

「食の安全・安心」についてのアンケート結果

県民の皆さんが食の安全・安心に関して、日ごろ感じておられることとお聞きし、今後の県政（滋賀県食の安全・安心推進計画や滋賀県食品衛生監視指導計画など）に反映するため、アンケート調査を実施しました。

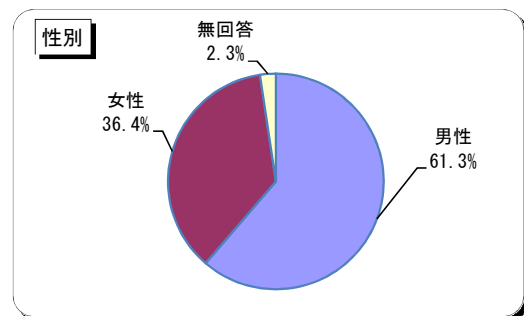
なお、このアンケートは、県民の皆様の意識の推移も参考とさせていただいておりますので、平成17年度より継続して実施しています。

- ★ 実施時期：令和2年6月
- ★ 対象者：県政モニター 399人
- ★ 回答数：341人（回収率：85.5%）
- ★ 担当課：健康医療福祉部生活衛生課食の安全推進室
（※四捨五入により割合の合計が100.0%にならない場合があります。）

【属性】

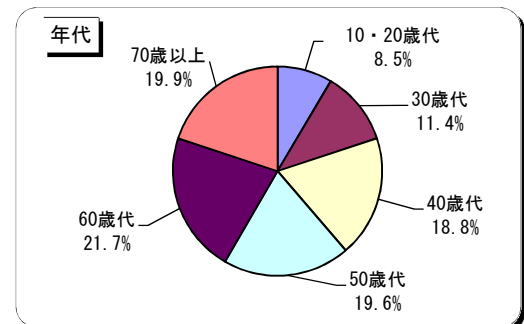
◆性別

項目	人数(人)	割合
男性	209	61.3%
女性	124	36.4%
無回答	8	2.3%
合計	341	100.0%



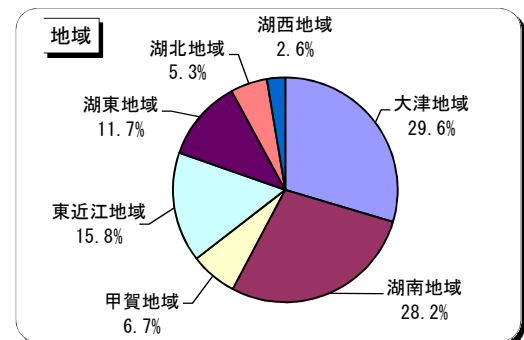
◆年代

項目	人数(人)	割合
10・20歳代	29	8.5%
30歳代	39	11.4%
40歳代	64	18.8%
50歳代	67	19.6%
60歳代	74	21.7%
70歳以上	68	19.9%
合計	341	100.0%



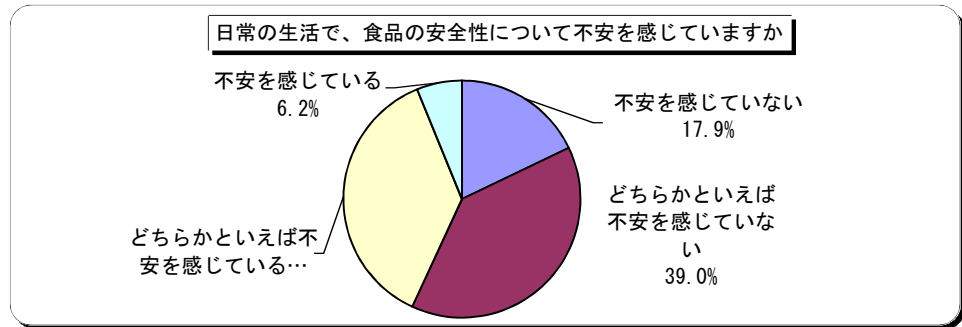
◆地域

項目	人数(人)	割合
大津地域	101	29.6%
湖南地域	96	28.2%
甲賀地域	23	6.7%
東近江地域	54	15.8%
湖東地域	40	11.7%
湖北地域	18	5.3%
湖西地域	9	2.6%
合計	341	100.0%



問1 日常生活で、食品の安全性について不安を感じていますか。(回答チェックは1つだけ。n=341)

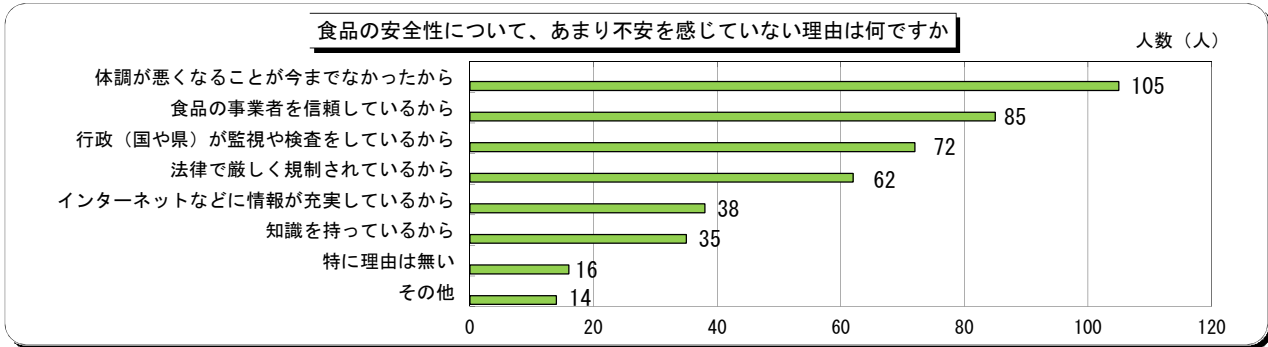
項目	人数(人)	割合
不安を感じていない	61	17.9%
どちらかといえば不安を感じていない	133	39.0%
どちらかといえば不安を感じている	126	37.0%
不安を感じている	21	6.2%
合計	341	100.0%



【問1で「1. 不安を感じていない」または「2. どちらかといえば不安を感じていない」と回答された方にお尋ねします。】

問2 食品の安全性について、あまり不安を感じていない理由は何ですか。(回答チェックはいくつでも可。n=194)

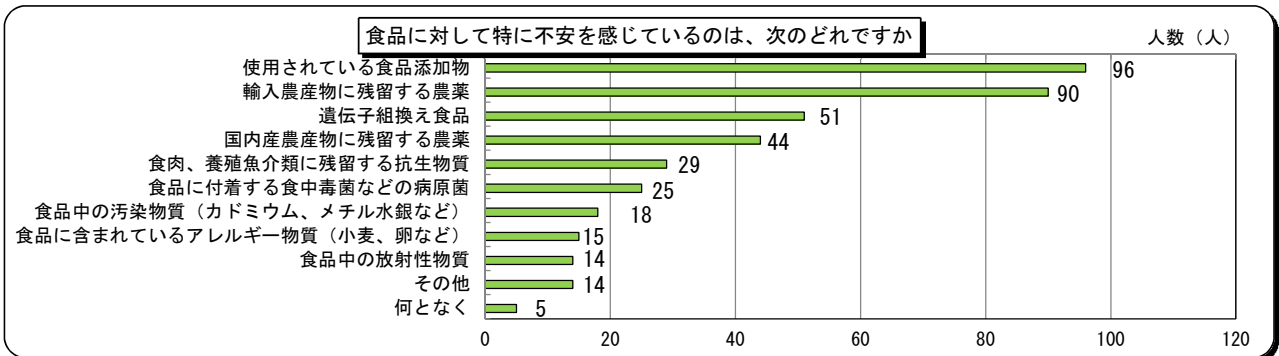
項目	人数(人)	割合
体調が悪くなることが今までなかったから	105	54.1%
食品の事業者を信頼しているから	85	43.8%
行政(国や県)が監視や検査をしているから	72	37.1%
法律で厳しく規制されているから	62	32.0%
インターネットなどに情報が充実しているから	38	19.6%
知識を持っているから	35	18.0%
特に理由は無い	16	8.2%
その他	14	7.2%



【問1で「3. どちらかといえば不安を感じている」または「4. 不安を感じている」と回答された方にお尋ねします。】

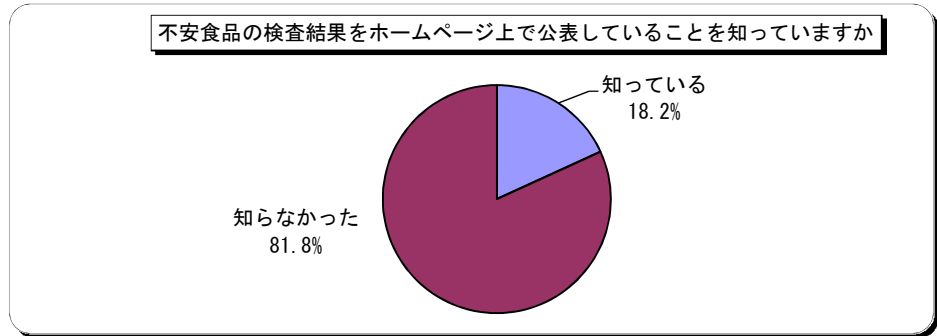
問3 食品に対して特に不安を感じているのは、次のどれですか。(回答チェックは3つまで。n=147)

項目	人数(人)	割合
使用されている食品添加物	96	65.3%
輸入農産物に残留する農薬	90	61.2%
遺伝子組換え食品	51	34.7%
国内産農産物に残留する農薬	44	29.9%
食肉、養殖魚介類に残留する抗生物質	29	19.7%
食品に付着する食中毒菌などの病原菌	25	17.0%
食品中の汚染物質(カドミウム、メチル水銀など)	18	12.2%
食品に含まれているアレルギー物質(小麦、卵など)	15	10.2%
食品中の放射性物質	14	9.5%
その他	14	9.5%
何となく	5	3.4%



問4 滋賀県では、平成26年度から県政モニターアンケート結果を参考に、「不安を感じている」と回答された割合の高い食品を選んで検査を実施し、その結果をホームページ上に公表しています。このことを知っていますか。（回答チェックは1つだけ。n=341）

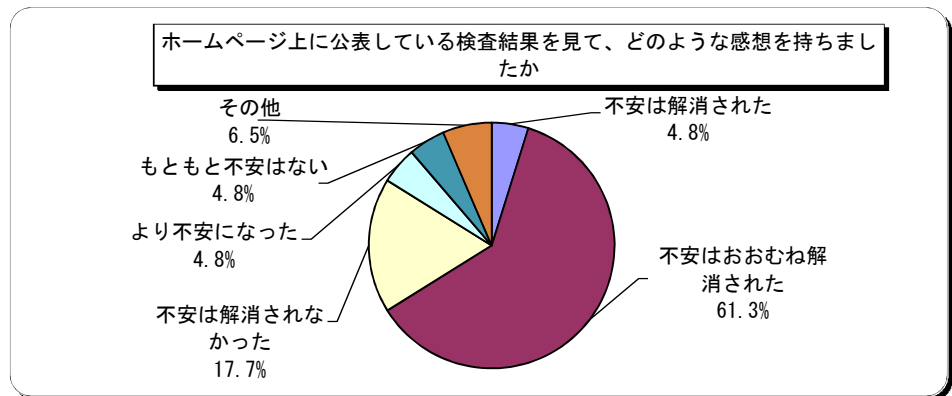
項目	人数（人）	割合
知っている	62	18.2%
知らなかった（このアンケートで初めて知った）	279	81.8%
合計	341	100.0%



【問4で「1. 知っている」と回答された方にお尋ねします。】

問5 ホームページ上に公表している食品の検査結果をご覧になって、どのような感想を持ちましたか。（回答チェックは1つだけ。n=62）

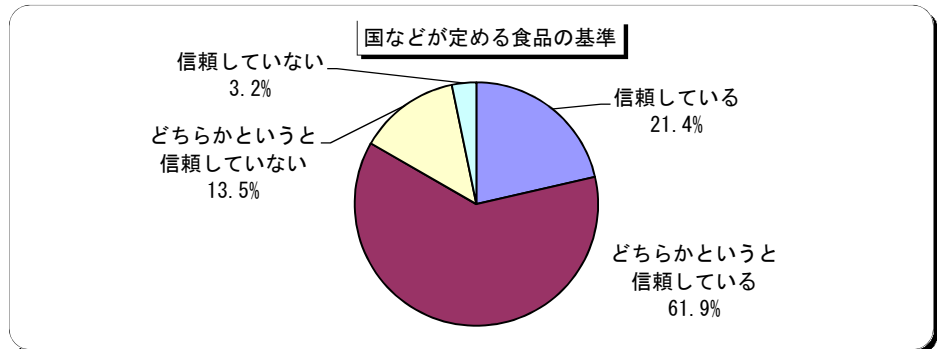
項目	人数（人）	割合
不安は解消された	3	4.8%
不安はおおむね解消された	38	61.3%
不安は解消されなかった	11	17.7%
より不安になった	3	4.8%
もともと不安はない	3	4.8%
その他	4	6.5%
合計	62	100.0%



問6 食品にたずさわる関係者等に対する信頼感についてお尋ねします。（回答チェックは各1つ。n=341）

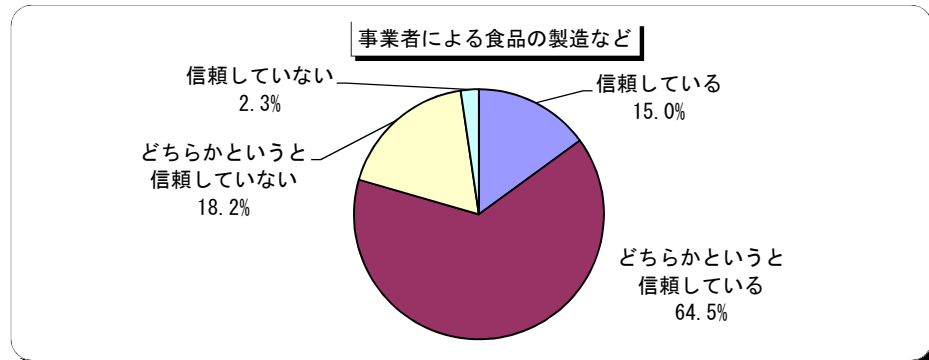
(1) 国などが定める食品の基準（食品添加物の使用基準など）について

項目	人数（人）	割合
信頼している	73	21.4%
どちらかという信頼している	211	61.9%
どちらかという信頼していない	46	13.5%
信頼していない	11	3.2%
合計	341	100.0%



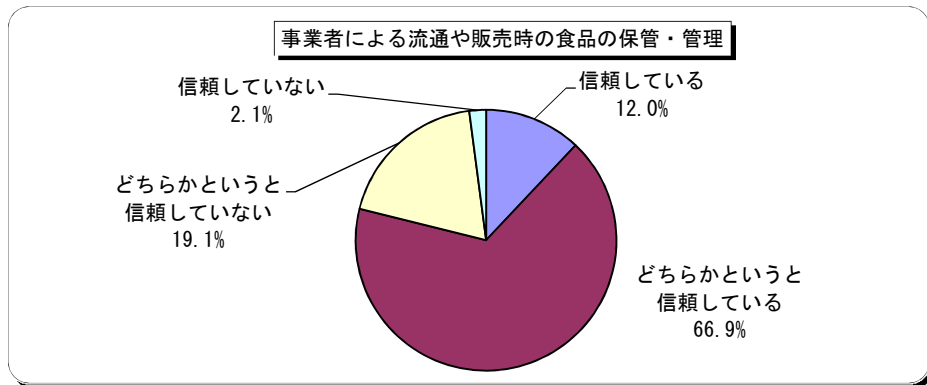
(2) 事業者による食品の製造などが適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	51	15.0%
どちらかという信頼している	220	64.5%
どちらかという信頼していない	62	18.2%
信頼していない	8	2.3%
合計	341	100.0%



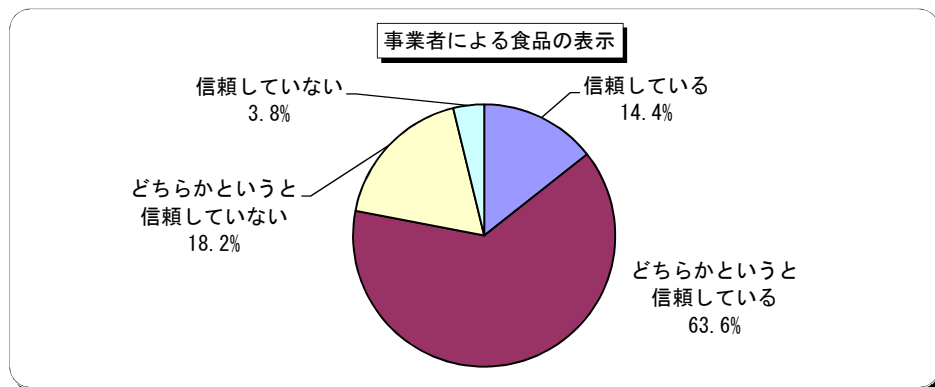
(3) 事業者による流通や販売時の食品の保管・管理が適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	41	12.0%
どちらかという信頼している	228	66.9%
どちらかという信頼していない	65	19.1%
信頼していない	7	2.1%
合計	341	100.0%



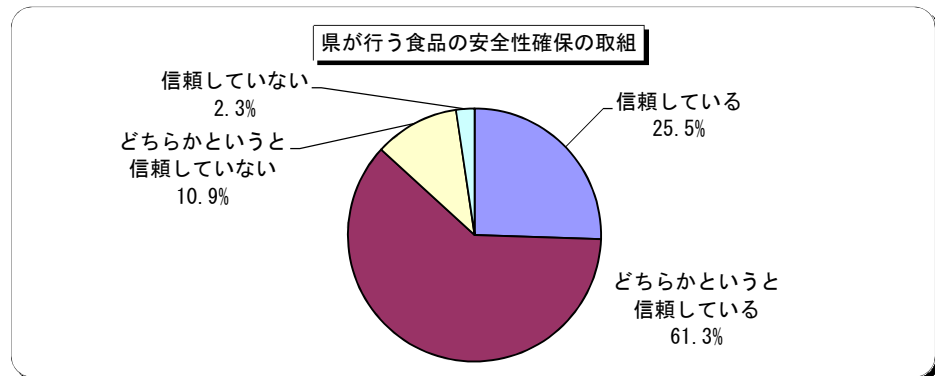
(4) 事業者による食品の表示が適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	49	14.4%
どちらかという信頼している	217	63.6%
どちらかという信頼していない	62	18.2%
信頼していない	13	3.8%
合計	341	100.0%



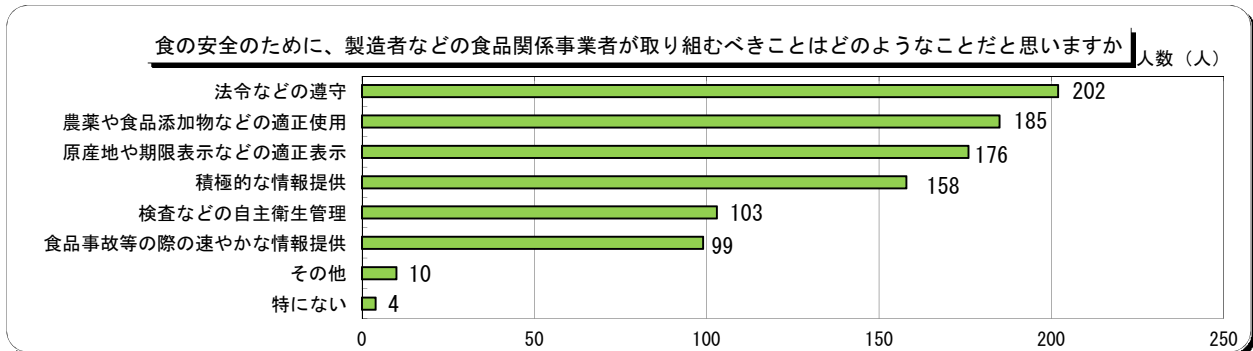
(5) 県が行う食品の安全性確保の取組（飲食店などの立入検査や食品の検査等）について

項目	人数（人）	割合
信頼している	87	25.5%
どちらかという信頼している	209	61.3%
どちらかという信頼していない	37	10.9%
信頼していない	8	2.3%
合計	341	100.0%



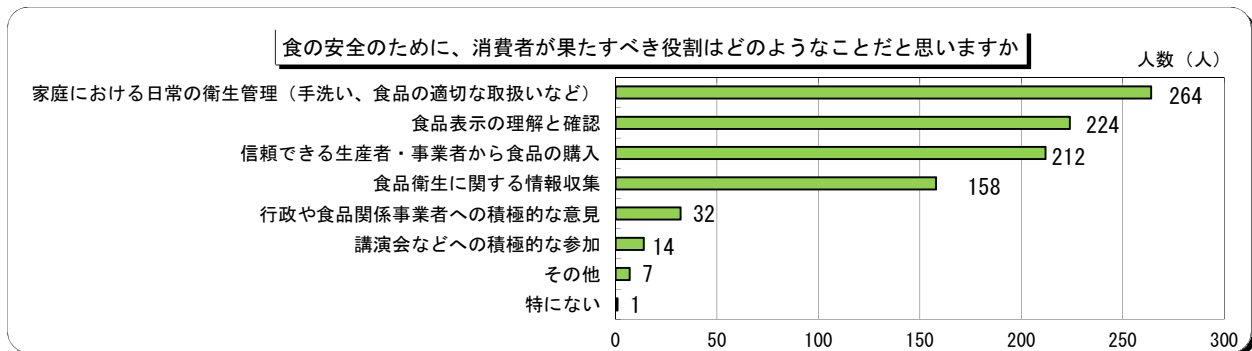
問7 食の安全のために、製造者などの食品関係事業者が取り組むべきことは、どのようなことだと思いますか。
（回答チェックは3つまで。n=341）

項目	人数（人）	割合
法令などの遵守	202	59.2%
農薬や食品添加物などの適正使用	185	54.3%
原産地や期限表示などの適正表示	176	51.6%
積極的な情報提供	158	46.3%
検査などの自主衛生管理	103	30.2%
食品事故等の際の速やかな情報提供	99	29.0%
その他	10	2.9%
特にない	4	1.2%



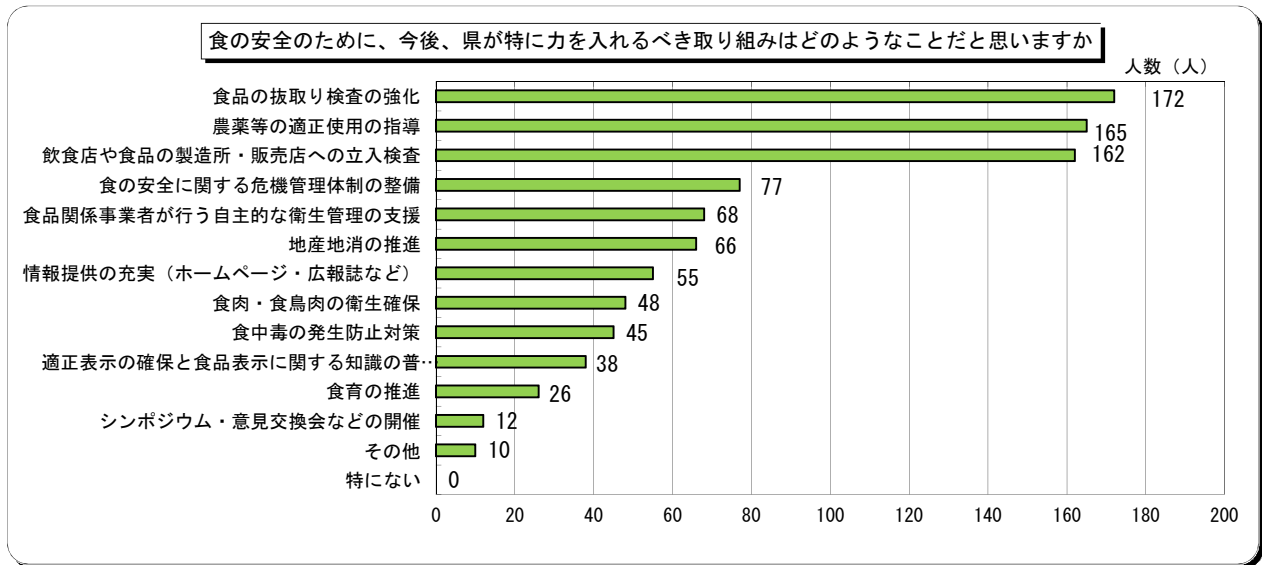
問8 食の安全のために、消費者が果たすべき役割はどのようなことだと思いますか。（回答チェックは3つまで。n=341）

項目	人数（人）	割合
家庭における日常の衛生管理（手洗い、食品の適切な取扱いなど）	264	77.4%
食品表示の理解と確認	224	65.7%
信頼できる生産者・事業者から食品の購入	212	62.2%
食品衛生に関する情報収集	158	46.3%
行政や食品関係事業者への積極的な意見	32	9.4%
講演会などへの積極的な参加	14	4.1%
その他	7	2.1%
特にない	1	0.3%



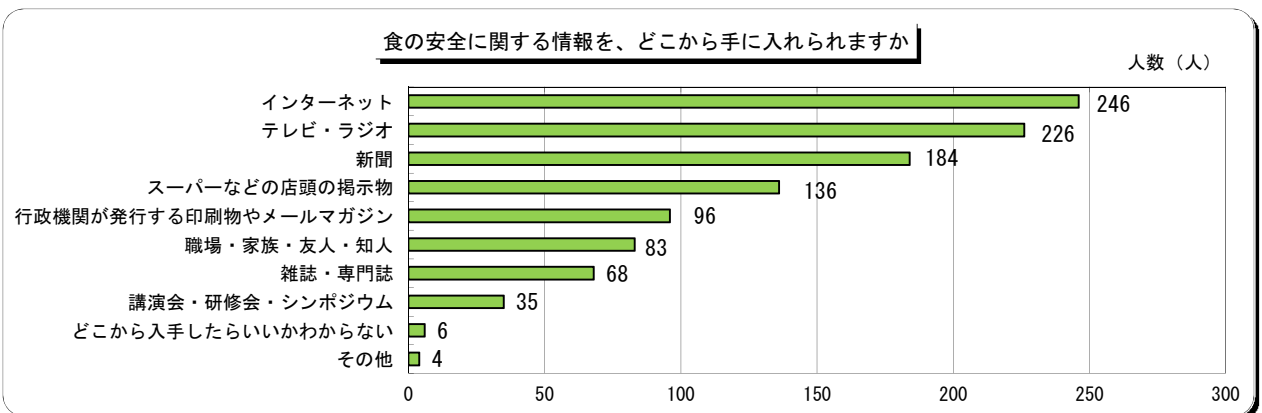
問9 食の安全のために、今後、県が特に力を入れるべき取り組みはどのようなことだと思いますか。（回答チェックは3つまで。n=341）

項目	人数（人）	割合
食品の抜き取り検査の強化	172	50.4%
農薬等の適正使用の指導	165	48.4%
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査	162	47.5%
食の安全に関する危機管理体制の整備	77	22.6%
食品関係事業者が行う自主的な衛生管理の支援	68	19.9%
地産地消の推進	66	19.4%
情報提供の充実(ホームページ・広報誌など)	55	16.1%
食肉・食鳥肉の衛生確保	48	14.1%
食中毒の発生防止対策	45	13.2%
適正表示の確保と食品表示に関する知識の普及啓発	38	11.1%
食育の推進	26	7.6%
シンポジウム・意見交換会などの開催	12	3.5%
その他	10	2.9%
特になし	0	0.0%



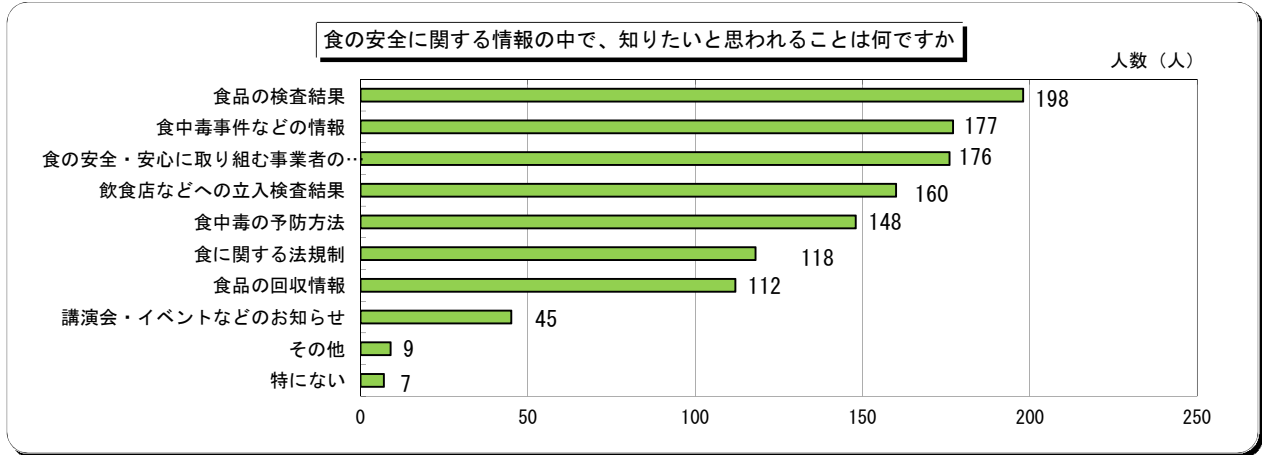
問10 食の安全に関する情報を、どこから手に入られますか。（回答チェックはいくつでも可。n=341）

項目	人数（人）	割合
インターネット	246	72.1%
テレビ・ラジオ	226	66.3%
新聞	184	54.0%
スーパーなどの店頭の掲示物	136	39.9%
行政機関が発行する印刷物やメールマガジン	96	28.2%
職場・家族・友人・知人	83	24.3%
雑誌・専門誌	68	19.9%
講演会・研修会・シンポジウム	35	10.3%
どこから入手したらいいかわからない	6	1.8%
その他	4	1.2%



問 1 1 食の安全に関する情報の中で、知りたいと思われることは何ですか。（回答チェックはいくつでも可。n=341）

項目	人数（人）	割合
食品の検査結果	198	58.1%
食中毒事件などの情報	177	51.9%
食の安全・安心に取り組む事業者の情報	176	51.6%
飲食店などへの立入検査結果	160	46.9%
食中毒の予防方法	148	43.4%
食に関する法規制	118	34.6%
食品の回収情報	112	32.8%
講演会・イベントなどのお知らせ	45	13.2%
その他	9	2.6%
特になし	7	2.1%



あなたが、食の安全について、日頃感じていることを自由に記入してください。

【主な意見】

- ・日本では量や使用を規制されている農薬が海外では規制されていない（またはその逆）ことがある。その場合、厳しいほうにあわせるべきだと思う。
- ・おおむね信頼しないと食べるものがなくなってしまうので、製造者や事業者、監督官庁等関係者は、自らの果たすべき役割をしっかりと全うしてほしい。
- ・身近にありすぎて、関心が薄くなっています。食品の事故、事件が発生した後は気にはしますが、関心が持続しません。定期的な勉強会や意見交換が必要だとは思いますが、参加率は低いと予想される。地元食品のアピールも兼ねて、参加者にサンプルを無償配布すると参加率も良くなると思います。
- ・輸入に頼るのは理解出来るのですが、安さだけではなく食に関しては安全。安心はもちろんですが、国によっては食品に使われる保存のための添加物等がすべて日本の規格が通っているとは思えない気がします。全てを地産地消で全て手作り出来るのがよいのでしょうか無理。選ぶのは購入者なので購入者が納得して購入し易い表示を食肉、生鮮食品別に、同じ表示ができないのかと思う。
- ・インターネットが発達したことで、食の安全を脅かすことはすぐに拡散しやすい。そのことから、企業側もわざわざリスクを侵してまで食の安全を軽視するのだろうかという思いがある。しかし、そのような企業だけではないため、行政側からのチェックも引き続きしてもらいたい。
- ・最終的には自己責任だと思う。匂いや色 正常な状態（新鮮ではなく食しても大丈夫な状態）を基本知識として周知する事で食中毒など防ぐことが可能な場合もある。
- ・購入した商品に不具合があったり、異物が混入していた時に、セルフチェックなどができる指針みたいなものがあると返品するかどうか、などの判断がしやすいのではないかと感じる。
- ・残留農薬・防腐剤が気になりますが、その基準が守られているのか？また、その基準は適宜、最新の科学情報により更新されているのかについても知りたいと思います。
- ・安定供給のためには欠かせない輸入食材や遠方から届く国内産の食材ではありますが、それらが一時欠品・品薄になり、今回のコロナの一件でいかに地場産業がその地域の強みになるかわかりました。だからこそ、県としてしっかり農家さんや食品加工製造に関わる方々に衛生面や添加物についてご指導いただき、滋賀県産のものだから安心して食べられると県民が思えるよう、一層努力していただきたいです。また、せっかく県内生産者が頑張っている、販売する店舗のバックアップもないと販路は広がらないと思います。ポップなど搬入業者任せにするのではなく、積極的に関わって欲しいと思います。
- ・食の安全については、消費者と事業者・行政が一体となって推進すべきです。消費者も必要な知識を持ち、常に目を光らせ自ら予防することが大切です。
- ・外食については、食事として提供されるまでの全ての過程が自分の知らないところで行われているので、どこからきた食材をどのように保管してどのように調理されているのかわからないため、なんとなく不安があります。スーパーなどで食材を買う場面では、過去にニュースになった食中毒の事故などを元にお店が対策してくださっていることがわかり、比較的安心です。ただ、最近は新型コロナ感染症のこともあって、包装されていない野菜（特にレタスやキュウリなど、生で食べるもの）はちょっと気になります。
- ・普段、食に関してあまり心配していないが虚偽表示の取り締まりや食中毒発生防止に力を入れて欲しい。
- ・「食の安全」と「おいしさ」は別問題だと思う。無農薬栽培、有機栽培など発信されているが「おいしさ」のアピールに偏っているような気がする。
- ・消費者に届く食品の供給環境は徐々に良くなっていると感じる。生産事業者だけでなく流通事業者の認識も重要です。消費者が知識を蓄え自身で食品を選択することが最も重要です。
- ・一番身近な問題ですから、常に情報収集のアンテナをはって、「食の安全」について関心を持ち続けることが一番重要だと思います。このたびのコロナウイルス感染拡大がきっかけとなり、さらに県民共通の問題として、捉えられるような情報発信を今後も滋賀県にはお願いします。
- ・食品添加物は少ないほうが良い、しかし、全くないと日持ちしないで無駄に捨てることが多い。そのバランスが重要です。輸入食材と国産食材では、規制値が異なり、輸入品には、不安があります。どの食材も産地によらず、安全であることが望まれます。
- ・食品製造業者は、その製造過程において事故があっても必ずしも行政や消費者にすべて報告、開示しているとは思えない。自らの事業を守るためには開示しなくてすむならば開示したくないと思うだろう。監督官庁である担当部署はしっかり観察、監督して市民に影響のないように努めてほしい。
- ・なるべく信頼できる食物を買い、自分で調理するように心がけてます。しかし、毎日となると大変なので、出来合いのものも利用しています。
- ・食品表示は見やすくする努力とは裏腹に、表示内容に関して改正される都度、複雑化してきており、見ただけで直感的な認識のしやすさとは程遠いものになってきていると感じる。勘違いして理解しているケースは少なくないと思われる。
- ・コロナ禍以降食品に対しても様々な情報が流れ神経質になっています。果物、野菜など山積みで売られているものは誰が触っているかわからないから感染リスクが高いとか、買い物（商品）はすぐに家に入れられないほうがよいとか…食品そのものより根拠のない食の安全に関する話に冷静にとしながらいながらも心は右往左往しています。