

## 「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）に反映していきたいと考えていますので、ご協力をお願いします。

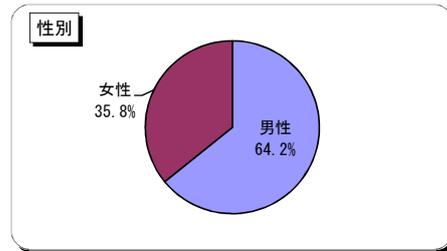
なお、このアンケートは、県民の皆様の意識の推移も確認しておりますので、平成17年度より継続しています。

- ★ 実施時期：平成27年6月
- ★ 対象者：県政モニター 398人
- ★ 回答数：346人（回収率：86.9%）
- ★ 担当課室：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】

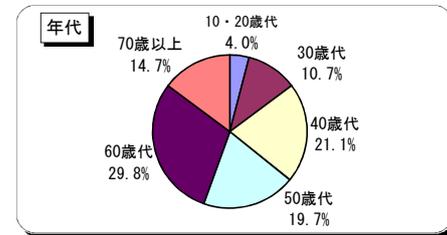
#### ◆性別

項目	人数(人)	割合
男性	222	64.2%
女性	124	35.8%
合計	346	100.0%



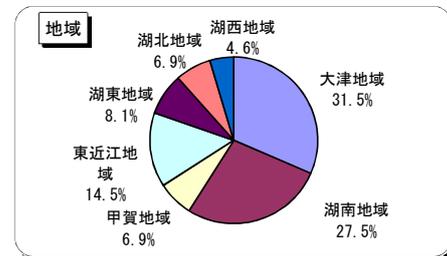
#### ◆年代

項目	人数(人)	割合
10・20歳代	14	4.0%
30歳代	37	10.7%
40歳代	73	21.1%
50歳代	68	19.7%
60歳代	103	29.8%
70歳以上	51	14.7%
合計	346	100.0%



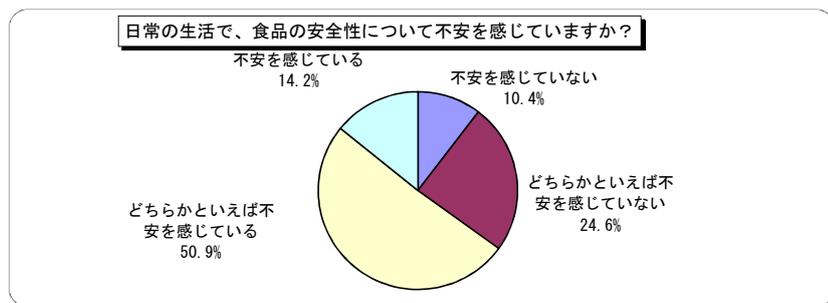
#### ◆地域

項目	人数(人)	割合
大津地域	109	31.5%
湖南地域	95	27.5%
甲賀地域	24	6.9%
東近江地域	50	14.5%
湖東地域	28	8.1%
湖北地域	24	6.9%
湖西地域	16	4.6%
合計	346	100.0%



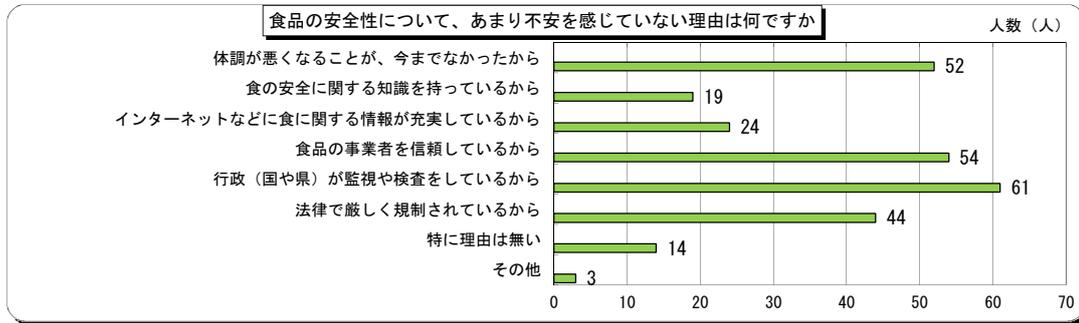
問1 日常生活で、食品の安全性について不安を感じていますか？（回答チェックは1つだけ）

項目	人数(人)	割合
不安を感じていない	36	10.4%
どちらかといえば不安を感じていない	85	24.6%
どちらかといえば不安を感じている	176	50.9%
不安を感じている	49	14.2%
合計	346	100.0%



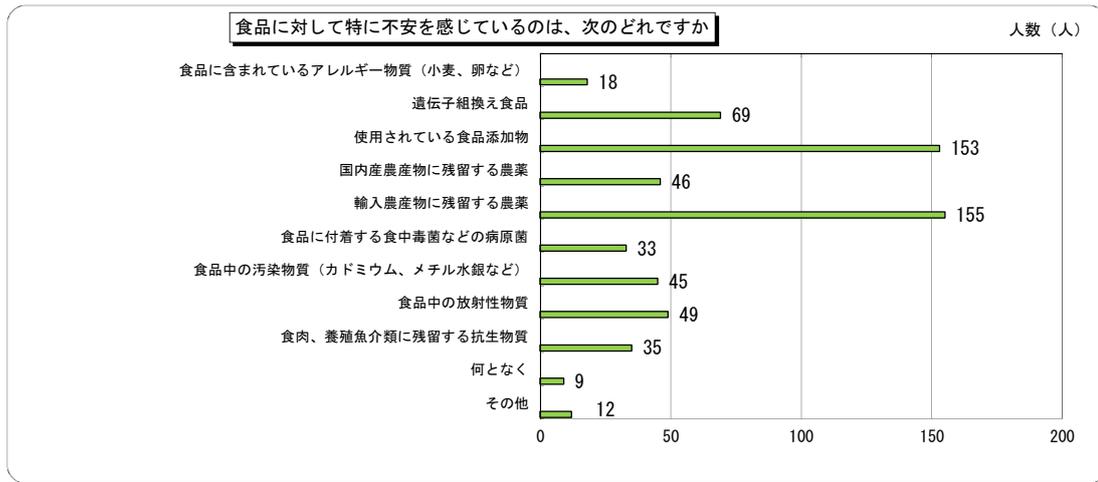
【問1で「1. 不安を感じていない」または「2. どちらかといえば不安を感じていない」と回答された方にお尋ねします。】  
 問2 食品の安全性について、あまり不安を感じていない理由は何ですか？（回答チェックはいくつでも。n=121）

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	52	43.0%
食の安全に関する知識を持っているから	19	15.7%
インターネットなどに食に関する情報が充実しているから	24	19.8%
食品の事業者を信頼しているから	54	44.6%
行政（国や県）が監視や検査をしているから	61	50.4%
法律で厳しく規制されているから	44	36.4%
特に理由は無い	14	11.6%
その他	3	2.5%



【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=225）

項目	人数(人)	割合
食品に含まれているアレルギー物質（小麦、卵など）	18	8.0%
遺伝子組換え食品	69	30.7%
使用されている食品添加物	153	68.0%
国内産農産物に残留する農薬	46	20.4%
輸入農産物に残留する農薬	155	68.9%
食品に付着する食中毒菌などの病原菌	33	14.7%
食品中の汚染物質（カドミウム、メチル水銀など）	45	20.0%
食品中の放射性物質	49	21.8%
食肉、養殖魚介類に残留する抗生物質	35	15.6%
何となく	9	4.0%
その他	12	5.3%

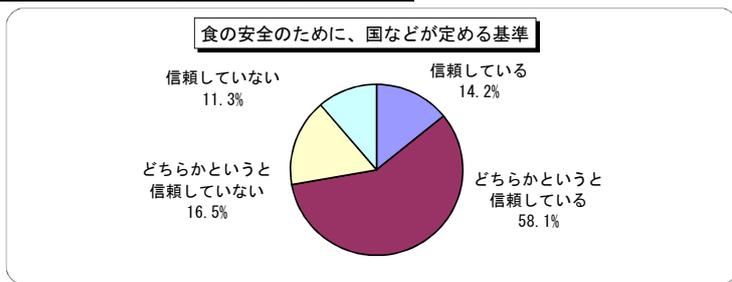


※以下、全員の方にお尋ねします。（n=346）

問4 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）

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

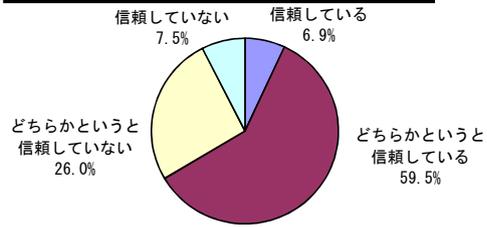
項目	人数(人)	割合
信頼している	49	14.2%
どちらかという信頼している	201	58.1%
どちらかという信頼していない	57	16.5%
信頼していない	39	11.3%
合計	346	100.0%



(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	24	6.9%
どちらかという信頼している	206	59.5%
どちらかという信頼していない	90	26.0%
信頼していない	26	7.5%
合計	346	100.0%

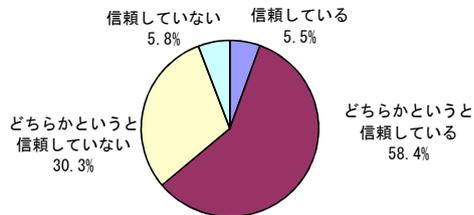
事業者による食品の製造などが適正に行われているか



(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	19	5.5%
どちらかという信頼している	202	58.4%
どちらかという信頼していない	105	30.3%
信頼していない	20	5.8%
合計	346	100.0%

流通や販売・保管の段階で、適正に管理されているかどうか



(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	20	5.8%
どちらかという信頼している	207	59.8%
どちらかという信頼していない	90	26.0%
信頼していない	29	8.4%
合計	346	100.0%

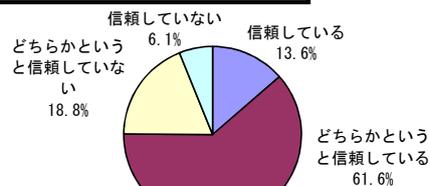
食品の表示について



(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

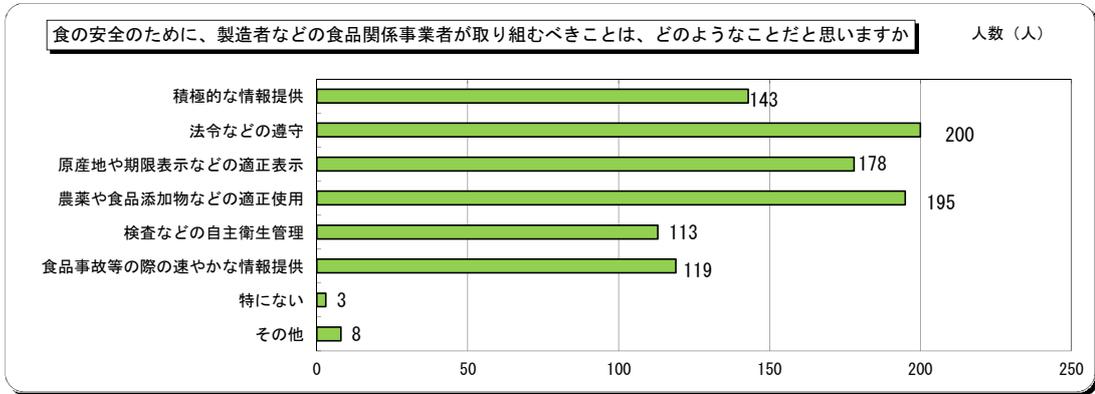
項目	人数(人)	割合
信頼している	47	13.6%
どちらかという信頼している	213	61.6%
どちらかという信頼していない	65	18.8%
信頼していない	21	6.1%
合計	346	100.0%

県が行う食の安全性確保の取組について



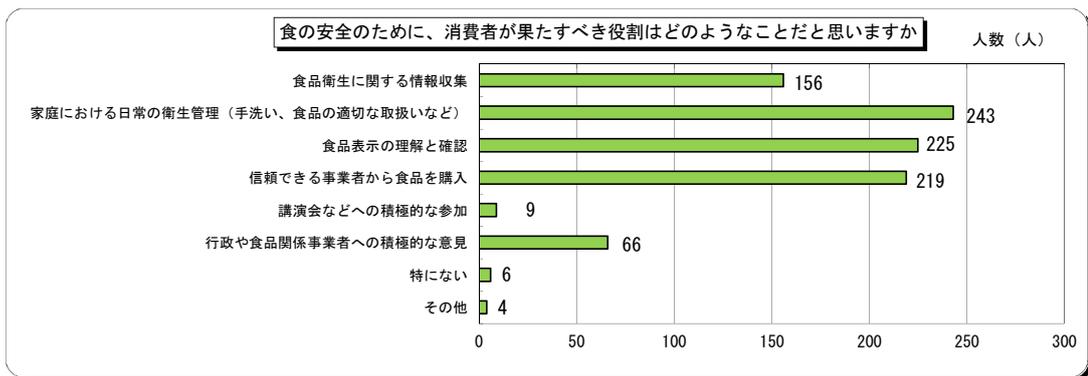
問5 食の安全のために、製造者などの食品関係事業者が取り組むべきことは、どのようなことだと思いますか？  
(回答チェックは3つまで。n=346)

項目	人数(人)	割合
積極的な情報提供	143	41.3%
法令などの遵守	200	57.8%
原産地や期限表示などの適正表示	178	51.4%
農薬や食品添加物などの適正使用	195	56.4%
検査などの自主衛生管理	113	32.7%
食品事故等の際の速やかな情報提供	119	34.4%
特にない	3	0.9%
その他	8	2.3%



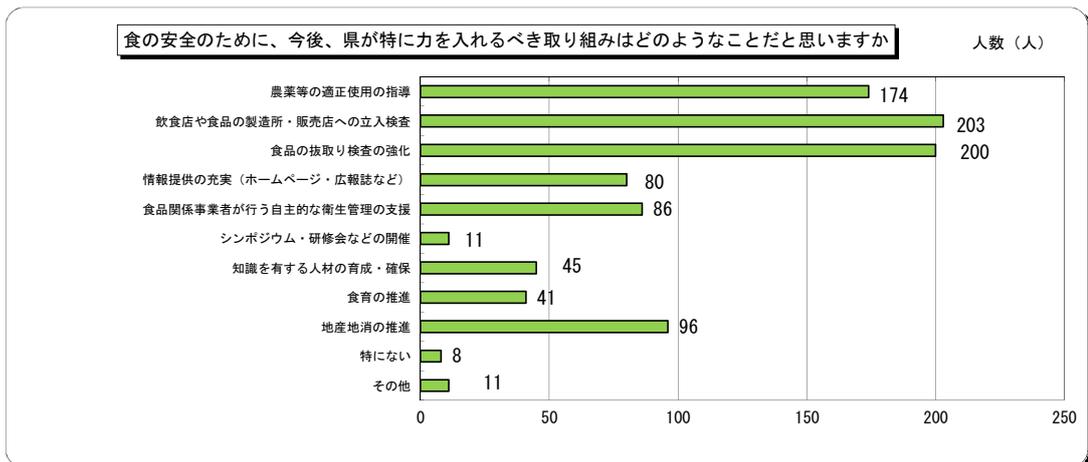
問6 食の安全のために、消費者が果たすべき役割はどのようなことだと思いますか？(回答チェックは3つまで。n=346)

項目	人数(人)	割合
食品衛生に関する情報収集	156	45.1%
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)	243	70.2%
食品表示の理解と確認	225	65.0%
信頼できる事業者から食品を購入	219	63.3%
講演会などへの積極的な参加	9	2.6%
行政や食品関係事業者への積極的な意見	66	19.1%
特にない	6	1.7%
その他	4	1.2%



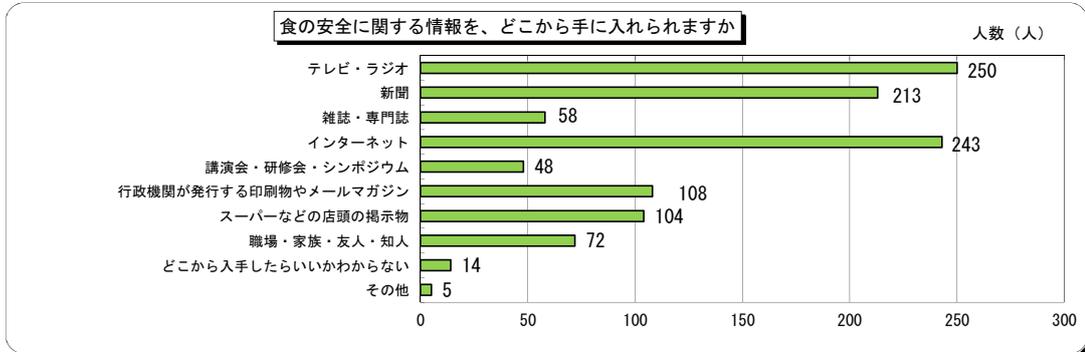
問7 食の安全のために、今後、県が特に力を入れるべき取組はどのようなことだと思いますか？(回答チェックは3つまで。n=346)

項目	人数(人)	割合
農薬等の適正使用の指導	174	50.3%
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査	203	58.7%
食品の抜き取り検査の強化	200	57.8%
情報提供の充実(ホームページ・広報誌など)	80	23.1%
食品関係事業者が行う自主的な衛生管理の支援	86	24.9%
シンポジウム・研修会などの開催	11	3.2%
知識を有する人材の育成・確保	45	13.0%
食育の推進	41	11.8%
地産地消の推進	96	27.7%
特にない	8	2.3%
その他	11	3.2%



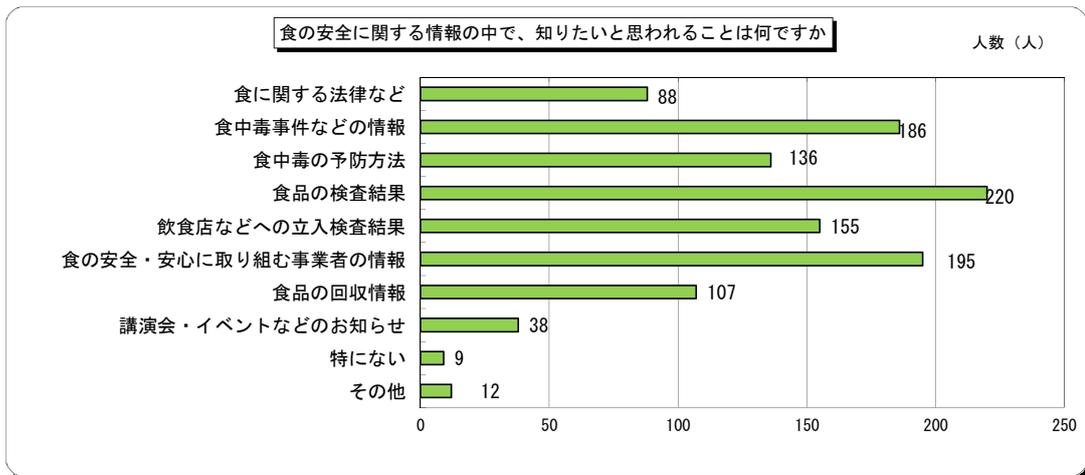
問8 食の安全に関する情報を、どこから手に入られますか？（回答チェックはいくつでも。n=346）

項目	人数（人）	割合
テレビ・ラジオ	250	72.3%
新聞	213	61.6%
雑誌・専門誌	58	16.8%
インターネット	243	70.2%
講演会・研修会・シンポジウム	48	13.9%
行政機関が発行する印刷物やメールマガジン	108	31.2%
スーパーなどの店頭の掲示物	104	30.1%
職場・家族・友人・知人	72	20.8%
どこから入手したらいいかわからない	14	4.0%
その他	5	1.4%



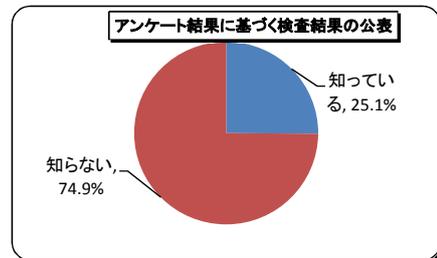
問9 食の安全に関する情報の中で、知りたいと思われることは何ですか？（回答チェックはいくつでも。n=346）

項目	人数（人）	割合
食に関する法律など	88	25.4%
食中毒事件などの情報	186	53.8%
食中毒の予防方法	136	39.3%
食品の検査結果	220	63.6%
飲食店などへの立入検査結果	155	44.8%
食の安全・安心に取り組む事業者の情報	195	56.4%
食品の回収情報	107	30.9%
講演会・イベントなどのお知らせ	38	11.0%
特にない	9	2.6%
その他	12	3.5%



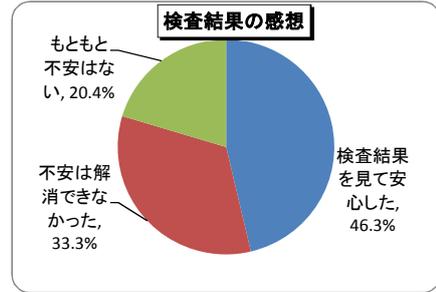
問10 滋賀県では、平成26年度から県政モニターアンケート結果を参考に、食品を選んで検査を実施し、その結果をホームページ上に公表しています。このことをご存じですか？（回答チェックは1つだけ。n=346）

項目	人数（人）	割合
知っている	87	25.1%
知らない	259	74.9%
合計	346	100.0%



問11 (滋賀県のホームページで公表している食品の検査結果をご覧になったことがある方のみお答えください。) 食品の検査をご覧になって、どのような感想を持たれましたか? (回答チェックは1つだけ。n=108)

項目	人数(人)	割合
検査結果を見て安心した	50	46.3%
不安は解消できなかった	36	33.3%
もともと不安はない	22	20.4%
合計	108	100.0%



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入してください。(400字以内)  
【主な意見】

・食品の検査結果にモニターが関係しているとは知らなかったもので、HPを見てみたいと思います。  
・海外からの、洪水のような食品の流入に対して情報が少なすぎるように感じている。具体的な製造方法や検査方法をもっと知りたい。  
・安いものは品質が悪いこともあることを前提に、大事には至っていないので、自己責任で価格と相談して食品を購入している。その前提には、おいしくはないけど、体に悪影響はないと信じているからである。その信頼が崩れるような食品を流通させないような努力は、売り手も行政もしていただきたい。  
・立ち入り検査の結果などはネットだけでなく、広報誌などにも載せた方がよいのではないかと考えます。掲載の方法は考慮・配慮すべきところはありますが、注意喚起にも効果的だと思います。  
・食中毒などの情報を早く消費者に知らせるべきである。県の抜き取り検査も厳格にするべきである。  
・小さい子供がいるので、食の安全について以前よりも考えるようになりました。購入する際、産地や原材料名を確認しています。目に見えない部分は、メーカーや店を信頼しています。積極的な情報提供が食の安全・安心に繋がるのではないかと思います。  
・「食の安全」を念頭にして、日常生活で信頼して生活しているために、事件発生後の対応が課題である。従って、その情報の迅速な開示が、求められる。一方、それぞれ個人の意識強化と自己責任が必要不可欠である。  
・なるべく国産の肉、魚、野菜を買うようにしています。また滋賀県産のものもできるだけ買うようにしています。県は滋賀県産のものはおいしくてしかも安全であるということをもっとPRしていった方がよいのではないかと思います。  
・地産地消を進め安心できるような取組とブランドイメージ作りを進めてほしい。  
・食品は、国内以外に輸入品が多くなってきている。輸入品についても国内品と同様の扱いを、輸入業者に課すことが、重要だと思います。問題が起きたら、すぐに公表をして、問題点の拡散を防止する体制を強化することが重要である。  
・輸入食品については、消費者レベルでは、どのような食の安全管理がされているのかわかるすべもないので、行政等で専門家によって、しっかりチェックして欲しい。  
・滋賀県は、農業、畜産、漁業と地場産の食物に恵まれ、滋賀県人が作ったという安心感がとてもあります。これは、滋賀県としての誇りをもって生産に取り組んでおられる方々の高い評価のおかげだと思いますので、今後できるだけ地産地消を進展させていただきたいと思います。  
・結局は信用して買うしかないもので、検査の回数を増やしてチェック体制を強化してほしいな、と思います。  
・食の安全についていろいろな問題はありますが、まずは個人レベルでも知識を持ち自分の目で見て判断していくことも大切だと思う。食への不快感を無くせなければ自分で食材を選び自分で調理すべきです。県での食品検査の取り組みは知らなかったのが感心しました。情報の提供は素早く的確であると助かります。  
・安全な食品を購入しても、自宅の保管が不適切だったり、長期保存して安全性を低めてしまうこともある。適切な購入で、食品ロスを減らすことも目指して、安全で環境や社会にも影響を及ぼさない消費を行いたい。  
・食は人間の歴史の文化の中で洗練されてきているから、保存方法や調理方法など日本の独自の理に叶っていることが多いと思われるおそかにはいけないことがたくさんある。揚げ物などは調理後は菌類は100%死滅しているであろうが人間の環境から菌を全滅させることは不可能であり、菌類は温度や酸素や菌のエサとなる栄養分などの条件が良ければ(食材に付着した菌類は)1時間毎に倍々増えていくものと考えている。食材も大事であるが食品工場の設備環境の清潔も大事だと思うし各家庭の台所をはじめとする環境の清潔感(常時の菌類のエサの除去)も大切だと感じている。  
・あまり細かい取組を行政がする必要はないと考えます。(他にやるべきことがたくさんあるはず)基本的な基準さえあれば、それで十分です。食中毒等の事故はある程度は起きるので、起きた時の迅速な対応や処分等をきちんとすることで十分だと考えます。  
・食中毒事例が発表されるたびに食品への信頼が心配になりますが県からの情報が信頼できる主要な手段だと思いますので、夏場を迎えて今後ともよりの確かな情報を発信いただくよう要望いたします。  
・事業者が食品に表示している情報(消費期限や原材料、添加物など)の情報について、食品偽装など正確な情報が記載されない事件がたびたび発生している。本来、日本の食品は高いレベルで安全管理がなされ信頼できるものであると思っているが、こういったことが発生することによって安全な食品についても信頼できないものになってしまう恐れがある。したがって取り締まりを強化するなどの継続的な対策が行われるべきである。  
また、食の安全性については安全な事業者がより有利に働くように優遇策などを設定し、安全な食品を提供することが企業にとってもメリットとなるような方法を考えるのもありかもしれない。