

「食の安全」についてのアンケート結果

【実施期間】平成19年(2007年)8月

【対象者】県政モニター(300人)

【回答数】226人(回収率:75.3%)

【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」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年にも同様のアンケートを実施)

()は平成18年実施の数値です

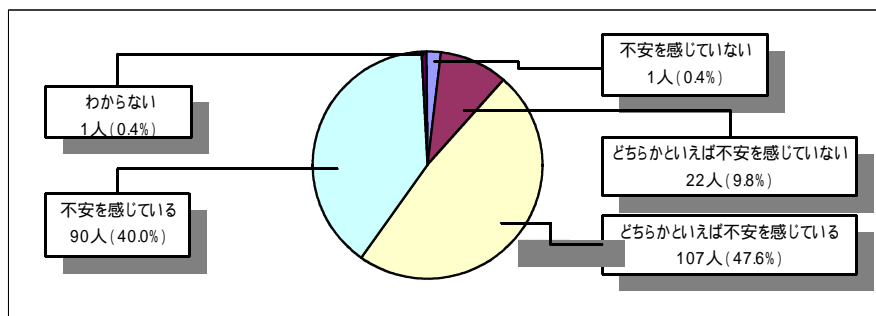
【回答者(人)】

	20才代	30才代	40才代	50才代	60才代以上	不明	計
男	7	13	15	11	67	-	113 50.0%
女	11	21	25	24	11	-	92 40.7%
不明	-	1	1	1	11	7	21 9.3%
計	18 8.0%	35 15.5%	41 18.1%	36 15.9%	89 39.4%	7 3.1%	226

食品の安全性について

Q1 食品の安全性について、不安を感じていますか？

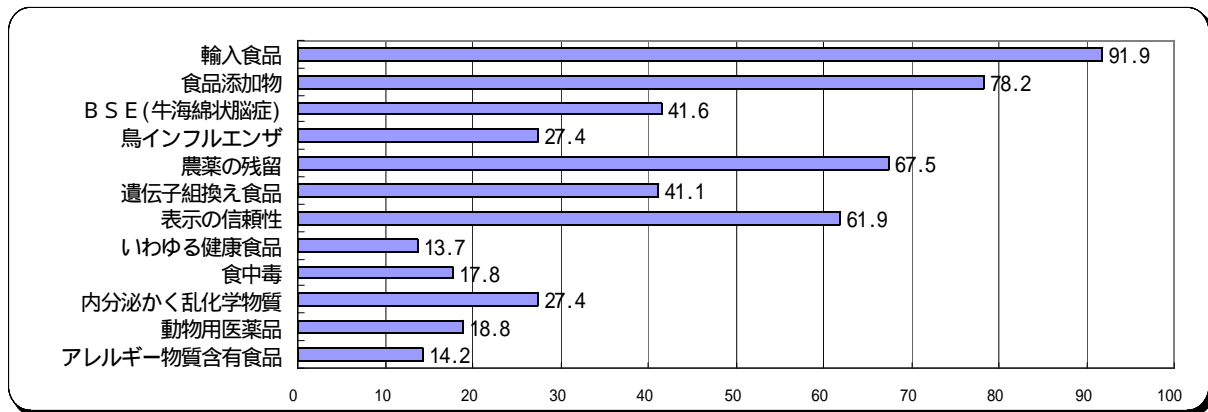
不安を感じていない	5人	2.2% (6.1%)	12.0%
どちらかといえば不安を感じていない	22人	9.8% (16.9%)	(23.0%)
どちらかといえば不安を感じている	107人	47.6% (49.6%)	87.6%
不安を感じている	90人	40.0% (26.6%)	(76.2%)
わからない	1人	0.4% (0.8%)	



Q2 特に不安を感じていることはどれですか？（複数回答）

Q1で または と答えた方（197人中）

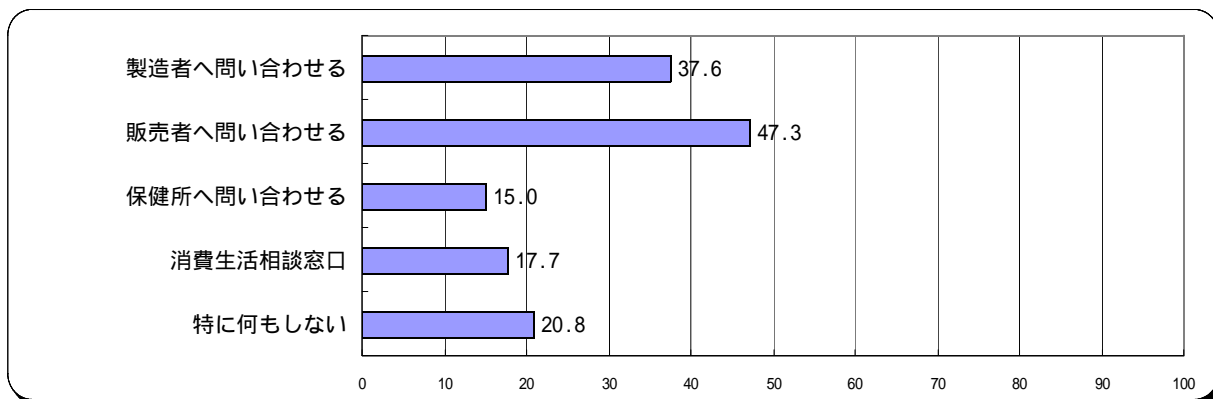
輸入食品	181人	91.9% (77.2%)
食品添加物	154人	78.2% (77.2%)
BSE (牛海綿状脳症)	82人	41.6% (59.3%)
鳥インフルエンザ	54人	27.4% (33.3%)
農薬の残留	133人	67.5% (70.4%)
遺伝子組換え食品	81人	41.1% (44.4%)
表示の信頼性	122人	61.9% (59.3%)
いわゆる健康食品	27人	13.7% (22.2%)
食中毒	35人	17.8% (18.0%)
内分泌かく乱化学物質（環境ホルモン）	54人	27.4% (36.5%)
動物用医薬品（抗生物質等）	37人	18.8% (19.6%)
アレルギー物質含有食品	28人	14.2% (16.9%)



Q3 購入した食品に不安・不満を感じたとき、どうしますか？（複数回答）

製造者へ問い合わせる	85人	37.6% (30.5%)
販売者へ問い合わせる	107人	47.3% (40.2%)
保健所へ問い合わせる	34人	15.0% (16.5%)
消費生活相談窓口にお問い合わせる	40人	17.7% (16.9%)
特に何もしない	47人	20.8% (23.7%)

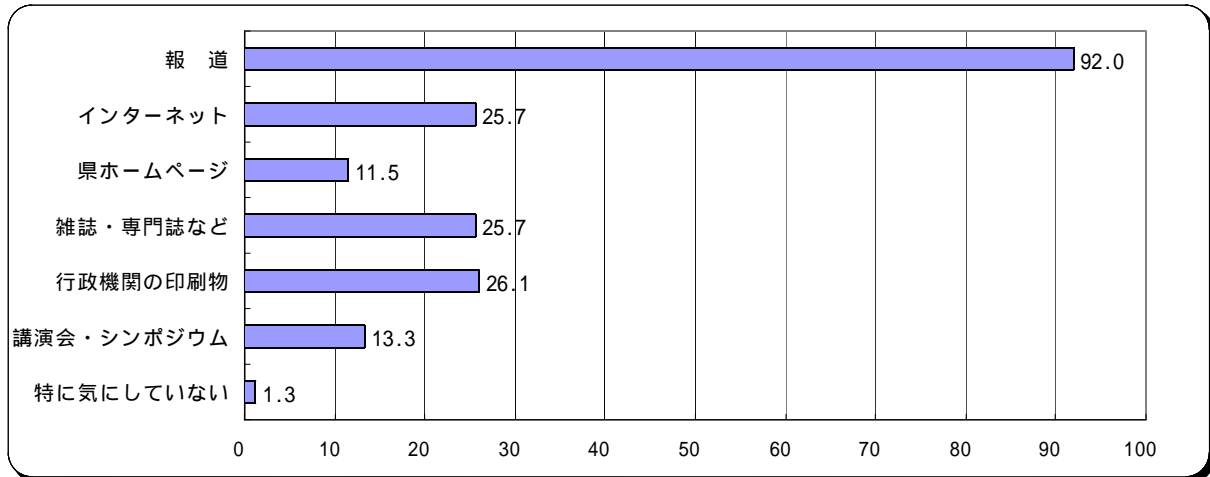
その他の回答：買わない、食べない、捨てる、調べる



Q4 食品の安全性に関する情報をどこから手に入れますか？（複数回答）

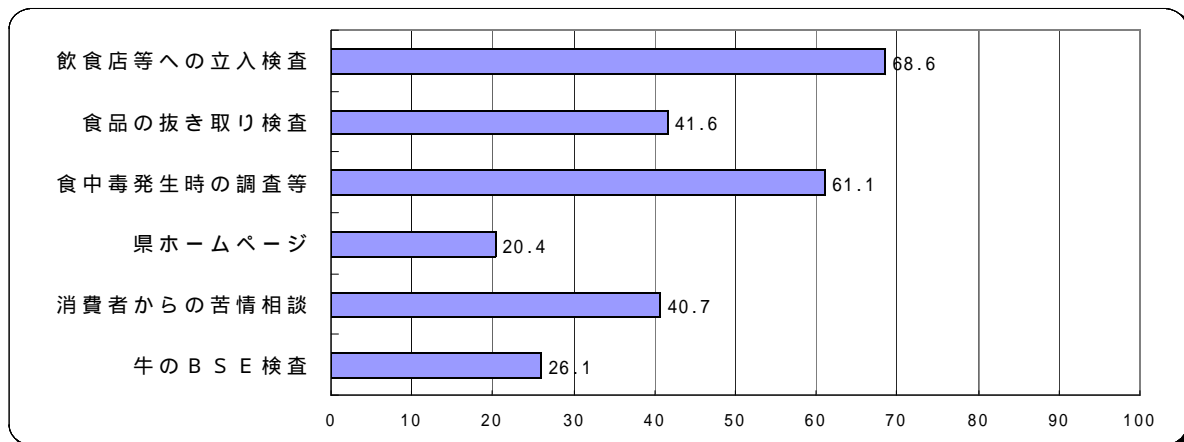
報道（新聞・テレビ・ラジオなど）	208人	92.0% (94.8%)
インターネット	58人	25.7% (19.7%)
滋賀県ホームページ「食の安全情報」	26人	11.5% (14.5%)
雑誌・専門誌などの書籍	58人	25.7% (30.5%)
行政機関が発行する印刷物(リーフレット等)	59人	26.1% (29.7%)
講演会・シンポジウムなど	30人	13.3% (13.7%)
特に気にしていない	3人	1.3% (3.6%)

その他の回答：専門家、知人、チラシなどからの情報



Q5 県で行っている食の安全確保に関する取組みについて、知っているものはどれですか？（複数回答）

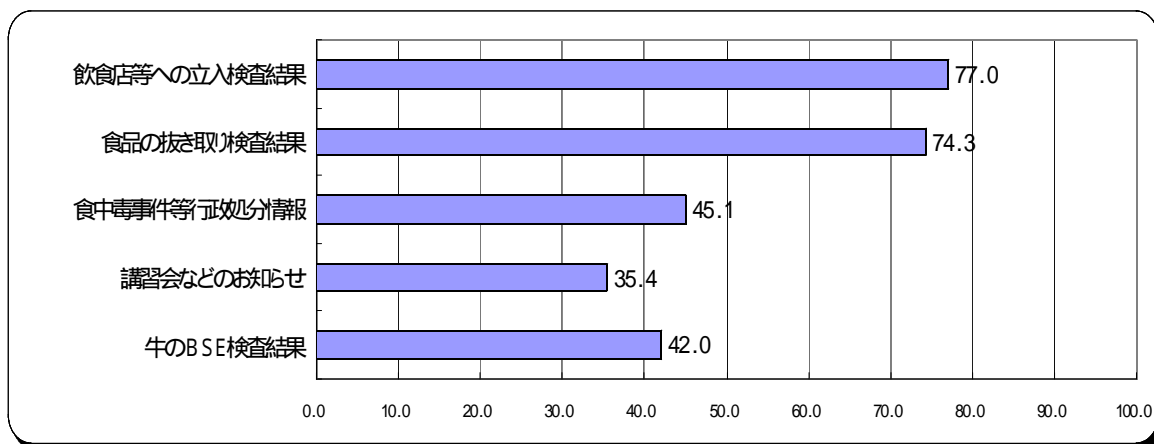
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査	155人	68.6% (58.2%)
食品の抜き取り検査	94人	41.6% (34.5%)
食中毒発生時の調査・行政処分	138人	61.1% (69.5%)
「食の安全情報」(滋賀県ホームページ)	46人	20.4% (19.3%)
消費者からの苦情相談	92人	40.7% (33.7%)
と畜場における牛のBSE検査	59人	26.1% (25.7%)



Q6 食品の安全性に関する県の情報の中で、知りたいことは何ですか？
(複数回答)

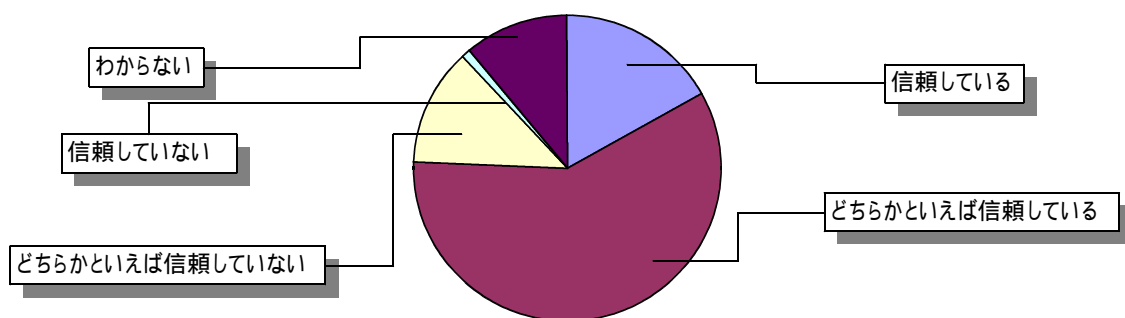
飲食店、製造所、販売店への立入検査の結果	174人	77.0% (70.3%)
食品の抜き取り検査の結果	168人	74.3% (68.7%)
食中毒事件などの行政処分の情報	102人	45.1% (43.8%)
講習会・イベントなどのお知らせ	80人	35.4% (29.3%)
と畜場における牛のBSE検査結果	95人	42.0% (39.4%)

その他の回答：残留農薬、米国産牛肉、動物飼料、輸入食品、健康食品などの情報



Q7 食品の安全性確保のための県の取り組みについて信頼できますか？

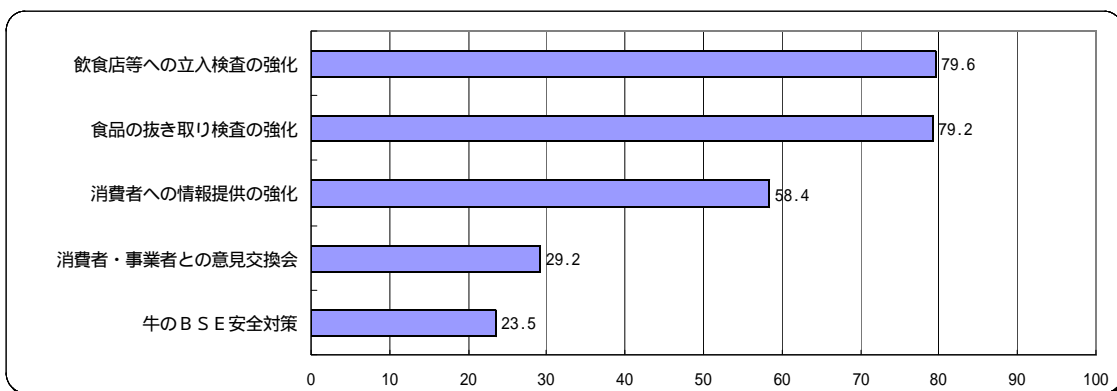
信頼している	38人	16.8% (16.5%)	75.2% (70.1%)
どちらかといえば信頼している	132人	58.4% (53.6%)	
どちらかといえば信頼していない	28人	12.4% (10.1%)	13.3% (12.9%)
信頼していない	2人	0.9% (2.8%)	
わからない	25人	11.1% (17.0%)	



Q 8 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？（複数回答）

飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査の強化	180人	79.6% (74.3%)
食品の抜き取り検査の強化	179人	79.2% (72.7%)
消費者への食品に関する情報提供の強化	132人	58.4% (52.2%)
消費者や事業者との意見交換会	66人	29.2% (33.3%)
と畜場における牛のBSE安全対策	53人	23.5% (34.1%)

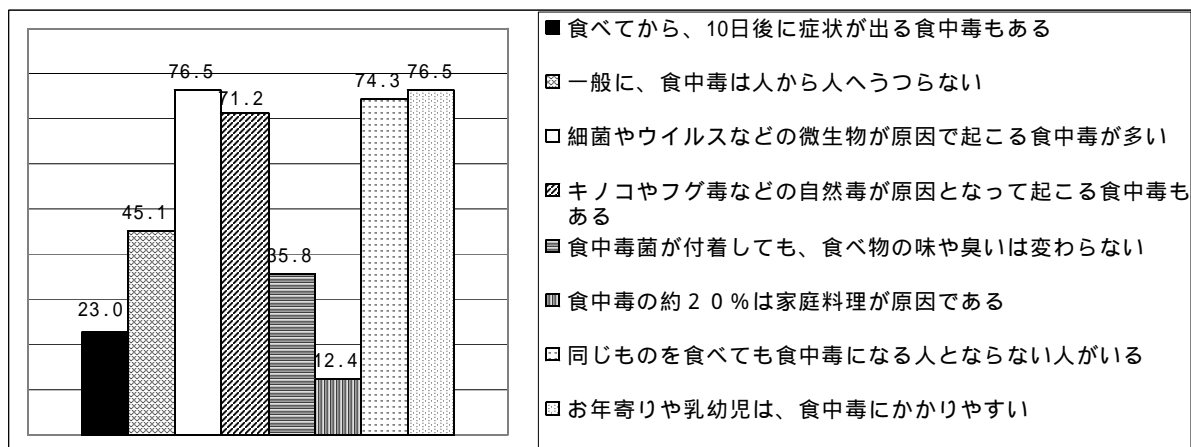
その他の回答：製造所の監視、情報発信、輸入食品・動物飼料・健康食品の安全性など



食中毒について

Q 9 「食中毒」について、知っていることはどんなことですか？（複数回答）

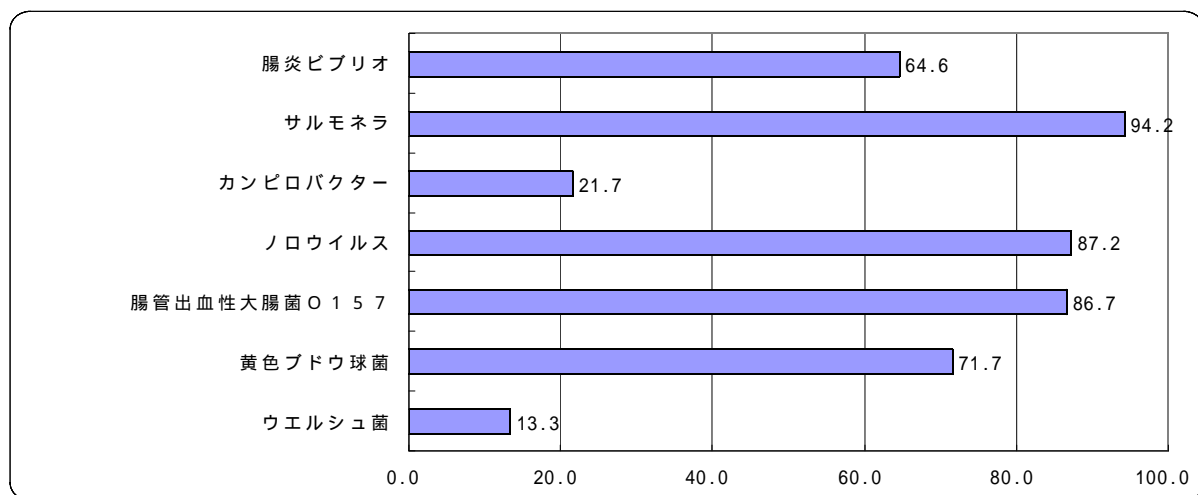
食べてから、10日後に症状が出る食中毒もある	52人	23.0% (17.3%)
一般に、食中毒は人から人へうつらない	102人	45.1% (53.4%)
細菌やウイルスなどの微生物が原因で起こる食中毒が多い	173人	76.5% (83.9%)
キノコやフグ毒などの自然毒が原因となって起こる食中毒もある	161人	71.2% (73.1%)
食中毒菌が付着しても、食べ物の味や臭いは変わらない	81人	35.8% (37.3%)
食中毒の約20%は家庭料理が原因である	28人	12.4% (17.7%)
同じものを食べても食中毒になる人とならない人がある	168人	74.3% (66.7%)
お年寄りや乳幼児は、食中毒にかかりやすい	173人	76.5% (77.5%)



**Q10 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)**

腸炎ビブリオ	146人	64.6% (61.4%)
サルモネラ	213人	94.2% (96.0%)
カンピロバクター	49人	21.7% (21.7%)
ノロウイルス	197人	87.2% (82.3%)
腸管出血性大腸菌O157	196人	86.7% (83.9%)
黄色ブドウ球菌	162人	71.7% (74.3%)
ウエルシュ菌	30人	13.3% (8.0%)

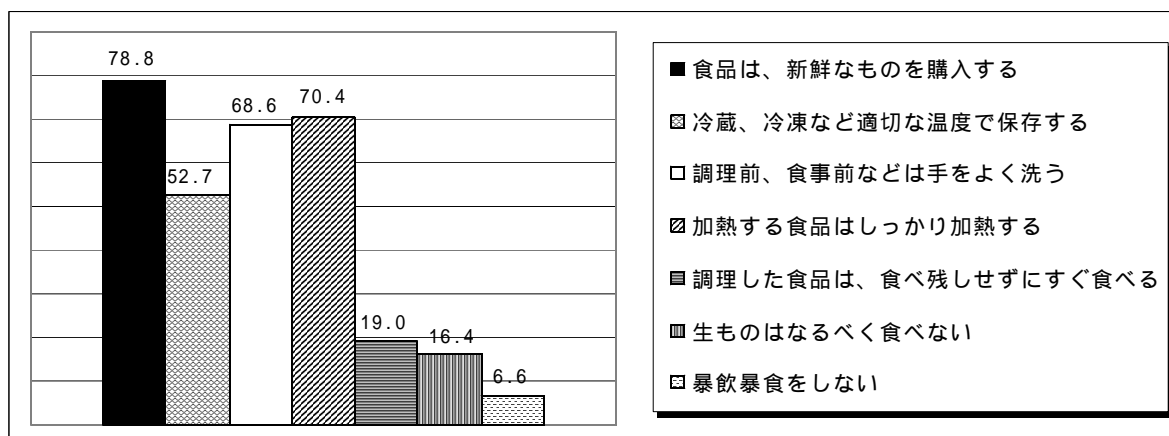
その他の回答：ボツリヌス菌



Q11 食中毒を予防するために、特に気をつけていることは何ですか？ (複数回答)

食品は、新鮮なものを購入する	178人	78.8% (71.9%)
冷蔵、冷凍など適切な温度で保存する	119人	52.7% (49.0%)
調理前、食事前などは手をよく洗う	155人	68.6% (71.1%)
加熱する食品はしっかり加熱する	159人	70.4% (66.3%)
調理した食品は、食べ残しせずによく食べる	43人	19.0% (22.1%)
生ものはなるべく食べない	37人	16.4% (18.9%)
暴飲暴食をしない	15人	6.6% (8.8%)

その他の回答：冷蔵庫の過信、まな板や器具の殺菌、健康管理など



自由記述において多かった内容

【食品・食中毒】

- ・店できれいな野菜を見ると、これらを食べている人の健康は大丈夫かと不安に思う。
- ・単に業者を監視するだけでなく、長年無事故なら表彰するなどプラス指向の取組にしてはどうか。
- ・食中毒注意報の市からの放送は効果的なので、もっと身近な情報も流してほしい。
- ・食品の安全性や食中毒の追求よりも、我々の体力(抵抗力)について一考すべき。
- ・食中毒に関しての新しい情報(対策)をもっと啓発してほしい。
- ・小さい頃から学校で、家庭で、地域で食育について考えるべきだと思う。
- ・過剰な衛生管理により抵抗力のない子供の増加など幅広く長いスパンで考えてほしい。

【食品表示】

- ・食品購入の際、表示を信用していいのか不安に思う。
- ・表示を良く確認してから購入するよう心がけているが、信頼性に疑問を感じる。
- ・加工食品には不安がつきまとう。地産地消、家庭での調理を心がけている。
- ・安全な食品は安くないと言う概念が必要なのかと思う。
- ・一目で安全性を確認できるような仕組みがあると有り難い。

【農薬・食品添加物・農産物】

- ・地産地消などにより食の安全を確保してほしい。
- ・食料自給率を上げる取組を真剣に行ってほしい。
- ・近場の食材であれば親しみを感じ安心感を持って購入できる。
- ・滋賀県産を消費できるよう、PRを行い、価格等も買いやすいよう努力してほしい。
- ・県内の農産物を安全・安心ブランドにして県内で消費出来ないものか。
- ・毎日食卓に並ぶ物は、地産地消の物が並ぶようにしてほしい。
- ・生産者が農業に夢が持てるように支援もしてほしい。
- ・県はBSEの全頭検査を行い、安心のために税金を使ってほしい。
- ・BSE対策としてのトレーサビリティ法が十分機能していない。ITチップ[®] 入力[®]の推進を図るべき。
- ・「国産牛」と表示してあっても、数ヶ月の国内飼育で国産表示ができるなど怒りを感じる。
- ・環境こだわり農産物のマークのある野菜がもっと増えると嬉しい。

【行政指導】

- ・情報過多の昨今、行政の無責任さと信憑性の無さが気がかりで、県民の声が県政に生かされていない。
- ・抜き取り検査の厳格化、必要に応じて生産加工の現地査察を行ってほしい。もっと消費者の目線で見てほしい。
- ・食への不安が満ちている。行政の厳しい監視、不正の厳正処分をしてほしい。
- ・人員を増やしても県民の食の安全に対する保証がされる強固な取組を行ってほしい。
- ・NGOなどを活用した安全性の評価などコストをかけずに検討してほしい。
- ・製造者のモラルが無さ過ぎる。安全の守れる業者を育てるのも行政指導ではないか。
- ・行政は常に消費者の味方で、業者には公平な姿勢で対応してもらいたい。なお、業界の自主規制には限界があると思うので行政が厳しい監視指導を行ってほしい。
- ・表示偽装などはモラルの問題であるが、抜け道のないチェック体制を望む。
- ・県の仕事としてのPRが不足している。
- ・法にしばられることなく、「食の安全滋賀バージョン」を作成してほしい。
- ・行政は食中毒の発生状況等をもっと速やかに公開すべき。企業の顔色を伺いすぎだ。

【消費者】

- ・食品を購入するとき、安いと嬉しい反面、大丈夫だろうかと不安になる。
- ・より安い物を求めた結果、食品の安全性が失われた。消費者の意識改革も必要だ。
- ・値段が高くても国産品を買う。
- ・行政が対策を講じていても、結局は自己防衛しなければならない。
- ・消費者は、風評に惑わされることなく、賢さを身につけるべきだ。
- ・表示を良く確認してから購入するよう心がけているが、信頼性に疑問を感じる。
- ・アクションプランはとても分かり易い。消費者も知識を深めることも大切だと思う。

【営業者】

- ・消費者は、表示を信頼するしかなく、その信頼を裏切らないでほしい。
- ・食品を扱うプロとしての道德意識が欠けている。
- ・賞味期限というものは信頼できない。
- ・企業の経営者の考え方に不安を感じる。
- ・栽培者も利益のみならず、モラルの向上を心がけてほしい。また飲食業従事者のモラルの向上も願っている。
- ・毎日食べる米、野菜が安心安全であるよう、携わる者みんなが学習して取り組んでほしい。