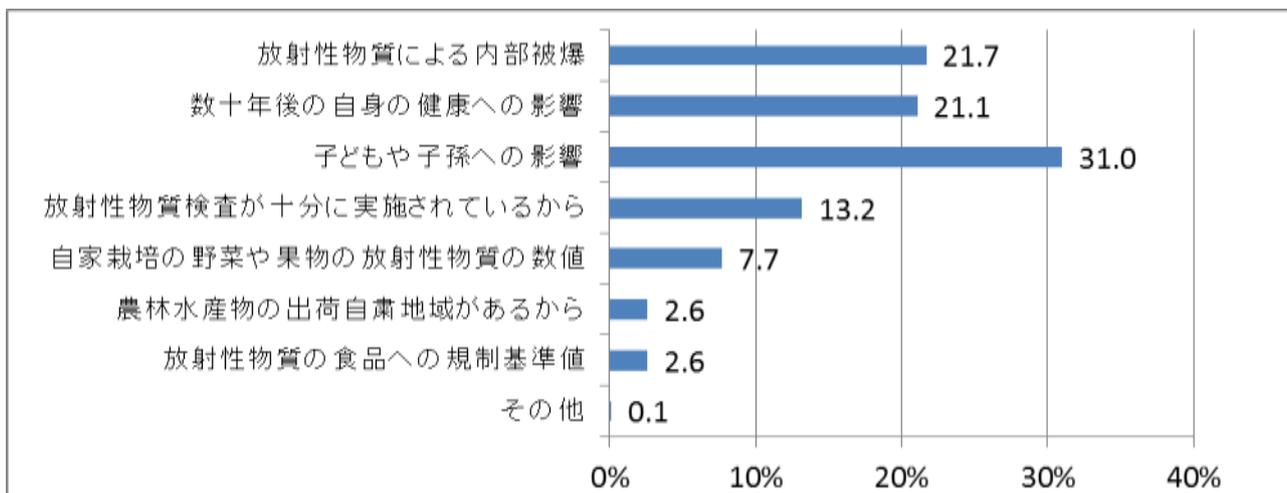
【問 11】 食品表示について、食品購入時に確認している項目に○印を記入してください。



【問 12】 食品に含まれる放射性物質について



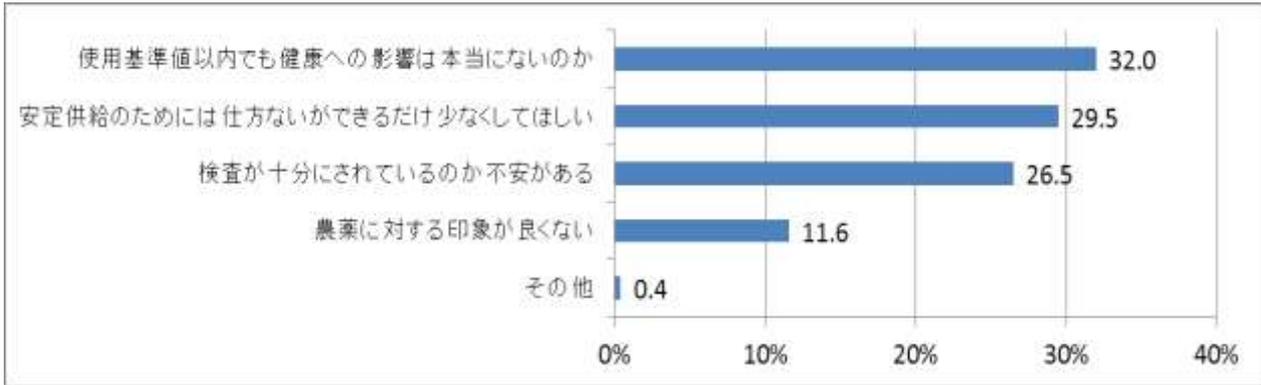
【問 13】 質問 12 で「心配だ」、「どちらかといえば心配だ」を選んだ方にお聞きします。放射性物質による食品の汚染で具体的に何が気になりますか。



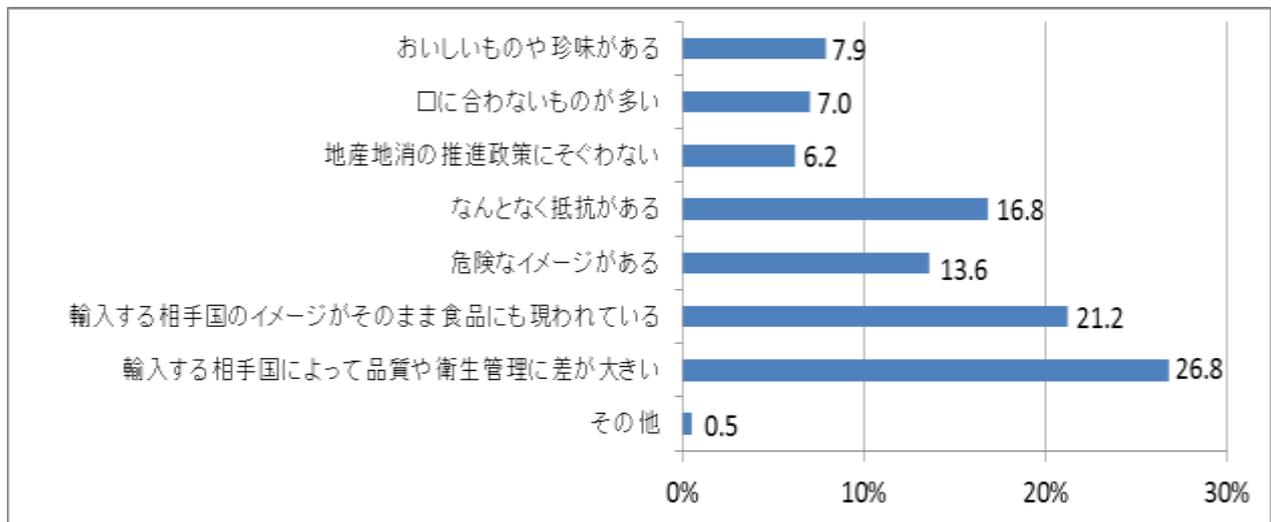
【問 14】 農産物の残留農薬について



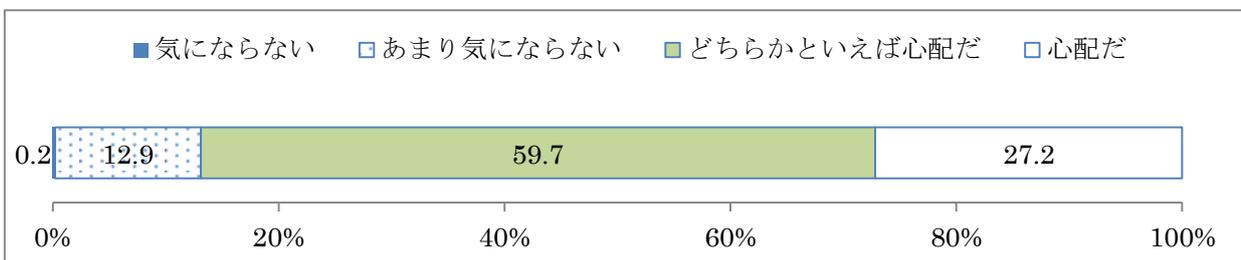
【問 15】質問 14 で「心配だ」、「どちらかといえば心配だ」を選んだ方にお聞きします。
農産物等の残留農薬で具体的に何が気になりますか。あなたの考えに近いもの



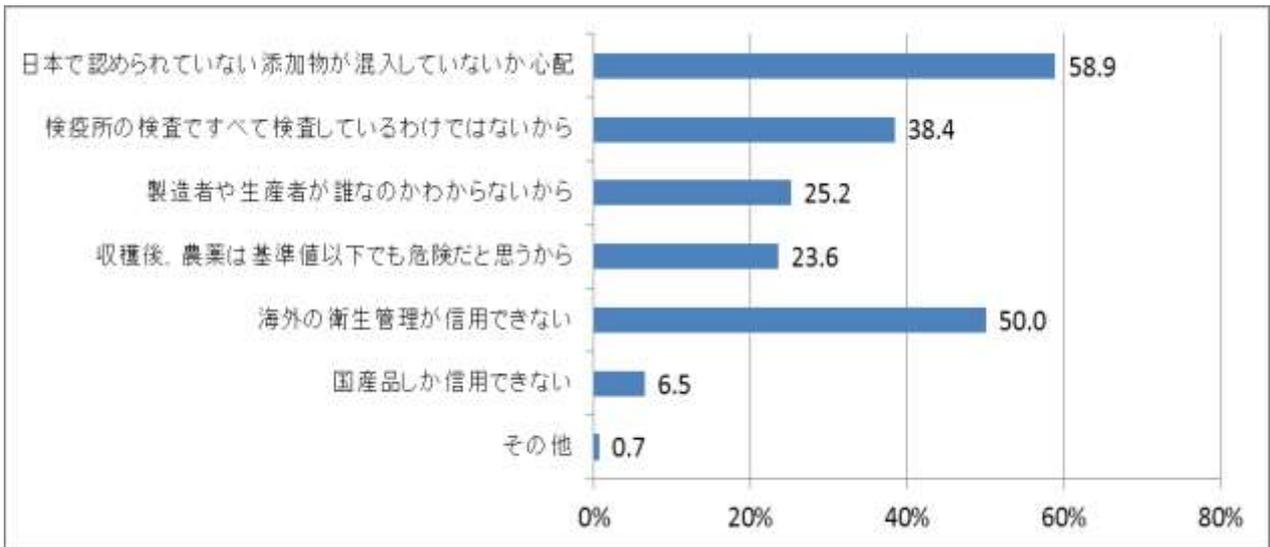
【問 16】輸入食品のイメージであなたの考えに当てはまるものはどれですか。
あなたの考えに近いものを3つまで記入してください。



【問 17】輸入食品の安全性・衛生管理について

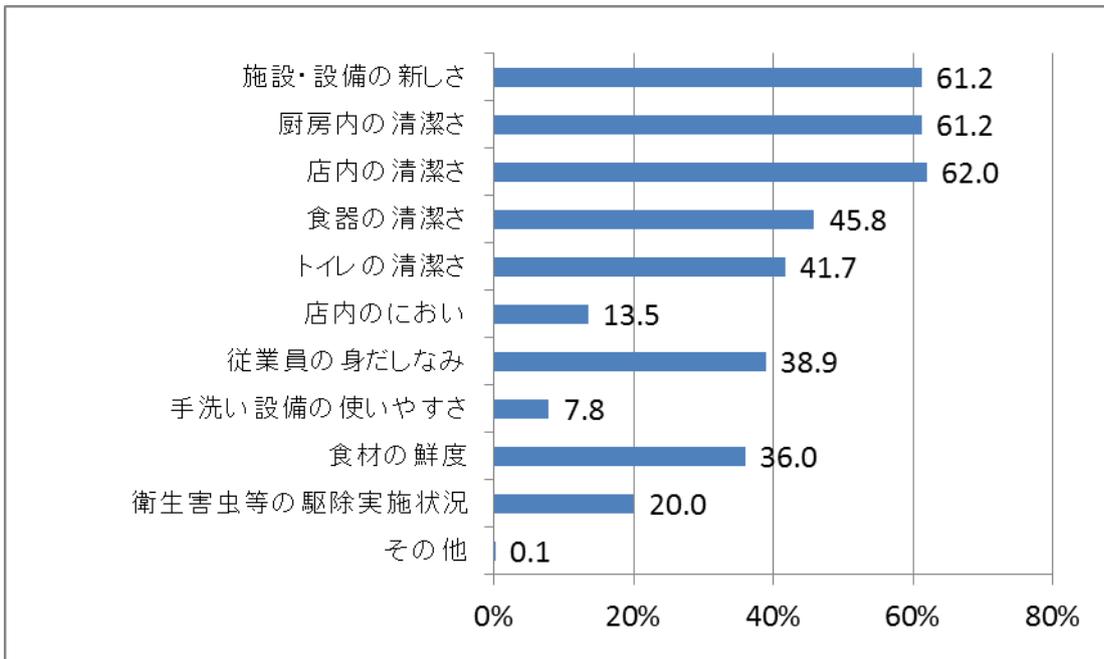


【問 18】 質問 17 で「心配だ」、「どちらかといえば心配だ」を選んだ方にお聞きします。
 輸入食品の安全管理で具体的にどんな理由で気になりますか。
 3 つまで記入してください。



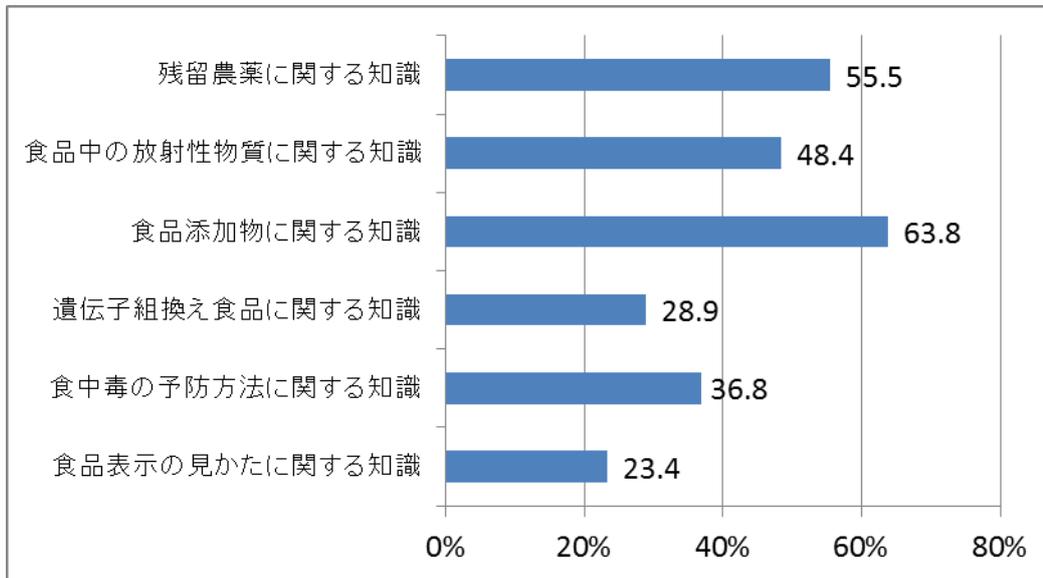
(4)食品営業施設の衛生管理について

【問 19】 飲食店等の食品営業施設を利用する際に気になるのはどんなことですか。気になることを4 つまで記入してください。



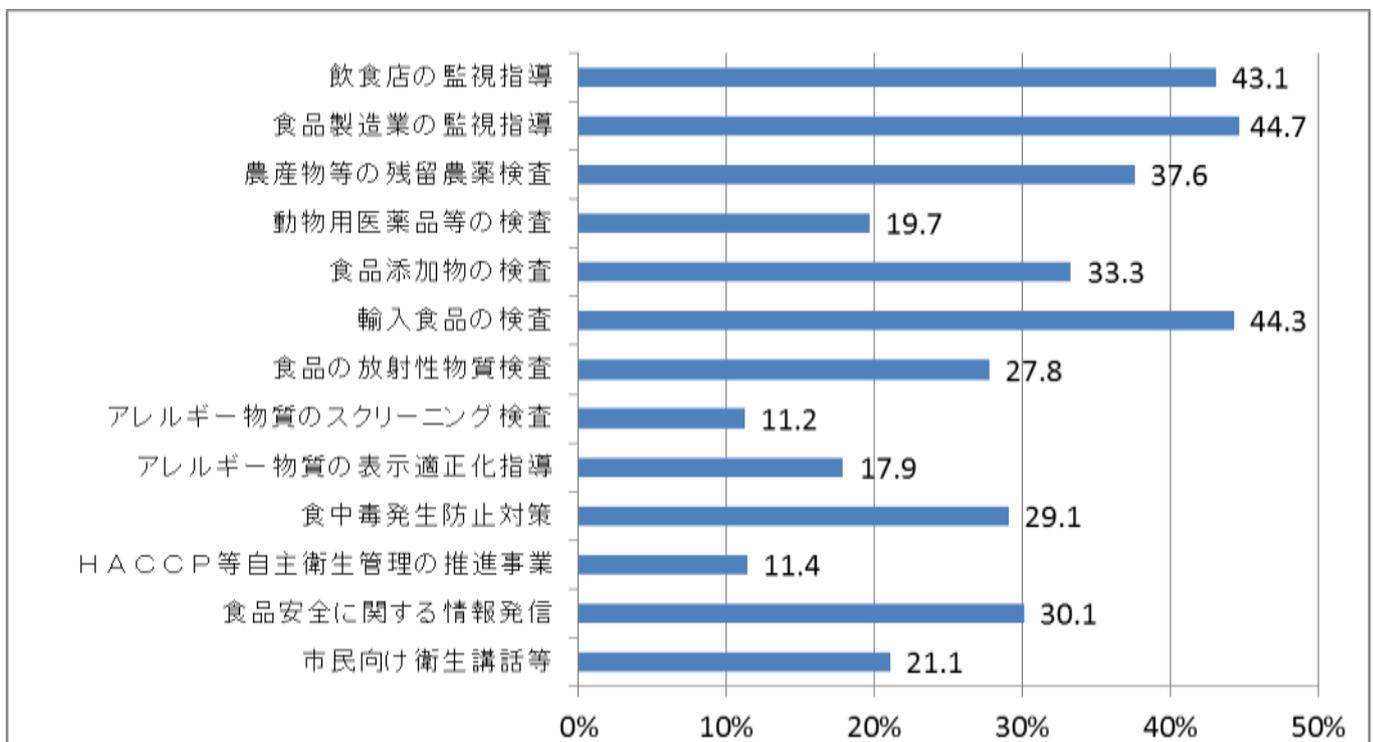
(5)食品安全に関して知りたい情報の種類

【問 20】 食品安全に関してどんな情報が知りたいですか。
知りたいものを3つまで記入してください。

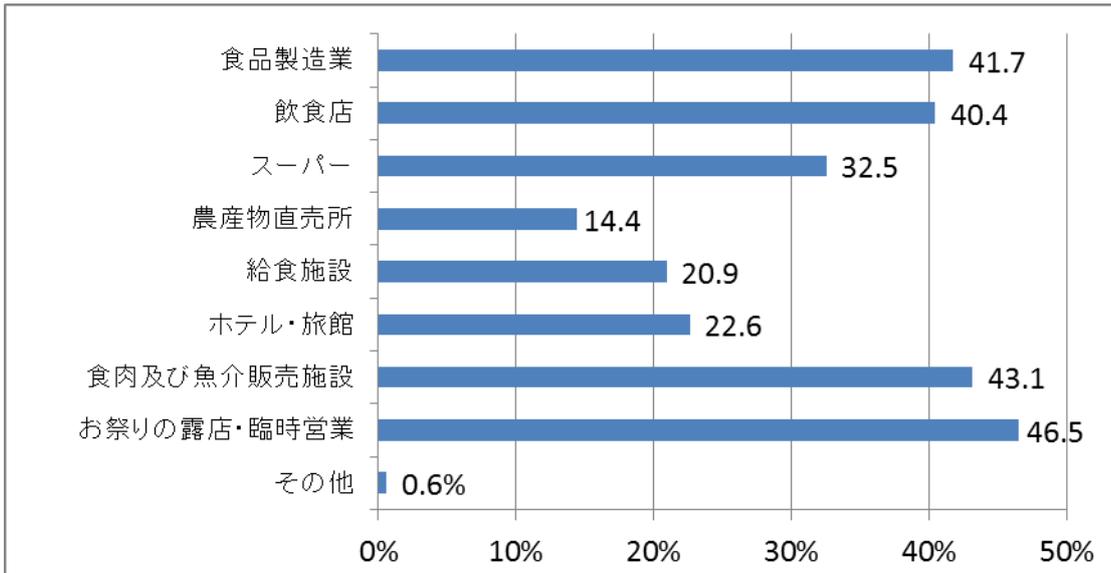


(6)保健所の業務について

【問 21】 市（県）行政に強化してほしい取り組みはどんなことですか。
(複数回答可)



【問 22】 監視を強化して欲しい施設は何ですか。（複数回答可）



【問 23】 その他、ご要望・ご質問等があればお書きください。

- ・食品の安全については身体に関わる大事なことなので、今後も引き続き情報発信して頂ければと思います。
- ・個人の食への知識を高める工夫をしてください。
- ・監視強化も良いがそのことにより生産者、利用者の負担が増えたり、利用しにくくなることは好ましいとは言えない。本来なら生産者、加工者など食品を扱う人が一人一人自分の体に入るものなので安全安心に気をつけるよう意識することが重要なのではないかな。
- ・著しく腐敗した食材や期限切れのものを納品する業者がいるので、納品業者の衛生管理状況の把握を監視強化してほしい。
- ・グループホームの調理室内の衛生管理ができていないので監視してほしい。
- ・飲食店厨房内で犬や猫が行き来している所があり、ひどい所はまな板の上に猫がのっていたのを見たことがあります。従事者の指輪も気になります。
- ・細かい所まできちんと検査してほしい
- ・祭り、イベントの食品提供を認めて欲しい。