

「食の安全」についてのアンケート調査の集計結果

【実施期間】平成21年(2009年)8月

【対象者】県政モニター(196人)

【回答数】167人(回収率:85.2%)

【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(改定版)」に沿って、各機関が連携しながら種々の施策を進めています。

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しました。

(平成17年・18年・19年・20年にも同様のアンケートを実施)

年代別の状況(男女別)

Q1、2

| | 10・20歳代 | 30歳代 | 40歳代 | 50歳代 | 60歳代 | 70歳以上 | 不明 | 計 | |
|---|---------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-----|-------|
| 男 | 3 | 10 | 22 | 18 | 26 | 5 | 0 | 84 | 50.3% |
| 女 | 11 | 31 | 23 | 12 | 6 | 0 | 0 | 83 | 49.7% |
| 計 | 14 | 41 | 45 | 30 | 32 | 5 | 0 | 167 | |
| | 8.4% | 24.6% | 26.9% | 18.0% | 19.2% | 3.0% | 0.0% | | |

地域別の状況(男女別)

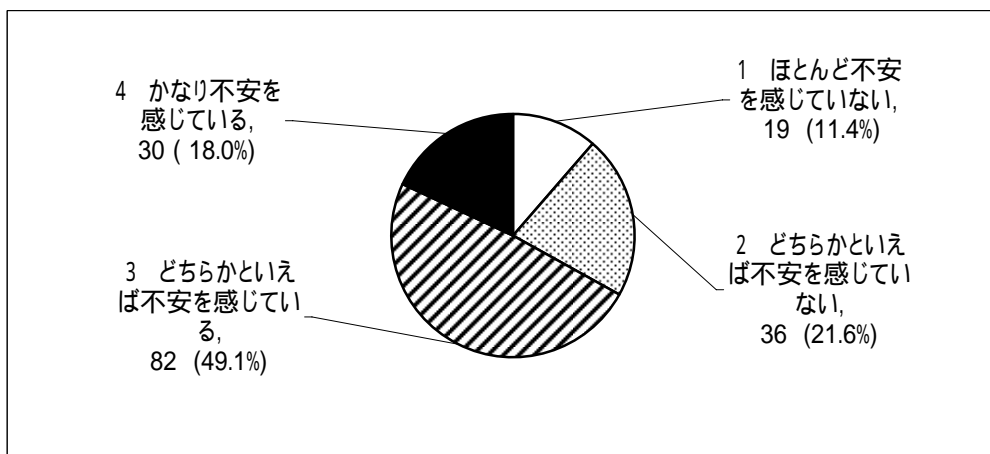
Q3

| | 大津地域 | 湖南地域 | 甲賀地域 | 東近江地域 | 湖東地域 | 湖北地域 | 高島地域 | 計 | |
|---|-------|-------|------|-------|------|------|------|-----|-------|
| 男 | 23 | 19 | 6 | 15 | 7 | 7 | 7 | 84 | 50.3% |
| 女 | 21 | 28 | 8 | 10 | 5 | 8 | 3 | 83 | 49.7% |
| 計 | 44 | 47 | 14 | 25 | 12 | 15 | 10 | 167 | |
| | 26.3% | 28.1% | 8.4% | 15.0% | 7.2% | 9.0% | 6.0% | | |

食品の安全性について

Q4 食品の安全性について、不安を感じていますか？

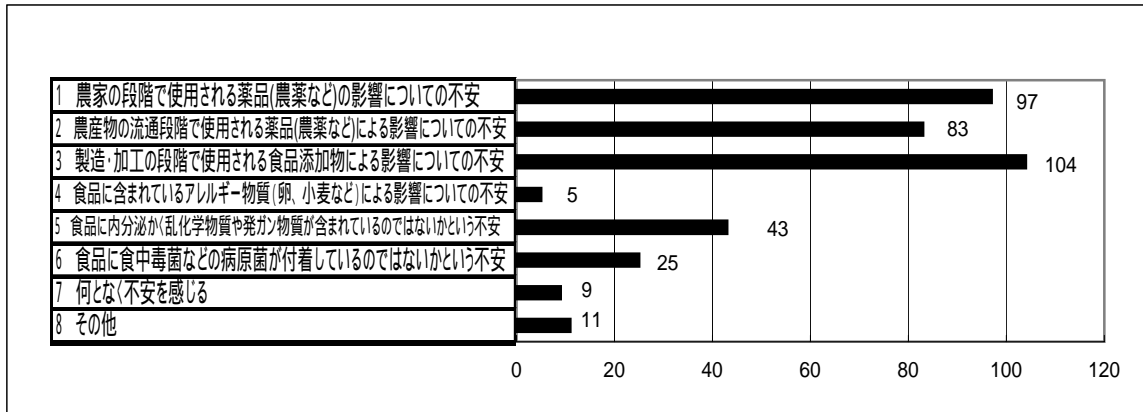
| | 男 | 女 | 計 | |
|---------------------|----|----|----|-------|
| 1 ほとんど不安を感じていない | 10 | 9 | 19 | 11.4% |
| 2 どちらかといえば不安を感じていない | 18 | 18 | 36 | 21.6% |
| 3 どちらかといえば不安を感じている | 42 | 40 | 82 | 49.1% |
| 4 かなり不安を感じている | 14 | 16 | 30 | 18.0% |



Q5 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？(3つ以内の複数回答)

| | 男 | 女 | 計 | |
|--|----|----|-----|-------|
| 1 農家の段階で使用される薬品(農薬など)の影響についての不安 | 49 | 48 | 97 | 58.1% |
| 2 農産物の流通段階で使用される薬品(農薬など)による影響についての不安 | 44 | 39 | 83 | 49.7% |
| 3 製造・加工の段階で使用される食品添加物による影響についての不安 | 56 | 48 | 104 | 62.3% |
| 4 食品に含まれているアレルギー物質(卵、小麦など)による影響についての不安 | 4 | 1 | 5 | 3.0% |
| 5 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 | 17 | 26 | 43 | 25.7% |
| 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 | 15 | 10 | 25 | 15.0% |
| 7 何となく不安を感じる | 2 | 7 | 9 | 5.4% |
| 8 その他 | 6 | 5 | 11 | 6.6% |

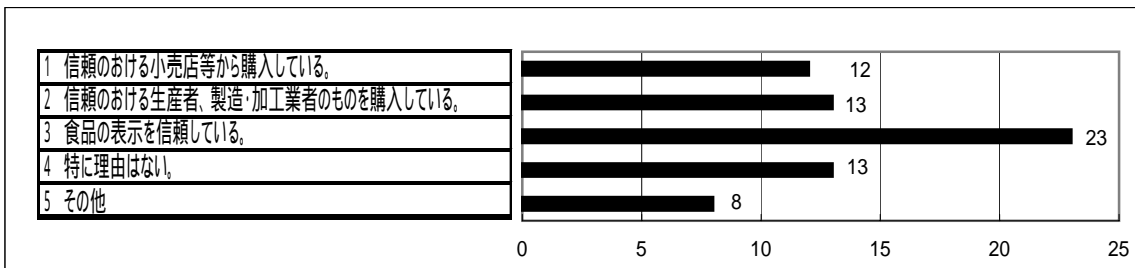
その他は、輸入の有為産物、業者の不正、表示、業者・消費者双方の認識不足、遺伝子組み換えなどの不安



Q6 食品の安全性についてあまり不安を感じられない理由はなぜですか？(複数回答)

| | 男 | 女 | 計 | |
|-------------------------------|----|----|----|-------|
| 1 信頼のおける小売店等から購入している | 7 | 5 | 12 | 7.2% |
| 2 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 | 10 | 3 | 13 | 7.8% |
| 3 食品の表示を信頼している | 12 | 11 | 23 | 13.8% |
| 4 特に理由はない | 5 | 8 | 13 | 7.8% |
| 5 その他 | 4 | 4 | 8 | 4.8% |

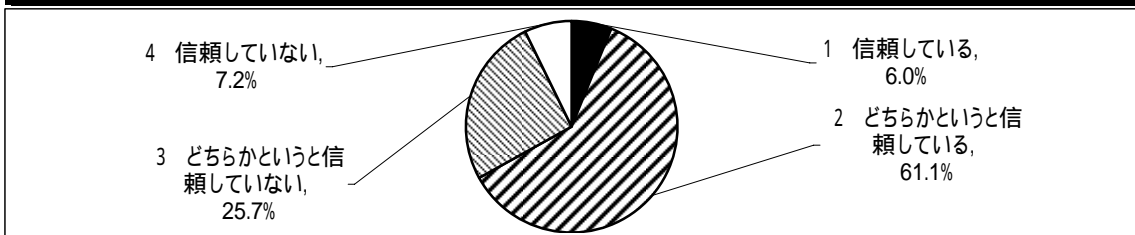
その他は、問題に遭遇した事がない、不安を感じたらきりがいい など



Q7 食品にたずさわる関係者等に対する信頼感についておたずねします。

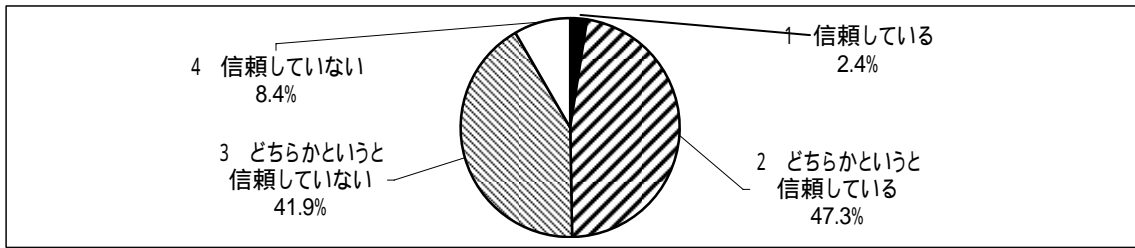
安全の確保のために国などが定める安全のための規制の基準について

| | 男 | 女 | 計 | |
|------------------|----|----|-----|-------|
| 1 信頼している | 6 | 4 | 10 | 6.0% |
| 2 どちらかという信頼している | 50 | 52 | 102 | 61.1% |
| 3 どちらかという信頼していない | 20 | 23 | 43 | 25.7% |
| 4 信頼していない | 8 | 4 | 12 | 7.2% |



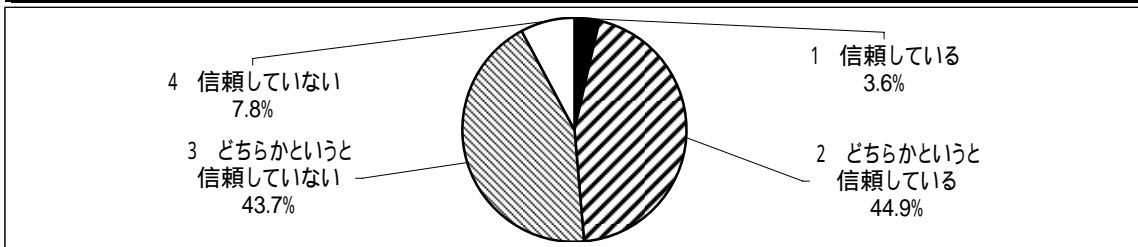
食品の生産や製造・加工が適正に行われている(基準が守られている)かについて

| | 男 | 女 | 計 | |
|------------------|----|----|----|-------|
| 1 信頼している | 1 | 3 | 4 | 2.4% |
| 2 どちらかという信頼している | 39 | 40 | 79 | 47.3% |
| 3 どちらかという信頼していない | 36 | 34 | 70 | 41.9% |
| 4 信頼していない | 8 | 6 | 14 | 8.4% |



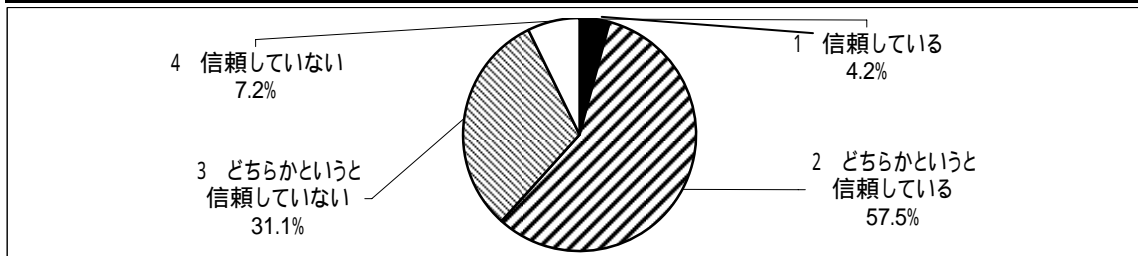
流通や販売の段階で適切に管理(保管等)がされているかについて

| | 男 | 女 | 計 | |
|------------------|----|----|----|-------|
| 1 信頼している | 3 | 3 | 6 | 3.6% |
| 2 どちらかという信頼している | 37 | 38 | 75 | 44.9% |
| 3 どちらかという信頼していない | 35 | 38 | 73 | 43.7% |
| 4 信頼していない | 9 | 4 | 13 | 7.8% |



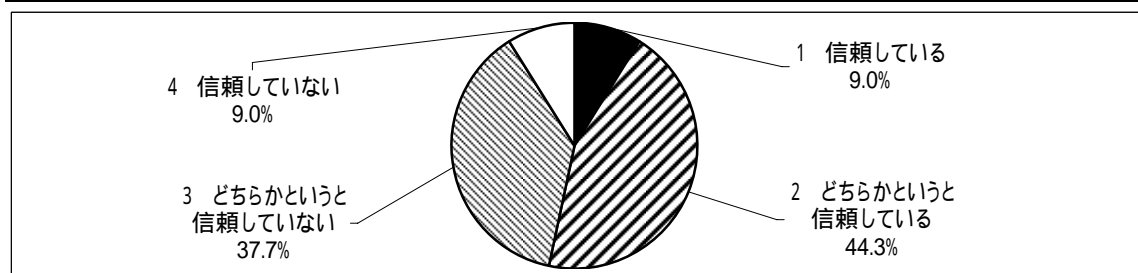
食品の表示について

| | 男 | 女 | 計 | |
|------------------|----|----|----|-------|
| 1 信頼している | 2 | 5 | 7 | 4.2% |
| 2 どちらかという信頼している | 43 | 53 | 96 | 57.5% |
| 3 どちらかという信頼していない | 32 | 20 | 52 | 31.1% |
| 4 信頼していない | 7 | 5 | 12 | 7.2% |



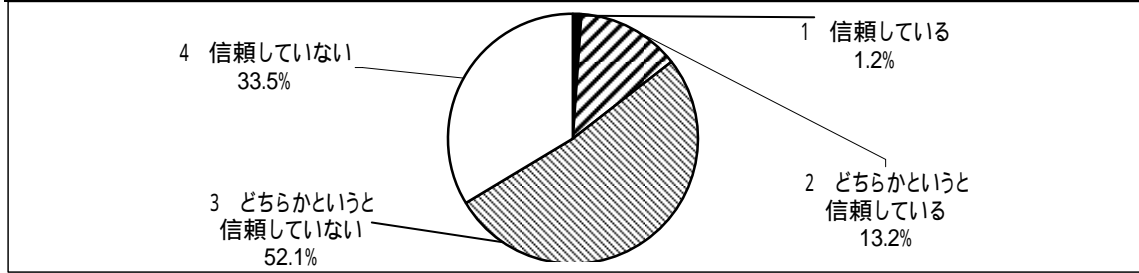
国や県が行う食品の調査・検査や事業者への指導(監視)について

| | 男 | 女 | 計 | |
|------------------|----|----|----|-------|
| 1 信頼している | 10 | 5 | 15 | 9.0% |
| 2 どちらかという信頼している | 34 | 40 | 74 | 44.3% |
| 3 どちらかという信頼していない | 30 | 33 | 63 | 37.7% |
| 4 信頼していない | 10 | 5 | 15 | 9.0% |



輸入食品の安全性について

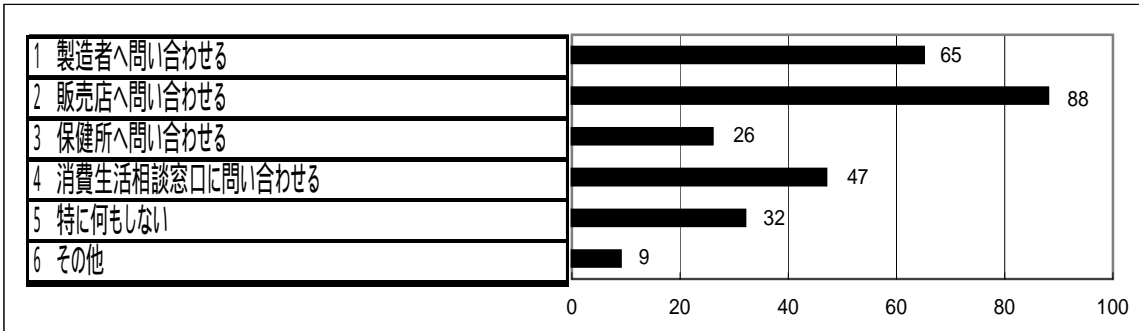
| | 男 | 女 | 計 | |
|------------------|----|----|----|-------|
| 1 信頼している | 0 | 2 | 2 | 1.2% |
| 2 どちらかという信頼している | 9 | 13 | 22 | 13.2% |
| 3 どちらかという信頼していない | 47 | 40 | 87 | 52.1% |
| 4 信頼していない | 28 | 28 | 56 | 33.5% |



Q8 購入した食品の安全性に問題があると感じたとき、どうされますか？ (複数回答)

| | 男 | 女 | 計 | |
|--------------------|----|----|----|-------|
| 1 製造者へ問い合わせる | 23 | 42 | 65 | 38.9% |
| 2 販売店へ問い合わせる | 41 | 47 | 88 | 52.7% |
| 3 保健所へ問い合わせる | 15 | 11 | 26 | 15.6% |
| 4 消費生活相談窓口にお問い合わせる | 24 | 23 | 47 | 28.1% |
| 5 特に何もしない | 19 | 13 | 32 | 19.2% |
| 6 その他 | 4 | 5 | 9 | 5.4% |

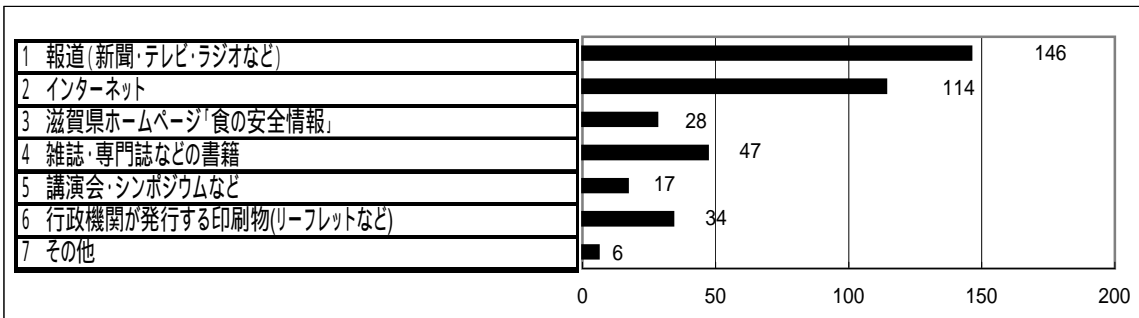
その他は、処分する、同じ者は買わない など



Q9 食品の安全性に関する情報をどこから手に入られますか？ (複数回答)

| | 男 | 女 | 計 | |
|--------------------------|----|----|-----|-------|
| 1 報道(新聞・テレビ・ラジオなど) | 73 | 73 | 146 | 87.4% |
| 2 インターネット | 57 | 57 | 114 | 68.3% |
| 3 滋賀県ホームページ「食の安全情報」 | 15 | 13 | 28 | 16.8% |
| 4 雑誌・専門誌などの書籍 | 17 | 30 | 47 | 28.1% |
| 5 講演会・シンポジウムなど | 8 | 9 | 17 | 10.2% |
| 6 行政機関が発行する印刷物(リーフレットなど) | 14 | 20 | 34 | 20.4% |
| 7 その他 | 2 | 4 | 6 | 3.6% |

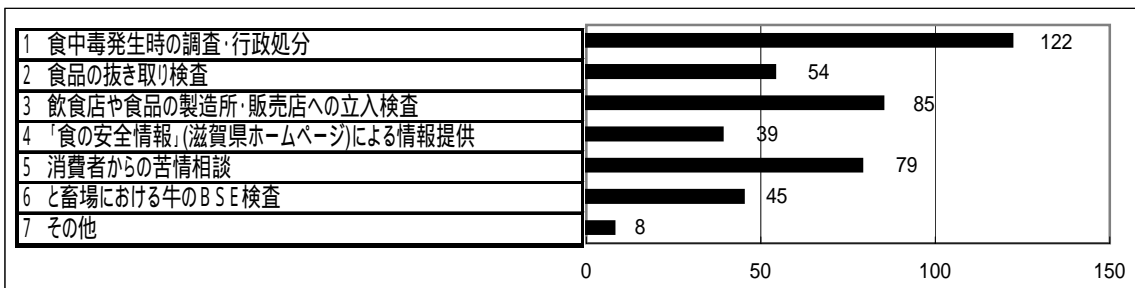
その他は、口コミ、友人からなど



Q10 県で行っている食の安全確保に関する取組みについて、知っておられるものはどれですか？（複数回答）

| | 男 | 女 | 計 | |
|------------------------------|----|----|-----|-------|
| 1 食中毒発生時の調査・行政処分 | 59 | 63 | 122 | 73.1% |
| 2 食品の抜き取り検査 | 26 | 28 | 54 | 32.3% |
| 3 飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査 | 43 | 42 | 85 | 50.9% |
| 4 「食の安全情報」(滋賀県ホームページ)による情報提供 | 21 | 18 | 39 | 23.4% |
| 5 消費者からの苦情相談 | 41 | 38 | 79 | 47.3% |
| 6 と畜場における牛のBSE検査 | 19 | 26 | 45 | 26.9% |
| 7 その他 | 6 | 2 | 8 | 4.8% |

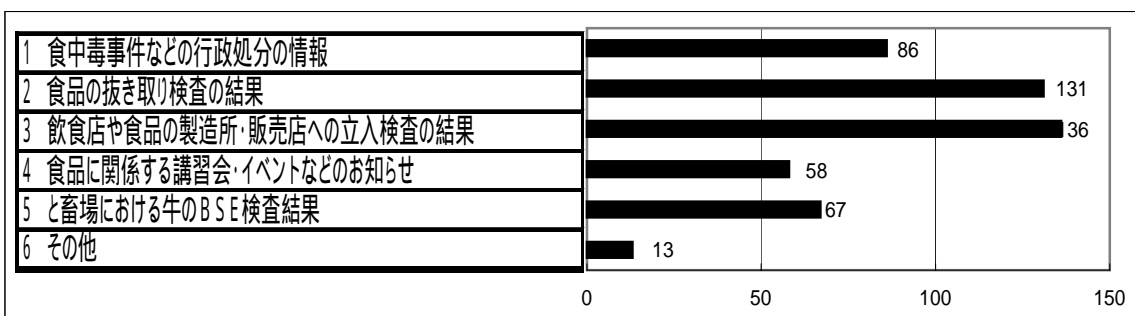
その他は、ほとんど知らない など



Q11 食品の安全性に関する県の情報の中で、あなたが知りたいと思われることは何ですか？（複数回答）

| | 男 | 女 | 計 | |
|---------------------------|----|----|-----|-------|
| 1 食中毒事件などの行政処分の情報 | 44 | 42 | 86 | 51.5% |
| 2 食品の抜き取り検査の結果 | 64 | 67 | 131 | 78.4% |
| 3 飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査の結果 | 70 | 66 | 136 | 81.4% |
| 4 食品に関する講習会・イベントなどのお知らせ | 22 | 36 | 58 | 34.7% |
| 5 と畜場における牛のBSE検査結果 | 29 | 38 | 67 | 40.1% |
| 6 その他 | 10 | 3 | 13 | 7.8% |

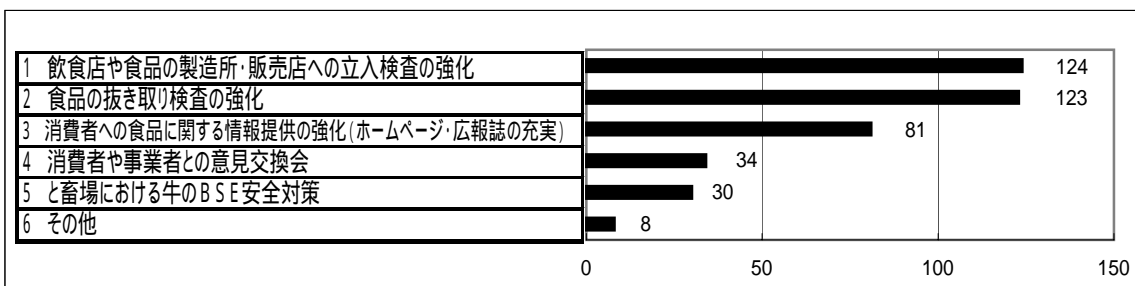
その他は、食品の安全性の情報 など



Q12 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？（3つ以内の複数回答）

| | 男 | 女 | 計 | |
|-------------------------------------|----|----|-----|-------|
| 1 飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査の強化 | 65 | 59 | 124 | 74.3% |
| 2 食品の抜き取り検査の強化 | 59 | 64 | 123 | 73.7% |
| 3 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) | 46 | 35 | 81 | 48.5% |
| 4 消費者や事業者との意見交換会 | 10 | 24 | 34 | 20.4% |
| 5 と畜場における牛のBSE安全対策 | 13 | 17 | 30 | 18.0% |
| 6 その他 | 7 | 1 | 8 | 4.8% |

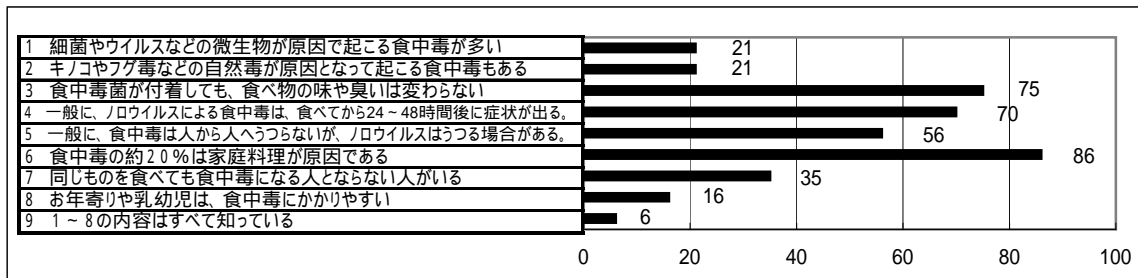
その他は、情報の開示、事業者等の講習会の開催 など



食中毒について

Q13 「食中毒」について、次の記述は全て正しい記述ですが、知らなかったことはありますか？（複数回答）

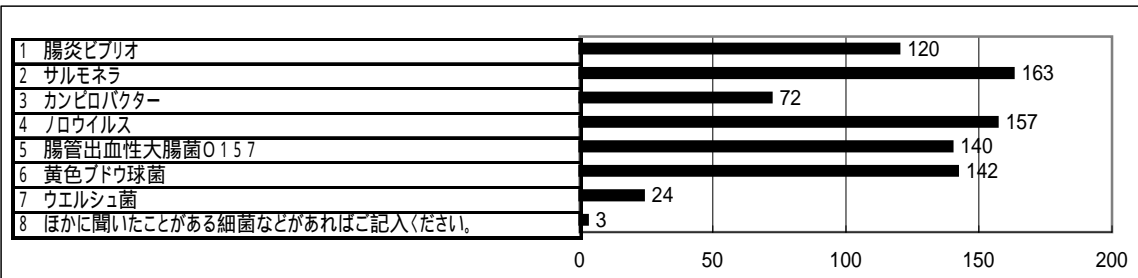
| | 男 | 女 | 計 | |
|--|----|----|----|-------|
| 1 細菌やウイルスなどの微生物が原因で起こる食中毒が多い | 13 | 8 | 21 | 12.6% |
| 2 キノコやフグ毒などの自然毒が原因となって起こる食中毒もある | 10 | 11 | 21 | 12.6% |
| 3 食中毒菌が付着しても、食べ物の味や臭いは変わらない | 38 | 37 | 75 | 44.9% |
| 4 一般に、ノロウイルスによる食中毒は、食べてから24～48時間後に症状が出る。 | 34 | 36 | 70 | 41.9% |
| 5 一般に、食中毒は人から人へうつらないが、ノロウイルスはうつる場合がある。 | 37 | 19 | 56 | 33.5% |
| 6 食中毒の約20%は家庭料理が原因である | 47 | 39 | 86 | 51.5% |
| 7 同じものを食べても食中毒になる人とならない人がある | 18 | 17 | 35 | 21.0% |
| 8 お年寄りや乳幼児は、食中毒にかかりやすい | 9 | 7 | 16 | 9.6% |
| 9 1～8の内容はすべて知っている | 5 | 1 | 6 | 3.6% |



Q14 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）

| | 男 | 女 | 計 | |
|------------------------------|----|----|-----|-------|
| 1 腸炎ビブリオ | 59 | 61 | 120 | 71.9% |
| 2 サルモネラ | 83 | 80 | 163 | 97.6% |
| 3 カンピロバクター | 27 | 45 | 72 | 43.1% |
| 4 ノロウイルス | 78 | 79 | 157 | 94.0% |
| 5 腸管出血性大腸菌O157 | 65 | 75 | 140 | 83.8% |
| 6 黄色ブドウ球菌 | 73 | 69 | 142 | 85.0% |
| 7 ウェルシュ菌 | 10 | 14 | 24 | 14.4% |
| 8 ほかに聞いたことがある細菌などがあればご記入ください | 0 | 3 | 3 | 1.8% |

その他は、ボツリヌス菌など



Q15 家庭における食中毒を予防するために、実際に気をつけておられることすべてを選んでください。（複数回答）

| | 男 | 女 | 計 | |
|-------------------------------------|----|----|-----|-------|
| 1 調理前、食事前などは手をよく洗う | 72 | 80 | 152 | 91.0% |
| 2 まな板やふきんなどは熱湯や消毒薬で消毒する | 51 | 51 | 102 | 61.1% |
| 3 購入後できるだけ速やかに調理し、調理後は、出来るだけ早く食べる | 59 | 59 | 118 | 70.7% |
| 4 食品は放置しないで冷蔵庫に入れ、冷蔵、冷凍など適切な温度で保存する | 69 | 74 | 143 | 85.6% |
| 5 生ものはなるべく食べない、特に、食肉の生食は控える | 32 | 42 | 74 | 44.3% |
| 6 加熱する食品は中心部までしっかり熱がとおるように加熱する | 48 | 67 | 115 | 68.9% |
| 7 少しでもおかしいと思ったら食べるのをやめる | 56 | 67 | 123 | 73.7% |

