

「広域流通食品の検査によるリスクコミュニケーション事業」 についてのアンケート結果

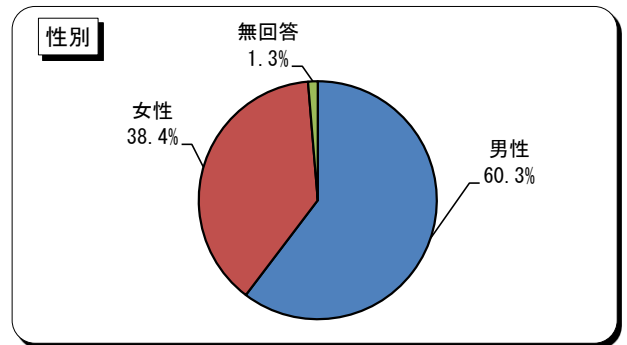
県では、平成26年度から、多くの県民が不安を感じる広域流通食品を計画的に購入し、その結果を公表する「広域流通食品の検査によるリスクコミュニケーション事業」を実施し、平成26年度から平成29年度までに2330検体の検査結果等を県ホームページ (<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/h27-02kensa.html>) に公表しています。

- ★ 実施時期：平成31年1月
- ★ 対象者：県政モニター 395人
- ★ 回答数：305人（回収率：77.2%）
（※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：健康医療福祉部 生活衛生課

【属性】

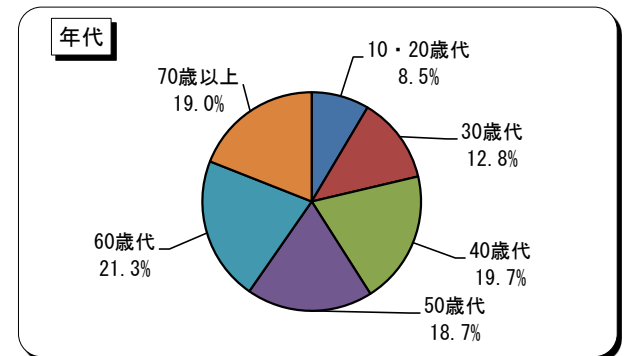
◆性別

項目	人数(人)	割合
男性	184	60.3%
女性	117	38.4%
無回答	4	1.3%
合計	305	100.0%



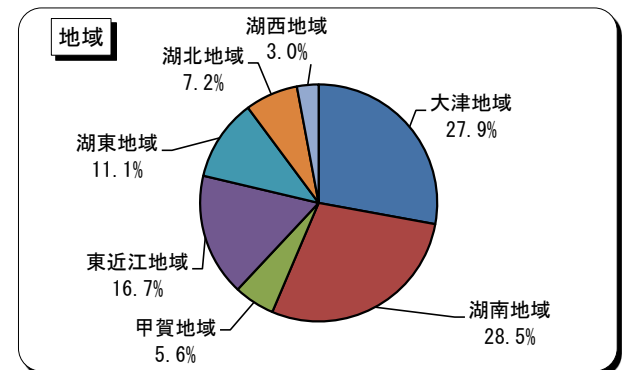
◆年代

項目	人数(人)	割合
10・20歳代	26	8.5%
30歳代	39	12.8%
40歳代	60	19.7%
50歳代	57	18.7%
60歳代	65	21.3%
70歳以上	58	19.0%
合計	305	100.0%



◆地域

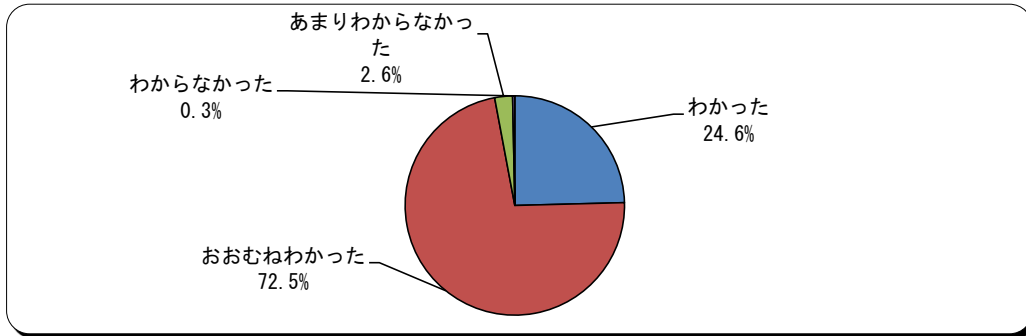
項目	人数(人)	割合
大津地域	85	27.9%
湖南地域	87	28.5%
甲賀地域	17	5.6%
東近江地域	51	16.7%
湖東地域	34	11.1%
湖北地域	22	7.2%
湖西地域	9	3.0%
合計	305	100.0%



問1 (1) 残留農薬について知っていただくため、「残留農薬って何だろう?」を作成し、残留基準の説明、国の取り組みを紹介しています。内容について、御理解いただけましたか。(回答チェックは1つだけ n=305)

参考:「残留農薬って何だろう?(県公式HP)」<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/01setumei.pdf>

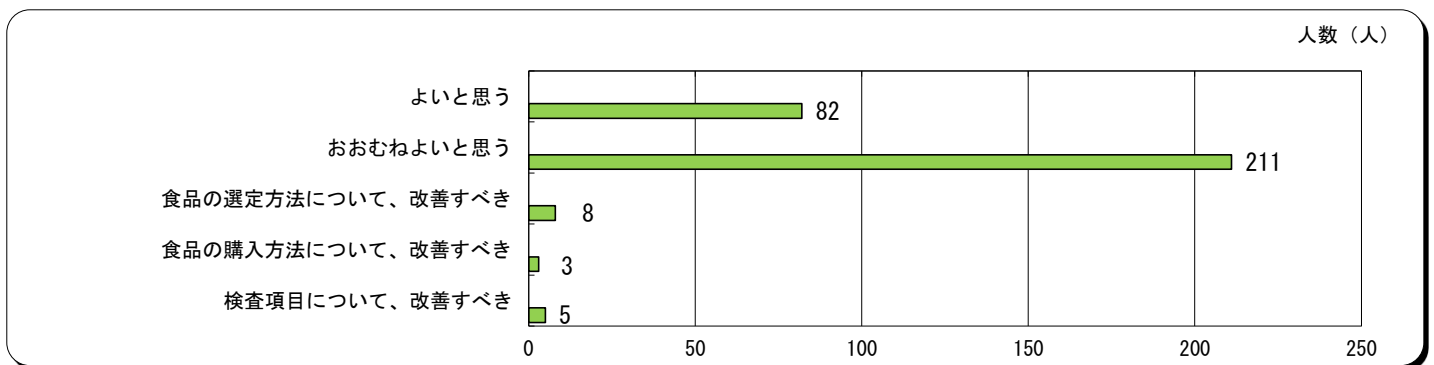
項目	人数(人)	割合
わかった	75	24.6%
おおむねわかった	221	72.5%
あまりわからなかった	8	2.6%
わからなかった	1	0.3%
合計	305	100.0%



(2) 「残留農薬◇アンケートおよび対象食品」では、県民の皆さんを対象に実施したアンケート結果を参考にした食品の選定方法、購入方法、検査項目について説明しています。検査対象食品の選び方等は、よいと思われませんか。(回答チェックはいくつでも n=305)

参考:「残留農薬◇アンケートおよび対象食品(県公式HP)」
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/02anketo.pdf>

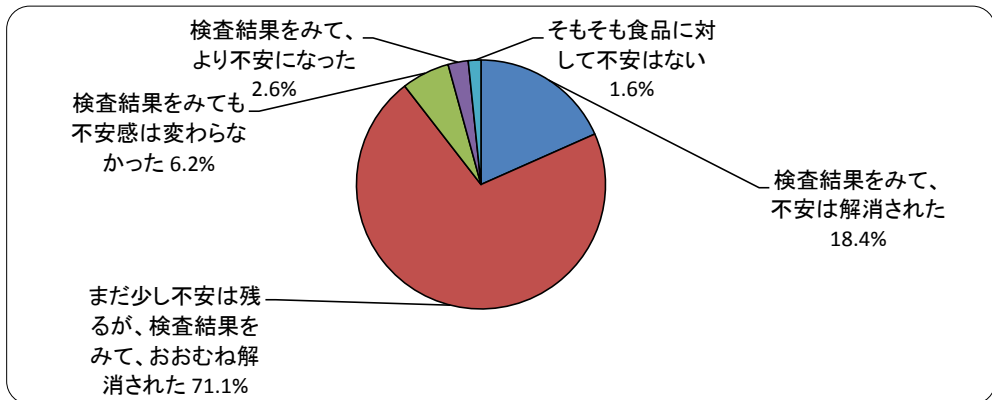
項目	人数(人)	割合
よいと思う	82	26.9%
おおむねよいと思う	211	69.2%
食品の選定方法について、改善すべき	8	2.6%
食品の購入方法について、改善すべき	3	1.0%
検査項目について、改善すべき	5	1.6%



(3) 「残留農薬◇検査結果の詳細」では、対象食品の検査結果、産地、過去の結果について公表しています。検査結果の詳細をみて、不安は解消されましたか。(回答チェックは1つだけ n=305)

参考:「残留農薬◇検査結果の詳細(県公式HP)」<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/3kekka.pdf>

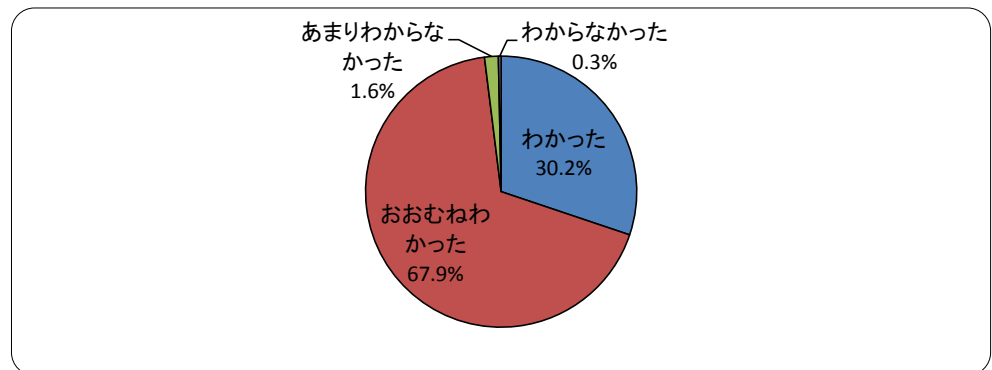
項目	人数(人)	割合
検査結果をみて、不安は解消された	56	18.4%
まだ少し不安は残るが、検査結果をみて、おおむね解消された	217	71.1%
検査結果をみても不安感は変わらなかった	19	6.2%
検査結果をみて、より不安になった	8	2.6%
そもそも食品に対して不安はない	5	1.6%
合計	305	100.0%



問2 (1) 食品添加物について知っていただくため、「食品添加物って何だろう?」を作成し、食品添加物の説明、国の取り組みを紹介しています。内容について、御理解いただけましたか。(回答チェックは1つだけ n=305)

参考:「食品添加物って何だろう?(県公式HP)」
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/00tenkabutu.pdf>

項目	人数(人)	割合
わかった	92	30.2%
おおむねわかった	207	67.9%
あまりわからなかった	5	1.6%
わからなかった	1	0.3%
合計	305	100.0%

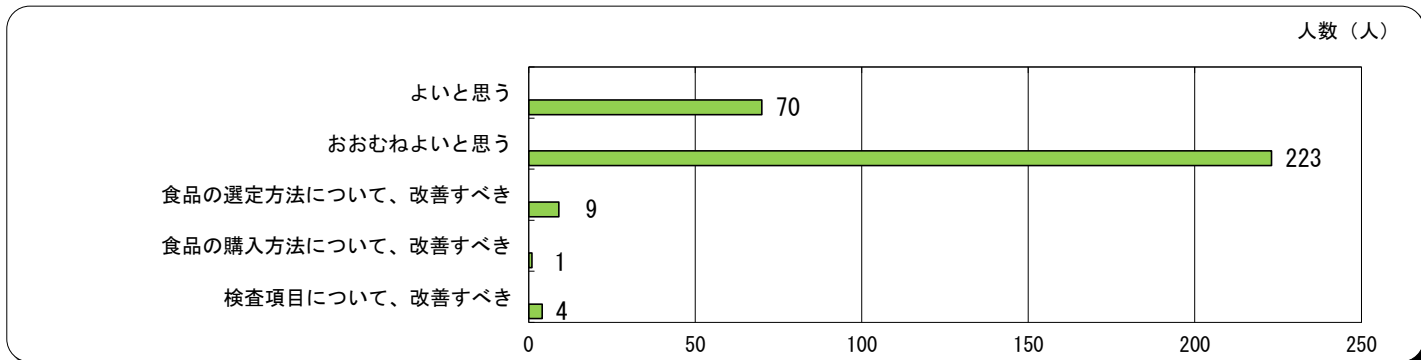


(2) 「食品添加物◇アンケートおよび対象食品」では、アンケート結果を参考にした食品の選定方法、購入方法、検査項目について説明しています。検査対象食品の選び方等は、よいと思われませんか？（回答チェックはいくつでも n=305）

参考:「食品添加物◇アンケートおよび対象食品(県公式HP)」

- 保存料 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/01hozontaisyou.pdf>
- 着色料 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/03tyakusyokutaisyou.pdf>
- 発色剤 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/05hassyokutaisyou.pdf>
- 防かび剤 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/07boubaitaisyou.pdf>
- 指定外添加物 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/09siteigaitaisyou.pdf>

項目	人数(人)	割合
よいと思う	70	23.0%
おおむねよいと思う	223	73.1%
食品の選定方法について、改善すべき	9	3.0%
食品の購入方法について、改善すべき	1	0.3%
検査項目について、改善すべき	4	1.3%

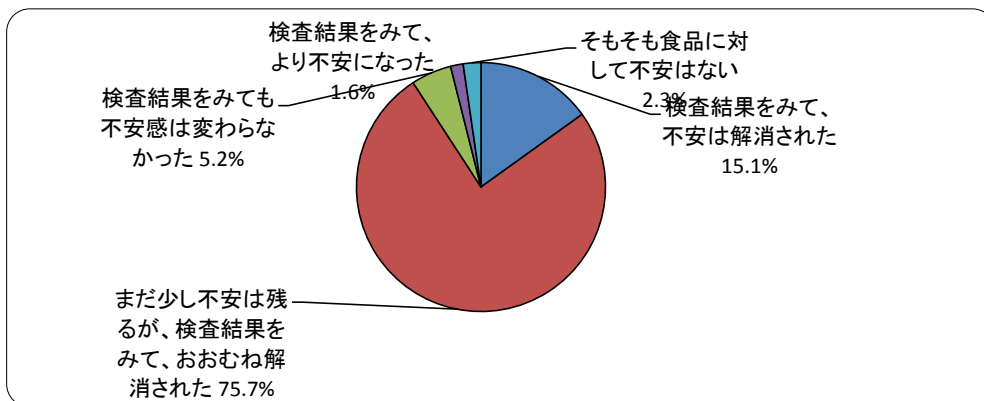


(3) 「食品添加物◇検査結果の詳細」では、検査結果、検出事例、他の添加物の表示、過去の結果について公表しています。検査結果の詳細をみて、不安は解消されましたか？（回答チェックは1つだけ n=305）

参考:「食品添加物◇検査結果の詳細(県公式HP)」

- 保存料 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/02hozonkekka.pdf>
- 着色料 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/04tyakusyokukekka.pdf>
- 発色剤 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/06hassyokukekka.pdf>
- 防かび剤 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/08boubaikekka.pdf>
- 指定外添加物 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/10siteigaikekka.pdf>

項目	人数(人)	割合
検査結果をみて、不安は解消された	46	15.1%
まだ少し不安は残るが、検査結果をみて、おおむね解消された	231	75.7%
検査結果をみても不安感は変わらなかった	16	5.2%
検査結果をみて、より不安になった	5	1.6%
そもそも食品に対して不安はない	7	2.3%
合計	305	100.0%

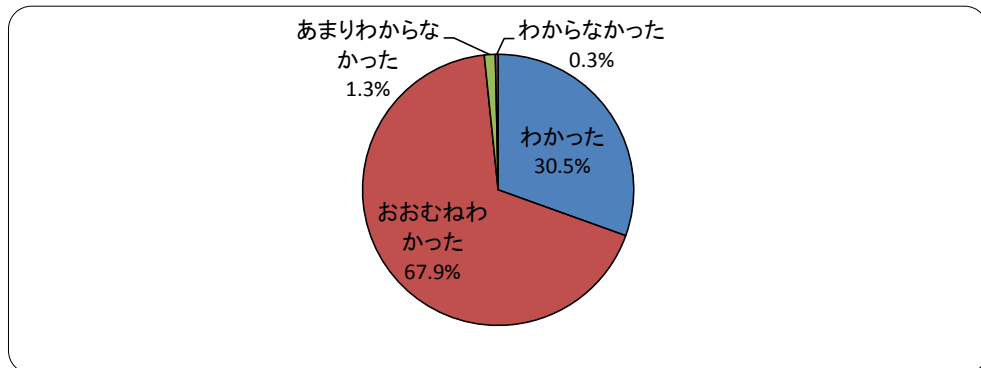


問3 (1) 食中毒菌などの細菌について知っていただくため、「食品中の細菌（食中毒菌等）って何だろう？」を作成し、細菌の基準、国の取り組みを紹介しています。内容について、御理解いただけましたか。（回答チェックは1つだけ n=305）

参考:「食品中の細菌(食中毒菌等)って何だろう?」(県公式HP)

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/h27biseibutsu0331-03.pdf>

項目	人数(人)	割合
わかった	93	30.5%
おおむねわかった	207	67.9%
あまりわからなかった	4	1.3%
わからなかった	1	0.3%
合計	305	100.0%

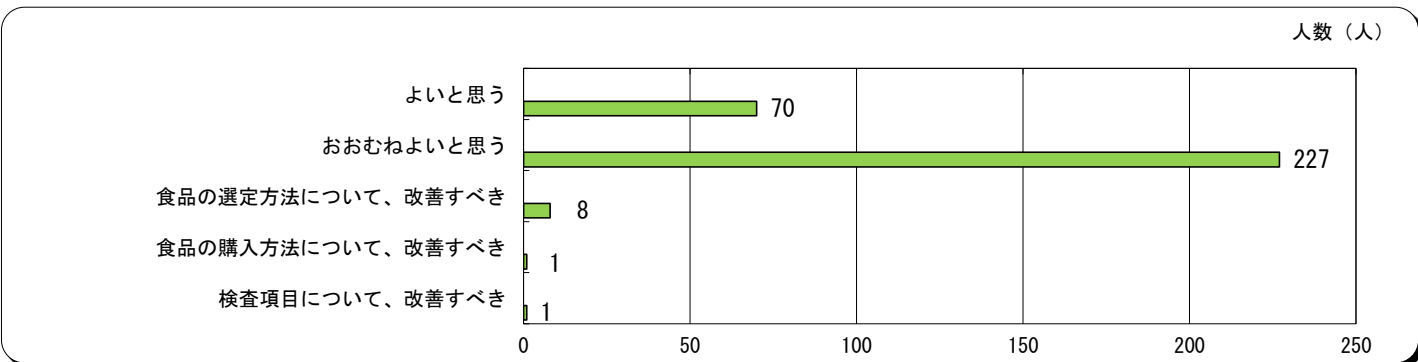


(2) 「食中毒菌などの細菌◇アンケートおよび対象食品」では、アンケート結果を参考にした食品の選定方法、購入方法、検査項目について説明しています。検査対象食品の選び方等は、よいと思われますか。（回答チェックはいくつでも n=305）

参考:「食中毒菌などの細菌◇アンケートおよび対象食品(県公式HP)」

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/taisyou.pdf>

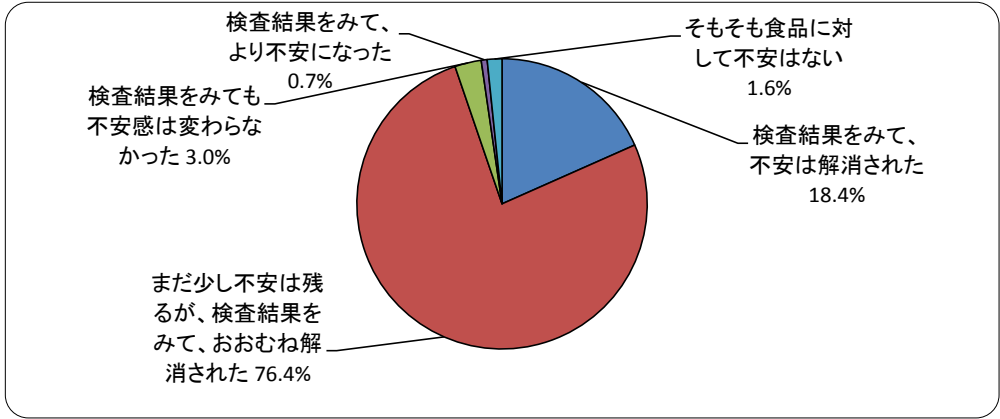
項目	人数(人)	割合
よいと思う	70	23.0%
おおむねよいと思う	227	74.4%
食品の選定方法について、改善すべき	8	2.6%
食品の購入方法について、改善すべき	1	0.3%
検査項目について、改善すべき	1	0.3%



(3)「食中毒菌などの細菌◇検査結果の詳細」では、検査結果、過去の結果について公表しています。検査結果の詳細をみて、不安は解消されましたか。(回答チェックは1つだけ n=305)

参考:「食中毒菌などの細菌◇検査結果の詳細(県公式HP)」
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/kensakekka.pdf>

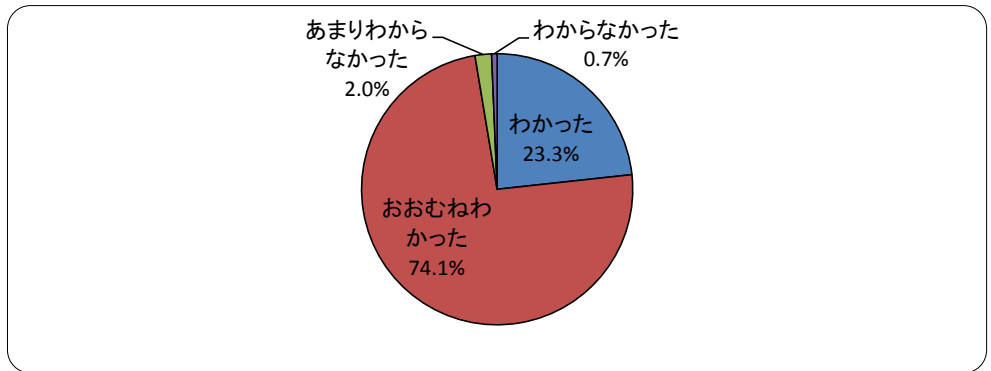
項目	人数(人)	割合
検査結果をみて、不安は解消された	56	18.4%
まだ少し不安は残るが、検査結果をみて、おおむね解消された	233	76.4%
検査結果をみても不安感は変わらなかった	9	3.0%
検査結果をみて、より不安になった	2	0.7%
そもそも食品に対して不安はない	5	1.6%
合計	305	100.0%



問4(1) 食品中の放射性物質について知っていただくため、「食品中の放射性物質って何だろう?」を作成し、新しい基準値、検査の方法、国の取り組みを紹介しています。内容について、御理解いただけましたか。(回答チェックは1つだけ n=305)

参考:「食品中の放射性物質って何だろう?(県公式HP)」
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/h28houshanou0331-03.pdf>

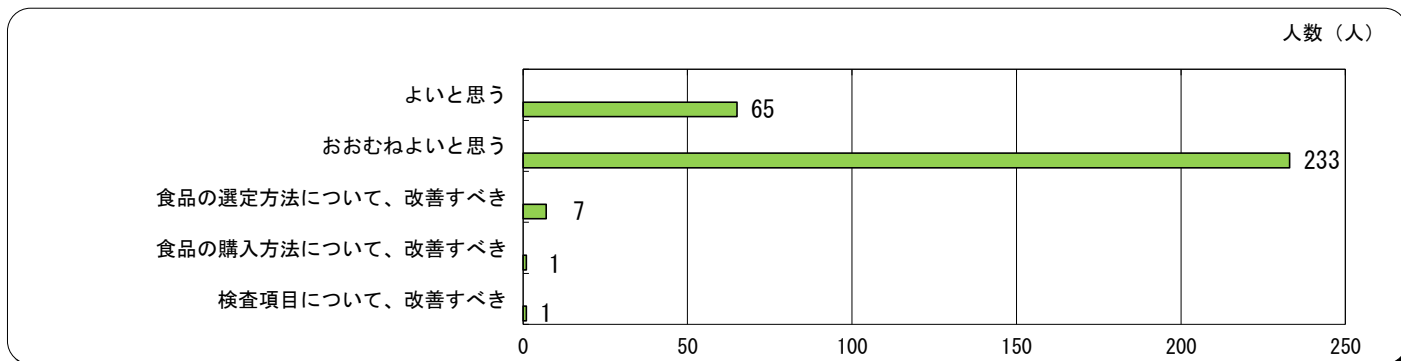
項目	人数(人)	割合
わかった	71	23.3%
おおむねわかった	226	74.1%
あまりわからなかった	6	2.0%
わからなかった	2	0.7%
合計	305	100.0%



(2) 「放射性物質◇アンケートおよび対象食品」では、アンケート結果を参考にした食品の選定方法、購入方法、検査項目について説明しています。検査対象食品の選び方等は、よいと思われませんか？（回答チェックはいくつでも n=305）

参考:「放射性物質◇アンケートおよび対象食品(県公式HP)」
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/taisyo.pdf>

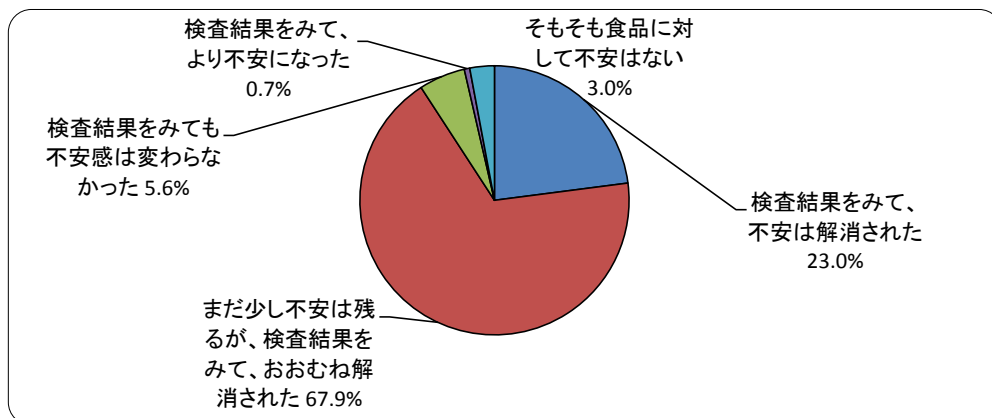
項目	人数(人)	割合
よいと思う	65	21.3%
おおむねよいと思う	233	76.4%
食品の選定方法について、改善すべき	7	2.3%
食品の購入方法について、改善すべき	1	0.3%
検査項目について、改善すべき	1	0.3%



(3) 「放射性物質◇検査結果の詳細」では、検査結果、種類および産地、過去の結果について公表しています。検査結果の詳細をみて、不安は解消されましたか。（回答チェックは1つだけ n=305）

参考:「放射性物質◇検査結果の詳細(県公式HP)」
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/files/kennsakekka.pdf>

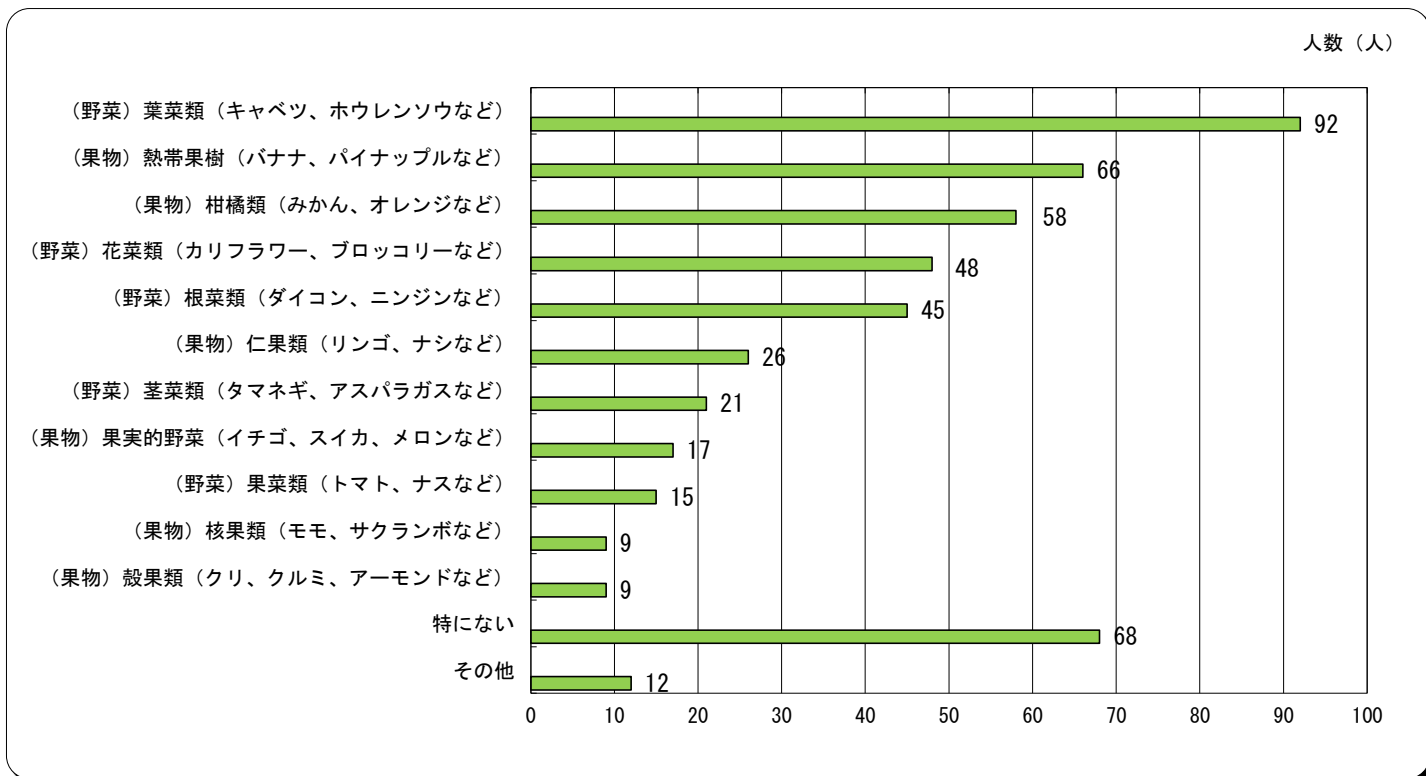
項目	人数(人)	割合
検査結果をみて、不安は解消された	70	23.0%
まだ少し不安は残るが、検査結果をみて、おおむね解消された	207	67.9%
検査結果をみても不安感は変わらなかった	17	5.6%
検査結果をみて、より不安になった	2	0.7%
そもそも食品に対して不安はない	9	3.0%
合計	305	100.0%



問5 次の(1)～(6)の各項目の内容に関して、不安を感じる食品について該当するものを選んでください。(回答チェックは2つまで n=305)

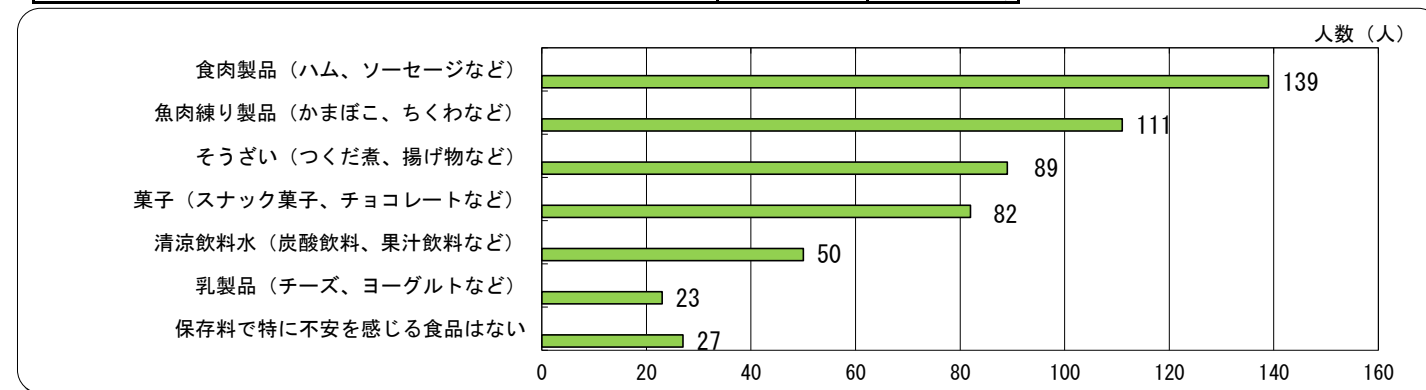
(1) 【残留農薬】

項目	人数(人)	割合
(野菜)葉菜類(キャベツ、ホウレンソウなど)	92	30.2%
(果物)熱帯果樹(バナナ、パイナップルなど)	66	21.6%
(果物)柑橘類(みかん、オレンジなど)	58	19.0%
(野菜)花菜類(カリフラワー、ブロッコリーなど)	48	15.7%
(野菜)根菜類(ダイコン、ニンジンなど)	45	14.8%
(果物)仁果類(リンゴ、ナシなど)	26	8.5%
(野菜)茎菜類(タマネギ、アスパラガスなど)	21	6.9%
(果物)果実的野菜(イチゴ、スイカ、メロンなど)	17	5.6%
(野菜)果菜類(トマト、ナスなど)	15	4.9%
(果物)核果類(モモ、サクランボなど)	9	3.0%
(果物)殻果類(クリ、クルミ、アーモンドなど)	9	3.0%
特にない	68	22.3%
その他	12	3.9%



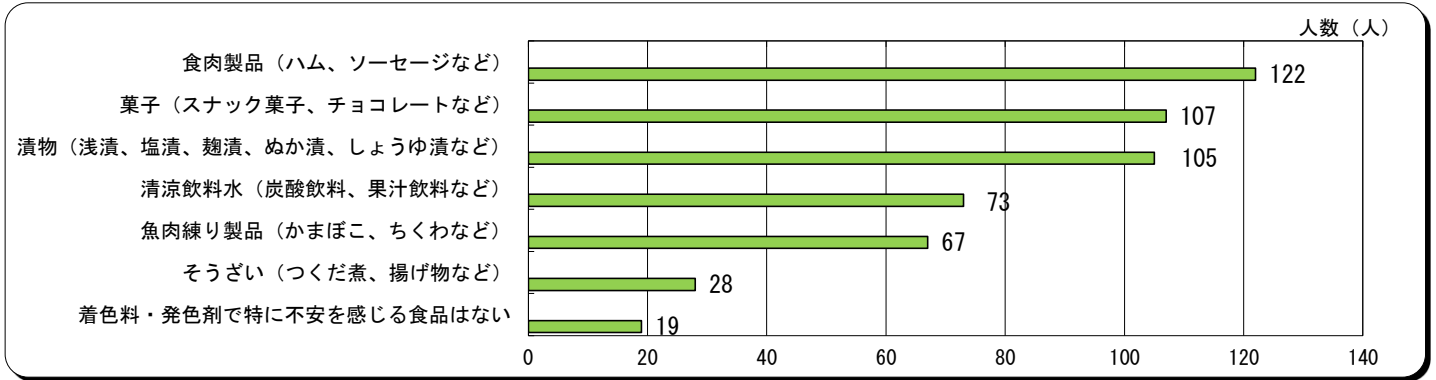
(2) 【保存料】

項目	人数(人)	割合
食肉製品(ハム、ソーセージなど)	139	45.6%
魚肉練り製品(かまぼこ、ちくわなど)	111	36.4%
そうざい(つくだ煮、揚げ物など)	89	29.2%
菓子(スナック菓子、チョコレートなど)	82	26.9%
清涼飲料水(炭酸飲料、果汁飲料など)	50	16.4%
乳製品(チーズ、ヨーグルトなど)	23	7.5%
保存料で特に不安を感じる食品はない	27	8.9%



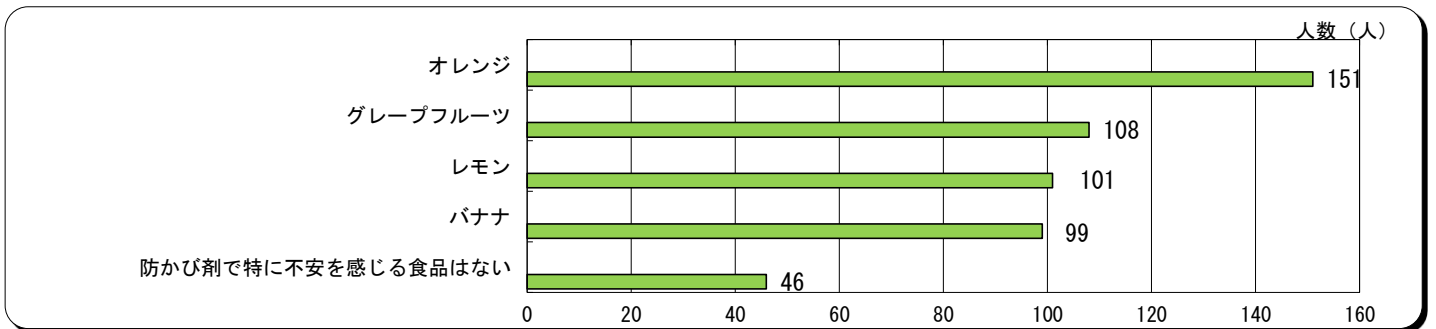
(3) 【着色料・発色剤】

項目	人数(人)	割合
食肉製品(ハム、ソーセージなど)	122	40.0%
菓子(スナック菓子、チョコレートなど)	107	35.1%
漬物(浅漬、塩漬、麹漬、ぬか漬、しょうゆ漬など)	105	34.4%
清涼飲料水(炭酸飲料、果汁飲料など)	73	23.9%
魚肉練り製品(かまぼこ、ちくわなど)	67	22.0%
そうざい(つくだ煮、揚げ物など)	28	9.2%
着色料・発色剤で特に不安を感じる食品はない	19	6.2%



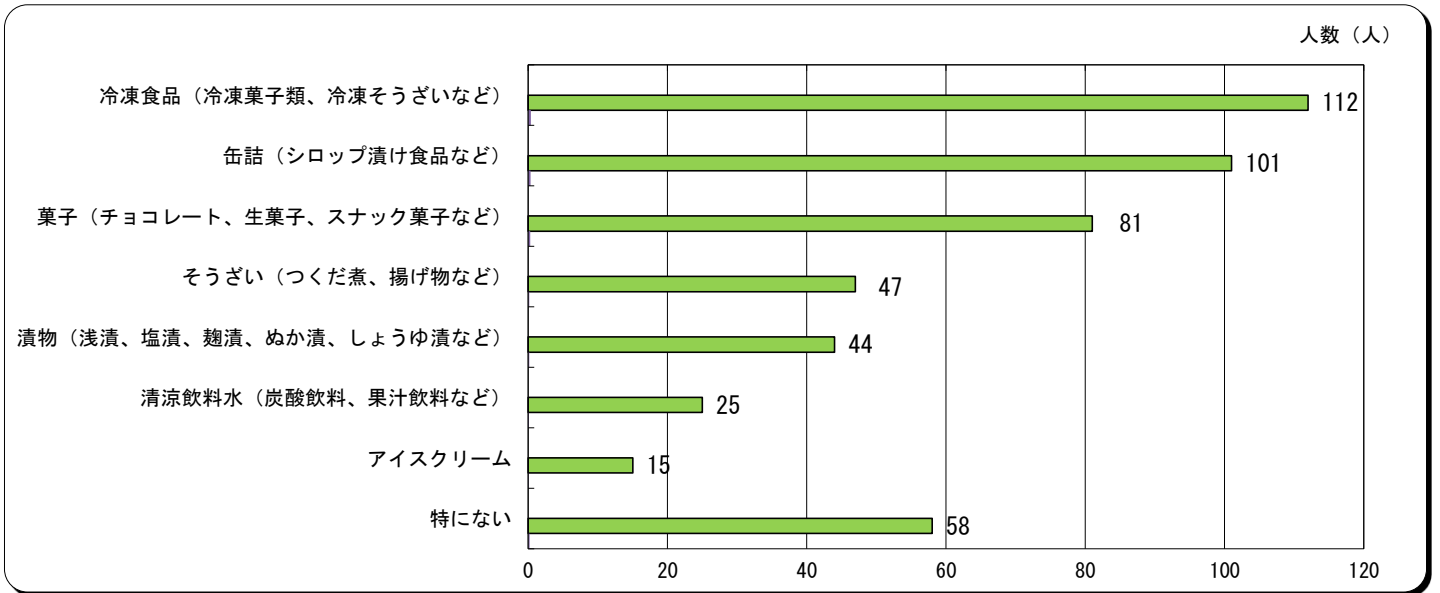
(4) 【防かび剤】

項目	人数(人)	割合
オレンジ	151	49.5%
グレープフルーツ	108	35.4%
レモン	101	33.1%
バナナ	99	32.5%
防かび剤で特に不安を感じる食品はない	46	15.1%



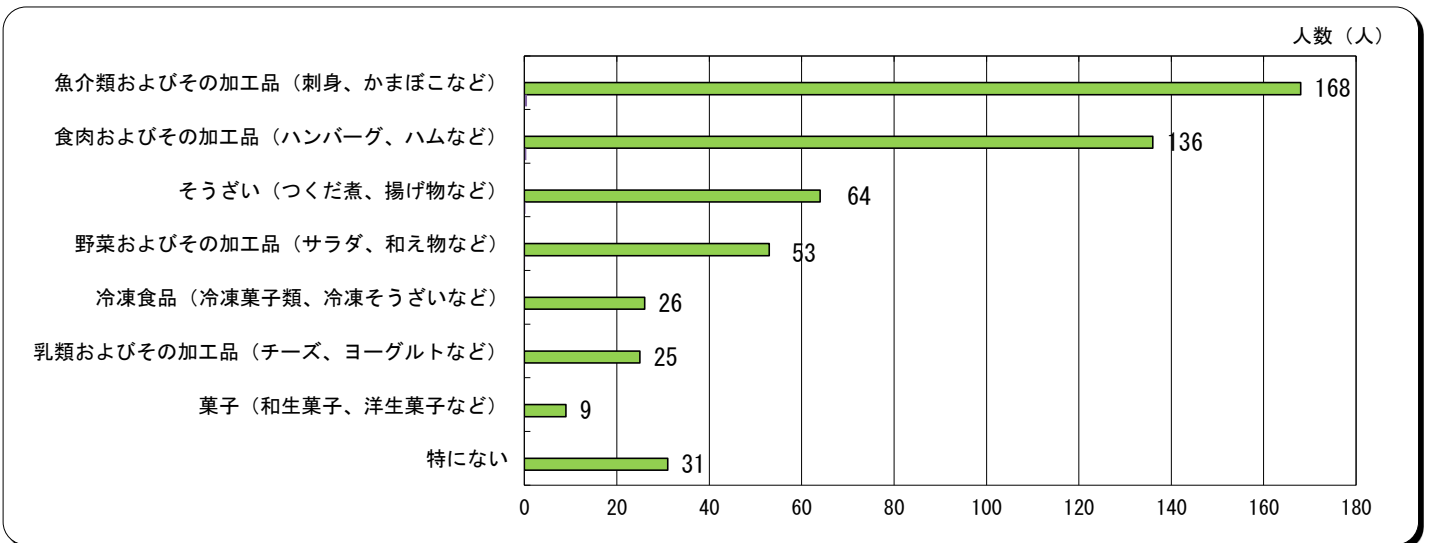
(5) 【日本では未認可の食品添加物が使用されているのではないかと感じる食品】

項目	人数(人)	割合
冷凍食品(冷凍菓子類、冷凍そうざいなど)	112	36.7%
缶詰(シロップ漬け食品など)	101	33.1%
菓子(チョコレート、生菓子、スナック菓子など)	81	26.6%
そうざい(つくだ煮、揚げ物など)	47	15.4%
漬物(浅漬、塩漬、麴漬、ぬか漬、しょうゆ漬など)	44	14.4%
清涼飲料水(炭酸飲料、果汁飲料など)	25	8.2%
アイスクリーム	15	4.9%
特にない	58	19.0%



(6) 【食中毒菌等の細菌について】

項目	人数(人)	割合
魚介類およびその加工品(刺身、かまぼこなど)	168	55.1%
食肉およびその加工品(ハンバーグ、ハムなど)	136	44.6%
そうざい(つくだ煮、揚げ物など)	64	21.0%
野菜およびその加工品(サラダ、和え物など)	53	17.4%
冷凍食品(冷凍菓子類、冷凍そうざいなど)	26	8.5%
乳類およびその加工品(チーズ、ヨーグルトなど)	25	8.2%
菓子(和生菓子、洋生菓子など)	9	3.0%
特にない	31	10.2%



問6 その他、本事業について御意見がありましたらお聞かせください。(自由記述、一部抜粋)

・今まで、このような多くの種類の食品や惣菜が検査されているとは知らなかったのですが、この事業に対して感服致しました。知らないのは私だけだったのかもしれませんが、県民に広く検査結果をPRしていただければ、多くの人の安心度が増すと思います。

ただ、検査には基準値が設けられているものがありますが、その基準値の信憑性が、どうなのかは疑問の残るところです。

・食品の安全安心に関しては、不安が全くなくなることはない。検査は関係機関にゆだね、信用するしかない。主食は農家から直接購入し、野菜等日常の副食品については産地を確認している。JA、青空市はかなり信用できるので、公的支援があってもよい。菓子全般、飲料水類は保存料、着色料、添加物が多く含まれており、より厳しい規制が必要ではないかと思う。

・食材を買う度にこれは安全かどうか、気にしていられない。まず、スーパーで売られているものは安心できるものだと思います。売っているのだから、それが当たり前。そうしてほしい。不安を持ちながら買い物なんてしたくない。だから、私は結果などは見ないです。ただ、不安を持っておられる方もいると思うので、こういう結果を消費者に知らせていただくことは勉強にもなり良いことだと思います。

でも、そういうことよりも消費者に安全な物が届くように県が体勢を整え、厳しくチェックしてほしいです。また、輸入品や加工場も点検に入るなど厳しくチェックしてほしいです。

・食品添加物の発色剤について、肉加工品と魚の練り製品だけでなく、たらこや明太子、タコ加工品やわかめ関係などの魚介類加工品にも亜硝酸塩が使用されていますので、これらも検査対象としてもらいたい。明太子など無着色を選んで購入していますが、色がいいものでは無表示で使用している場合もあるのではないかと不安です。また、表示されている明太子もハム同様に基準値を大幅に下回っているなら安心して買えるのではないかと思います。ぜひ、魚介類加工品も監査対象にしてください。

・特に中国産の食品全般に心配あり。

また、これらを使用したお弁当についても心配あり。加工品まで含めた検査が重要と思います。

・日本の製品はかなり高い信頼をしていますが、外国製品特に中国の食品には不安を感じます、しかし中国の製品が必要なのは事実です、検査を実施し結果を公表することでリスクコミュニケーションの推進になる事に期待しています。

・各項目、国の基準について疑問があります。

・残入農薬の検査結果をみて、基準値以下とはいえ検出された農産物が多数あったこと、また、安全だと思っていた国からの検出があったことから、不安は解消されなかった。

・保存料と着色剤が気になる。許容範囲と思われるが不安は残る。

輸入品、特に中国は大丈夫だろうか。海外の実情を知りたい。チェック体制は良いのか。時々問題が発生するが再発防止は完全か。

・農業については不安である。小さい農園を借りて、手造り野菜を食べているが、どの野菜にもたっぷり虫が付いて、ボロボロである。しかし、スーパーで売っている野菜類は全く虫が付いていない(虫食い跡がない)。これはかなり農業が使われていると思わざるをえない。一方、農家の人は、売りに出す野菜は食わず、自分達の食べる野菜は、農業をつかわずに、別に作っていると聞く。

・食の安全については、特に子供への影響が気になるので、どんどん情報公開してもらいたいです。

・食品添加物、残留農薬は体内に残留し子孫まで影響するものです。一般消費者は知らないうちに害を受けている可能性があります。消費者自身の知識を広げることが必要です。行政は事業者に対して規制を徹底すると同時に消費者に対する啓発を促進してほしいと考えます。

・食の安全・安心は日常生活における重要な関心事の一つである。

今回のアンケートを機に滋賀県における流通食品の安全検査体制や検査内容そして検査結果をホームページで詳細に知り安心感が強まった。この解り易くかつ具体的に作成されている県のホームページの内容を県の広報チャネルをフル活用して県民に年に一度開示して頂きたい。県民に安心感と施策への共感が高まろう。

地道なご努力に敬意を表します。

・各検査が細やかに行われていることはこのアンケートで知りました。きちんとしてられているという印象で、おおむね安心したのですが、このデータが間違いない、偽証などないという証明がないと若干不安が残ります。しかし、このような検査は消費者にとって有益と考えますので、続けてほしいと思います。

・食はいつの時代も、重要な要素のひとつと考えられますので今後もこの様な活動・取り組みを続けて頂きたいと思います。

・国内だけではなく、海外の食品の色々な検査もしっかり検査してくれているから、安心して食品の買い物ができていると思います。

・食中毒に関するニュースは常に注意しているが、新聞読まない世代も増えているのでインターネット等で確認してはいるが、有線や防災無線等でも発信していると思うが、学校関係で子供にもすぐに朝の会や帰りの会で担任から情報をもらうのも大切に思う。

・食の問題は、非常に身近な問題で、関心事の1つであるにも関わらず、情報を得るのが難しいと感じています。公開されている情報をアンケートという形で知ることができて良かったと思います。誰もがインターネットを使えるわけではないので、身近なスーパーなどで、よりわかりやすい形で、検査結果などが公開されると、食の安全への啓発にもつながるのではないのでしょうか。やはり安心して食材を購入したいので。

・身近な食品を検査しているとのことだが、ほとんどが検査機関のある湖南地方で購入されているのではないかと、湖北や湖西地方で購入されて検査されているのか少し疑問に思う。

・この事業を始めて知りました。

何回か発言していますが、事業名等については県民が分かりやすいタイトルにしてください。この事業もタイトルを読んだだけでは何のことか全くわかりません。