

## 「食の安全・安心」についてのアンケート結果

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、平成21年12月に「滋賀県食の安全・安心推進条例」を制定し、県および関係事業者の責務ならびに県民の役割を明らかにするとともに、県が行う施策の基本となる事項などを定めて、食の安全・安心の確保のための取組を進めています。

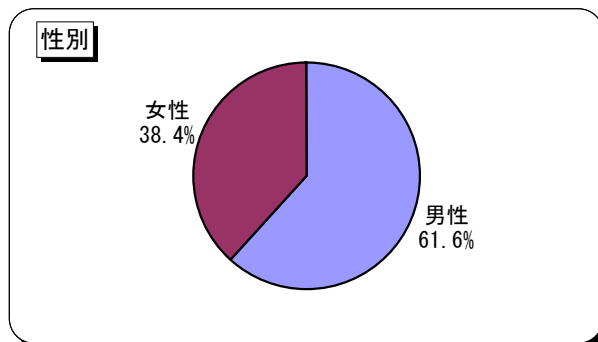
食の安全・安心の確保に関して、皆さんが日頃感じておられることをお聞きし、今後の施策に反映することを目的としてアンケートを実施しました。

- ★ 実施時期：平成25年6月
  - ★ 対象者：県政モニター 399人
  - ★ 回答数：320人（回収率：80.2%）
  - ★ 担当課室：健康福祉部生活衛生課 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】

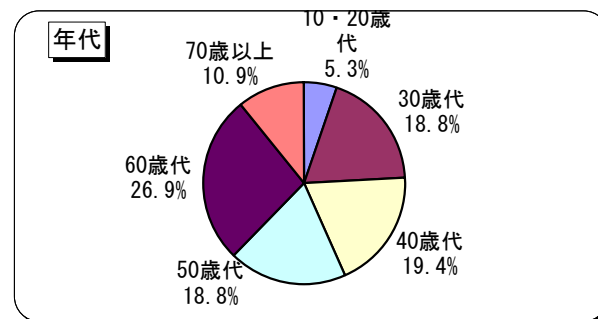
#### ◆性別

項目	人数(人)	割合
男性	197	61.6%
女性	123	38.4%
合計	320	100.0%



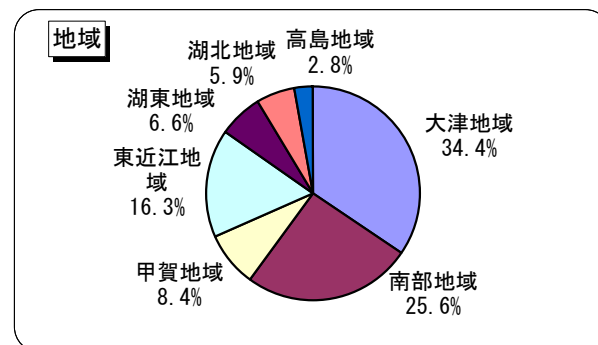
#### ◆年代

項目	人数(人)	割合
10・20歳代	17	5.3%
30歳代	60	18.8%
40歳代	62	19.4%
50歳代	60	18.8%
60歳代	86	26.9%
70歳以上	35	10.9%
合計	320	100.0%



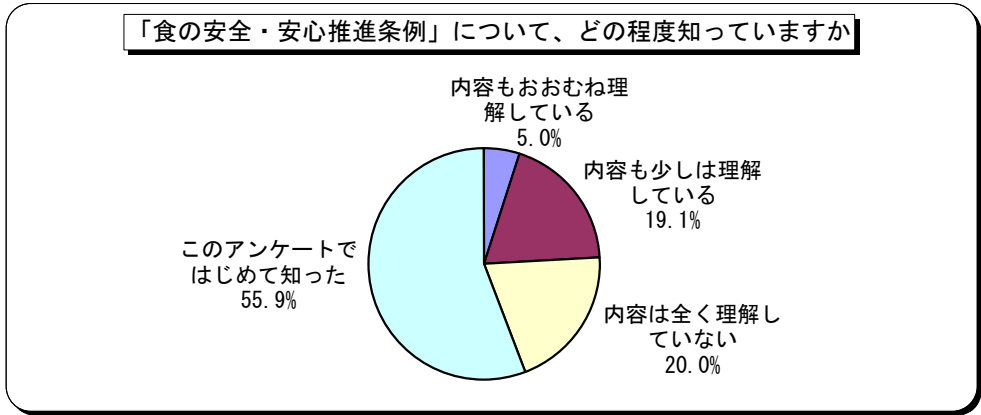
#### ◆地域

項目	人数(人)	割合
大津地域	110	34.4%
南部地域	82	25.6%
甲賀地域	27	8.4%
東近江地域	52	16.3%
湖東地域	21	6.6%
湖北地域	19	5.9%
高島地域	9	2.8%
合計	320	100.0%



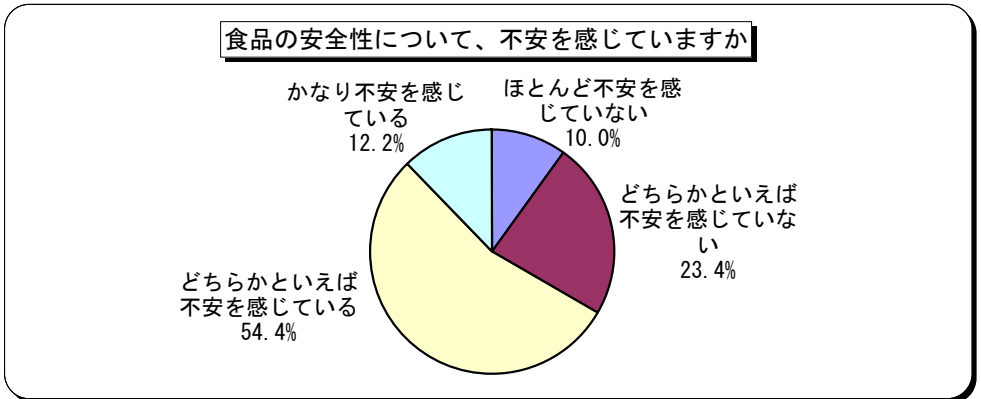
問1 「滋賀県食の安全・安心推進条例」について、どの程度知っていますか。（回答は1つだけ）

項目	人数(人)	割合
内容もおおむね理解している	16	5.0%
内容も少しは理解している	61	19.1%
内容は全く理解していない	64	20.0%
このアンケートではじめて知った	179	55.9%
合計	320	100.0%



問2 食品の安全性について、不安を感じていますか。（回答は1つだけ）

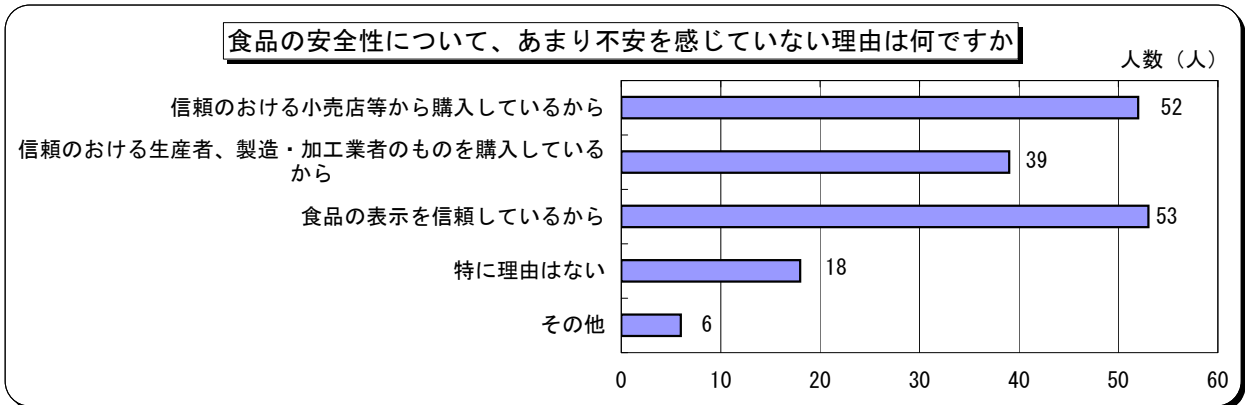
項目	人数(人)	割合
ほとんど不安を感じていない	32	10.0%
どちらかといえば不安を感じていない	75	23.4%
どちらかといえば不安を感じている	174	54.4%
かなり不安を感じている	39	12.2%
合計	320	100.0%



【問2で「ほとんど不安を感じていない」、「どちらかといえば不安を感じていない」を選択された方におたずねします。】

問3 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。（回答はいくつでも可。n=107）

項目	人数(人)	割合
信頼のおける小売店等から購入しているから	52	48.6%
信頼のおける生産者、製造・加工業者のものを購入しているから	39	36.4%
食品の表示を信頼しているから	53	49.5%
特に理由はない	18	16.8%
その他	6	5.6%

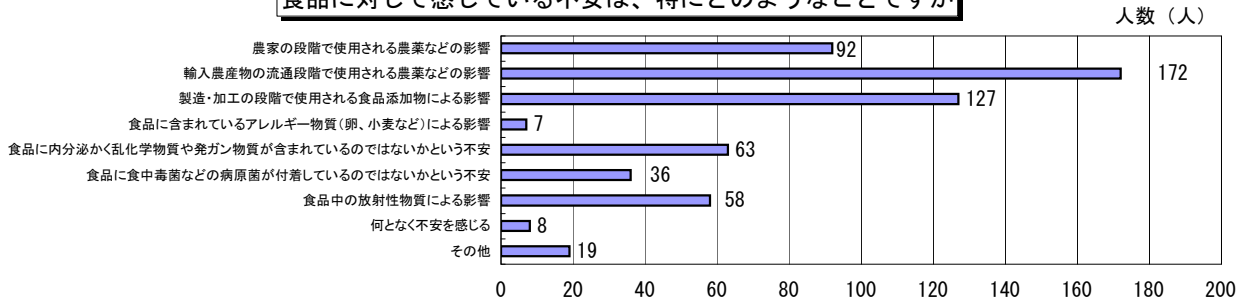


【問2で「どちらかといえば不安を感じている」、「かなり不安を感じている」を選択された方におたずねします。】

問4 食品に対して感じている不安は、特にどのようなことですか。(回答は3つまで。n=213)

項目	人数(人)	割合
農家の段階で使用される農薬などの影響	92	43.2%
輸入農産物の流通段階で使用される農薬などの影響	172	80.8%
製造・加工の段階で使用される食品添加物による影響	127	59.6%
食品に含まれているアレルギー物質(卵、小麦など)による影響	7	3.3%
食品に内分泌かく乱化学物質や発ガン物質が含まれているのではないかと不安	63	29.6%
食品に食中毒菌などの病原菌が付着しているのではないかと不安	36	16.9%
食品中の放射性物質による影響	58	27.2%
何となく不安を感じる	8	3.8%
その他	19	8.9%

食品に対して感じている不安は、特にどのようなことですか

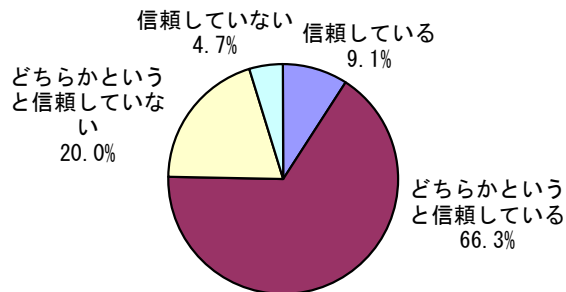


問5 食品にたずさわる関係者等に対する信頼感についてお尋ねします。(いずれも回答は1つだけ)

(1) 安全の確保のために国などが定めている、安全のための規制の基準について

項目	人数(人)	割合
信頼している	29	9.1%
どちらかという信頼している	212	66.3%
どちらかという信頼していない	64	20.0%
信頼していない	15	4.7%
合計	320	100.0%

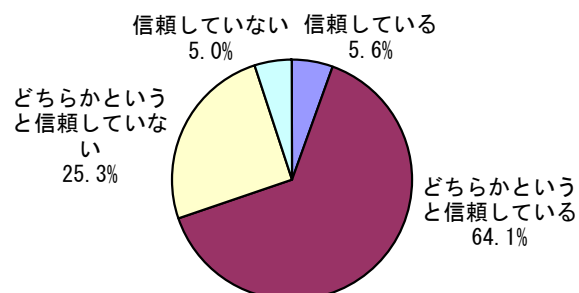
国が定めている安全のための規制の基準



(2) 食品の生産や製造・加工が適正に行われている(基準が守られている)かについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	18	5.6%
どちらかという信頼している	205	64.1%
どちらかという信頼していない	81	25.3%
信頼していない	16	5.0%
合計	320	100.0%

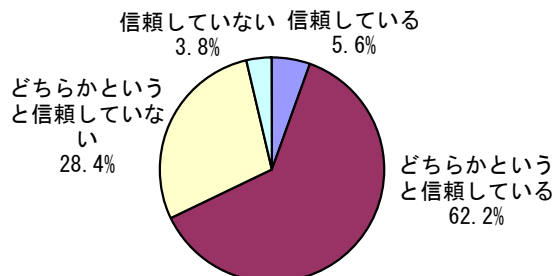
食品の生産や製造・加工が適正に行われているかどうか



(3) 流通や販売の段階で、適切に管理（保管等）がされているかについて

項目	人数（人）	割合
信頼している	18	5.6%
どちらかという信頼している	199	62.2%
どちらかという信頼していない	91	28.4%
信頼していない	12	3.8%
合計	320	100.0%

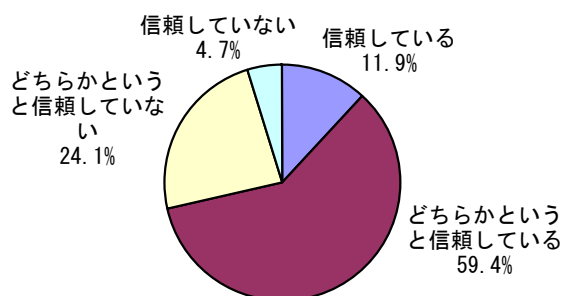
流通や販売の段階で、適正に管理されているかどうか



(4) 食品の表示について

項目	人数（人）	割合
信頼している	38	11.9%
どちらかという信頼している	190	59.4%
どちらかという信頼していない	77	24.1%
信頼していない	15	4.7%
合計	320	100.0%

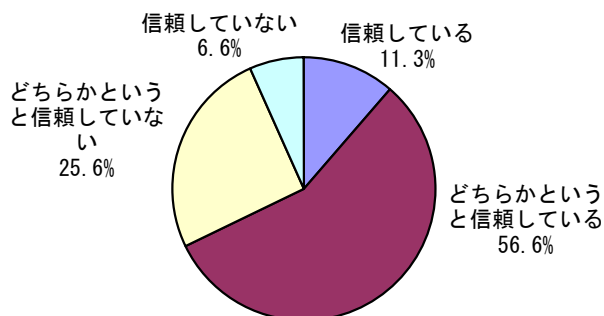
食品の表示について



(5) 国や県が行う食品の調査・検査や、事業者への指導（監視）について

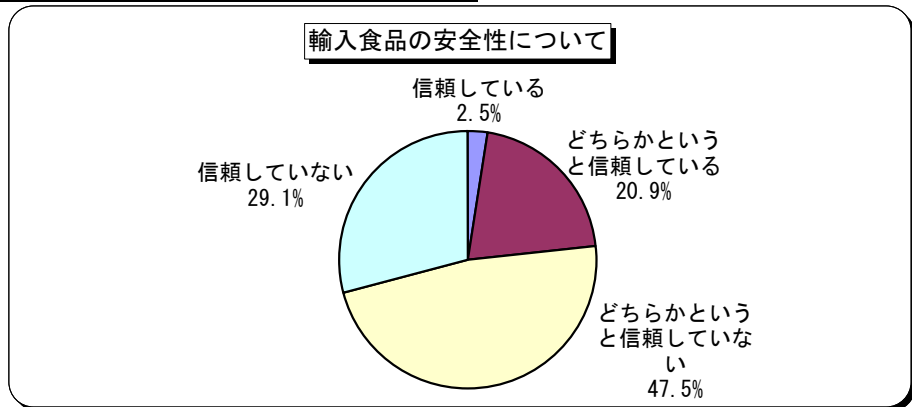
項目	人数（人）	割合
信頼している	36	11.3%
どちらかという信頼している	181	56.6%
どちらかという信頼していない	82	25.6%
信頼していない	21	6.6%
合計	320	100.0%

国や県が行う食品の調査・検査や事業者への指導について



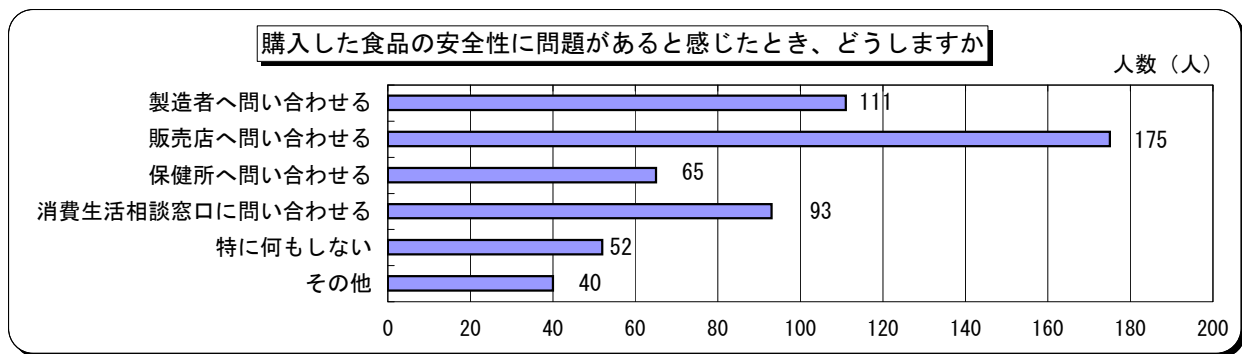
(6) 輸入食品の安全性について

項目	人数(人)	割合
信頼している	8	2.5%
どちらかという信頼している	67	20.9%
どちらかという信頼していない	152	47.5%
信頼していない	93	29.1%
合計	320	100.0%



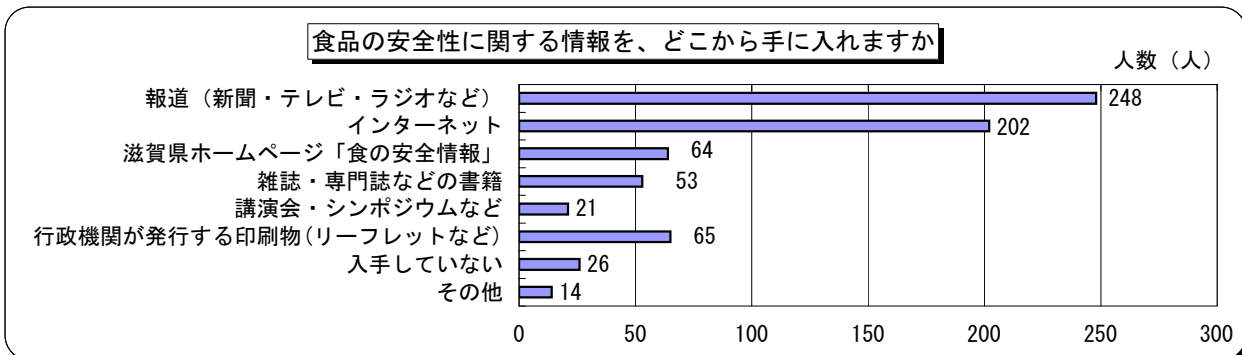
問6 購入した食品の安全性に問題があると感じたとき、どうしますか。(回答はいくつでも可)

項目	人数(人)	割合
製造者へ問い合わせる	111	34.7%
販売店へ問い合わせる	175	54.7%
保健所へ問い合わせる	65	20.3%
消費生活相談窓口にお問い合わせる	93	29.1%
特に何もしない	52	16.3%
その他	40	12.5%



問7 食品の安全性に関する情報を、どこから手に入れますか。(回答はいくつでも可)

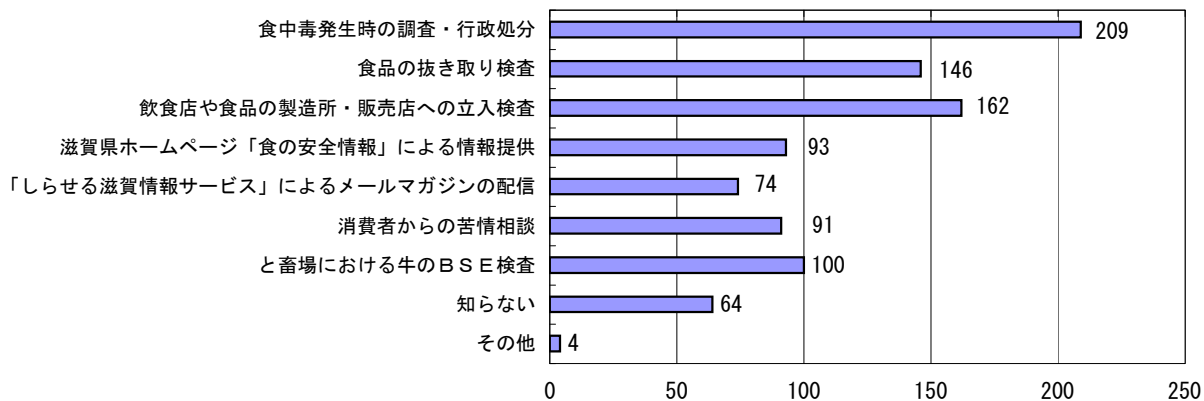
項目	人数(人)	割合
報道(新聞・テレビ・ラジオなど)	248	77.5%
インターネット	202	63.1%
滋賀県ホームページ「食の安全情報」	64	20.0%
雑誌・専門誌などの書籍	53	16.6%
講演会・シンポジウムなど	21	6.6%
行政機関が発行する印刷物(リーフレットなど)	65	20.3%
入手していない	26	8.1%
その他	14	4.4%



問8 県が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。(回答はいくつでも可)

項目	人数(人)	割合
食中毒発生時の調査・行政処分	209	65.3%
食品の抜き取り検査	146	45.6%
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査	162	50.6%
滋賀県ホームページ「食の安全情報」による情報提供	93	29.1%
「しらせる滋賀情報サービス」によるメールマガジンの配信	74	23.1%
消費者からの苦情相談	91	28.4%
と畜場における牛のBSE検査	100	31.3%
知らない	64	20.0%
その他	4	1.3%

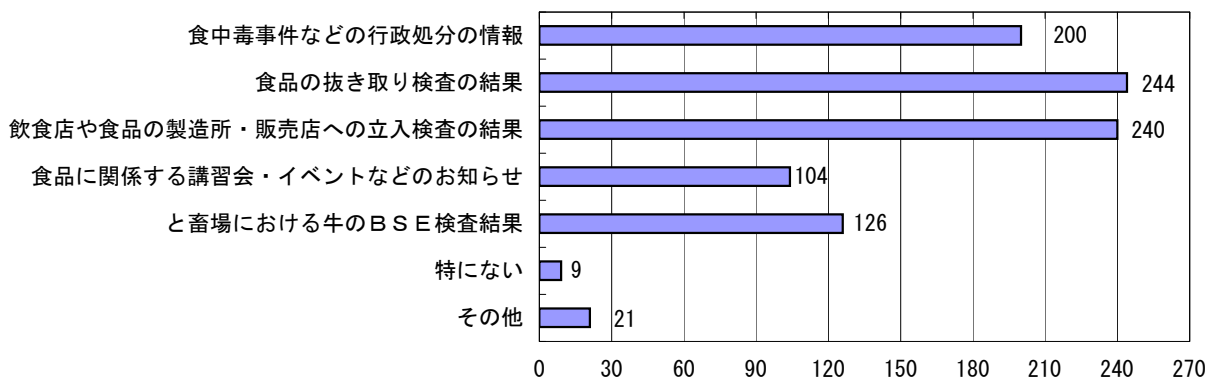
県が行っている食の安全確保に関する取組みについて、知っているものはどれですか 人数(人)



問9 食品の安全性に関する県の情報の中で、知りたいと思うことは何ですか。(回答はいくつでも可)

項目	人数(人)	割合
食中毒事件などの行政処分の情報	200	62.5%
食品の抜き取り検査の結果	244	76.3%
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査の結果	240	75.0%
食品に関する講習会・イベントなどのお知らせ	104	32.5%
と畜場における牛のBSE検査結果	126	39.4%
特にない	9	2.8%
その他	21	6.6%

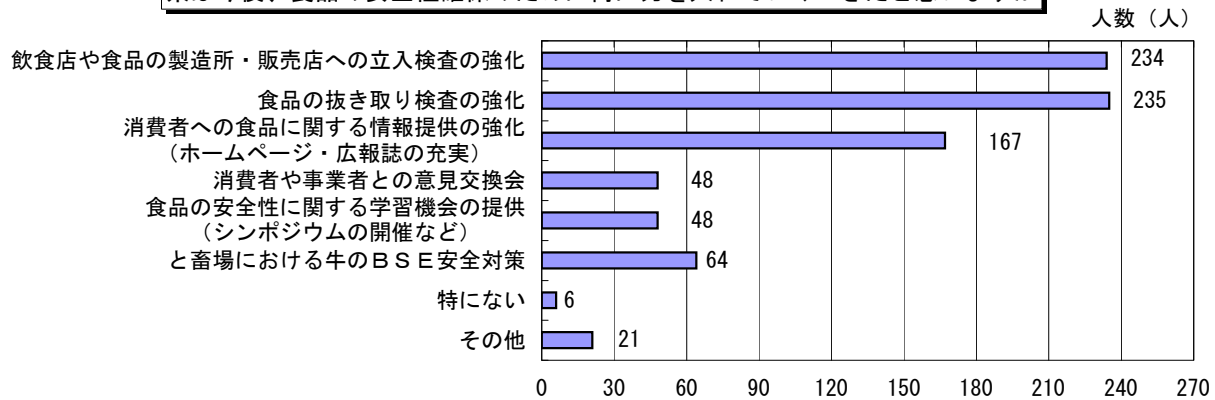
食品の安全性に関する県の情報の中で、知りたいと思うことは何ですか 人数(人)



問10 食品の安全性確保のために、今後特に重要だと思う県の取組等はどれですか。（回答は3つまで）

項目	人数（人）	割合
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査の強化	234	73.1%
食品の抜き取り検査の強化	235	73.4%
消費者への食品に関する情報提供の強化 （ホームページ・広報誌の充実）	167	52.2%
消費者や事業者との意見交換会	48	15.0%
食品の安全性に関する学習機会の提供 （シンポジウムの開催など）	48	15.0%
と畜場における牛のBSE安全対策	64	20.0%
特になし	6	1.9%
その他	21	6.6%

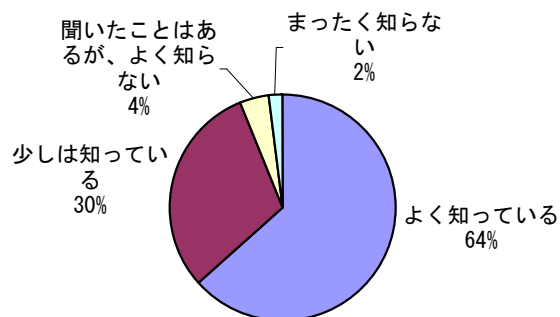
県は今後、食品の安全性確保のために何に力を入れていくべきだと思いますか



問11 生食用の牛肉（ユッケ、牛タタキ、牛刺しなど）について、法律で基準が定められたことや、牛レバーの生食用としての販売および提供が禁止されたことを知っていますか。（回答は1つだけ）

項目	人数（人）	割合
よく知っている	203	63.4%
少しは知っている	97	30.3%
聞いたことはあるが、よく知らない	14	4.4%
まったく知らない	6	1.9%
合計	320	100.0%

生食用の牛肉について、法律で基準が定められたことや、牛レバーの生食用としての販売・提供が禁止されたことを知っていますか



問12 食品の安全性について、日頃感じていることがありましたらお聞かせください。（400字以内）

【主な意見】

・安全について消費者に伝えること、伝え方が課題である。本来は、消費者の食の安全についての意識を高め、地域から発信できる地域力を高めることが大切だが、その位置まで高まっていない状況なので、行政の働きかけは重要です。

・食品の安全性については、国、県も非常に努力されていると思います。一時報道されていた、偽装表示、消費期限の改ざん等は最近報道されなくなり、製造現場での意識改革が進んでいると思われます。しかし、完全に安心できるかというと、まだまだ不安は残ります。消費者自身ももっと勉強しなければならないと思います。

県が推奨されている認証制度の食品等は安心できるものであり、購入の基準となる表示があり、参考にして他の商品も消費すれば市場の浄化につながると考えます。

・食の安全について考える場合に、食材の流通経路や食品偽造なども気になるが、それと同時に自身で調理する際の手順や食品の保管方法について間違っていて実践していることはないか、という点に最近興味を持っています。

まあ大丈夫だろうという気持ちでいますが、正しい方法があれば、それだけでもある程度リスクを軽減できるのではと思いました。

・食品安全に関わる仕事に携わっており、同業者および関係者は誠意を持って取り組んでいると信じているが、消費者（主婦）の立場でもあり、両方の目線で食品を見ていきたいと思っている。

・滋賀県で販売されている食品は、かなりの物が他県で製造されている。食品の安全・安心に関しては単に滋賀県内での問題でなく、より広域での推進が求められる。他県との連携の強化をお願いしたい。

・命や健康にとって食品の安全確保は絶対に必要なもの。

受け手・消費者である私たちに見えるのは「製品」として手に取った時であり、製造・生産・流通の過程はまったく見えず、従って製造・生産・流通業者が法令を順守してそれらが行われ、また行政が安全のために適切に監視する体制が存在することを前提に、食品が私たちに提供されていると思う。

それを貫くのは「信頼」である。消費者が積極的にそれらの内情に関与するのは現実的には至難。食の安全を守る恒常的ルール確立のために専門的知見にもとづく行政の立場は非常に重いと思う。

・基本的に、現在の農業は農薬や肥料なしには成り立たないと感じています。

そんな中でも、少しでも安全性のある作物を供給したいとねがう生産者もたくさんいらっしゃると思います。そのような生産者と私たち消費者の考えを近づけるなにかの対策が講じられるとありがたいと思います。

無農薬や有機栽培には大変な労力やコストがかかりますが、それを商業ベースに乗せる努力を公の機関（国や県）がしてくれるとうれしいです。医食同源という言葉がありますが、食べ物は自分たちの体を作り、生きていく材料そのもので、扱い方によって薬にも毒にもなります。その意味において、安全な食べ物を食べられれば、その分結果として医療費の削減にもつながると考えます。

そういう意識改革が、すべての人に必要なのではないのでしょうか。

・消費者は食品を購入する際、もっと中身の商品品質の確認はもちろんのこと、表記内容まで目を通して確認する必要がある。

普段厳しく言っていることと日常行動は余りにもかけ離れている即ち安全性意識のレベルが低い。

消費者が厳しい目を持ち毎日の行動から発信しなければ安全性の向上は生まれません。

少しでも日常と違う点が発見された場合、何でもよいから店や製造業者に厳しく対応をすること。

行政も仕事があるからやっているのではなく、数値目標を持ち達成度をフォローする即ちPDCAを回すこと、業者には厳しく対応し透明化を計り癒着は絶対禁止。中にいると今やっていることも既に社外から見れば世間一般には通用しないことがあるのではと思う。

・食品の安全性に関して「検査していること（行為）」と「検査できていること（結果）」の間には、大きな差異があると思います。

それはこれまでの食品の安全性確認におけるさまざまな事件・事故からの類推です。

検査の質の向上（検査技師の能力向上も含めて）を期待しております。

・生産者、販売業者の役割をしっかりと認識していただきたい。今は輸入品が大変多くなっており「輸入品」の安全性をどのように担保するかが大きな課題！経済性一辺倒…だけでは安全性は確保できませんし、消費者では店頭と並んだ”外見”からしか判断できません。

食の流通の多様化に対応した行政の対応力を見せていただきたい。

・食品の安全性については、問題が発生してからでは遅いケースが多いため、常日頃からのチェックや体制整備および情報開示と提供が必要だと感じます。特に情報提供においては、県の関係機関とスーパーマーケット等小売業者との連携強化が必要ではないかと思っています。

あと最近では、輸入物に対する検査強化がもっとも望まれます。

・基本的に、行政の安全性に関する意識は高いと思っているので、消費者としてはそこまで神経質になっていません。

ただし、何かあった際に相談出来る窓口と、販売者が怠慢にならないような継続的な検査体制は必要だと思うので、現在の体制を継続いただくのが望ましいと考えます。

・行政として調査はしていると思うのだが、その結果が消費者に伝わっていないのではないかと思う。

また、買う側としては、安全であると信じて買わざる得ない状態ではないかと思う。

もちろん、本当に安全であれば問題がないが、本当に安全かどうかを調べるのが企業や行政の仕事であり、企業はアピールポイントではないかと思う。

・店頭では、野菜などの産地表示がなされるようになりましたが、その表示自体に偽りがなく、不安に感じることはありません。

・幼稚園や小学校などでも子供にもっと話などよくわかるようにPRしてほしいです。