

「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をお聞きし、今後の県政（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確認しておりますので、平成17年度より継続しています。

★ 実施時期：平成30年6月

★ 対象者：県政モニター 398人

★ 回答数：347人（回収率 87.2%）

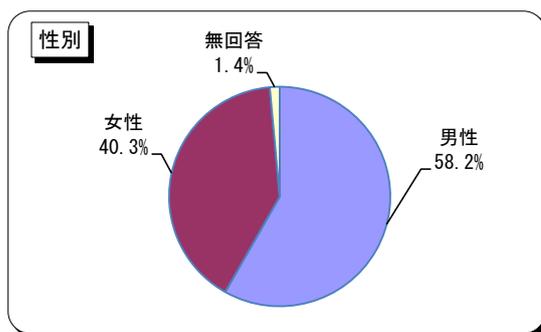
（※四捨五入により割合の合計が100.0%にならない場合があります。）

★ 担当課：健康福祉医療部 生活衛生課

【属性】

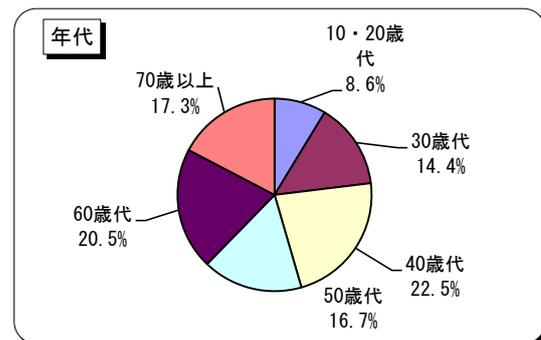
◆性別

項目	人数(人)	割合
男性	202	58.2%
女性	140	40.3%
無回答	5	1.4%
合計	347	100.0%



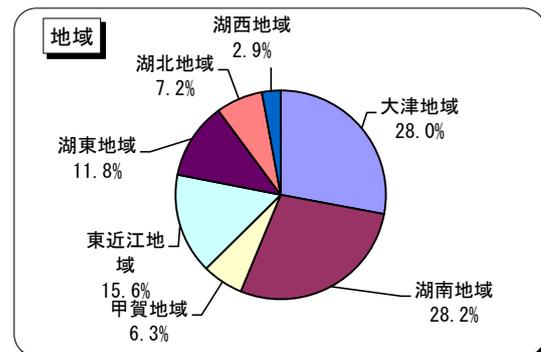
◆年代

項目	人数(人)	割合
10・20歳代	30	8.6%
30歳代	50	14.4%
40歳代	78	22.5%
50歳代	58	16.7%
60歳代	71	20.5%
70歳以上	60	17.3%
合計	347	100.0%



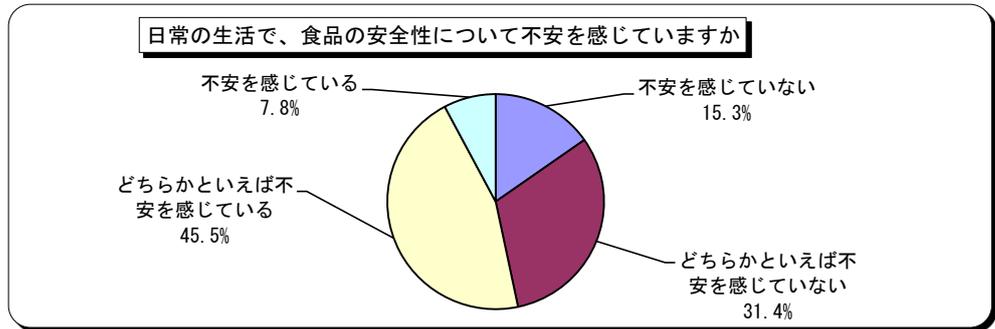
◆地域

項目	人数(人)	割合
大津地域	97	28.0%
湖南地域	98	28.2%
甲賀地域	22	6.3%
東近江地域	54	15.6%
湖東地域	41	11.8%
湖北地域	25	7.2%
湖西地域	10	2.9%
合計	347	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=347）

項目	人数(人)	割合
不安を感じていない	53	15.3%
どちらかといえば不安を感じていない	109	31.4%
どちらかといえば不安を感じている	158	45.5%
不安を感じている	27	7.8%
合計	347	100.0%



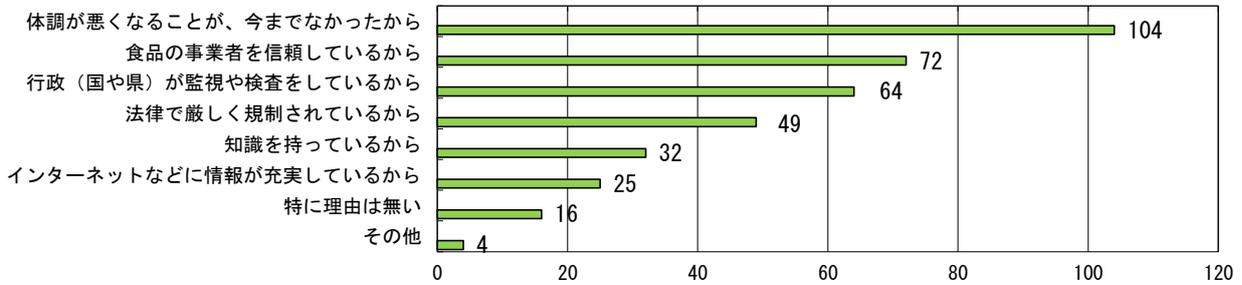
【問1で「1. 不安を感じていない」または「2. どちらかといえば不安を感じていない」と回答された方にお尋ねします。】

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=162）

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	104	64.2%
食品の事業者を信頼しているから	72	44.4%
行政（国や県）が監視や検査をしているから	64	39.5%
法律で厳しく規制されているから	49	30.2%
知識を持っているから	32	19.8%
インターネットなどに情報が充実しているから	25	15.4%
特に理由は無い	16	9.9%
その他	4	2.5%

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

人数(人)



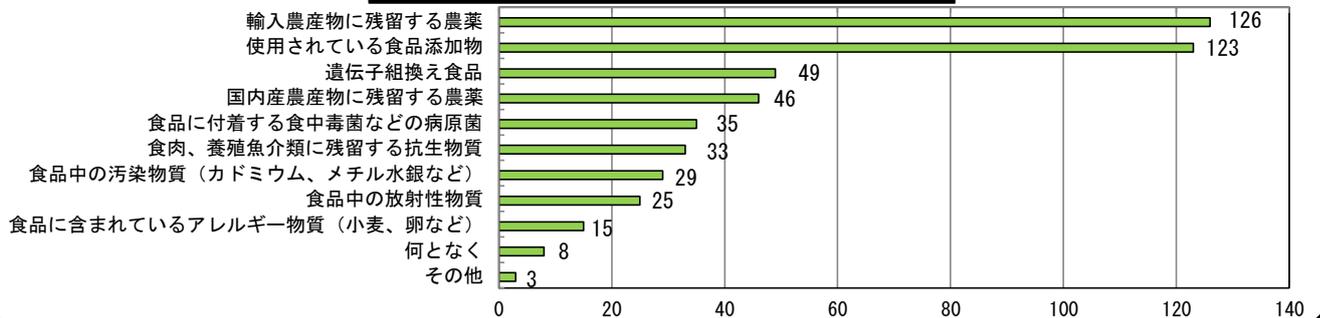
【問1で「3. どちらかといえば不安を感じている」または「4. 不安を感じている」と回答された方にお尋ねします。】

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=185）

項目	人数(人)	割合
輸入農産物に残留する農薬	126	68.1%
使用されている食品添加物	123	66.5%
遺伝子組換え食品	49	26.5%
国内産農産物に残留する農薬	46	24.9%
食品に付着する食中毒菌などの病原菌	35	18.9%
食肉、養殖魚介類に残留する抗生物質	33	17.8%
食品中の汚染物質（カドミウム、メチル水銀など）	29	15.7%
食品中の放射性物質	25	13.5%
食品に含まれているアレルギー物質（小麦、卵など）	15	8.1%
何となく	8	4.3%
その他	3	1.6%

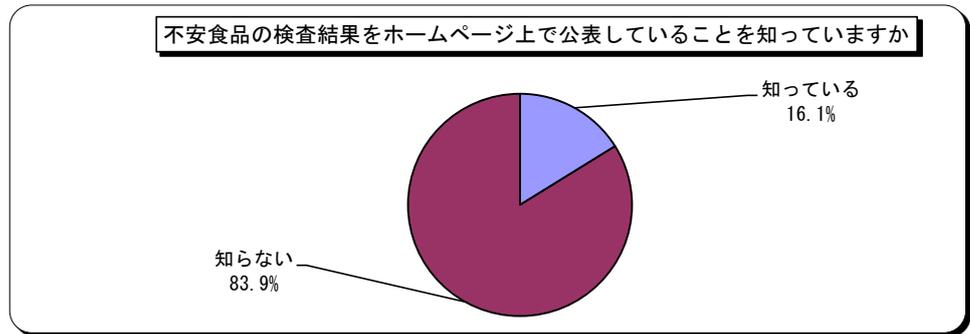
食品に対して特に不安を感じているのは、次のどれですか

人数(人)



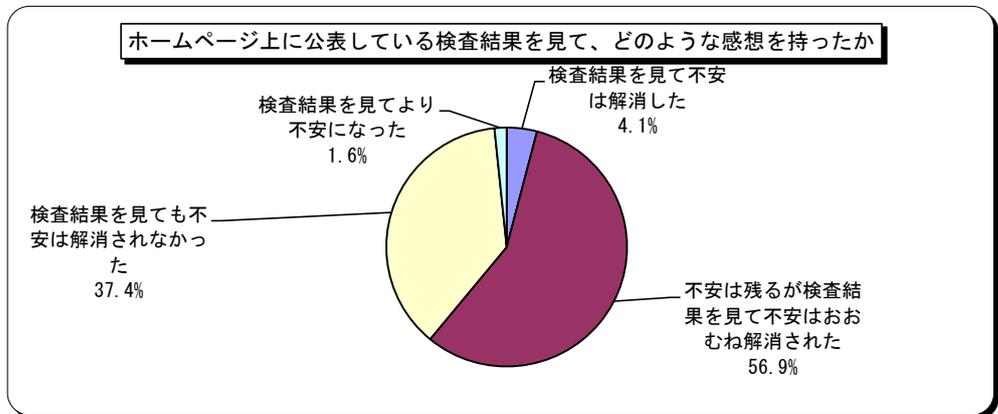
問4 滋賀県では、平成26年度から県政モニターアンケート結果を参考に、「不安を感じている」と回答された割合の高い食品を選んで検査を実施し、その結果をホームページ上に公表しています。このことを知っていますか。(回答チェックは1つだけ。n=347)

項目	人数(人)	割合
知っている	56	16.1%
知らない	291	83.9%
合計	347	100.0%



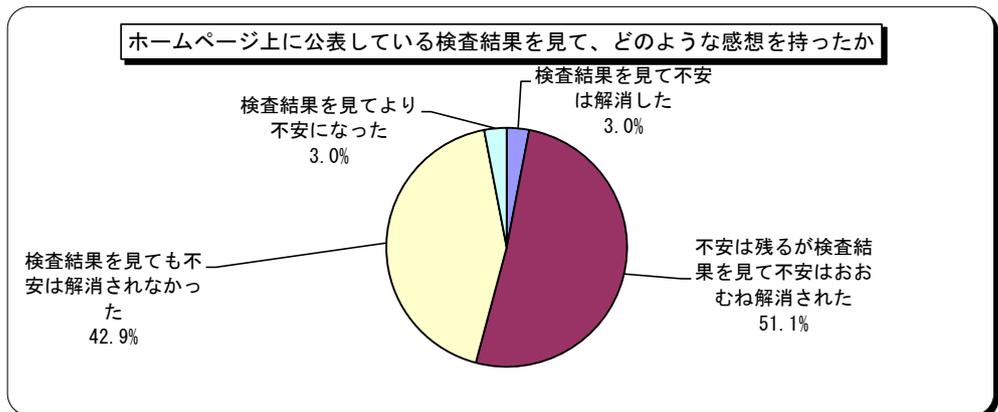
問5 ホームページ上に公表している食品の検査結果をご覧になって、どのような感想を持たれましたか。
【問3で、「3. 使用されている食品添加物」を選ばれた方にお尋ねします。(回答チェックは1つだけ。n=123)】

項目	人数(人)	割合
検査結果を見て不安は解消した	5	4.1%
不安は残るが検査結果を見て不安はおおむね解消された	70	56.9%
検査結果を見ても不安は解消されなかった	46	37.4%
検査結果を見てより不安になった	2	1.6%
合計	123	100.0%



【問3で、「4. 国内産農産物に残留する農薬」「5. 輸入農産物に残留する農薬」を選ばれた方にお尋ねします。
(回答チェックは1つだけ。n=172)】

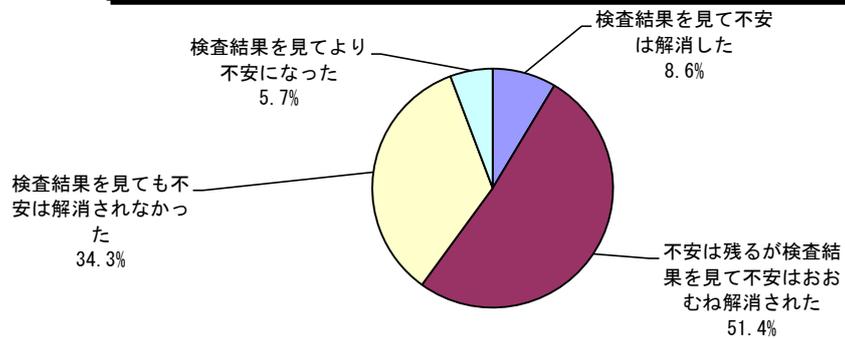
項目	人数(人)	割合
検査結果を見て不安は解消した	4	3.0%
不安は残るが検査結果を見て不安はおおむね解消された	68	51.1%
検査結果を見ても不安は解消されなかった	57	42.9%
検査結果を見てより不安になった	4	3.0%
合計	133	100.0%



【問3で「6. 食品に付着する食中毒菌などの病原菌」選んだ方にお尋ねします。(回答チェックは1つだけ。 n=35)】

項目	人数(人)	割合
検査結果を見て不安は解消した	3	8.6%
不安は残るが検査結果を見て不安はおおむね解消された	18	51.4%
検査結果を見ても不安は解消されなかった	12	34.3%
検査結果を見てより不安になった	2	5.7%
合計	35	100.0%

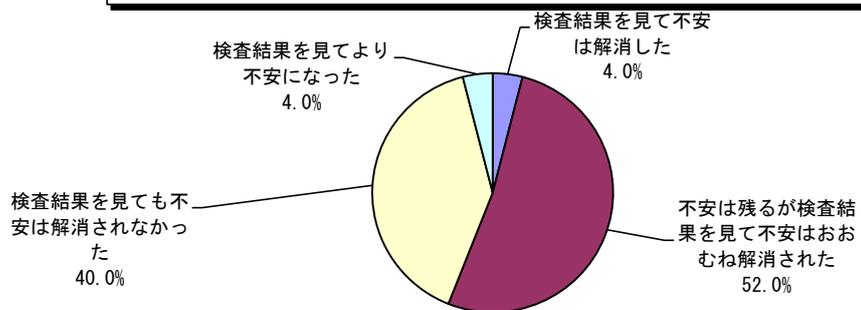
ホームページ上に公表している検査結果を見て、どのような感想を持ったか



【問3で「8. 食品中の放射性物質」を選ばれた方にお尋ねします。(回答チェックは1つだけ。 n=25)】

項目	人数(人)	割合
検査結果を見て不安は解消した	1	4.0%
不安は残るが検査結果を見て不安はおおむね解消された	13	52.0%
検査結果を見ても不安は解消されなかった	10	40.0%
検査結果を見てより不安になった	1	4.0%
合計	25	100.0%

ホームページ上に公表している検査結果を見て、どのような感想を持ったか

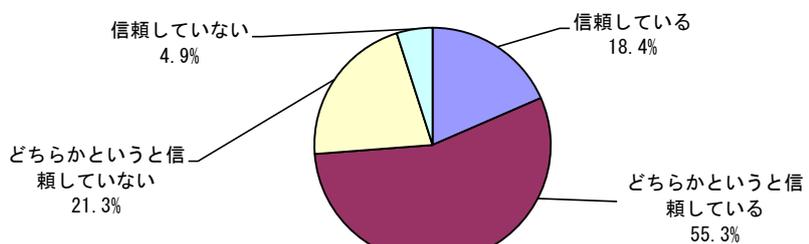


問6 食品にたずさわる関係者等に対する信頼感についてお尋ねします。(回答チェックは各1つ。n=347)

(1) 国などが定める基準(放射性物質の基準、食品添加物の使用基準など)について

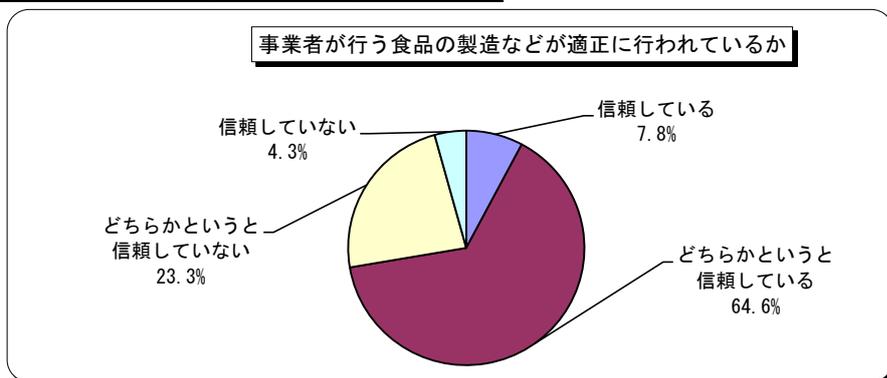
項目	人数(人)	割合
信頼している	64	18.4%
どちらかという信頼している	192	55.3%
どちらかという信頼していない	74	21.3%
信頼していない	17	4.9%
合計	347	100.0%

国などが定める基準



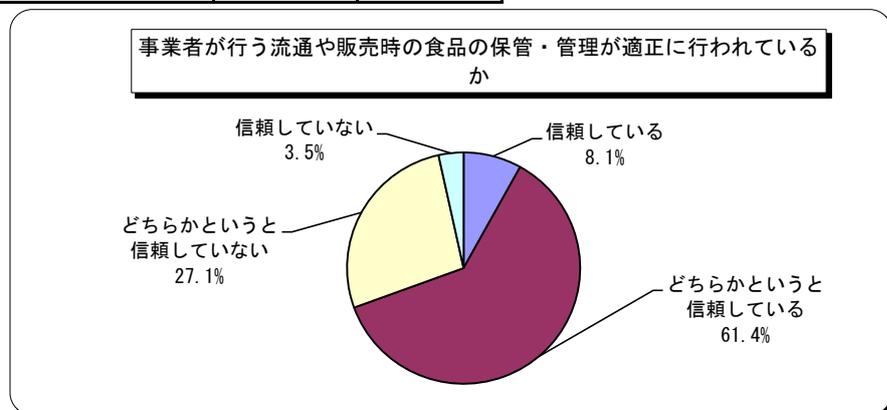
(2) 事業者が行う食品の製造などが適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	27	7.8%
どちらかという信頼している	224	64.6%
どちらかという信頼していない	81	23.3%
信頼していない	15	4.3%
合計	347	100.0%



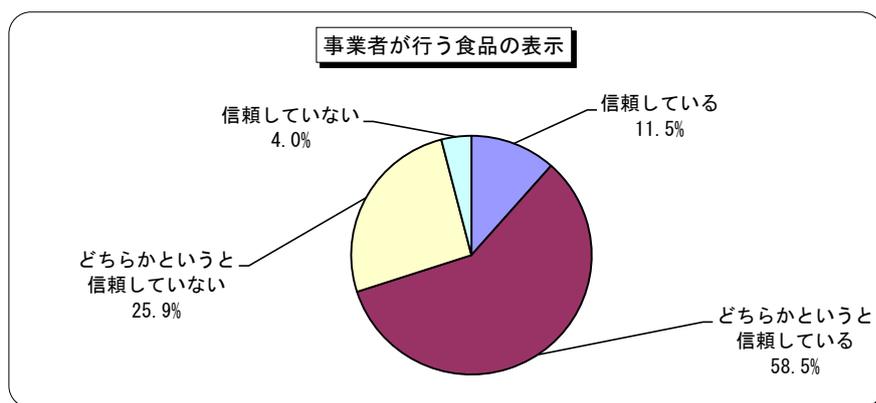
(3) 事業者が行う流通や販売時の食品の保管・管理が適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	28	8.1%
どちらかという信頼している	213	61.4%
どちらかという信頼していない	94	27.1%
信頼していない	12	3.5%
合計	347	100.0%



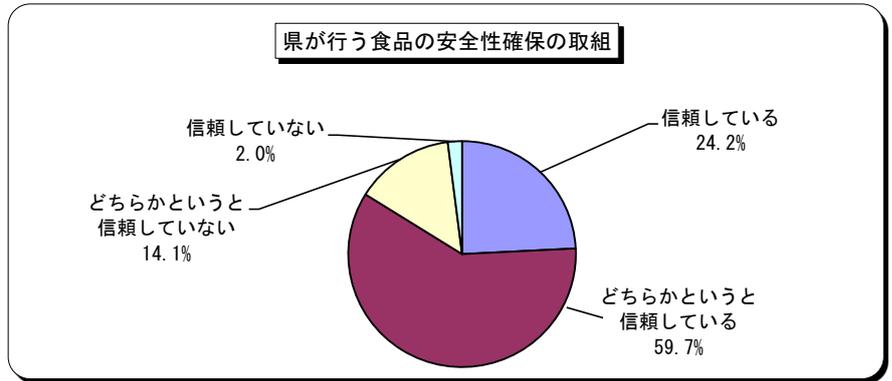
(4) 事業者が行う食品の表示について

項目	人数(人)	割合
信頼している	40	11.5%
どちらかという信頼している	203	58.5%
どちらかという信頼していない	90	25.9%
信頼していない	14	4.0%
合計	347	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	84	24.2%
どちらかという信頼している	207	59.7%
どちらかという信頼していない	49	14.1%
信頼していない	7	2.0%
合計	347	100.0%



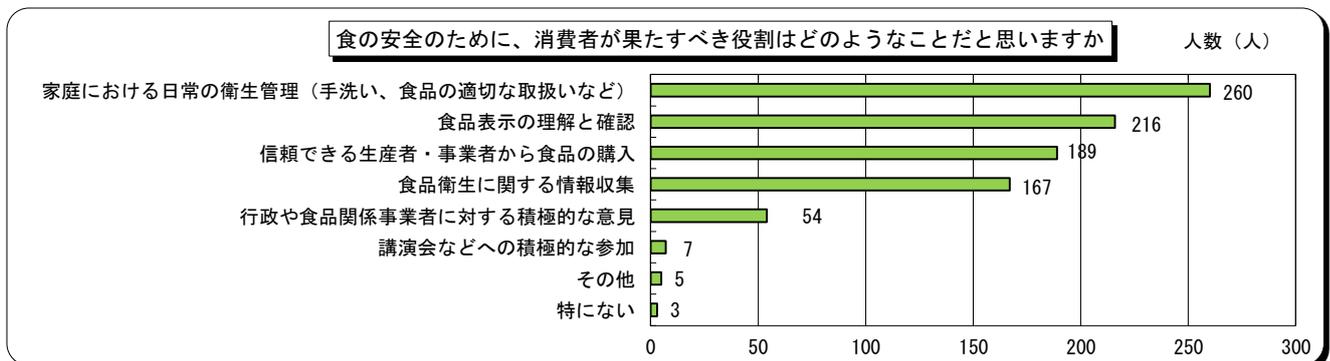
問7 食の安全のために、製造者などの食品関係事業者が取り組むべきことは、どのようなことだと思いますか？
（回答チェックは3つまで。n=347）

項目	人数（人）	割合
法令などの遵守	218	62.8%
原産地や期限表示などの適正な食品表示	184	53.0%
農薬や食品添加物などの適正使用	174	50.1%
積極的な情報提供	158	45.5%
検査などの自主衛生管理	109	31.4%
食品事故等の際の速やかな情報提供	96	27.7%
その他	9	2.6%
特にない	4	1.2%



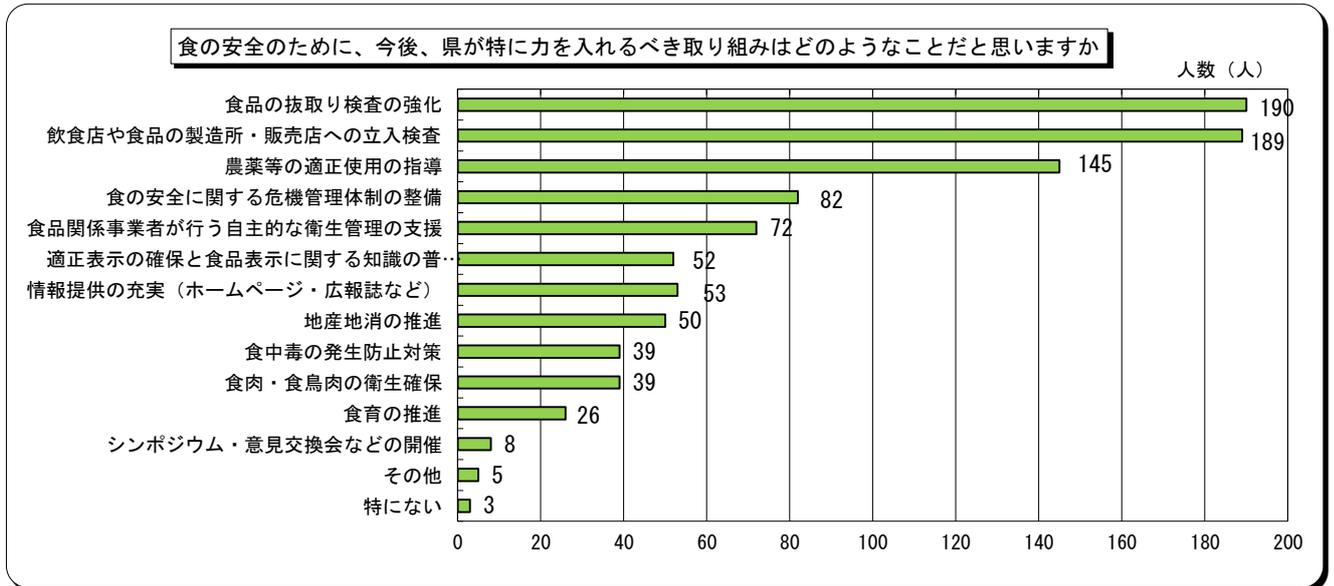
問8 食の安全のために、消費者が果たすべき役割はどのようなことだと思いますか？（回答チェックは3つまで。n=347）

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）	260	74.9%
食品表示の理解と確認	216	62.2%
信頼できる生産者・事業者から食品の購入	189	54.5%
食品衛生に関する情報収集	167	48.1%
行政や食品関係事業者に対する積極的な意見	54	15.6%
講演会などへの積極的な参加	7	2.0%
その他	5	1.4%
特にない	3	0.9%



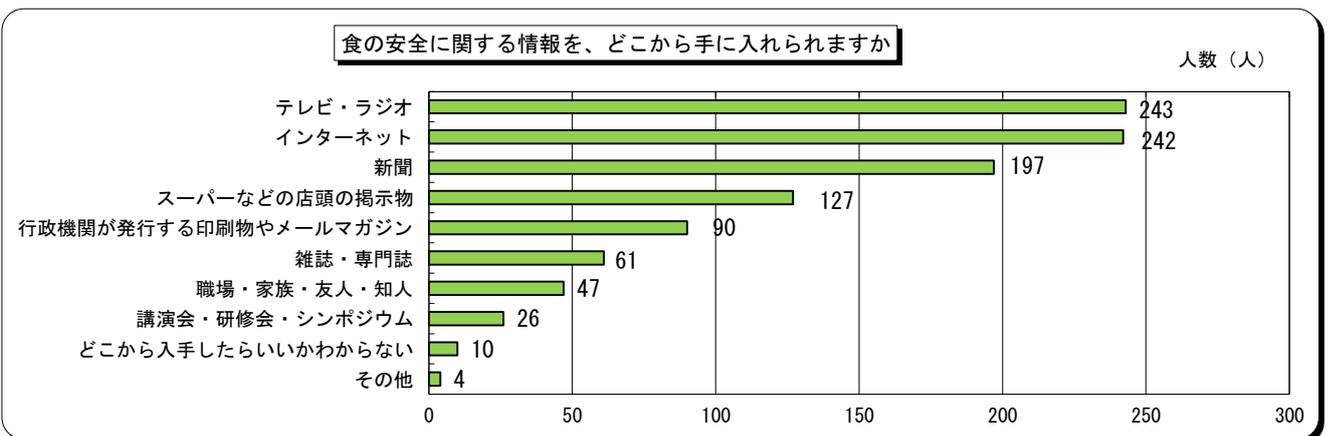
問9 食の安全のために、今後、県が特に力を入れるべき取り組みはどのようなことだと思いますか？（回答チェックは3つまで。n=347）

項目	人数(人)	割合
食品の抜き取り検査の強化	190	54.8%
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査	189	54.5%
農薬等の適正使用の指導	145	41.8%
食の安全に関する危機管理体制の整備	82	23.6%
食品関係事業者が行う自主的な衛生管理の支援	72	20.7%
適正表示の確保と食品表示に関する知識の普及啓発	52	15.0%
情報提供の充実(ホームページ・広報誌など)	53	15.3%
地産地消の推進	50	14.4%
食中毒の発生防止対策	39	11.2%
食肉・食鳥肉の衛生確保	39	11.2%
食育の推進	26	7.5%
シンポジウム・意見交換会などの開催	8	2.3%
その他	5	1.4%
特にない	3	0.9%



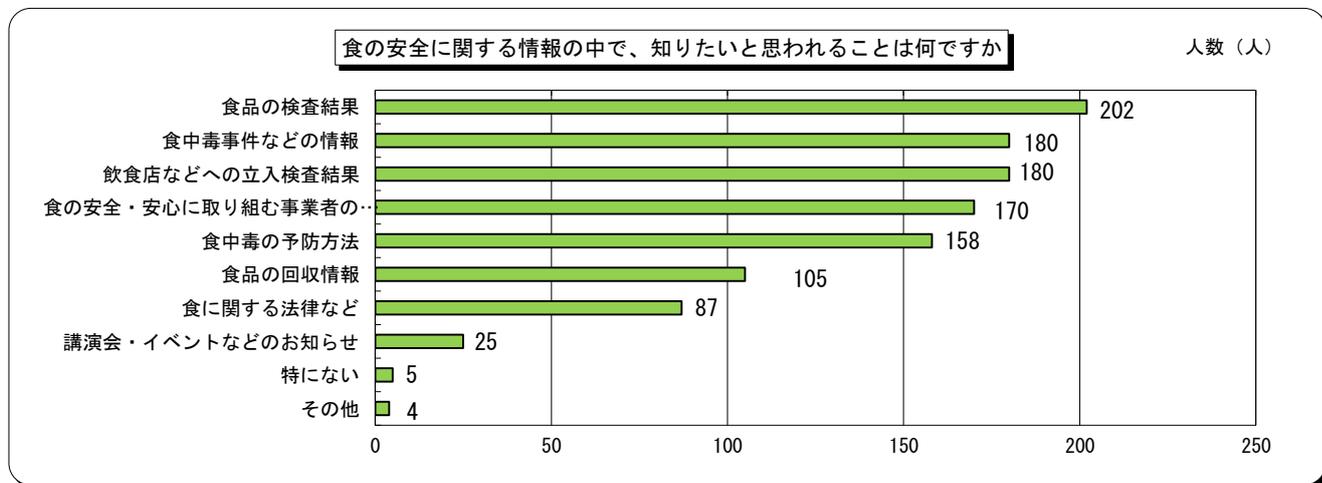
問10 食の安全に関する情報を、どこから手に入られますか？（回答チェックはいくつでも可。n=347）

項目	人数(人)	割合
テレビ・ラジオ	243	70.0%
インターネット	242	69.7%
新聞	197	56.8%
スーパーなどの店頭の掲示物	127	36.6%
行政機関が発行する印刷物やメールマガジン	90	25.9%
雑誌・専門誌	61	17.6%
職場・家族・友人・知人	47	13.5%
講演会・研修会・シンポジウム	26	7.5%
どこから入手したらいいかわからない	10	2.9%
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=347）

項目	人数（人）	割合
食品の検査結果	202	58.2%
食中毒事件などの情報	180	51.9%
飲食店などへの立入検査結果	180	51.9%
食の安全・安心に取り組む事業者の情報	170	49.0%
食中毒の予防方法	158	45.5%
食品の回収情報	105	30.3%
食に関する法律など	87	25.1%
講演会・イベントなどのお知らせ	25	7.2%
特になし	5	1.4%
その他	4	1.2%



問12 あなたが、食の安全性について、日頃感じていることを自由に記述してください。(400字以内)

【主な意見】

- ・WHOや欧州で危険性が指摘されている材料が、日本では一般的に使用されているので、何が正しいのか、ただの消費者には判断ができない。県や自治体レベルで情報を発信してくれると、企業とのしからみが少ない中で発信された情報と思えるので、安心できそう。加工食品を買うときに、材料表示を見ないで買う、という人が多くて驚く。見方がわからない、などという人までいる。義務教育中の食育の差だろう。子供の時に覚えたことは、大人になっても覚えているものだ。親が教えられないのであれば、学校で教えるしかない。知っていて添加物もりもりの食品を選ぶのと、知らないで選ぶのでは、摂取する量や種類が変わってくる。また、インターネットで情報自体は簡単に得られるが、その情報の真偽を判断するためには基本となる知識が必要だ。その基本的な知識をしっかりと身に付けられるよう、教育が進められることを希望します。
- ・製造元や販売者が行うことは身近に感じ易いが、県が行うことは目にするのはあまりなく、見えて来ない。
- ・食品表示に頼り過ぎ。天然だから安心して言うのもどうかと思う。
- ・心身の健康には食の安全が必須であり、安全な食を得るためには、よい商品、信頼できる業者を選択できる能力を持っていないと、長生きできない社会になっていると感じている。
- ・口に入れるものですから安心安全はあたりまえだと思います。が、その全てを消費者がチェックするのは難しく、国や県が管理指導が前提になるかと。
- ・食品の産地偽装、食品のずさんな管理の仕方などが発覚することが度々起こり、食の安全について信頼できない。
- ・私は基本的には、いつも生協で購入して生協そのものを信頼している。スーパー等では地産地消を原則として、滋賀産ものしか購入しない。ただ、心配なのは外食時である。従って、行政は積極的に飲食店や関連業者を立ち入り検査等をして安全に努めて欲しい。
- ・開示情報の信頼性にまだ不安なところがある。
- ・スーパーなどの価格が安い食品について、食の安全性に不安があります。中国産の食品については、残留農薬などまだまだ安心できないのが正直な感想です。
- ・道の駅に農産物を納入している人で農業の知識がほとんどなく野菜の害虫駆除で多量の農薬を使用している。いろいろ聞くと、虫食いの野菜は商品価値が落ちるため多量の農薬を使用しているとの事である。年老いてくると農薬の使用頻度、使用量が書かれた説明書が読みにくい(字が小さい)欠点もあるが、自分用はできるかぎり無農薬で野菜を作り、他人用の売り用は農薬を多量に使用する。なんか、その人の生き方で野菜の安全性が変わる気がする。虫食いのない野菜は特にチェックが必要と感じます。
- ・小さな子供がいるので口にいれても安全なものを出るだけ食べさせたいと思い添加物などは気にして買い物をしています。最近では食パンにもイーストフード不使用など書いてあってなんとなくそれを買っていますがイーストフードがどう体によくないものなのかを理解していなかったりするので自身の勉強が必要だと感じています。
- ・日本人は物事を性善説で考えるところがあり、今までは業者側の自主的な衛生管理を信頼してきた。一方で、昨今取りざたされている製造業を中心とした検査不正事業を見るにつけ、国や自治体が企業側を盲目的に信頼するのではなく、性悪説的な視点からも、適正なチェックを入れることが必要であると考える。
- ・生産者のコストが安すぎるように感じます。消費者として生産者を育成していく義務があると考えます。生産者と消費者は互恵関係にあるようにしていきたいと考えます。
- ・日々の食事のことであり、過度に不安を感じたくないし、過度な不安をあおる報道は好ましくない。正しく理解し、正しく選ぶことが出来るとよい。
- ・食品偽装、虚偽表示、産地偽装など、なくなるはずが無いので、地産地消を促して一次産業を活性化させる事こそ県民にとって有益だと考えます。また、県と企業が手を組んで、県民の為に、食品添加物がより少ない商品とか、減塩、糖質少な目とか、他県に無い食品等、開発、販売したり出来ないだろうか?なんて昼の弁当購入時によく思います。
- ・体内に入るものことなので、人任せにせず、まずは消費者自身が必要な知識を身に付けることが大事。それと単に安いからといって適当に買うのではなく、信頼できる店で購入することも有効かと思う。
- ・県の食品検査を初めて知り、食品の安全性について一定の安心感の高まりを感じた。しかし、輸入冷凍食品他いくつかの品目でここ2、3年検査が行われていないことや過去4年間での検査がすべて基準を満たしていることに若干の不安が残る。最近、週刊誌等が行う外国産食品材料報道などに過敏になりすぎているのかもしれないが、菓子類などの原材料表示について、国産、海外産の区分表示記載がないものが多い。たとえば、ピーナツなどである。なお、近年外食が多くなっているが、飲食店特に多店舗展開する飲食店が使用する食材の原産地調査や食材の含有物・細菌等調査を適宜実施していただく県民の安心感も一層高まると思慮する。
- ・スーパーの総菜コーナーやレストランのサラダバーやドリンクバーなど、客が直接取る場所の衛生管理が気になる。
- ・子どもがおり、気になる情報が充分得られないため、ある程度自己判断で購入しています。県の公表されている情報等、もっとわかるように県民に掲載場所をおしらせしてほしいとかんじました。
- ・個人が製造から販売までを行う店舗の「商品管理」について、危険と不衛生を痛感します。大手企業が卸す生物や加工商品は、ラップ等で衛生管理を施しています。前者の場合の一例ですが、幼児でも手で触れる高さの商品、水槽の生もの食品等はだか食品類は購入後、自宅で加熱等しない出来ない商品の店舗管理に、(ほぼ一日中店舗先に並んでいた残り商品が、閉店近くになるとナイロン袋に詰め込まれパッケージされる。)「雑菌や異物混入防止は?感じない訳にはいられません」行政は改善策等(物価上昇されない旨)をご指導して頂きたく提案します。
- ・食品の安全確保は最優先ではあるが、廃棄されている食品が多いとニュースで知ると心が痛みます。消費期限・賞味期限等を見直し、社会全体で有効利用を促進する事を望みます。他、事業者への検査は、事前連絡性でなく抜き打ち検査法が好ましい。
- ・食品表示義務をより細部まで表示、加工すれば表示しなくてよい原産地表示。ソルビン酸、天ぷら油等の使用基準の国際基準化。まだまだ、危険と思われる添加物が野放しになっているようです。特に中国、アメリカ(国策での輸入品の管理)が未だに改善されていないように思えます。まずは、中国、アメリカの農作物は選択肢から外しています。手近に地産地消の商品を最優先で購入しています。
- ・スーパー等で食材を購入する際には表示等いろいろチェックする割には、外食(レストラン等)では気にせず食べてしまう矛盾を感じています。気にしすぎると何も食べられなくなってしまいうも思、適度に気にしていきたいなあと思います。
- ・原材料の表示について例えば、卵サンドイッチだとたまごサラダが原材料として記入されていて、そのたまごサラダが何で作られているかは不明です。また、加工食品の表示について例えば、そうとう揚げ道納なことが多いので干物でも産地じゃなく最終加工地ががかれていて不明な事が多い。産地の方が重要なような気がしています。
- ・週刊誌では食べてはいけない食品リストも発表されていますが、本当はどうなのでしょう。