

平成29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

市（県）民の食品の安全に関する意識を把握し、「平成30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ために実施した。

2 調査方法

下記食品関係イベント開催時に参加者にアンケート用紙を配布し回収した。

開催日	イベント名
H29.7.25	親子で学ぼう食べ物の添加物
H29.7.28	食品安全講演会
H29.9.17	楽しく学ぼうきのこ塾2017
H29.10.29	健康フェスタ

3 回収数 544（男性136人、女性408人）

4 結果の概要

【手洗いについて】

○手の洗いは「ハンドソープ等で泡立てて手首や指の間まで洗う」人が約61%で最も多かった。手を洗うタイミングは、「トイレの後」が最も多く約82%、「食事の前」が最も少なくて約60%だった。

【肉の生食について】

○「生肉には食中毒の原因となる菌やウイルス、寄生虫がいることがある」ことを知っていた人は約88%で最も多く、「鶏肉の生食や加熱不足が原因と疑われるカンピロバクター食中毒は多い」と知っていた人が最も少なくて約60%だった。

○肉を調理するときに注意していることは、「中心部まで充分加熱している」が約84%で最も多く、「生肉を扱う調理器具は専用になっている」が最も少なくて約38%だった。

○肉料理を食べるときに注意していることは、「生肉や生に近い肉は食べないようにしている」が75%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」が最も少なくて約63%だった。

【HACCPについて】

○ハサップという言葉を知っている人が44%、「聞いたことがない」人が56%だった。

【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方法については「日常的に適度に気にしている」が約46%で最も多く、情報入手方法の上位3項目は、「テレビ」が約80%、「インターネット」が43%、「新聞」が約39%だった。
- 食品の安全性について不安に思うこと上位3項目は、「食中毒」が約73%、「輸入食品の安全性・衛生管理」が約51%、「食品添加物」が約48%だった。
- 食品表示について食品購入時に確認している項目の上位3項目は、「消費期限・賞味期限」が86%、「原産国」が約63%、「原産地」が約51%だった。

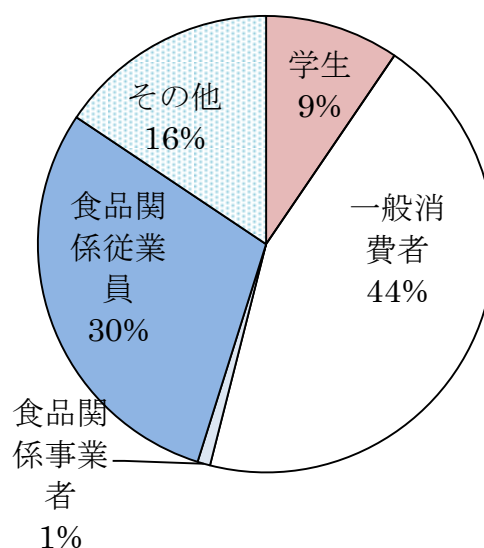
【保健所の業務について】

- 行政に強化して欲しい取り組みの上位3項目は、「食中毒発生防止対策」が約46%、「輸入食品の検査」が約45%、「食品営業施設の監視指導」が約43%だった。
- 監視を強化してほしい施設の上位3項目は、「食品製造業」が約60%、「お祭りの露店・臨時営業」が約59%、「飲食店」が約56%だった。

5 集計結果

【問1】区分 (人)

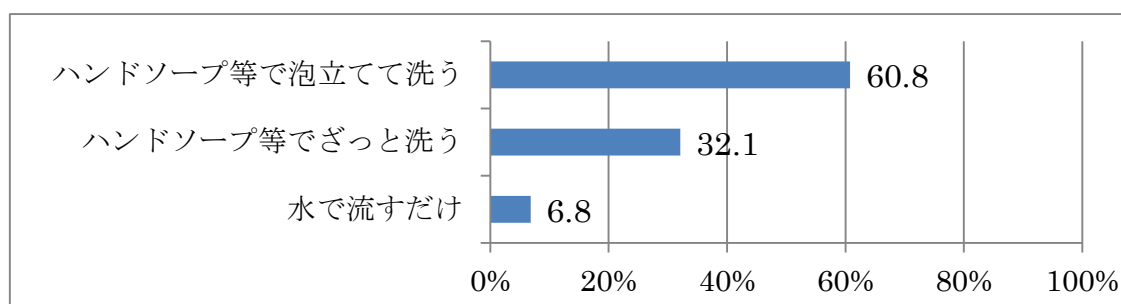
学生	43
一般市（県）民（消費者）	287
食品関係事業者（経営者）	12
食品関係従業員	149
その他	53
合計	544



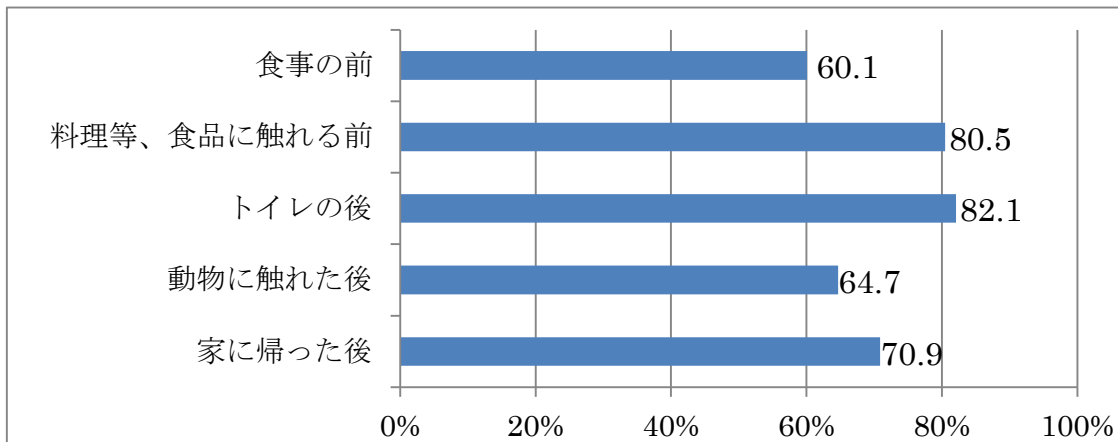
【問2】性別（人）

男	136
女	408
合計	544

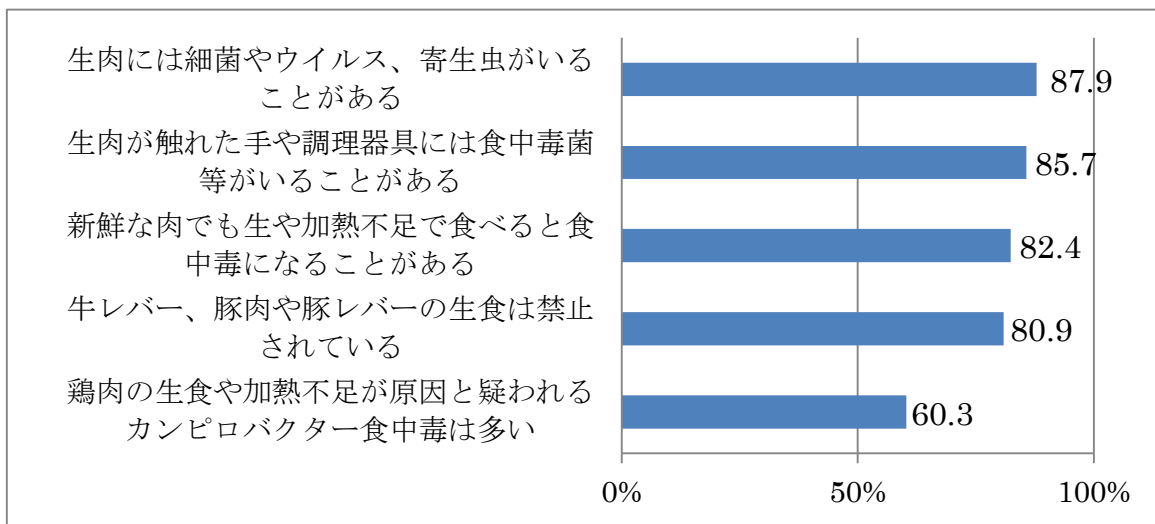
【問3】手の洗い方で近いもの一つを選んでください。



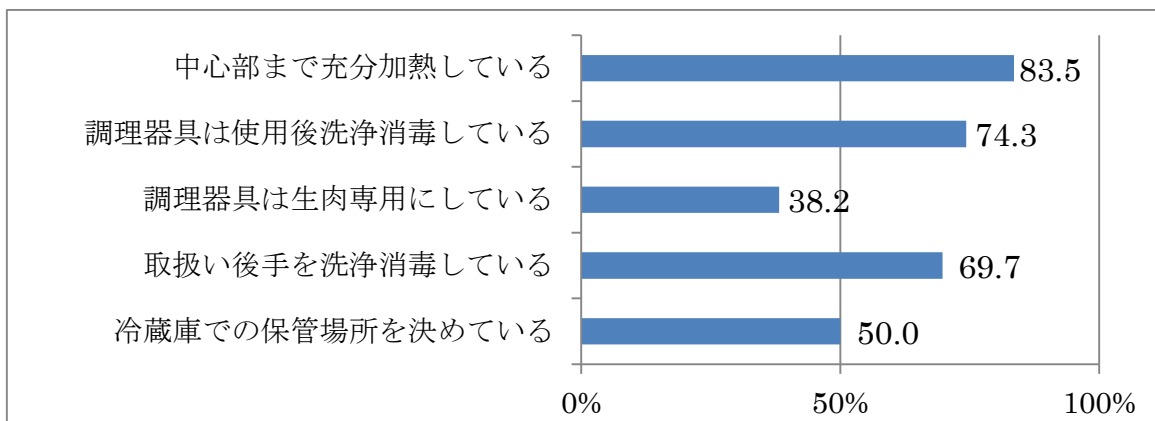
【問４】手を洗うタイミングで、あなた自身が必ず徹底しているのはどのときですか。
(複数回答可)



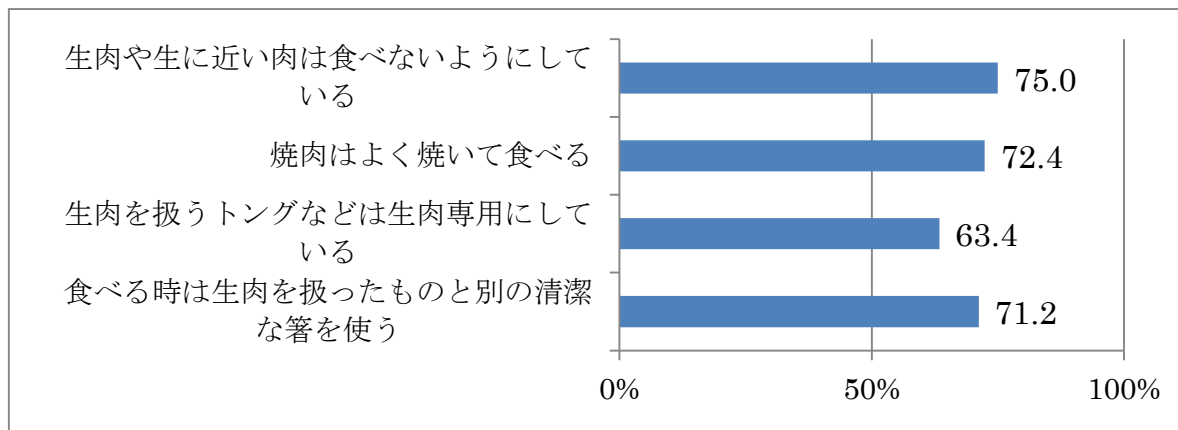
【問５】肉について、知っていたことは何ですか。(複数回答可)



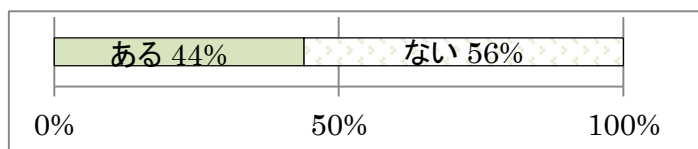
【問６】肉を調理するときに注意していることは何ですか。(複数回答可)



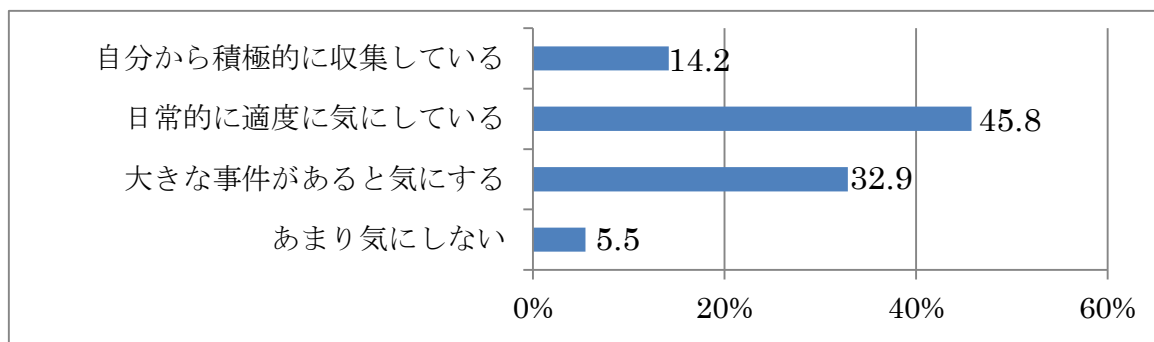
【問 7】肉料理を食べるときに注意していることは何ですか。（複数回答可）



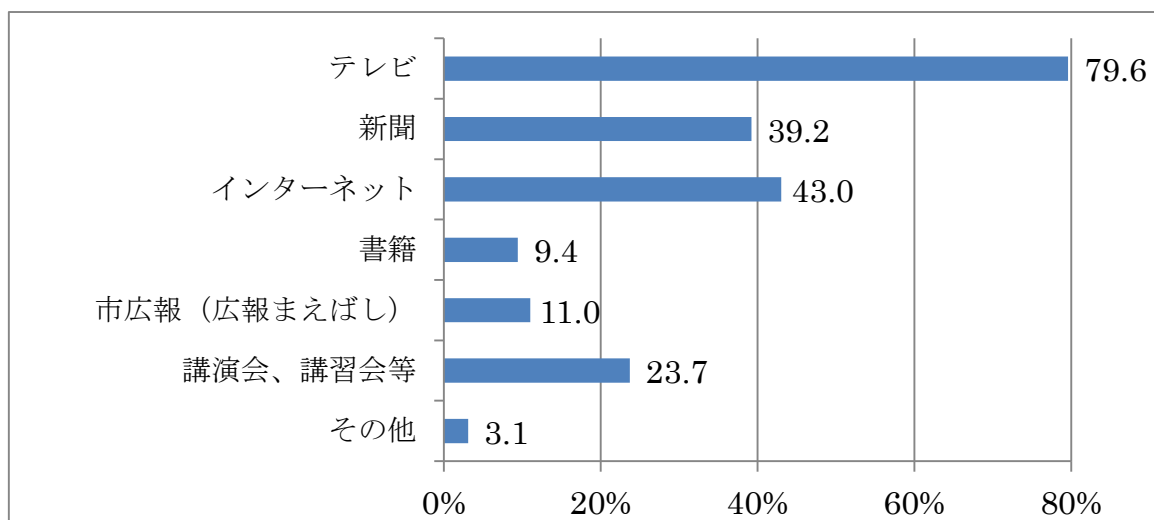
【問 8】H A C C P（ハサップ）の言葉を聞いたことがありますか？



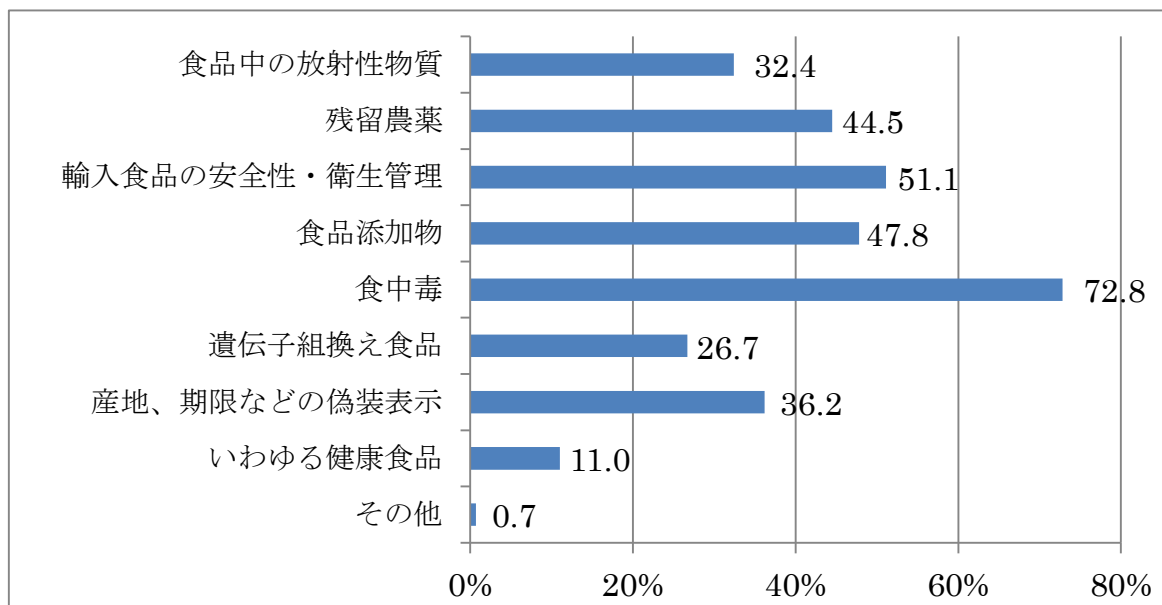
【問 9】食品安全に関する情報収集方法について、近いもの一つを選んでください。



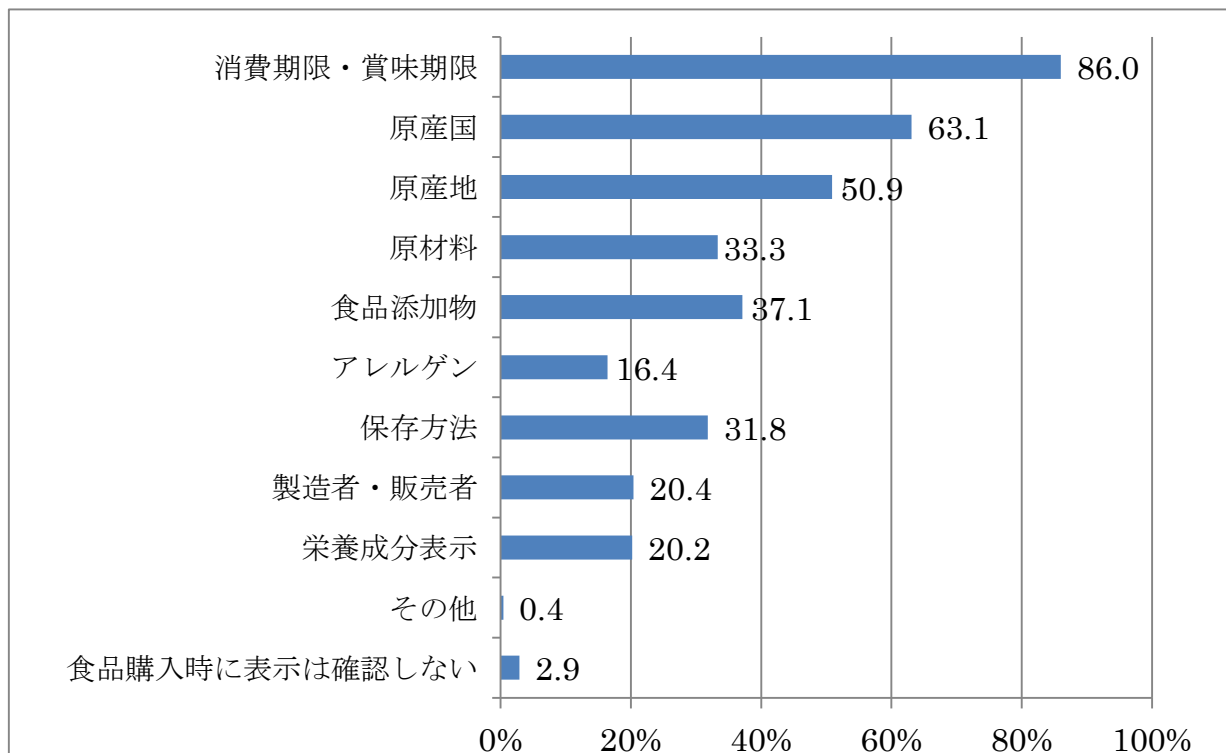
【問 10】食品安全に関する情報はどんな方法で得ていますか。
よく利用するものを選んでください。（複数回答可）



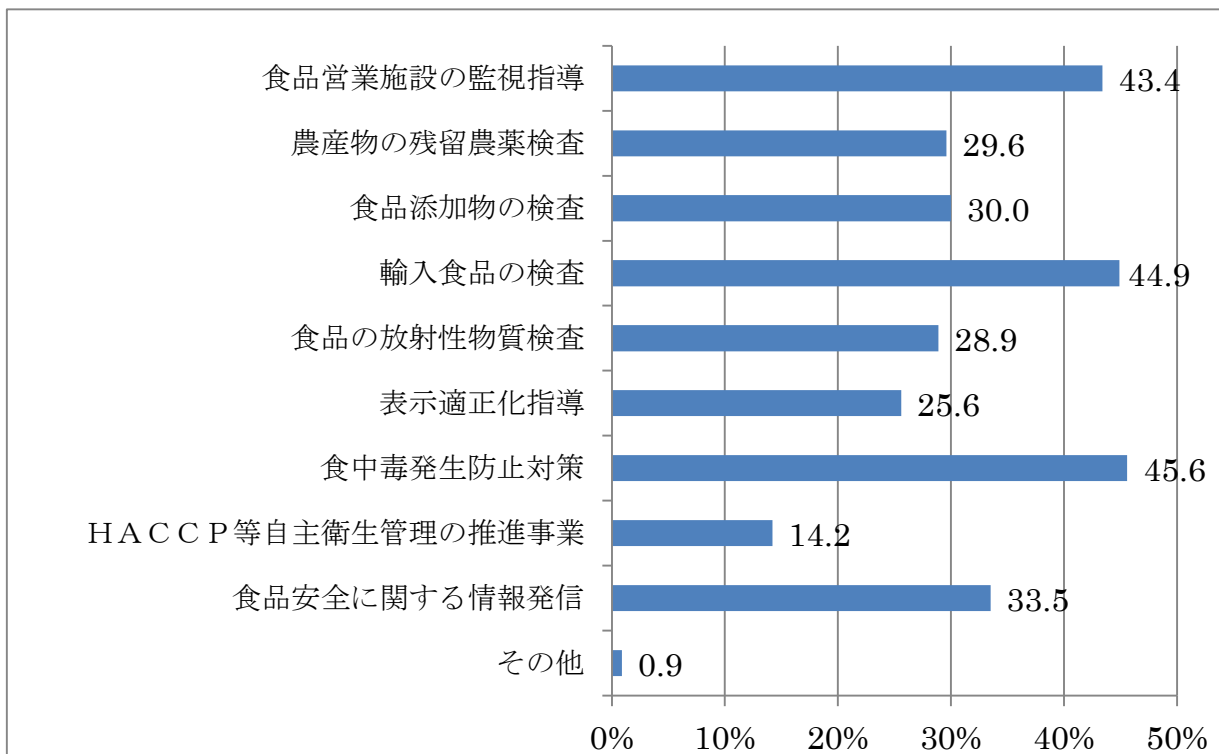
【問 11】 食品の安全性について不安に思うことはなんですか。（複数回答可）



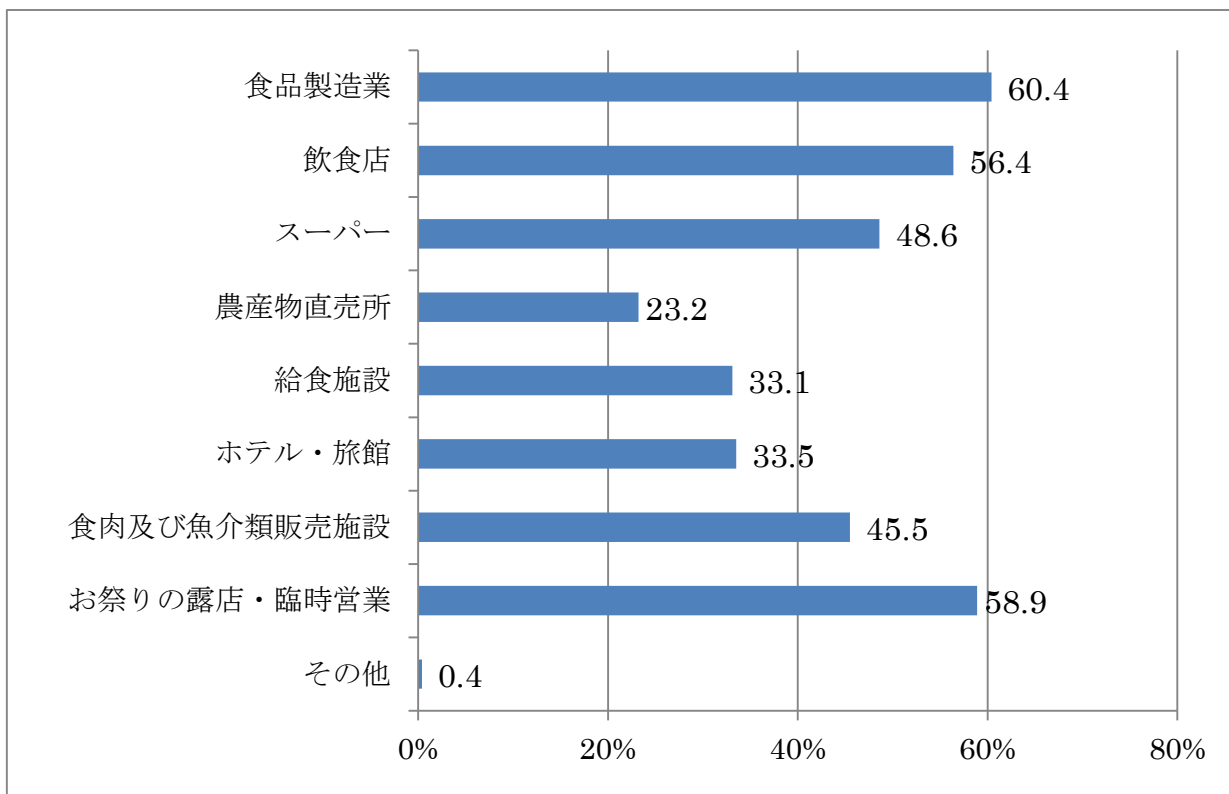
【問 12】 食品表示について、食品購入時に確認している項目は何ですか。（複数回答可）



【問 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)



【問 14】 監視を強化して欲しい施設は何ですか。(複数回答可)



【問 15】 その他、ご要望・ご質問等があればお書きください。

- ・ 食品安全に対する正しい情報を発信してほしい。
 - ・ 健康食品などで間違った情報を発信しているものがあるので正してほしい。
 - ・ 福祉関係の飲食店や製造品をよく監視してほしい。
 - ・ 焼肉店の監視を強化してほしい。
 - ・ 農産物直売所が汚い所が多いので監視強化してほしい。
 - ・ 病院内レストランや食堂も立ち入り指導をしてほしい。
 - ・ でりしゃすのような問題が減るよう安全基準を高めるルール作りを期待します。
 - ・ O157に関する重大事故が再発しないよう監視強化をお願いします。
 - ・ 小学校にも石けん以外の消毒が置いてあると良いと思う。
 - ・ 廃棄食品の悪質な再販がなくなるよう願います。
 - ・ お祭りの出店は肉をそのまま常温で置いてあつたりするのでとても心配です。
 - ・ 放射能検査を強化してほしい。
 - ・ HACCPに沿って安全性の高い食品を消費者に提供するようにお願いします。
 - ・ 卵等、アレルギー物質を含むものの含有量が詳しく分かると有難い。
 - ・ アレルギー表示を任意ではなく強制にしてほしい。現状で事故が起こるのは行政の怠慢。事故が起きてから動くのはやめてください。
 - ・ 中毒や病気になる前の知識を身につける指導をしてほしい。
-
- ・ 災害時マニュアルを整備してくださいという発信だけでは何が必要か分かりづらいので、行政である程度の例を作っていただけると良い。
 - ・ 冷凍食品の安全性についてもっと明確化してほしい。
 - ・ 食品表示の消費者の理解度の低さにがっかりする。消費者に対する知識を広めてほしい。
 - ・ 新法についての分かりやすい説明書等を事業者へ配布してほしい。