

## 「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。

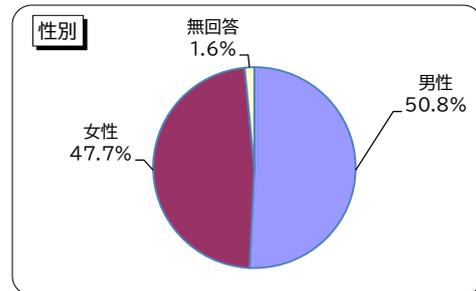
なお、このアンケートは、県民の皆様意識の推移も参考とさせていただいておりますので、平成17年度より継続して実施しています。

- ★ 実施時期:令和6年6月
  - ★ 対象者:県政モニター 300人
  - ★ 回答数:256人(回収率:85.3%)
  - ★ 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】

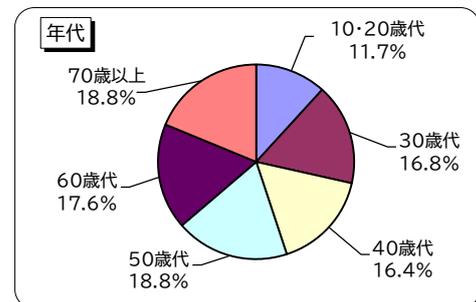
#### ◆性別

項目	人数(人)	割合
男性	130	50.8%
女性	122	47.7%
無回答	4	1.6%
合計	256	100.0%



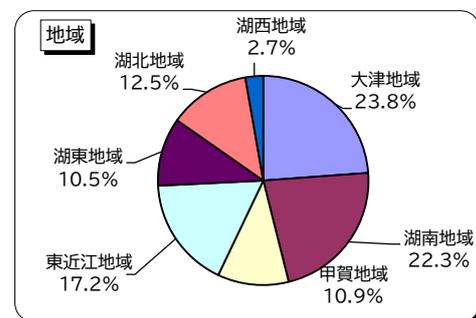
#### ◆年代

項目	人数(人)	割合
10・20歳代	30	11.7%
30歳代	43	16.8%
40歳代	42	16.4%
50歳代	48	18.8%
60歳代	45	17.6%
70歳以上	48	18.8%
合計	256	100.0%



#### ◆地域

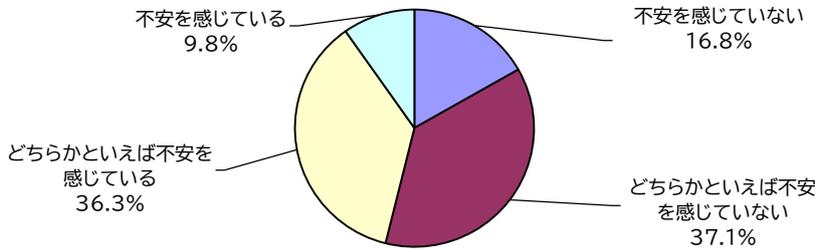
項目	人数(人)	割合
大津地域	61	23.8%
湖南地域	57	22.3%
甲賀地域	28	10.9%
東近江地域	44	17.2%
湖東地域	27	10.5%
湖北地域	32	12.5%
湖西地域	7	2.7%
合計	256	100.0%



問1 あなたは日常生活で、食品の安全性について不安を感じていますか。(n=256)

項目	人数(人)	割合
不安を感じていない	43	16.8%
どちらかといえば不安を感じていない	95	37.1%
どちらかといえば不安を感じている	93	36.3%
不安を感じている	25	9.8%
合計	256	100.0%

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



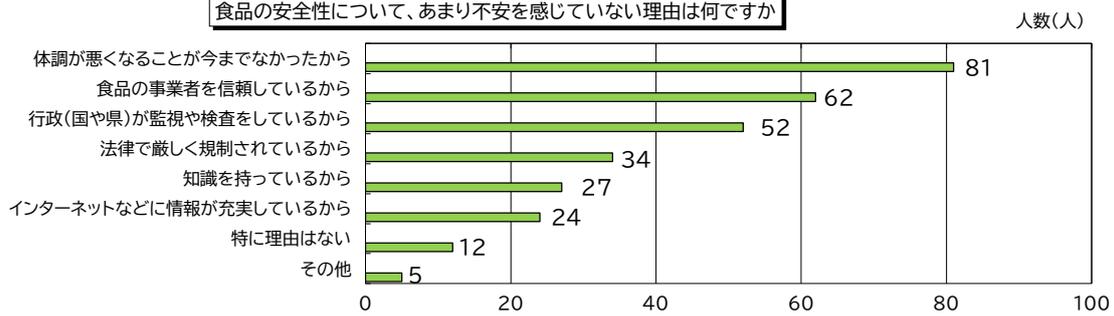
【問1で「不安を感じていない」または「どちらかといえば不安を感じていない」と回答された方におたずねします。】

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。

(「特に理由はない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも可。n=138)

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	81	58.7%
食品の事業者を信頼しているから	62	44.9%
行政(国や県)が監視や検査をしているから	52	37.7%
法律で厳しく規制されているから	34	24.6%
知識を持っているから	27	19.6%
インターネットなどに情報が充実しているから	24	17.4%
特に理由はない	12	8.7%
その他	5	3.6%

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

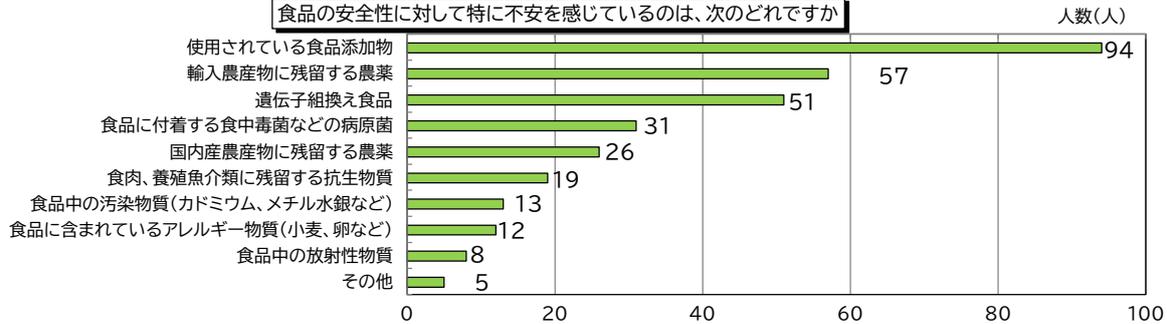


【問1で「どちらかといえば不安を感じている」または「不安を感じている」と回答された方におたずねします。】

問3 食品の安全性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=118)

項目	人数(人)	割合
使用されている食品添加物	94	79.7%
輸入農産物に残留する農薬	57	48.3%
遺伝子組換え食品	51	43.2%
食品に付着する食中毒菌などの病原菌	31	26.3%
国内産農産物に残留する農薬	26	22.0%
食肉、養殖魚介類に残留する抗生物質	19	16.1%
食品中の汚染物質(カドミウム、メチル水銀など)	13	11.0%
食品に含まれているアレルギー物質(小麦、卵など)	12	10.2%
食品中の放射性物質	8	6.8%
その他	5	4.2%

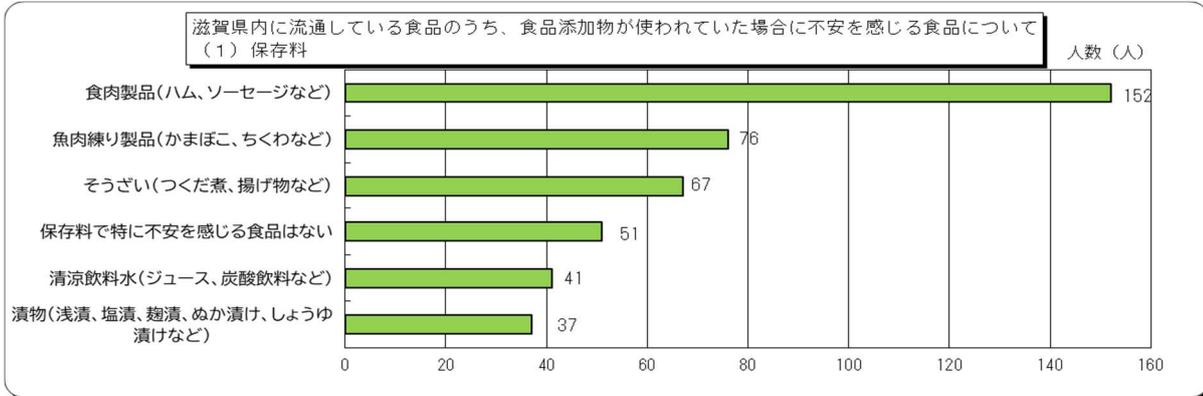
食品の安全性に対して特に不安を感じているのは、次のどれですか



問4 次の(1)～(3)の項目について、滋賀県内に流通している食品のうち、食品添加物が使われていた場合に不安を感じる食品について該当するものを選択してください。(各項目回答チェックは2つまで。n=256)

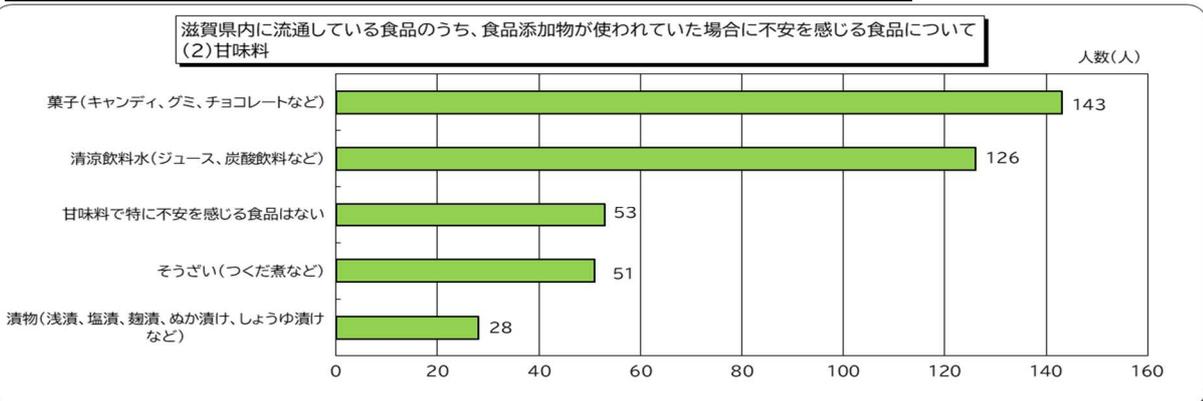
(1)保存料

項目	人数(人)	割合
食肉製品(ハム、ソーセージなど)	152	59.4%
魚肉練り製品(かまぼこ、ちくわなど)	76	29.7%
そうざい(つくだ煮、揚げ物など)	67	26.2%
保存料で特に不安を感じる食品はない	51	19.9%
清涼飲料水(ジュース、炭酸飲料など)	41	16.0%
漬物(浅漬、塩漬、麹漬、ぬか漬、しょうゆ漬けなど)	37	14.5%



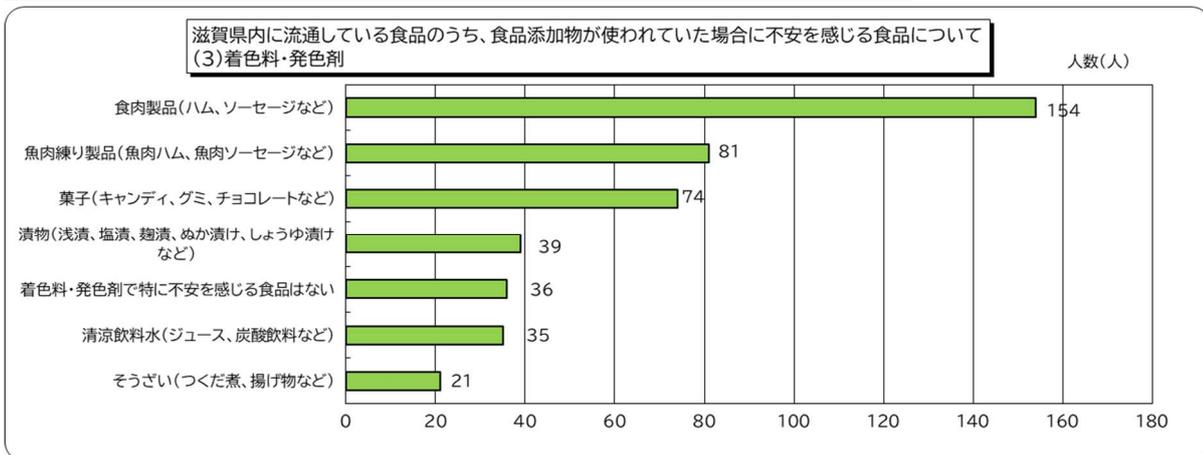
(2)甘味料

項目	人数(人)	割合
菓子(キャンディ、グミ、チョコレートなど)	143	55.9%
清涼飲料水(ジュース、炭酸飲料など)	126	49.2%
甘味料で特に不安を感じる食品はない	53	20.7%
そうざい(つくだ煮など)	51	19.9%
漬物(浅漬、塩漬、麹漬、ぬか漬、しょうゆ漬けなど)	28	10.9%



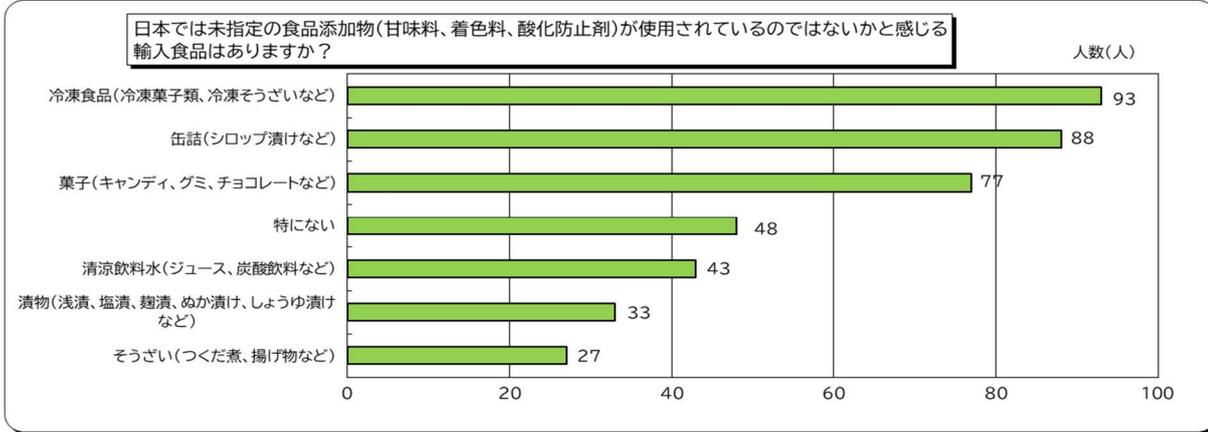
(3)着色料・発色剤

項目	人数(人)	割合
食肉製品(ハム、ソーセージなど)	154	60.2%
魚肉練り製品(魚肉ハム、魚肉ソーセージなど)	81	31.6%
菓子(キャンディ、グミ、チョコレートなど)	74	28.9%
漬物(浅漬、塩漬、麹漬、ぬか漬、しょうゆ漬けなど)	39	15.2%
着色料・発色剤で特に不安を感じる食品はない	36	14.1%
清涼飲料水(ジュース、炭酸飲料など)	35	13.7%
そうざい(つくだ煮、揚げ物など)	21	8.2%



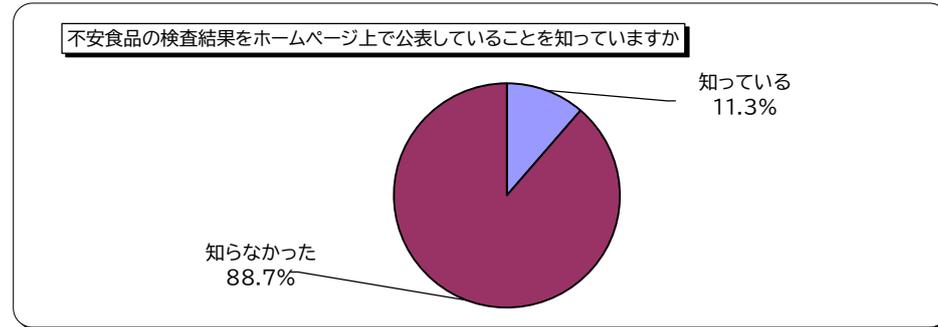
問5 日本では未指定の食品添加物(甘味料、着色料、酸化防止剤)が使用されているのではないかと感じる輸入食品はありますか。  
 (「特にない」を選択した場合を除き、回答チェックは2つまで。n=256)

項目	人数(人)	割合
冷凍食品(冷凍菓子類、冷凍そうざいなど)	93	36.3%
缶詰(シロップ漬けなど)	88	34.4%
菓子(キャンディ、グミ、チョコレートなど)	77	30.1%
特にない	48	18.8%
清涼飲料水(ジュース、炭酸飲料など)	43	16.8%
漬物(浅漬、塩漬、麹漬、ぬか漬け、しょうゆ漬けなど)	33	12.9%
そうざい(つくだ煮、揚げ物など)	27	10.5%



問6 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、令和5年度に実施した結果については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=256)

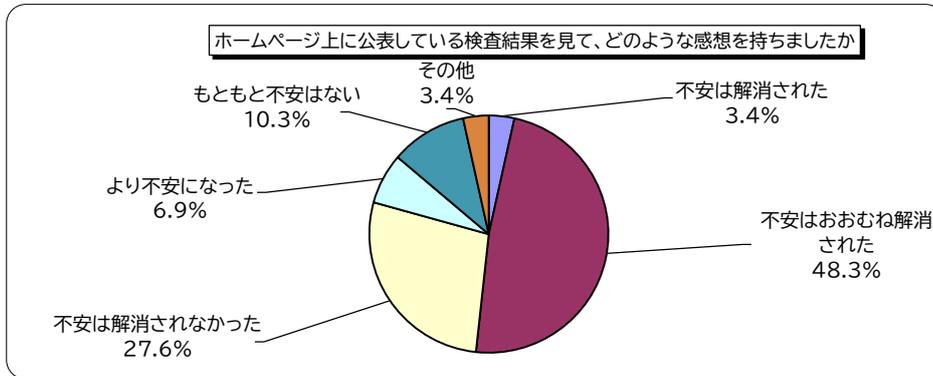
項目	人数(人)	割合
知っている	29	11.3%
知らなかった(このアンケートで初めて知った)	227	88.7%
合計	256	100.0%



【問6で「知っている」と回答された方におたずねします。】

問7 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。(n=29)

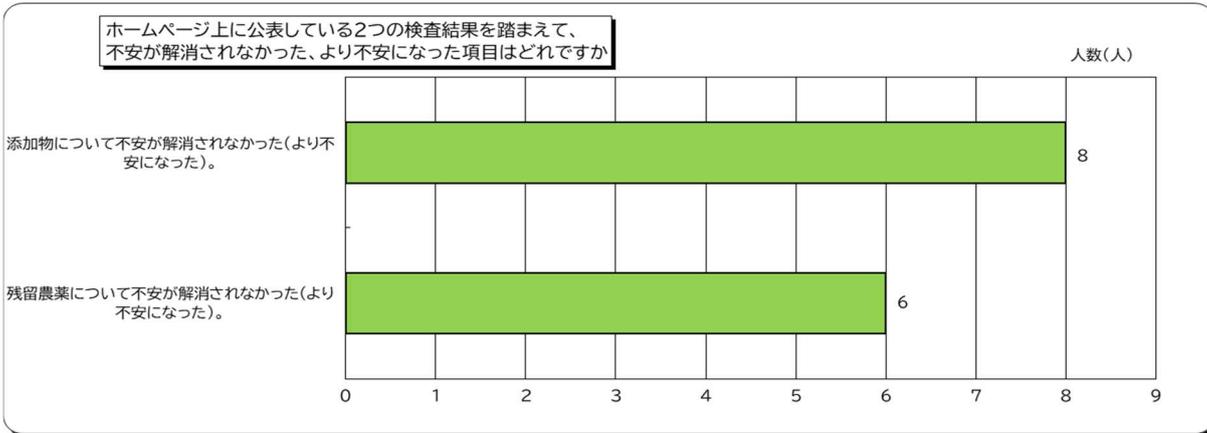
項目	人数(人)	割合
不安は解消された	1	3.4%
不安はおおむね解消された	14	48.3%
不安は解消されなかった	8	27.6%
より不安になった	2	6.9%
もともと不安はない	3	10.3%
その他	1	3.4%
合計	29	100.0%



【問7で「不安は解消されなかった」「より不安になった」と回答された方におたずねします。】

問8 ホームページ上に公表している2つの検査結果(残留農薬、添加物)を踏まえて不安が解消されなかった、より不安になった項目を選択してください(回答チェックはいくつでも、n=10)

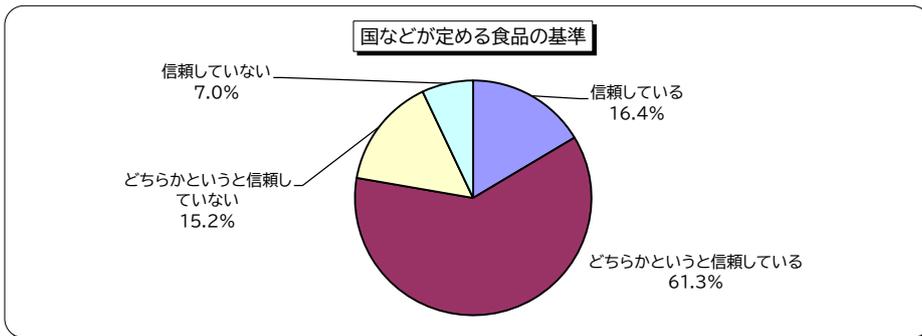
項目	人数(人)	割合
添加物について不安が解消されなかった(より不安になった)。	8	80.0%
残留農薬について不安が解消されなかった(より不安になった)。	6	60.0%



問9 食品にたずさわる関係者に対する信頼感についておたずねします。(回答チェックは各1つ、n=256)

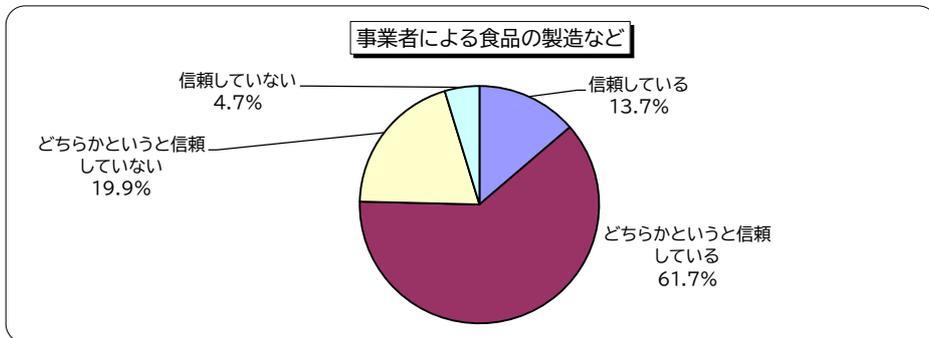
(1)国などが定める食品の基準(食品添加物の使用基準など)について

項目	人数(人)	割合
信頼している	42	16.4%
どちらかという信頼している	157	61.3%
どちらかという信頼していない	39	15.2%
信頼していない	18	7.0%
合計	256	100.0%



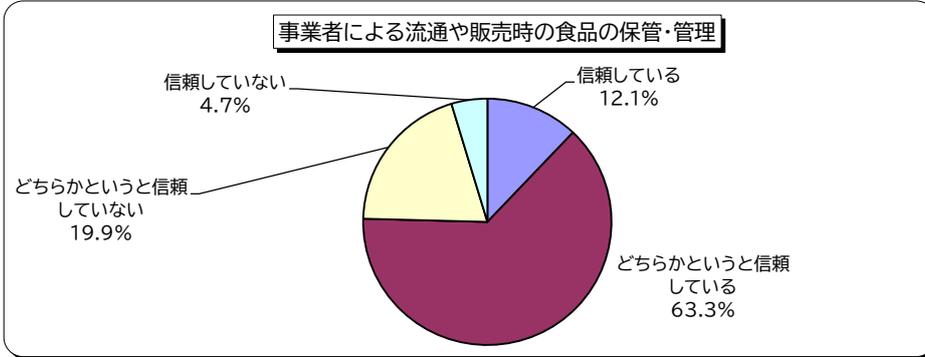
(2)事業者による食品の製造などが適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	35	13.7%
どちらかという信頼している	158	61.7%
どちらかという信頼していない	51	19.9%
信頼していない	12	4.7%
合計	256	100.0%



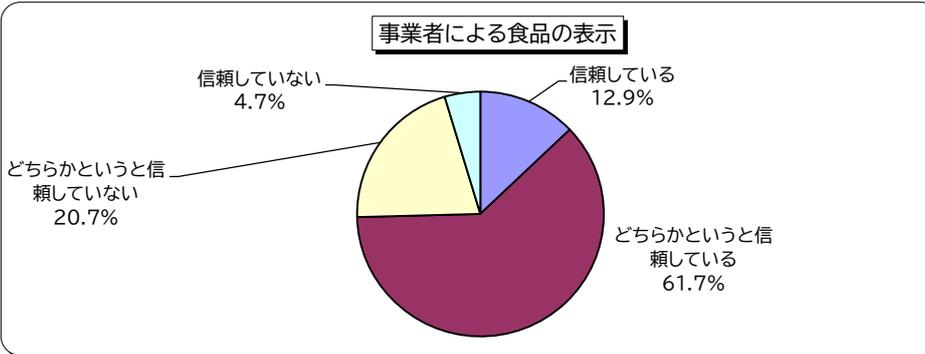
(3)事業者による流通や販売時の食品の保管・管理が適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	31	12.1%
どちらかという信頼している	162	63.3%
どちらかという信頼していない	51	19.9%
信頼していない	12	4.7%
合計	256	100.0%



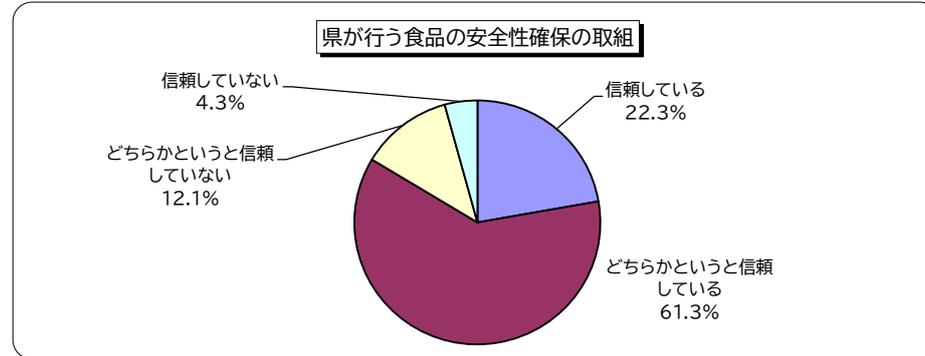
(4)事業者による食品の表示が適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	33	12.9%
どちらかという信頼している	158	61.7%
どちらかという信頼していない	53	20.7%
信頼していない	12	4.7%
合計	256	100.0%



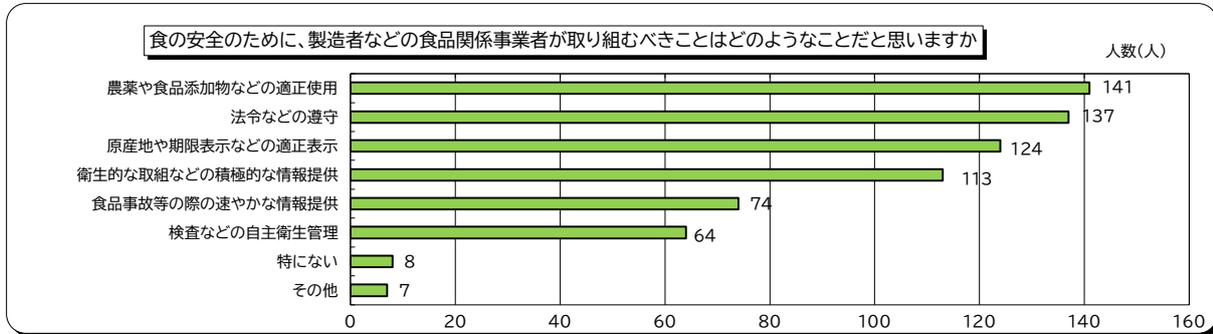
(5)県が行う食品の安全性確保の取組(飲食店などの立入検査や食品の検査等)について

項目	人数(人)	割合
信頼している	57	22.3%
どちらかという信頼している	157	61.3%
どちらかという信頼していない	31	12.1%
信頼していない	11	4.3%
合計	256	100.0%



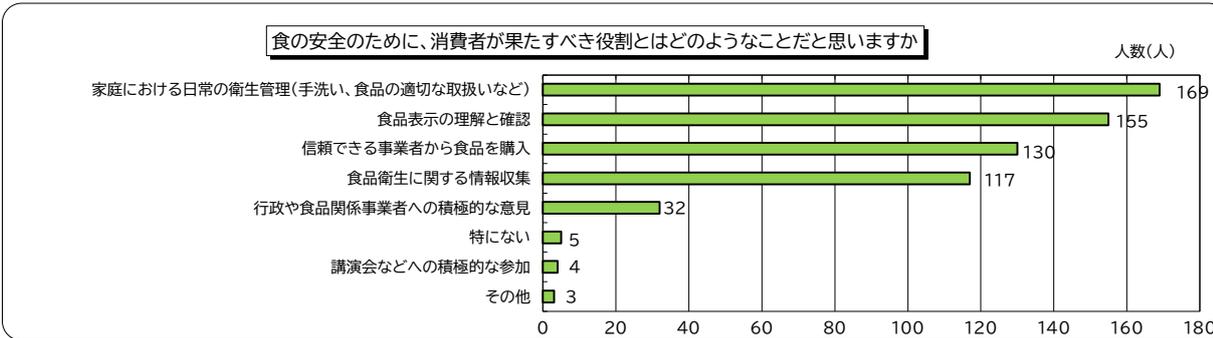
問10 あなたは、食の安全のために、製造者などの食品関係事業者が取り組むべきことは、どのようなことだと思いますか。  
 (「特にない」を選択した場合を除き、回答チェックは3つまで。n=256)

項目	人数(人)	割合
農薬や食品添加物などの適正使用	141	55.1%
法令などの遵守	137	53.5%
原産地や期限表示などの適正表示	124	48.4%
衛生的な取組などの積極的な情報提供	113	44.1%
食品事故等の際の速やかな情報提供	74	28.9%
検査などの自主衛生管理	64	25.0%
特にない	8	3.1%
その他	7	2.7%



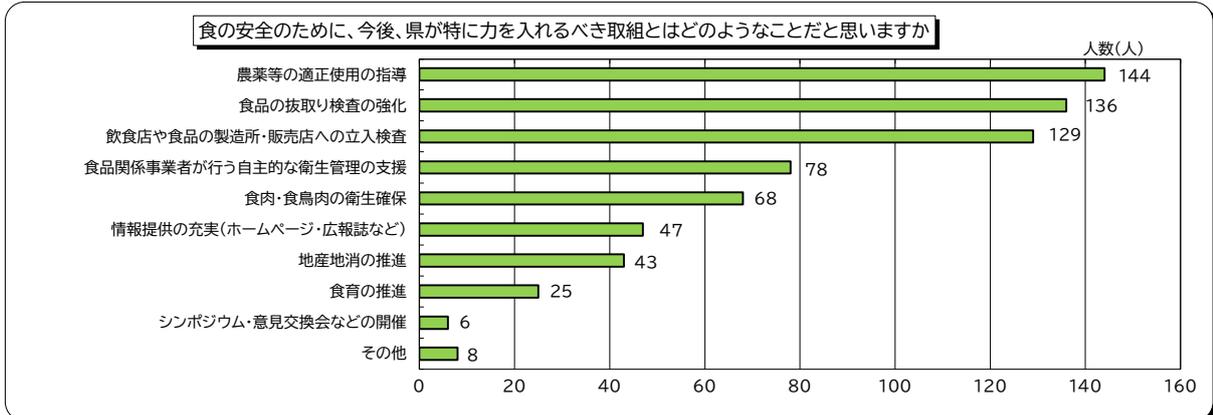
問11 あなたは、食の安全のために、消費者が果たすべき役割とはどのようなことだと思いますか。  
 (「特にない」を選択した場合を除き、回答チェックは3つまで。n=256)

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)	169	66.0%
食品表示の理解と確認	155	60.5%
信頼できる事業者から食品を購入	130	50.8%
食品衛生に関する情報収集	117	45.7%
行政や食品関係事業者への積極的な意見	32	12.5%
特にない	5	2.0%
講演会などへの積極的な参加	4	1.6%
その他	3	1.2%



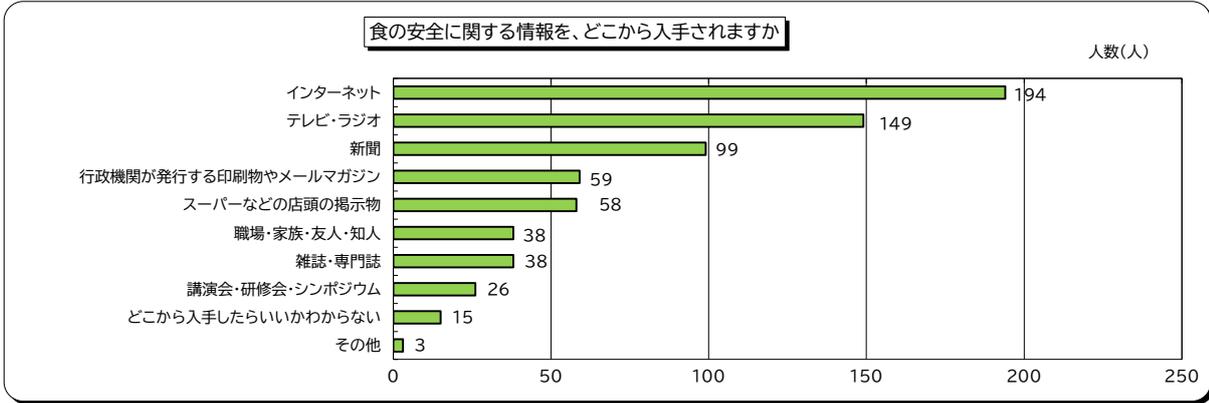
問12 あなたは食の安全のために、今後、県が特に力を入れるべき取組とはどのようなことだと思いますか。(回答チェックは3つまで。n=256)

項目	人数(人)	割合
農薬等の適正使用の指導	144	56.3%
食品の抜き取り検査の強化	136	53.1%
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査	129	50.4%
食品関係事業者が行う自主的な衛生管理の支援	78	30.5%
食肉・食鳥肉の衛生確保	68	26.6%
情報提供の充実(ホームページ・広報誌など)	47	18.4%
地産地消の推進	43	16.8%
食育の推進	25	9.8%
シンポジウム・意見交換会などの開催	6	2.3%
その他	8	3.1%



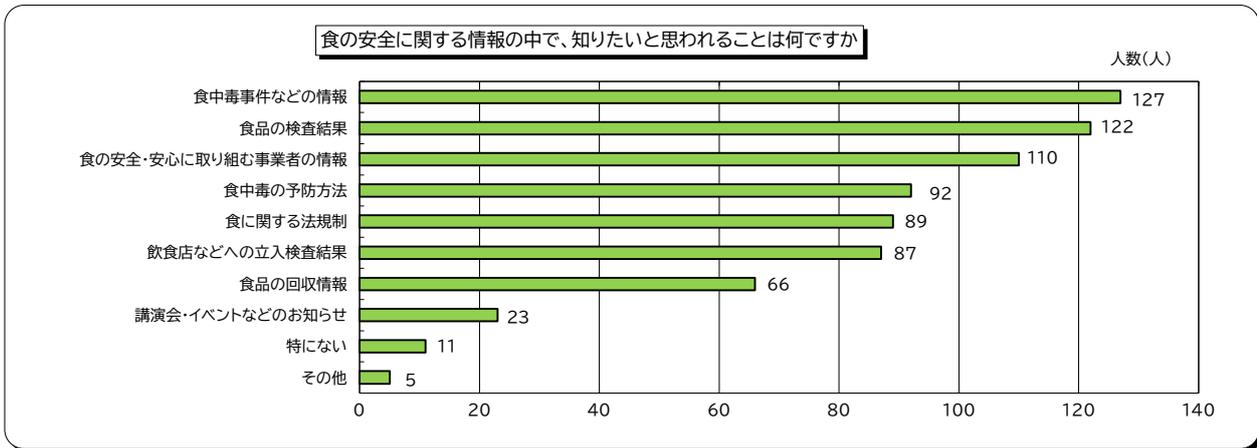
問13 あなたは、食の安全に関する情報を、どこから入手されますか。  
 (「どこから入手したらいいかわからない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも可。n=256)

項目	人数(人)	割合
インターネット	194	75.8%
テレビ・ラジオ	149	58.2%
新聞	99	38.7%
行政機関が発行する印刷物やメールマガジン	59	23.0%
スーパーなどの店頭の掲示物	58	22.7%
職場・家族・友人・知人	38	14.8%
雑誌・専門誌	38	14.8%
講演会・研修会・シンポジウム	26	10.2%
どこから入手したらいいかわからない	15	5.9%
その他	3	1.2%



問14 あなたが、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。  
 (「特にない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも可。n=256)

項目	人数(人)	割合
食中毒事件などの情報	127	49.6%
食品の検査結果	122	47.7%
食の安全・安心に取り組む事業者の情報	110	43.0%
食中毒の予防方法	92	35.9%
食に関する法規制	89	34.8%
飲食店などへの立入検査結果	87	34.0%
食品の回収情報	66	25.8%
講演会・イベントなどのお知らせ	23	9.0%
特にない	11	4.3%
その他	5	2.0%



問15 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。(抜粋)

【主な意見】

- ・製造者や事業者以前に国の安全基準に疑問を持っています。不信感しかありません。
- ・あまりにも添加物、着色料、保存剤などが多すぎると思うので、そのような物に頼らない食べ物を販売できるように、企業には努力をして欲しい！色や香料なんかは見た目や香りは悪くはなるが、必要ないと思います。
- ・外国産の食品は国にもよりますが、信用していないところがあります。出来るだけ、国産をと、こころがけています。
- ・子ども達の事を考えると食品の添加物、残留農薬などの化学物質に関する情報がもっと知りたいと思います。日本の基準では問題ないと言う話はよく聞きますが、他国ではどうなのか、基準が違う場合なぜ違うのかを知りたいと思っています。TVなどの報道ではなく、公平な立場からのデータと基準値のみを知りたいと思います。失礼ながら県でいろいろ分析をしていただいているのを知りませんでした。これからはホームページで確認する機会を増やしたいと思いました。
- ・検査結果の公表の際に、基準値内であっても含有量を公表すべきである。有機フッ素化合物のように基準値が世界で統一されていないものも多く、将来基準が変わることもある。滋賀県は、石鹼運動や環境こだわり農業など安全・安心に取り組んできたので、安全安心県宣言をして、滋賀の食品関連業界を挙げて安全安心を高め、これを滋養発食品の価値にしてはどうか。今の食の安全は、農薬や抗生物質や化学色素などを基準値で管理しているが、将来の安全安心目標(例えば無農薬等)も議論するべきであり、県内の大学などとフォーラムを作ることを提案します。
- ・一部の企業や結果的にいつも通りの法令順守ができなくなった企業により、食品の安全が脅かされる。これを防ぐ為に、第一は、行政によって、食の安全を守らない業者を、出さない・出来るだけ早く察知する事が重要です。その為には、場合によっては、AIも活用し、変化の激しい個々の業態・企業の経営等にも目配りし、食の安全を脅かす様な事態を事前に想定し、対策を立案する事が必要と思います。又、第2として、消費者が提供される商品を良きものと鵜呑みにせず、自分自身で食の安全性を判断できる事大事だと思います。
- ・専門用語の理解度。外国との規制の違い。真の安全とは何か。有機栽培や自然農法が本当に安全なのか？
- ・原材料の産地や遺伝子組み換え商品の表示があいまいで分かりにくい。消費者が自分で選択ができるように添加物や産地(せめて外国か日本か)の表示について消費者にきちんと伝わるようにしてほしい。
- ・自分が食べているものが、本当に安全なのか自信をもてずに食べている事が多い。
- ・食添加物の更なる詳しい説明。ソルビトールとか増粘剤とかよくわからない。ほかにたくさんある。テレビとかで日常的に接する機会が増えればいい。
- ・地域の特産物を使った惣菜やお菓子などを食べたいけれど、添加物が多く使われているため購入することができないことがよくあります。たとえ基準をクリアしていたとしても、添加物が使用されている時点で買うのをやめます。子育てをしている大人からは、農薬や肥料、薬に頼らない食材を求める声を多く聞きます。本当に安心安全な地元の食材や食品を、気軽にスーパーで買うことができ、子どもたちと一緒に食べたいと常に思っています。
- ・国産と書いてあっても全く信じられない。今はどこで誰がどんなふうにつくったものかわからない。家の畑で採れたものでも除草剤の影響がないか心配だ。自分が何を食べているのか怖くなる。
- ・20年程前から、中国や東南アジアからの輸入食品の安全性が少しずつ良くなってきているように思います。これは日本の当局の検査体制が厳しいこともあって、輸出国側の品質や安全に対する捉え方・考え方に向上が見られることが影響しているからだと思います。食料自給率の極めて低い我が国にあっては、海外からの輸入食品の安全性の確保は、日本国民の死活に関わる重要な課題です。国による税関検査も大事ですが、都道府県での小売り市場での検査も非常に大事なチェックポイントかと思っています。今後も国は国、都道府県は都道府県のそれぞれの役割分担に従って確実な検査を実施いただいて、食の安全の確保に努めていただきたいと思います。
- ・コロナ下からキッチンカーやテイクアウト、ネット販売などで食料品販売も多くなりました。衛生管理が心配になります。