

「食の安全」についてのアンケート結果

【実施期間】平成18年(2006年)8月

【対象者】県政モニター(300人)

【回答数】249人(回収率:83.0%)

【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る。

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。

(平成17年の同時期にも同様のアンケートを実施:回答数238人)

()は平成17年実施分

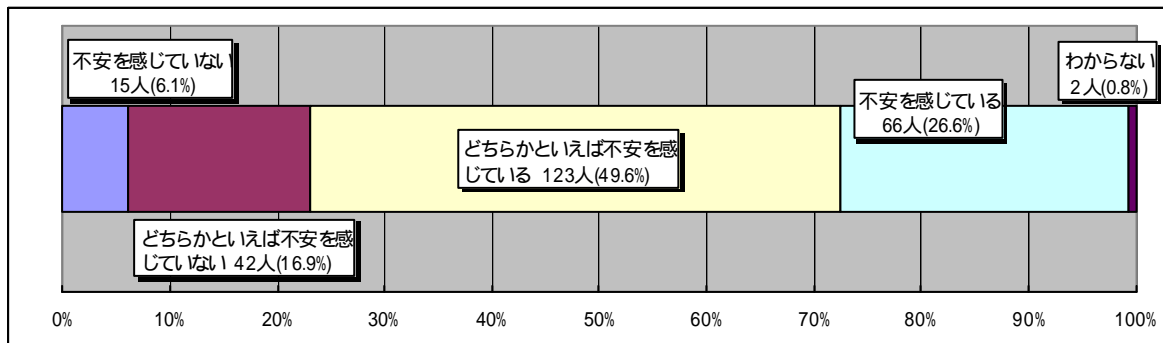
【回答者(人)】

	20才代	30才代	40才代	50才代	60才代以上	不明	計	
男	13	9	10	21	67	-	120	48.2%
女	11	39	21	25	12	-	108	43.4%
不明	-	1	2	4	13	1	21	8.4%
計	24 9.6%	49 19.7%	33 13.3%	50 20.1%	92 36.9%	1 0.4%	249	

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？

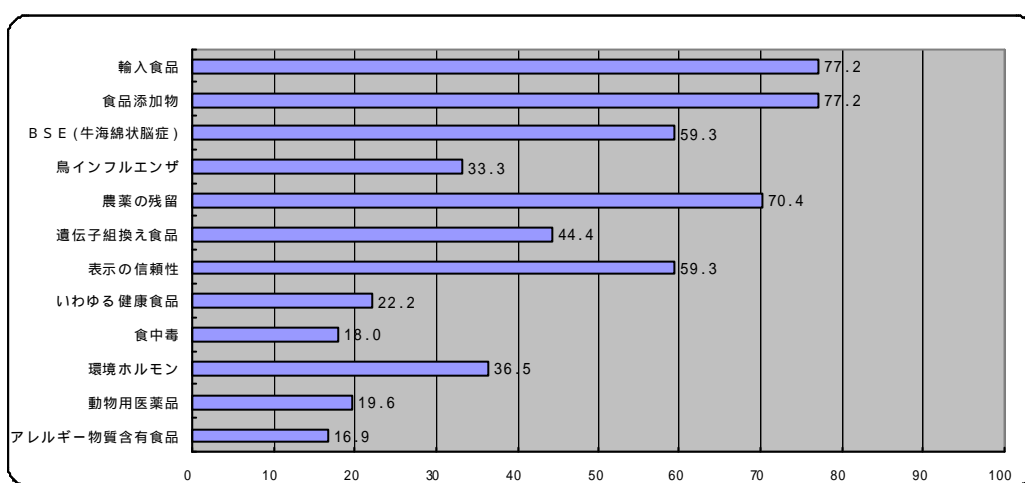
不安を感じていない	15人	6.1% (6.7%)	23.0%
どちらかといえば不安を感じていない	42人	16.9% (19.7%)	(26.4%)
どちらかといえば不安を感じている	123人	49.6% (53.4%)	76.2%
不安を感じている	66人	26.6% (19.3%)	(72.7%)
わからない	2人	0.8% (0.8%)	



Q 2 特に不安を感じていることはどれですか？（複数回答）

Q 1で または と答えた方（189人中）

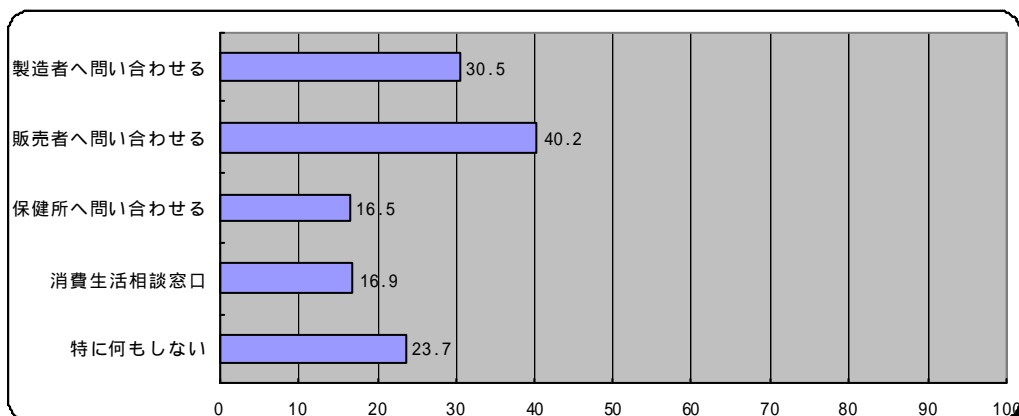
輸入食品	146人	77.2% (78.0%)
食品添加物	146人	77.2% (69.9%)
BSE(牛海綿状脳症)	112人	59.3% (53.8%)
鳥インフルエンザ	63人	33.3% (37.6%)
農薬の残留	133人	70.4% (76.9%)
遺伝子組換え食品	84人	44.4% (63.0%)
表示の信頼性	112人	59.3% (63.6%)
いわゆる健康食品	42人	22.2% (15.6%)
食中毒	34人	18.0% (20.8%)
環境ホルモン(内分泌かく乱化学物質)	69人	36.5% (31.8%)
動物用医薬品(抗生物質等)	37人	19.6% (15.0%)
アレルギー物質含有食品	32人	16.9% (18.5%)



Q 3 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	76人	30.5% (32.4%)
販売者へ問い合わせる	100人	40.2% (42.4%)
保健所へ問い合わせる	41人	16.5% (11.3%)
消費生活相談窓口にお問い合わせる	42人	16.9% (15.5%)
特に何もしない	59人	23.7% (28.2%)

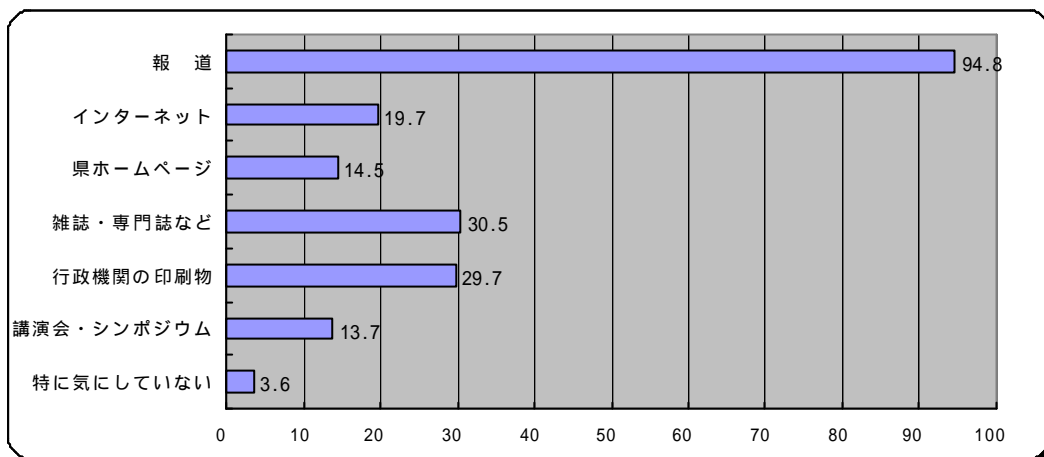
その他の回答：買わない、食べない、捨てる、調べる



Q 4 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）

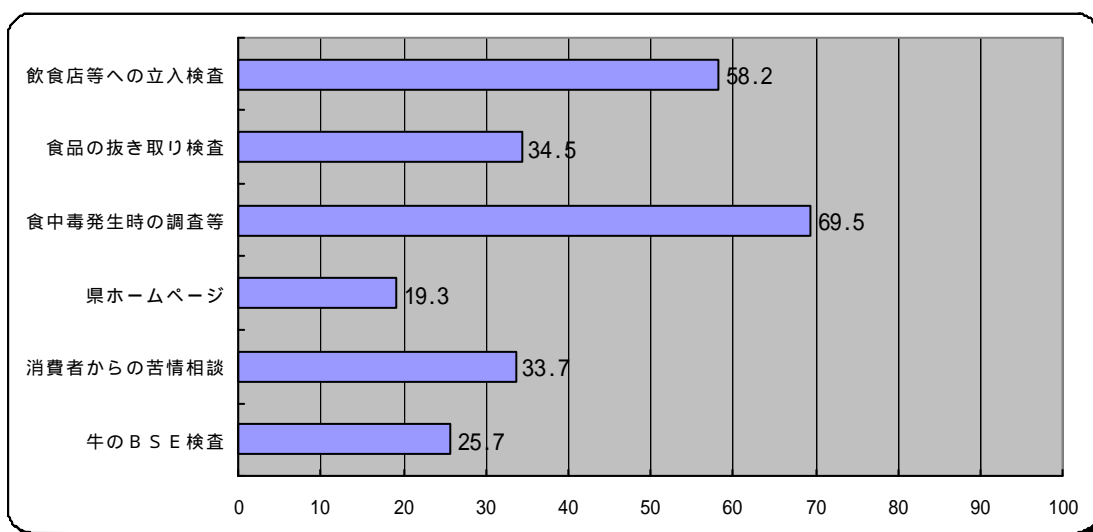
報道（新聞・テレビ・ラジオなど）	236人	94.8% (92.9%)
インターネット	49人	19.7% (18.9%)
滋賀県ホームページ「食の安全情報」	36人	14.5% (13.0%)
雑誌・専門誌などの書籍	76人	30.5% (26.5%)
行政機関が発行する印刷物(リーフレット等)	74人	29.7% (28.2%)
講演会・シンポジウムなど	34人	13.7% (11.3%)
特に気にしていない	9人	3.6% (5.9%)

その他の回答：専門家、知人、チラシなどからの情報



Q 5 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）

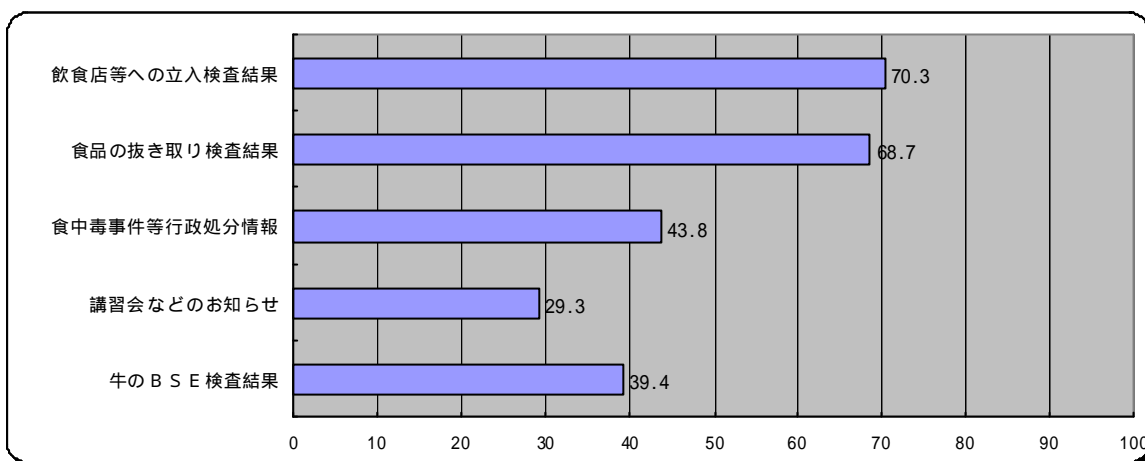
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査	145人	58.2% (56.7%)
食品の抜き取り検査	86人	34.5% (33.6%)
食中毒発生時の調査・行政処分	173人	69.5% (60.9%)
「食の安全情報」(滋賀県ホームページ)	48人	19.3% (20.2%)
消費者からの苦情相談	84人	33.7% (31.9%)
と畜場における牛のBSE検査	64人	25.7% (33.2%)



**Q 6 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)**

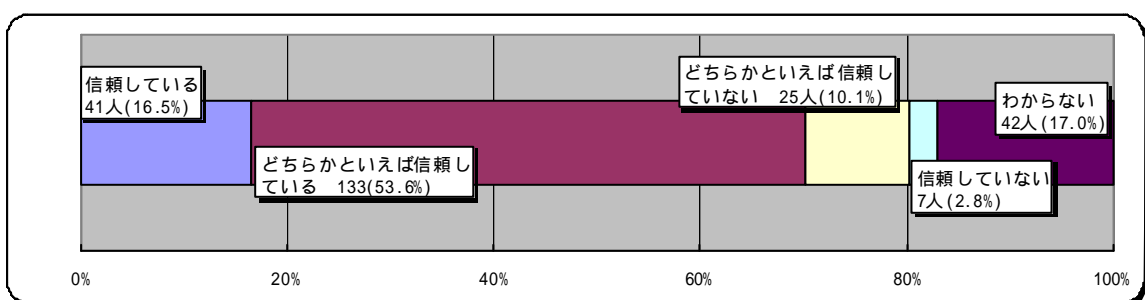
飲食店、製造所、販売店への立入検査の結果	175人	70.3%(71.4%)
食品の抜き取り検査の結果	171人	68.7%(64.3%)
食中毒事件などの行政処分の情報	109人	43.8%(36.1%)
講習会・イベントなどのお知らせ	73人	29.3%(26.1%)
と畜場における牛のBSE検査結果	98人	39.4%(42.4%)

その他の回答：残留農薬、米国産牛肉、動物飼料、輸入食品、健康食品などの情報



Q 7 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？

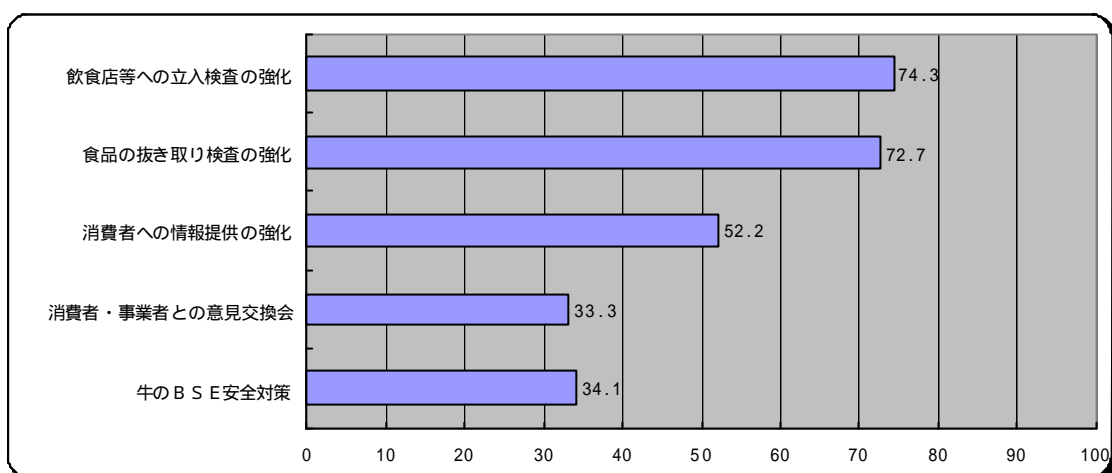
信頼している	41人	16.5%(18.2%)	70.1%
どちらかといえば信頼している	133人	53.6%(54.7%)	(72.9%)
どちらかといえば信頼していない	25人	10.1%(8.1%)	12.9%
信頼していない	7人	2.8%(4.2%)	(12.3%)
わからない	42人	17.0%(14.8%)	



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	185人	74.3% (78.2%)
食品の抜き取り検査の強化	181人	72.7% (73.5%)
消費者への食品に関する情報提供の強化	130人	52.2% (56.3%)
消費者や事業者との意見交換会	83人	33.3% (21.4%)
と畜場における牛のBSE安全対策	85人	34.1% (39.1%)

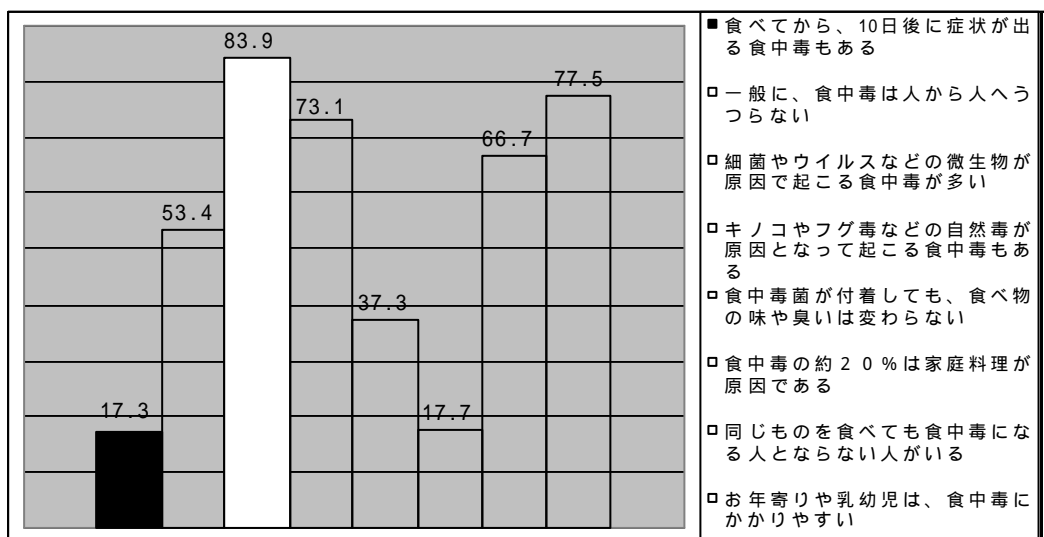
その他の回答：製造所の監視、情報発信、輸入食品・動物飼料・健康食品の安全性など



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）

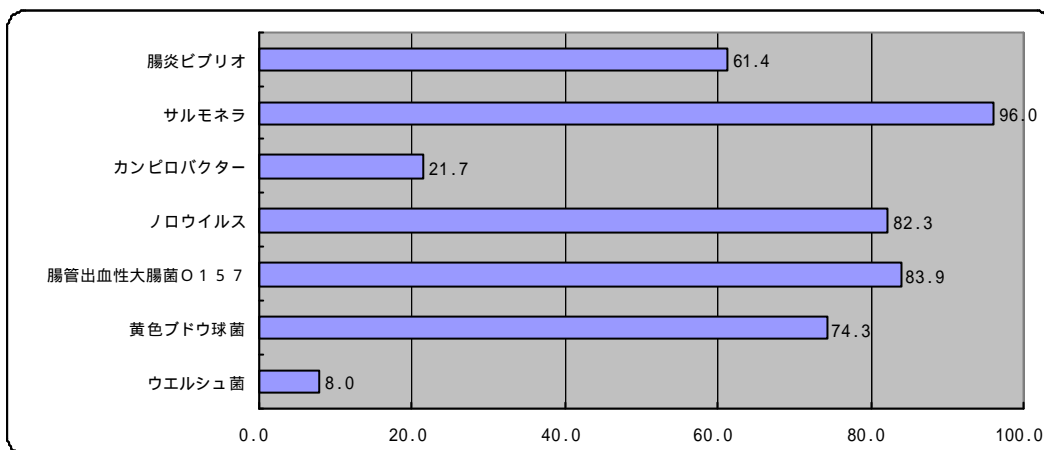
食べてから、10日後に症状が出る食中毒もある	43人	17.3% (15.5%)
一般に、食中毒は人から人へうつらない	133人	53.4% (52.5%)
細菌やウイルスなどの微生物が原因で起こる食中毒が多い	209人	83.9% (78.6%)
キノコやフグ毒などの自然毒が原因となって起こる食中毒もある	182人	73.1% (66.8%)
食中毒菌が付着しても、食べ物の味や臭いは変わらない	93人	37.3% (29.8%)
食中毒の約20%は家庭料理が原因である	44人	17.7% (10.1%)
同じものを食べても食中毒になる人とならない人がいる	166人	66.7% (69.3%)
お年寄りや乳幼児は、食中毒にかかりやすい	193人	77.5% (72.3%)



**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	153人	61.4% (62.2%)
サルモネラ	239人	96.0% (97.1%)
カンピロバクター	54人	21.7% (18.9%)
ノロウイルス	205人	82.3% (84.5%)
腸管出血性大腸菌O157	209人	83.9% (89.5%)
黄色ブドウ球菌	185人	74.3% (71.4%)
ウエルシュ菌	20人	8.0% (5.9%)

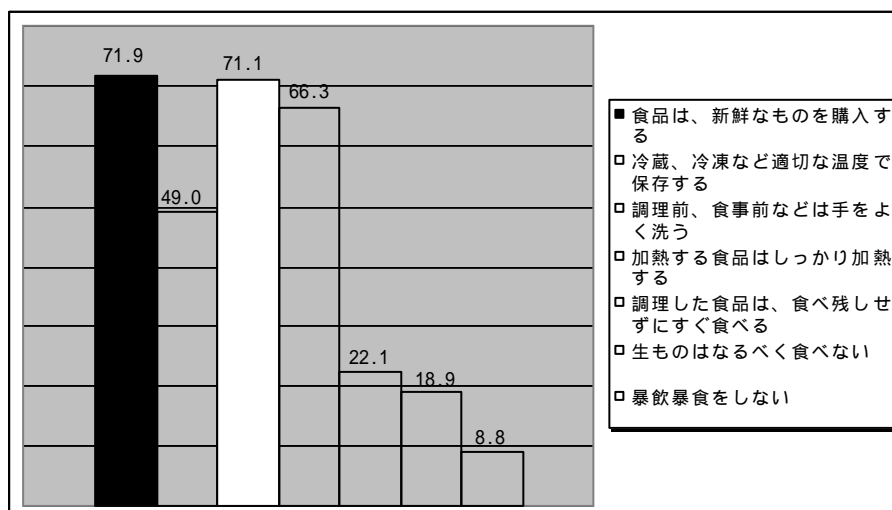
その他の回答：ボツリヌス菌



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	179人	71.9% (69.7%)
冷蔵、冷凍など適切な温度で保存する	122人	49.0% (44.5%)
調理前、食事前などは手をよく洗う	177人	71.1% (71.8%)
加熱する食品はしっかり加熱する	165人	66.3% (67.6%)
調理した食品は、食べ残しせずすぐ食べる	55人	22.1% (20.2%)
生ものはなるべく食べない	47人	18.9% (16.0%)
暴飲暴食をしない	22人	8.8% (7.1%)

その他の回答：冷蔵庫の過信、まな板や器具の殺菌、健康管理など



自由記述において多かった要望等

【食品・食中毒】

- ・食中毒の多発時期に対処法を広報してほしい。
- ・食品の安全性が軽視されている。安全性を最優先すべき。
- ・米国産牛肉の安全性が気になる。検査を徹底してほしい。
- ・健康食品、サプリメントに対して不安がある。
- ・食中毒は家庭でも気をつけるべきであり、調理をする人は注意すべき。
- ・遺伝子組み換え食品の安全性に疑問がある。
- ・食中毒の原因分析、結果の公表をしてほしい。

【食品表示】

- ・表示の信頼性に疑問がある。
- ・加工食品の産地表示がないので不安になる。
- ・表示(産地表示・消費期限など)に不安がある。
- ・原産地表示はしっかりとしてほしい。
- ・ラベルの表示を見やすく、信頼できるものにしてほしい。

【農薬・食品添加物・農産物】

- ・輸入野菜などに含まれる農薬が気になる。
- ・県内産直売所を増やしてほしい。
- ・そうざいやコンビニ食品の食品添加物が不安。
- ・地産地消を推進し、そのためにはもう少し値段を安くしてほしい。

【行政指導】

- ・行政に十分なチェック機能と正確な情報の積極的な提供を期待する。
- ・「滋賀県食の安全・安心アクションプラン」をさらに広報すべき。
- ・関心をもたせるPRや企画等を行うべき。
- ・ホームページの充実とあわせて広報誌での食の安全に関する記事連載をしてほしい。
- ・抜き取り検査のチェックで食の安全が確保されるのか疑問。
- ・食の安全は経費節約せず力を入れて取り組んでほしい。
- ・JAS法と食品衛生法の一本化はできないか。
- ・問題のあったメーカーなどは公表すべき。
- ・食品の偽装表示は厳格に対処してほしい。
- ・食育の取組に期待している。
- ・輸入食品の検査を強化してほしい。
- ・高齢者にあった形での情報提供を期待する。

【消費者】

- ・行政に頼ってばかりではいけない。
- ・情報があふれる現代に情報の選択が難しい。
- ・家庭での食の安全教育と学校での教育が大切である。

【営業者】

- ・食品を販売する者は責任を持って売ってほしい。
- ・積極的な取り組みをしている事業者を公開してはどうか。
- ・学校給食は地元でとれた安全で新鮮な野菜を使ってほしい。