

「食の安全」についてのアンケート結果

【実施期間】平成20年(2008年)8月

【対象者】県政モニター(195人)

【回答数】172人(回収率:88.2%)

【担当課室】生活衛生課 食の安全推進室

【調査目的】県では、県民のみなさんの「食の安全・安心」を確保するために、「滋賀県食の安全・安心に関する基本方針」を具体化した「滋賀県食の安全・安心アクションプラン」に沿って、各機関が連携しながら種々の施策を進めています。

食の安全について県民の皆さんが日頃感じておられることをお聞きし、今後の施策に反映することを目的として実施しました。

(平成17年・18年・19年にも同様のアンケートを実施)

()は平成19年実施の数値です

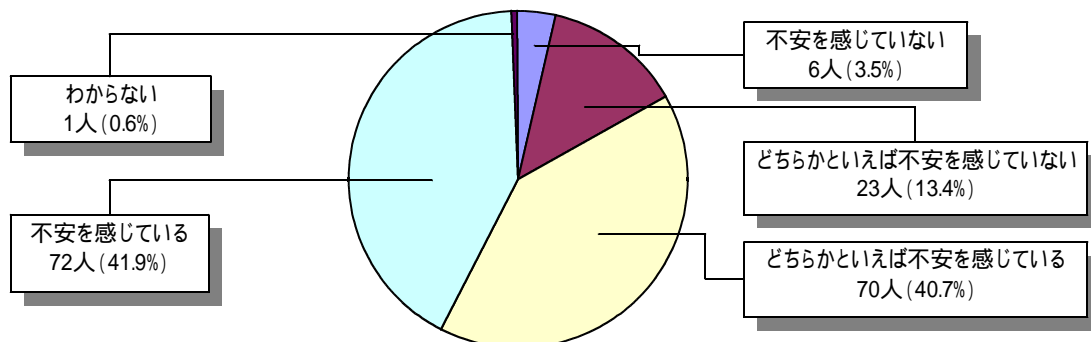
【回答者(人)】

	20才代	30才代	40才代	50才代	60才代以上	不明	計
男	4	8	7	13	52	-	84 48.8%
女	6	18	27	15	13	-	79 46.0%
不明	-	-	-	-	3	6	9 5.2%
計	10 5.8%	26 15.1%	34 19.8%	28 16.3%	68 39.5%	6 3.5%	172

食品の安全性について

Q1 食品の安全性について、不安を感じていますか？

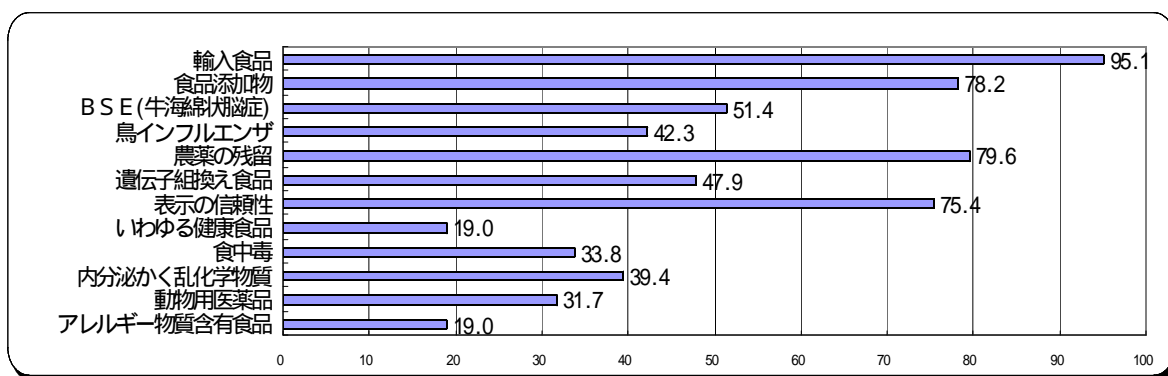
不安を感じていない	6人	3.5% (2.2%)	16.9%
どちらかといえば不安を感じていない	23人	13.4% (9.8%)	(12.0%)
どちらかといえば不安を感じている	70人	40.7% (47.6%)	82.6%
不安を感じている	72人	41.9% (40.0%)	(87.6%)
わからない	1人	0.6% (0.4%)	



Q2 特に不安を感じていることはどれですか？（複数回答）

Q1で または と答えた方（142人中）

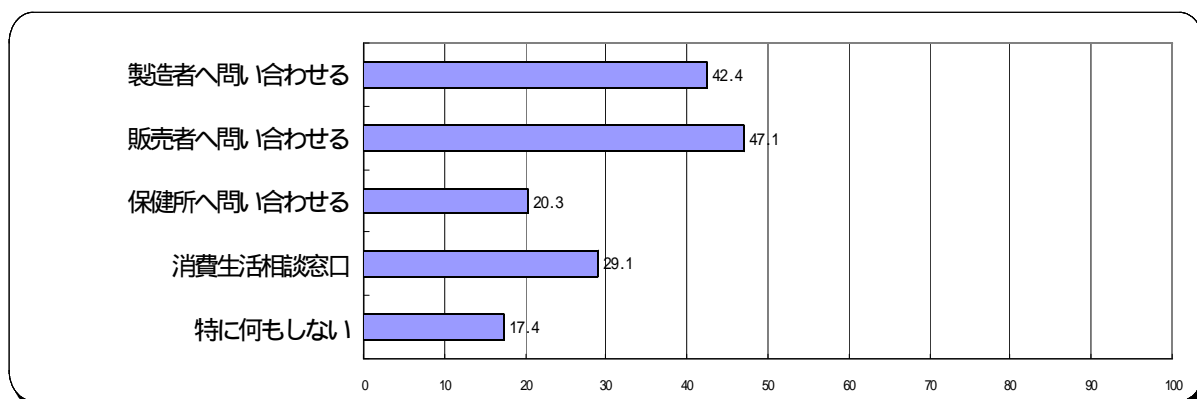
輸入食品	135人	95.1% (91.9%)
食品添加物	111人	78.5% (78.2%)
BSE(牛海綿状脳症)	73人	51.4% (41.6%)
鳥インフルエンザ	60人	42.3% (27.4%)
農薬の残留	113人	79.6% (67.5%)
遺伝子組換え食品	68人	47.9% (41.1%)
表示の信頼性	107人	75.4% (61.9%)
いわゆる健康食品	27人	19.0% (13.7%)
食中毒	48人	33.8% (17.8%)
内分泌かく乱化学物質（環境ホルモン）	56人	39.4% (27.4%)
動物用医薬品（抗生物質等）	45人	31.7% (18.8%)
アレルギー物質含有食品	27人	19.0% (14.2%)



Q3 購入した食品に不安・不満を感じたとき、どうしますか？（複数回答）

製造者へ問い合わせる	73人	42.4% (37.6%)
販売者へ問い合わせる	81人	47.1% (47.3%)
保健所へ問い合わせる	35人	20.3% (15.0%)
消費生活相談窓口にお問い合わせる	50人	29.1% (17.7%)
特に何もしない	30人	17.4% (20.8%)

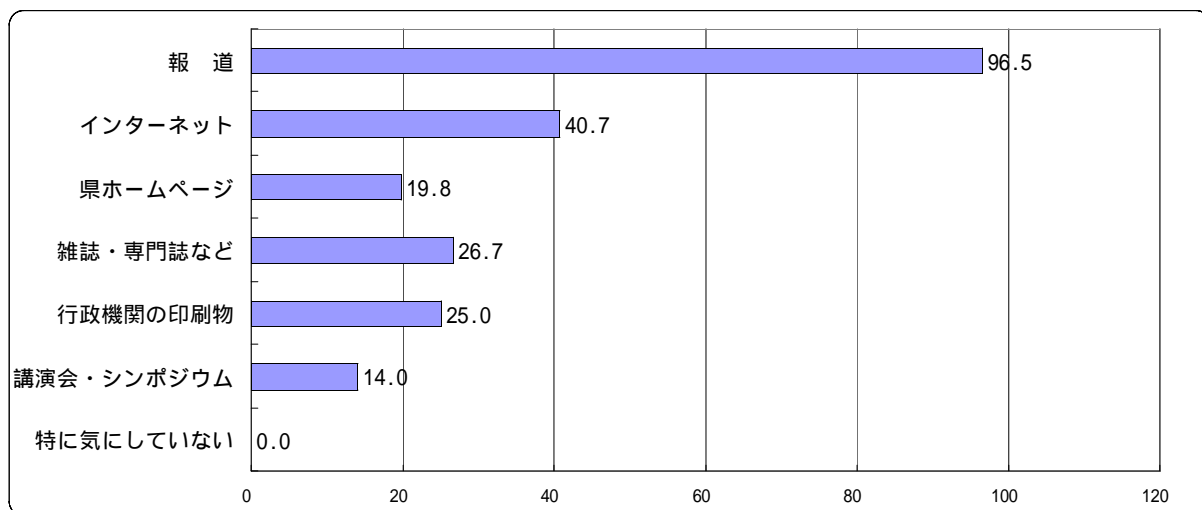
その他の回答：買わない、捨てる、調べる



Q4 食品の安全性に関する情報をどこから手に入れますか？（複数回答）

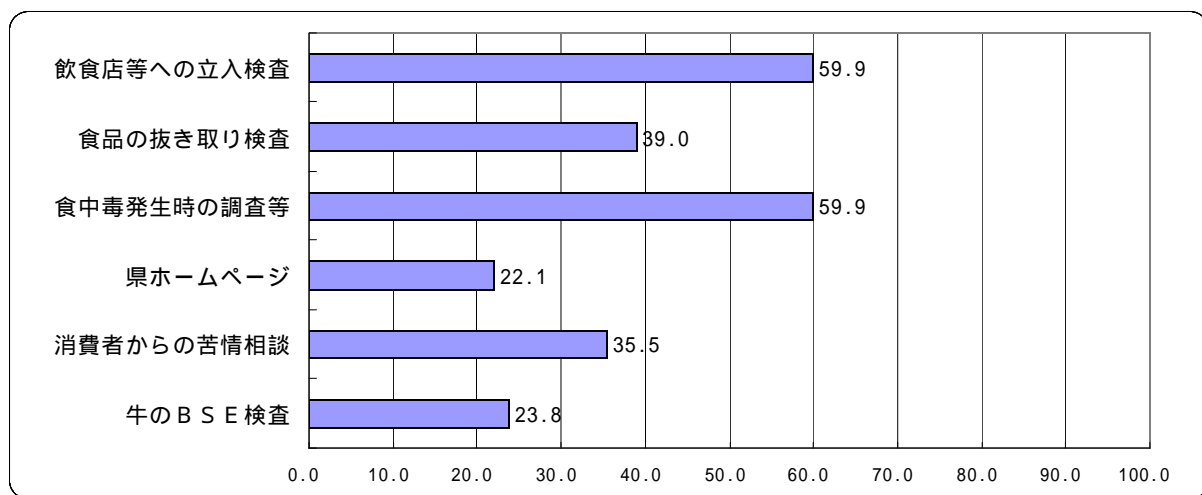
報道（新聞・テレビ・ラジオなど）	166人	96.5% (92.0%)
インターネット	70人	40.7% (25.7%)
滋賀県ホームページ「食の安全情報」	34人	19.8% (11.5%)
雑誌・専門誌などの書籍	46人	26.7% (25.7%)
行政機関が発行する印刷物（リーフレット等）	43人	25.0% (26.1%)
講演会・シンポジウムなど	24人	14.0% (13.3%)
特に気にしていない	0人	0.0% (1.3%)

その他の回答：専門家、知人、チラシなどからの情報



Q5 県で行っている食の安全確保に関する取組みについて、知っているものはどれですか？（複数回答）

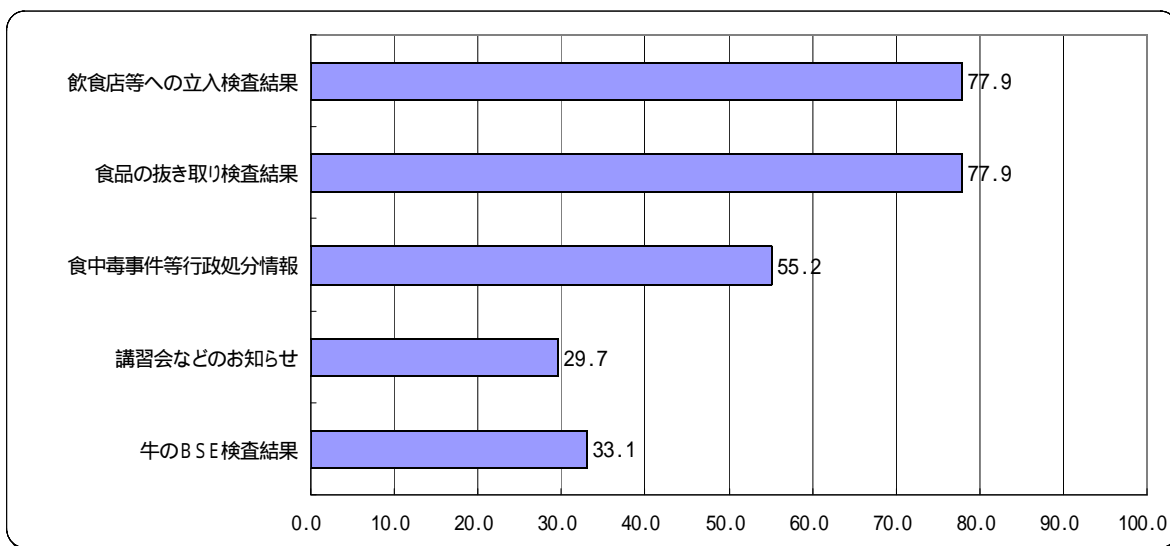
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査	103人	59.9% (68.6%)
食品の抜き取り検査	67人	39.0% (41.6%)
食中毒発生時の調査・行政処分	103人	59.9% (61.1%)
「食の安全情報」(滋賀県ホームページ)	38人	22.1% (20.4%)
消費者からの苦情相談	61人	35.5% (40.7%)
と畜場における牛のBSE検査	41人	23.8% (26.1%)



Q6 食品の安全性に関する県の情報の中で、知りたいことは何ですか？
(複数回答)

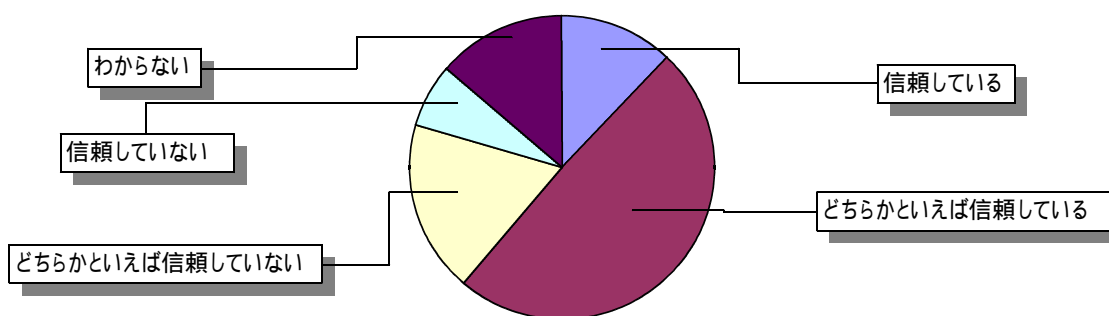
飲食店、製造所、販売店への立入検査の結果	134人	77.9% (77.0%)
食品の抜き取り検査の結果	134人	77.9% (74.3%)
食中毒事件などの行政処分の情報	95人	55.2% (45.1%)
講習会・イベントなどのお知らせ	51人	29.7% (35.4%)
と畜場における牛のBSE検査結果	57人	33.1% (42.0%)

その他の回答：残留農薬、検査体制、相談窓口などの情報



Q7 食品の安全性確保のための県の取り組みについて信頼できますか？

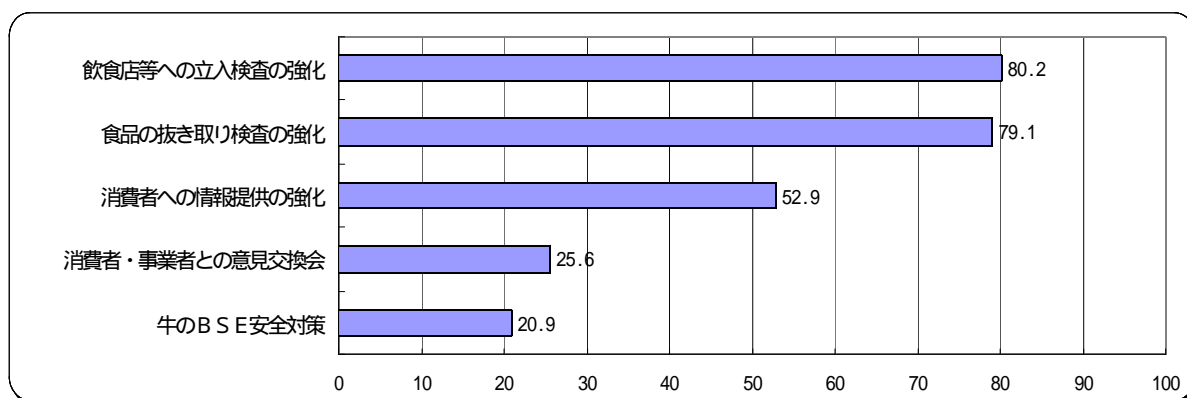
信頼している	21人	12.2% (16.8%)	60.5% (75.2%)
どちらかといえば信頼している	83人	48.3% (58.4%)	
どちらかといえば信頼していない	31人	18.0% (12.4%)	25.0% (13.3%)
信頼していない	12人	7.0% (0.9%)	
わからない	23人	13.4% (11.1%)	



Q 8 食品の安全性確保のために、県は今後何に力を入れていくべきだと思いますか？（複数回答）

飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査の強化	138人	80.2% (79.6%)
食品の抜き取り検査の強化	136人	79.1% (79.2%)
消費者への食品に関する情報提供の強化	91人	52.9% (58.4%)
消費者や事業者との意見交換会	44人	25.6% (29.2%)
と畜場における牛のBSE安全対策	36人	20.9% (23.5%)

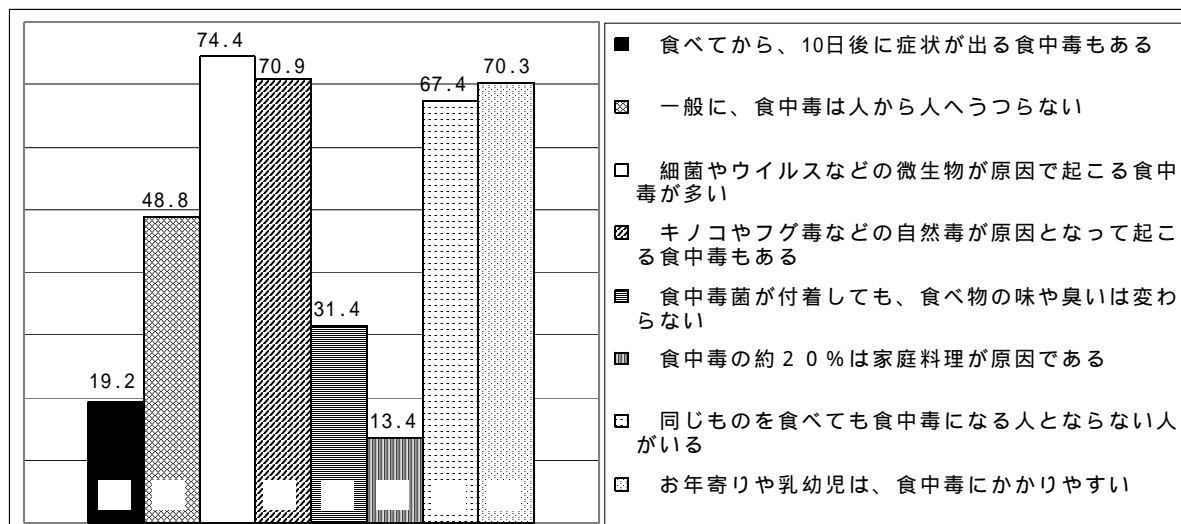
その他の回答：取組結果の情報提供、近隣府県との連携など



食中毒について

Q 9 「食中毒」について、知っていることはどんなことですか？（複数回答）

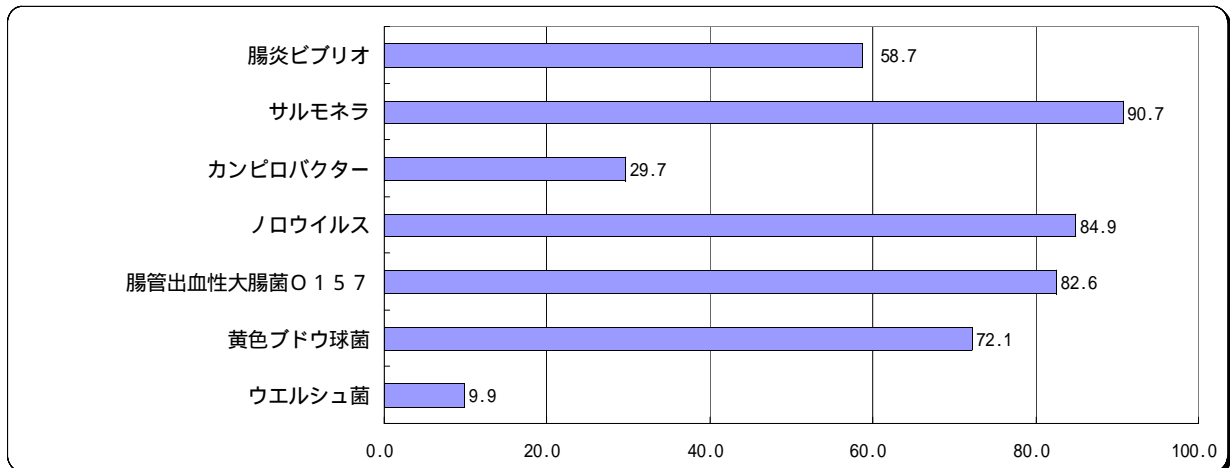
食べてから、10日後に症状が出る食中毒もある	33人	19.2% (23.0%)
一般に、食中毒は人から人へうつらない	84人	48.8% (45.1%)
細菌やウイルスなどの微生物が原因で起こる食中毒が多い	128人	74.4% (76.5%)
キノコやフグ毒などの自然毒が原因となって起こる食中毒もある	122人	70.9% (71.2%)
食中毒菌が付着しても、食べ物の味や臭いは変わらない	54人	31.4% (35.8%)
食中毒の約20%は家庭料理が原因である	23人	13.4% (12.4%)
同じものを食べても食中毒になる人とならない人がいる	116人	67.4% (74.3%)
お年寄りや乳幼児は、食中毒にかかりやすい	121人	70.3% (76.5%)



**Q10 食中毒の原因となる微生物のうち聞いたことがあるものはどれですか？
(複数回答)**

腸炎ビブリオ	101人	58.7% (64.6%)
サルモネラ	156人	90.7% (94.2%)
カンピロバクター	51人	29.7% (21.7%)
ノロウイルス	146人	84.9% (87.2%)
腸管出血性大腸菌O157	142人	82.6% (86.7%)
黄色ブドウ球菌	124人	72.1% (71.7%)
ウエルシュ菌	17人	9.9% (13.3%)

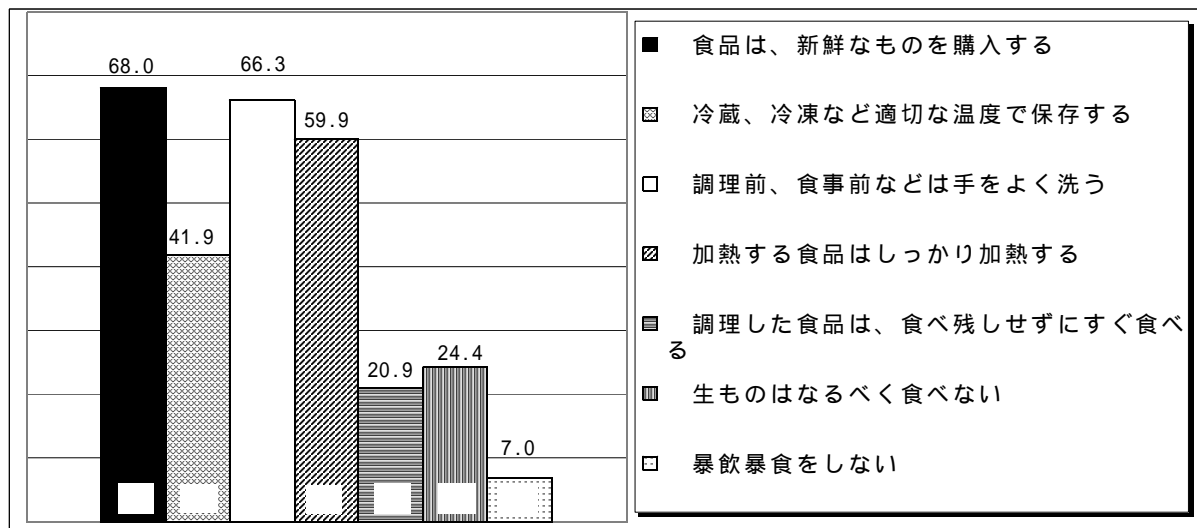
その他の回答：ポツリヌス菌



Q11 食中毒を予防するために、特に気をつけていることは何ですか？ (複数回答)

食品は、新鮮なものを購入する	117人	68.0% (78.8%)
冷蔵、冷凍など適切な温度で保存する	72人	41.9% (52.7%)
調理前、食事前などは手をよく洗う	114人	66.3% (68.6%)
加熱する食品はしっかり加熱する	103人	59.9% (70.4%)
調理した食品は、食べ残しせずすぐ食べる	36人	20.9% (19.0%)
生ものはなるべく食べない	42人	24.4% (16.4%)
暴飲暴食をしない	12人	7.0% (6.6%)

その他の回答：まな板や器具の殺菌など



自由記述の主な内容

【食品・食中毒】

- ・食中毒にならないために、日々の健康管理と加熱調理を重要視している。
- ・調理器具が清潔かどうか、食品の保存状態がどうかを気にしている。
- ・食中毒予防に、期限表示の確認、購入後早期の消費、五感を駆使する。

【食品表示】

- ・原産地を表示する必要のない加工品について、原産地が分からないので不安を感じる。
- ・食材の生産履歴をもっとわかるようにしてほしい。

【行政指導】

- ・食品の品質不正がよく行われ、信用が低下している。行政は、厳しい対応を。
- ・自治会等の集会で見られる、食の安全安心に関する短編のDVDなどを配布してほしい。

【消費者】

- ・最近では季節感が失われがちだが、季節に合わせて料理したり保存したりすることがとても重要だ。
- ・家庭では、賞味期限が切れたものでも使い回していたが、廃棄されることが多くなり、憂慮される。

【営業者】

- ・製造業者から情報提供をして欲しい。