

平成30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31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
H30.7.31	食品安全講演会
H30.10.28	健康フェスタ
H30.12.5	食品表示講習会

3 回収数 517（男性116人、女性401人）

4 結果の概要

【手洗いについて】

○手の洗い方は「ハンドソープ等で泡立てて手首や指の間まで洗う」が約69%で最も多かった。手を洗うタイミングは、「トイレの後」と「料理等食品に触れる前」が最も多く約90%、「食事の前」が最も少なくて約64%だった。

【肉の生食について】

○「生肉には食中毒の原因となる細菌やウイルス、寄生虫がいることがある」を知っていた人は約92%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69%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90%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50%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約57%、知らない人が約43%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52%で最も多く、情報入手方法の上位3項目は、「テレビ」が約76%、「新聞」が約45%、「インターネット」が約43%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56%、「食品添加物」が約52%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」が約92%、「原産国」が約62%、「原産地」が約60%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、「食品営業施設の監視指導」が約48%、「食中毒発生防止対策」が約46%、「輸入食品の検査」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%、「飲食店」が約55%、「お祭りの露店、臨時営業」が約47%だった。

5 集計結果

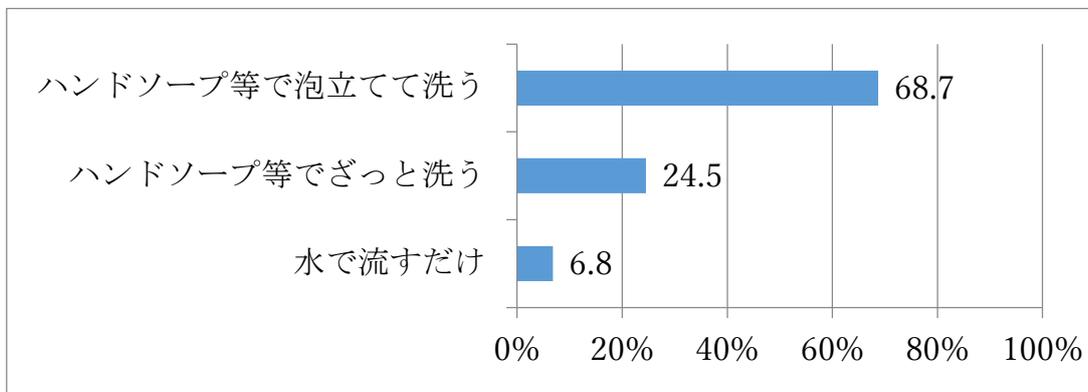
【問1】区分 (人)

学生	37
一般市(県)民(消費者)	198
食品関係事業者(経営者)	42
食品関係従業員	188
その他	52
合計	517

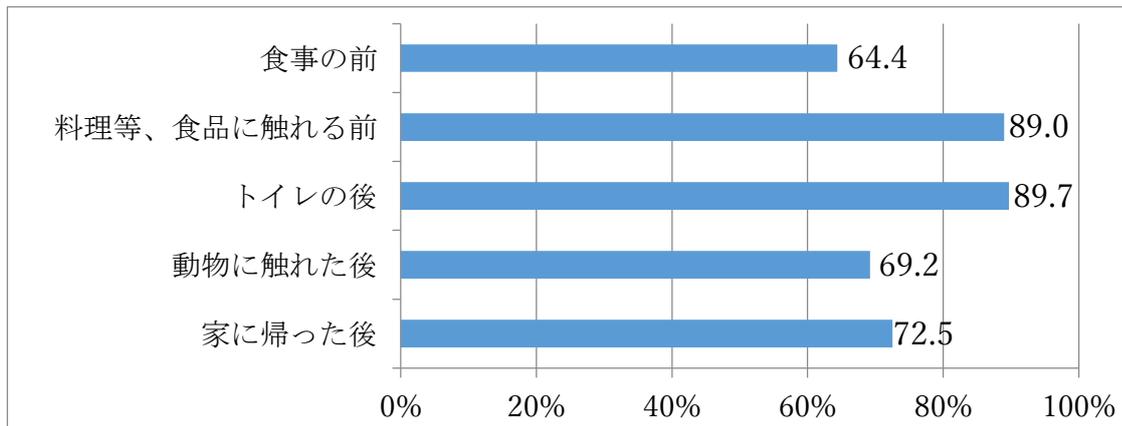
【問2】性別 (人)

男	116
女	401
合計	517

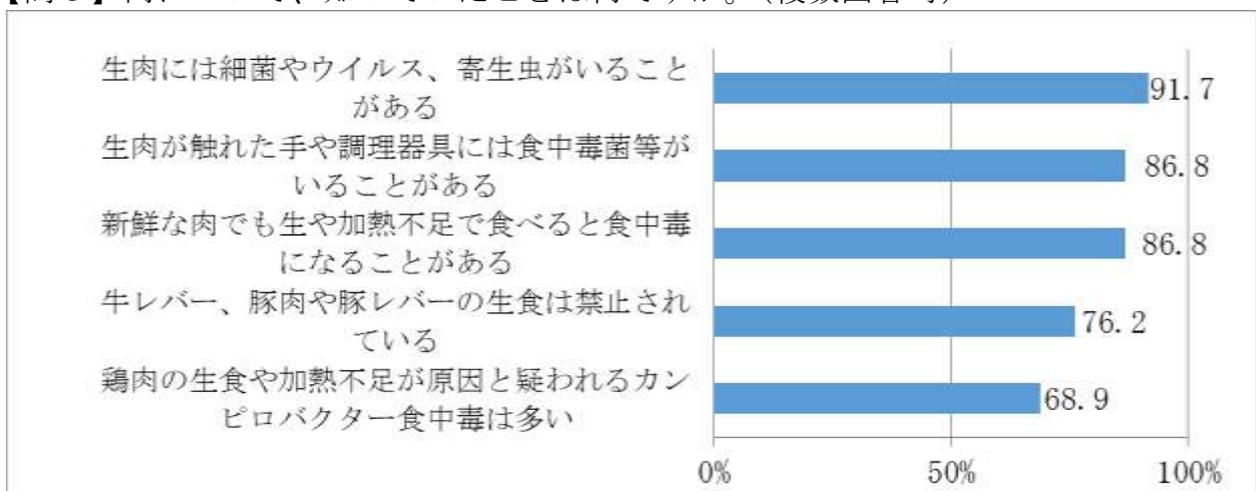
【問3】手の洗い方で近いもの一つを選んでください。



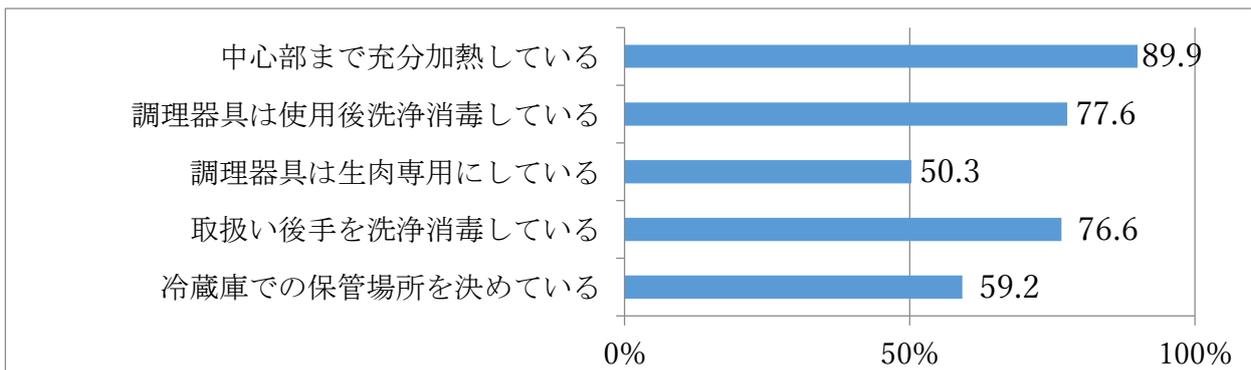
【問4】手を洗うタイミングで、あなた自身が必ず徹底しているのはどのときですか。
(複数回答可)



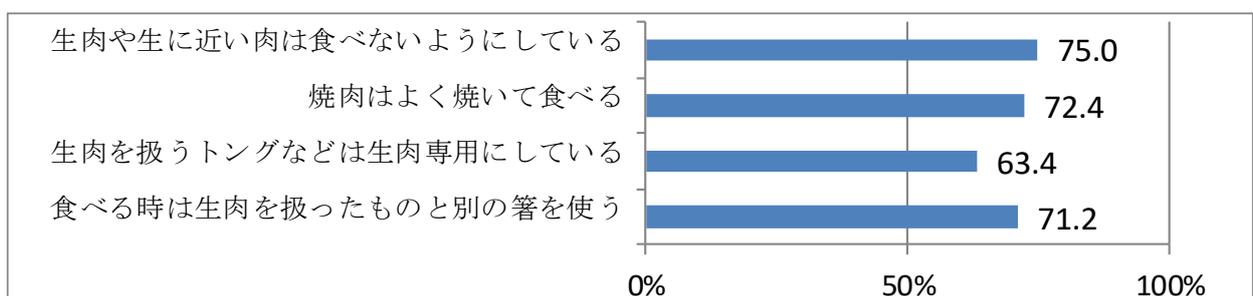
【問5】肉について、知っていたことは何ですか。(複数回答可)



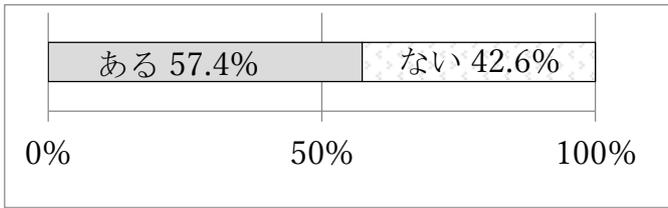
【問6】肉を調理するときに注意していることは何ですか。(複数回答可)



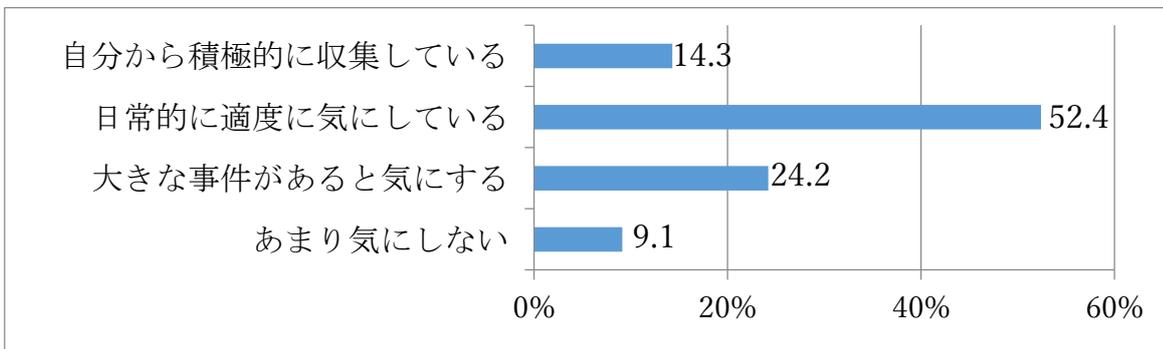
【問7】肉料理を食べるときに注意していることは何ですか。(複数回答可)



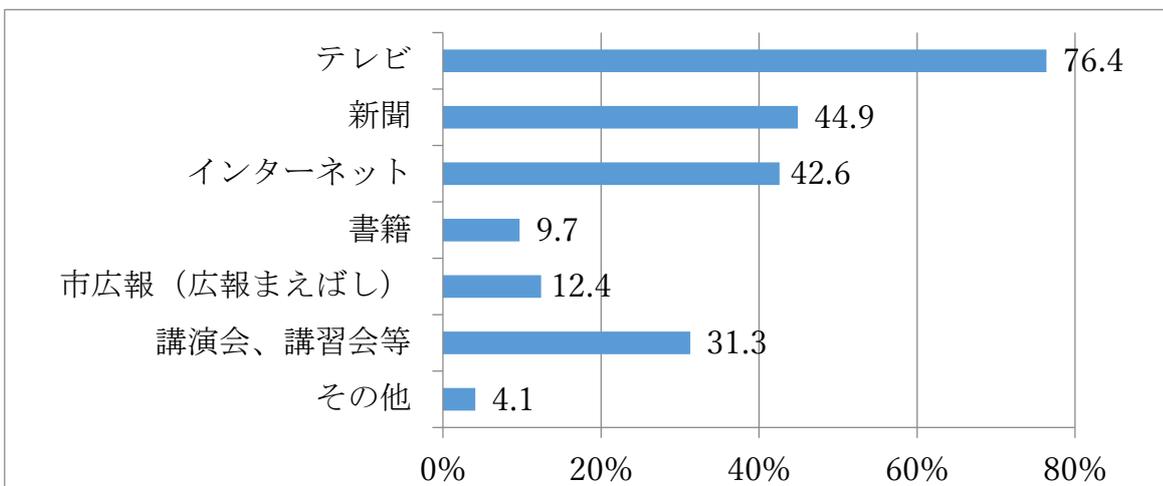
【問8】 HACCP（ハサップ）の言葉を聞いたことがありましたか？



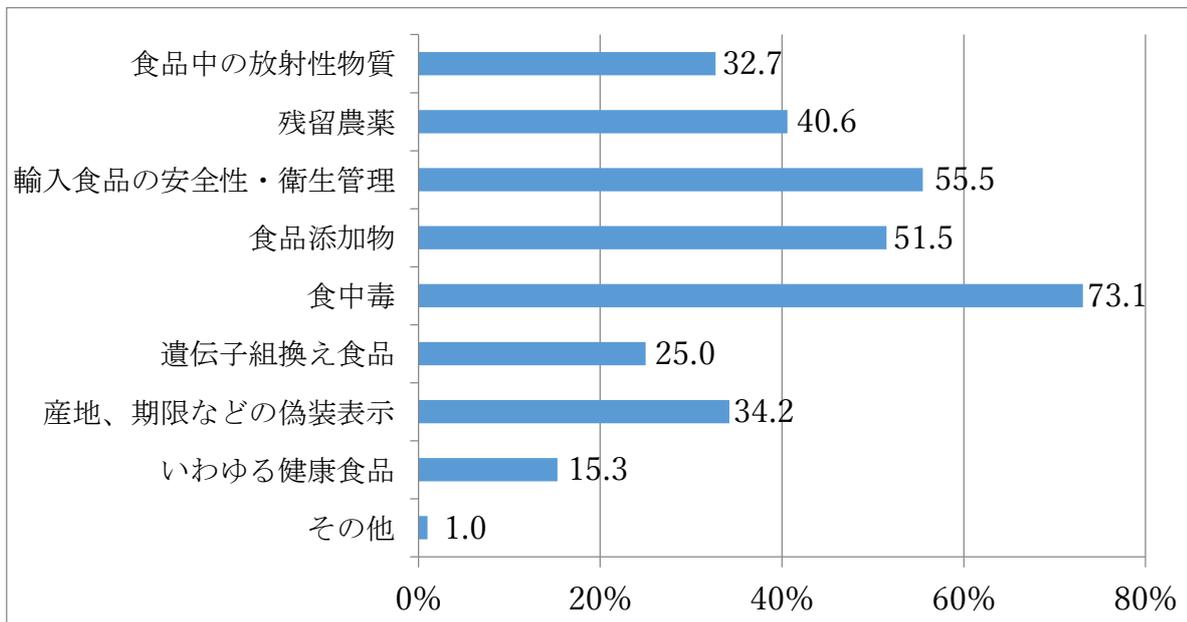
【問9】 食品安全に関する情報収集方法について、近いもの一つを選んでください。



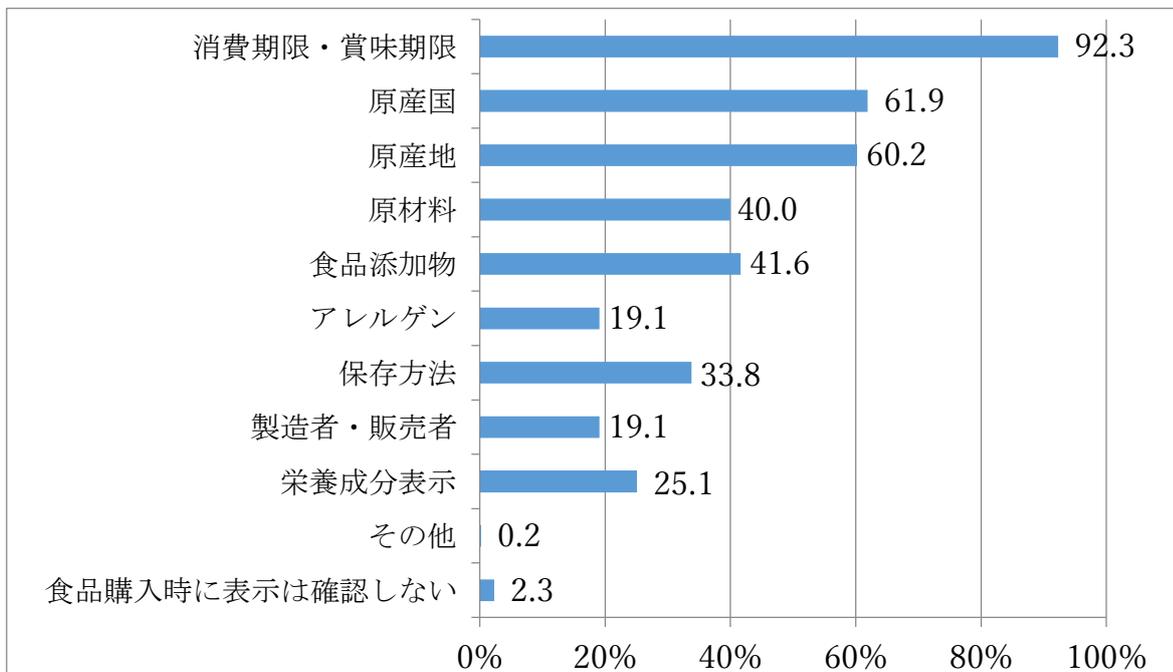
【問10】 食品安全に関する情報はどんな方法で得ていますか。
よく利用するものを選んでください。（複数回答可）



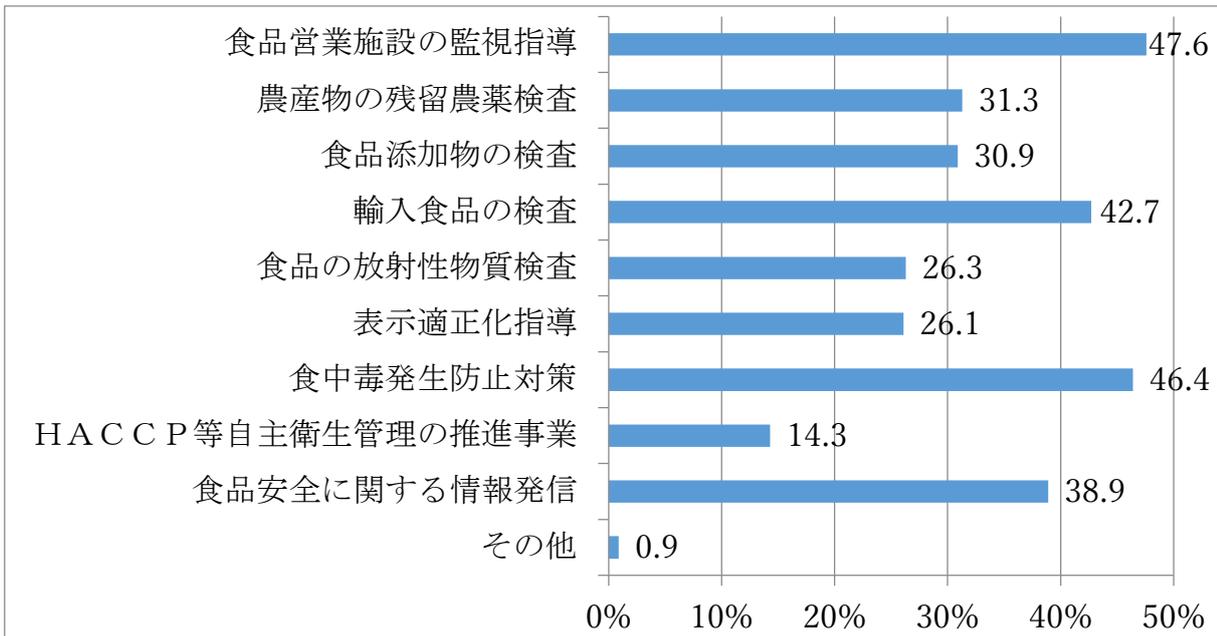
【問 11】 食品の安全性について不安に思うことはなんですか。（複数回答可）



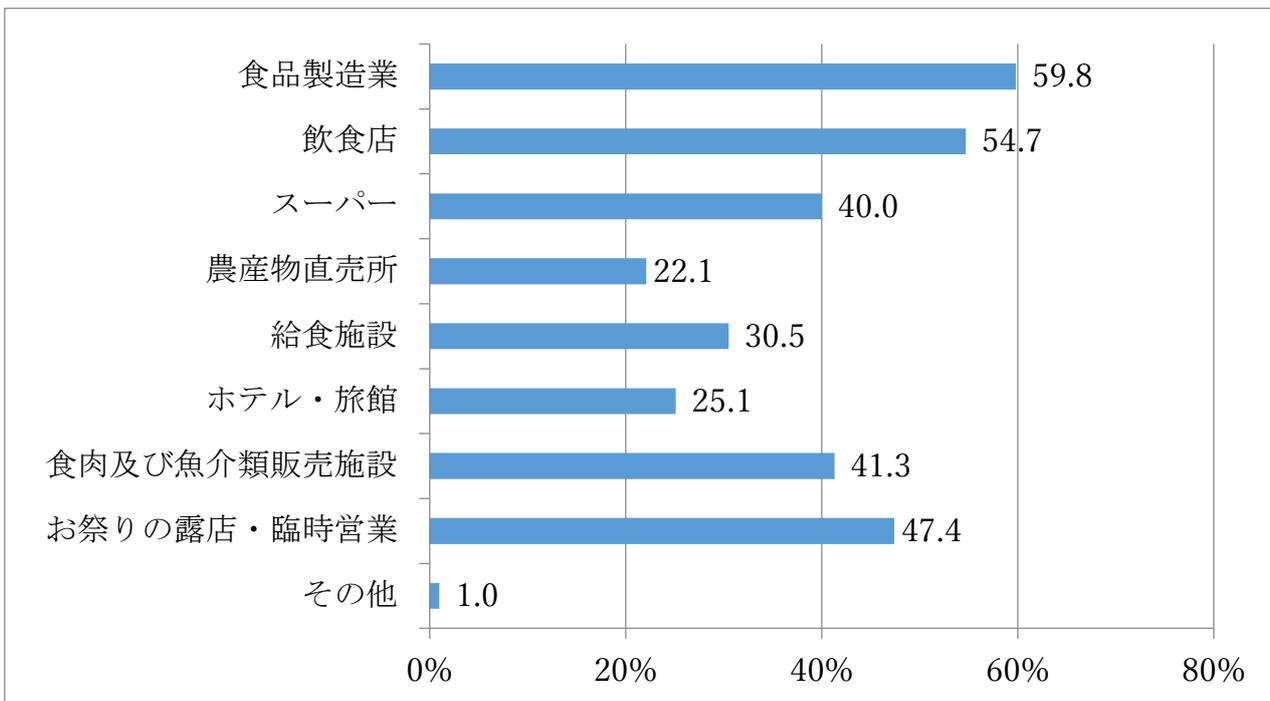
【問 12】 食品表示について、食品購入時に確認している項目は何ですか。（複数回答可）



【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。

- ・ 安全性を損なわない範囲でもっと食品表示を簡略化してほしい。
- ・ 気にかけてほうが良いポイントなどをわかりやすく広報していただけると助かります。
- ・ 中国製食品の安全性について知りたい。
- ・ TV や雑誌等のグルメ特集でレア肉を紹介する場面が多く見られ、視聴者がレア肉を食べたくなってしまう。
- ・ 食品関連従事者にとって当たり前のことが、一般消費者には知られていないことが多くあるので、食品の取り扱いに関する情報提供をもっと活発に行ったほうが良い。
- ・ 形成肉が以前問題になったが、安全なのか知りたい。
- ・ 地産地消、輸入に頼らず国内で生産されたものを消費できるように生産者を守っていくことが私たちの食の安全安心につながると思う。
- ・ 輸入品の防カビ剤など体に有毒となるものの制限を強化してほしい。
- ・ 飲食店の衛生指導を強化してほしい。
- ・ 輸入食品の検査、衛生管理、残留農薬の検査等を強化してほしい。