

令和元年度 e・アンケートモニター
第2回アンケートNo.1 調査結果

テーマ「食の安心・安全の推進に向けた取組について」

I 調査の概要

1 調査の目的

食品については、これまで、食中毒や食品に混入された薬品による健康被害の発生、食品表示偽装事件、農産物の残留農薬の問題など、食品の安全性や信頼性が脅かされる事件が発生しています。

県では、こうした事態に対処し、食の安心・安全に向けた取組の一層の推進を図るため、平成20年度に「山口県食の安心・安全推進条例」を制定しました。

また、当該条例に基づく施策を総合的かつ計画的に推進するため、「山口県食の安心・安全推進基本計画」を策定しており、今後の具体的な取組を推進するに当たっての参考とさせていただくため、調査を実施します。

2 調査実施期間

令和元年9月9日(月)～9月24日(火)

3 調査対象

令和元年度 e・アンケートモニター 122 人

4 回答状況

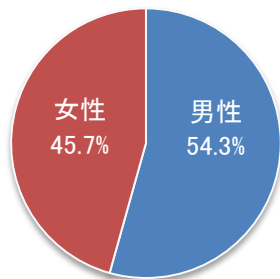
回答者 92 人(回答率 75.4%)

5 調査担当課

山口県環境生活部生活衛生課

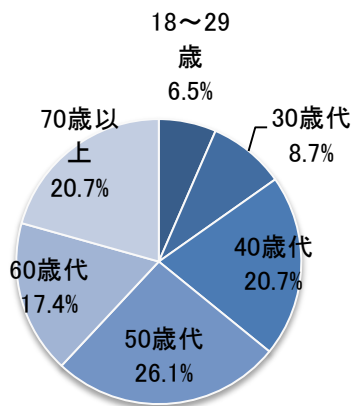
II 回答者の属性

■性別



区分	人数	%
男性	50	54.3
女性	42	45.7
計	92	100.0

■年代別



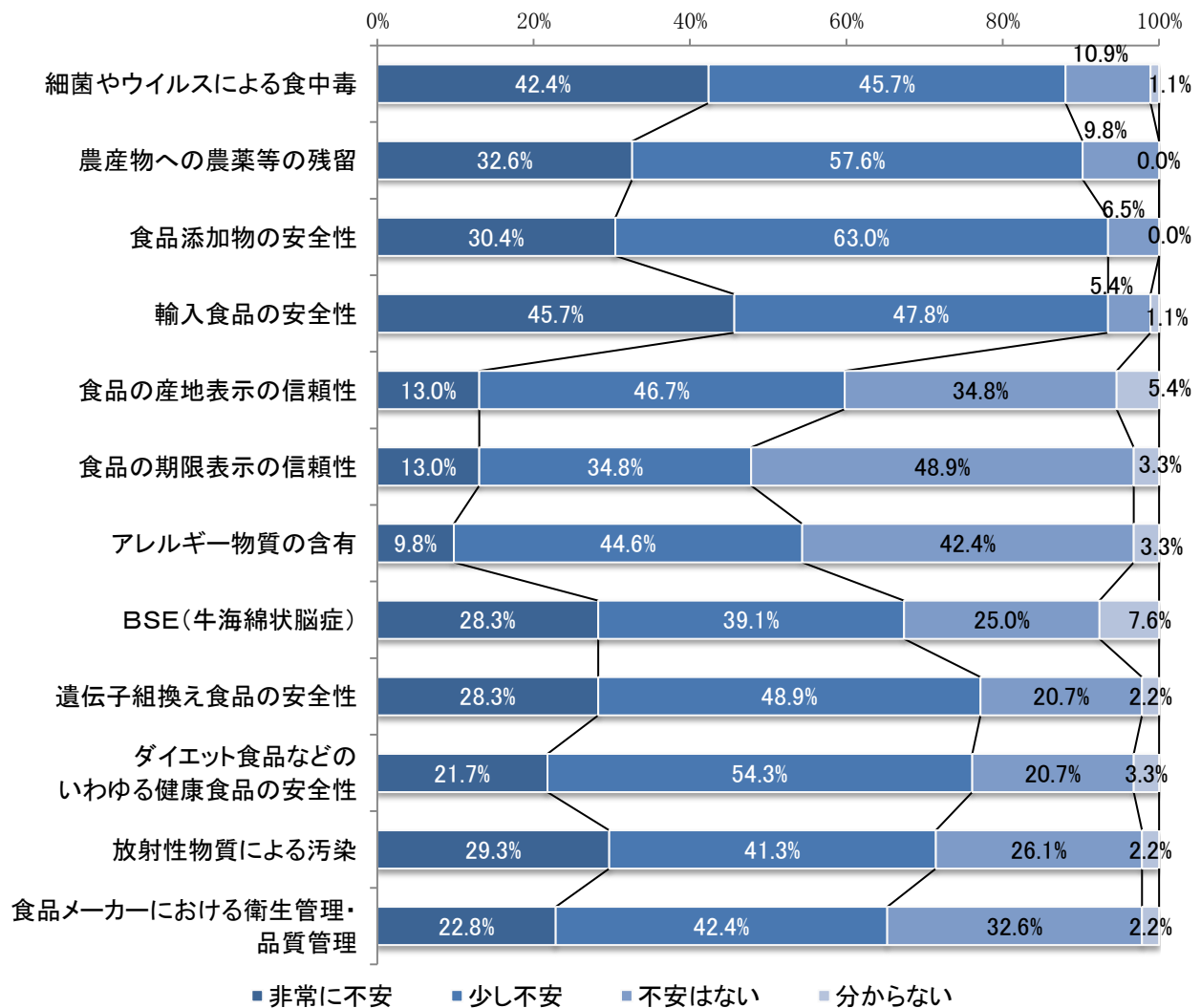
区分	人数	%
18～29歳	6	6.5
30歳代	8	8.7
40歳代	19	20.7
50歳代	24	26.1
60歳代	16	17.4
70歳以上	19	20.7
計	92	100.0

※「回答者の属性」、「調査結果」の各グラフ及び各表中に示した数値は小数点第2位を四捨五入しているため、全項目の合計が 100.0%とならない場合があります。

Ⅲ 調査結果

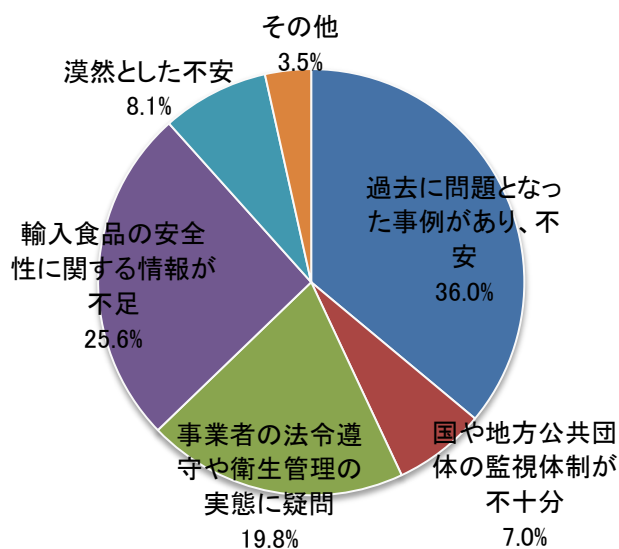
【食品への関心】

Q1 あなたは、食品に関して、どのようなことに不安をお持ちですか。（それぞれ1つずつ）



選択肢	人数				%			
	非常に不安	少し不安	不安はない	分からない	非常に不安	少し不安	不安はない	分からない
細菌やウイルスによる食中毒	39	42	10	1	42.4	45.7	10.9	1.1
農産物への農薬等の残留	30	53	9	0	32.6	57.6	9.8	0.0
食品添加物の安全性	28	58	6	0	30.4	63.0	6.5	0.0
輸入食品の安全性	42	44	5	1	45.7	47.8	5.4	1.1
食品の産地表示の信頼性	12	43	32	5	13.0	46.7	34.8	5.4
食品の期限表示の信頼性	12	32	45	3	13.0	34.8	48.9	3.3
アレルギー物質の含有	9	41	39	3	9.8	44.6	42.4	3.3
BSE(牛海綿状脳症)	26	36	23	7	28.3	39.1	25.0	7.6
遺伝子組換え食品の安全性	26	45	19	2	28.3	48.9	20.7	2.2
ダイエット食品などのいわゆる健康食品の安全性	20	50	19	3	21.7	54.3	20.7	3.3
放射性物質による汚染	27	38	24	2	29.3	41.3	26.1	2.2
食品メーカーにおける衛生管理・品質管理	21	39	30	2	22.8	42.4	32.6	2.2

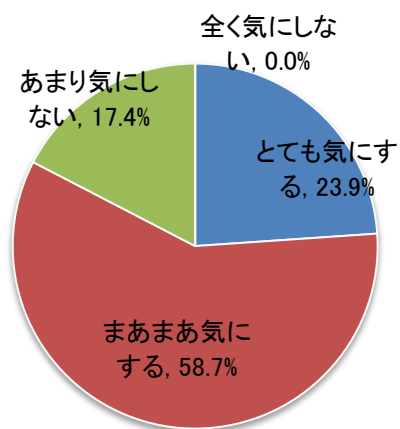
Q2 Q1で、「輸入食品の安全性」に関して「非常に不安」「少し不安」と回答した方にお尋ねします。「輸入食品の安全性」に関して、不安を感じる理由は何ですか。(1つのみ)



選択肢	人数	%
過去に問題となった事例があり、不安	31	36.0
国や地方公共団体の監視体制が不十分	6	7.0
事業者の法令遵守や衛生管理の実態に疑問	17	19.8
輸入食品の安全性に関する情報が不足	22	25.6
漠然とした不安	7	8.1
その他	3	3.5
計	86	100.0

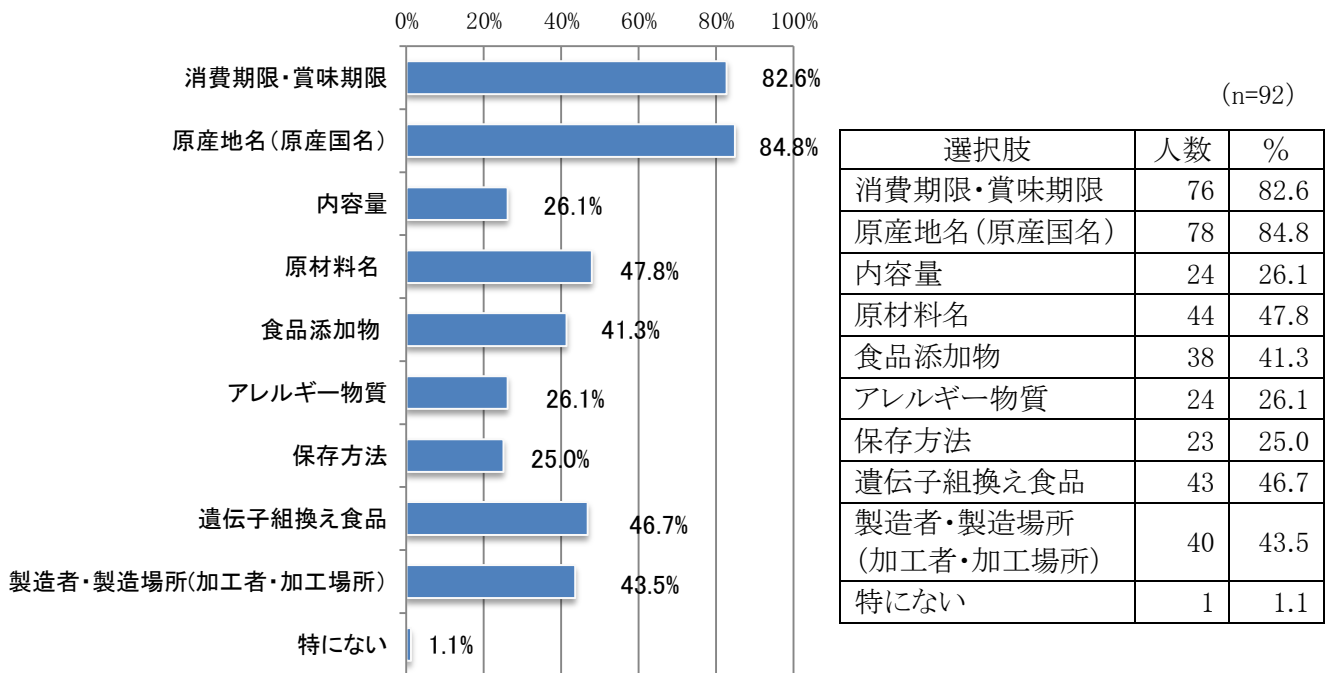
【食品表示】

Q3 あなたは、食品を購入する際、食品に記載されている表示をどの程度意識していますか。(1つのみ)



選択肢	人数	%
とても気にする	22	23.9
まあまあ気にする	54	58.7
あまり気にしない	16	17.4
全く気にしない	0	0.0
計	92	100.0

Q 4 あなたが食品を購入する際に意識する食品表示の項目は何ですか。(いくつでも)

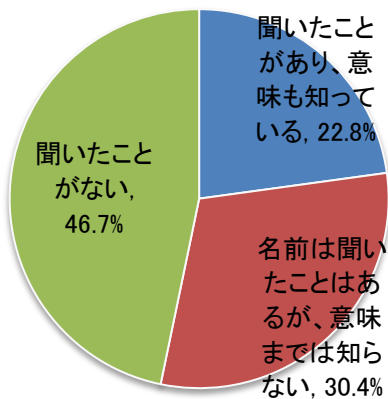


【HACCP】

Q 5 あなたは、今までに「HACCP (ハサップ) ※」という言葉聞いたことがありますか。(1つのみ)

※「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略で、日本語では「危害要因分析・重要管理点」と言います。

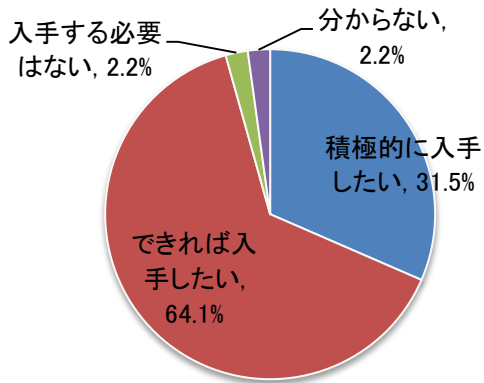
食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。



選択肢	人数	%
聞いたことがあり、意味も知っている	21	22.8
名前は聞いたことはあるが、意味までは知らない	28	30.4
聞いたことがない	43	46.7
計	92	100.0

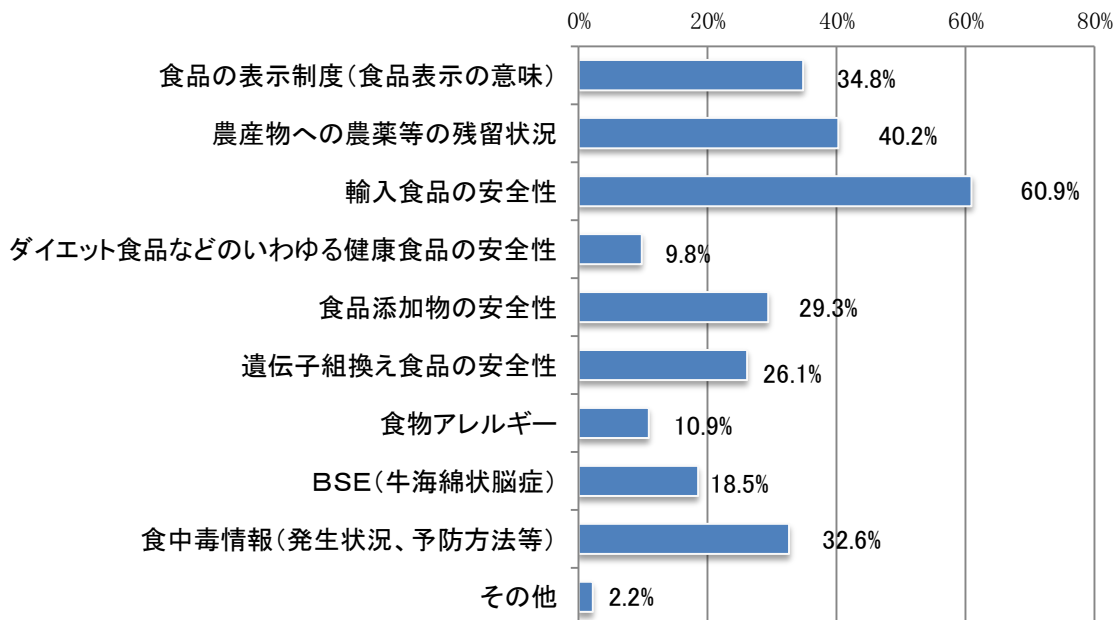
【食の安心・安全に関する情報と入手方法】

Q 6 食の安心・安全に関する情報を入手したいと思いますか。(1つのみ)



選択肢	人数	%
積極的に入手したい	29	31.5
できれば入手したい	59	64.1
入手する必要はない	2	2.2
分からない	2	2.2
計	92	100.0

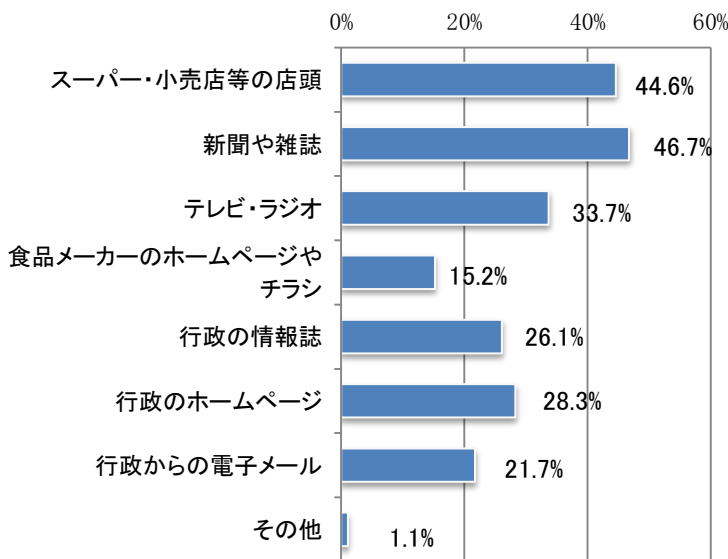
Q 7 あなたは、食の安心・安全に関して、どのような情報を入手したいと思いますか。(2つまで)



(n=92)

選択肢	人数	%
食品の表示制度(食品表示の意味)	32	34.8
農産物への農薬等の残留状況	37	40.2
輸入食品の安全性	56	60.9
ダイエット食品などのいわゆる健康食品の安全性	9	9.8
食品添加物の安全性	27	29.3
遺伝子組換え食品の安全性	24	26.1
食物アレルギー	10	10.9
BSE(牛海綿状脳症)	17	18.5
食中毒情報(発生状況、予防方法等)	30	32.6
その他	2	2.2

Q 8 あなたは、食の安心・安全に関する情報をどこから入手したいですか。(2つまで)

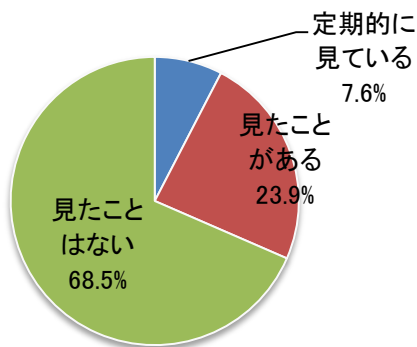


(n=92)

選択肢	人数	%
スーパー・小売店等の店頭	41	44.6
新聞や雑誌	43	46.7
テレビ・ラジオ	31	33.7
食品メーカーのホームページやチラシ	14	15.2
行政の情報誌	24	26.1
行政のホームページ	26	28.3
行政からの電子メール	20	21.7
その他	1	1.1

Q 9 あなたは、食の安心・安全に関する県の取組等を紹介している「山口県食の安心総合情報ホームページ※」をご覧になったことがありますか。(1つのみ)

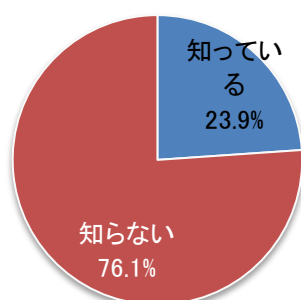
※ URL: <https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/>



選択肢	人数	%
定期的に見ている	7	7.6
見たことがある	22	23.9
見たことはない	63	68.5
計	92	100.0

Q 10 平成25年6月から、食の安心・安全に関する様々な情報をお届けする「やまぐち食の安心・安全メール※」を配信していますが、あなたは、この「やまぐち食の安心・安全メール」をご存じですか。(1つのみ)

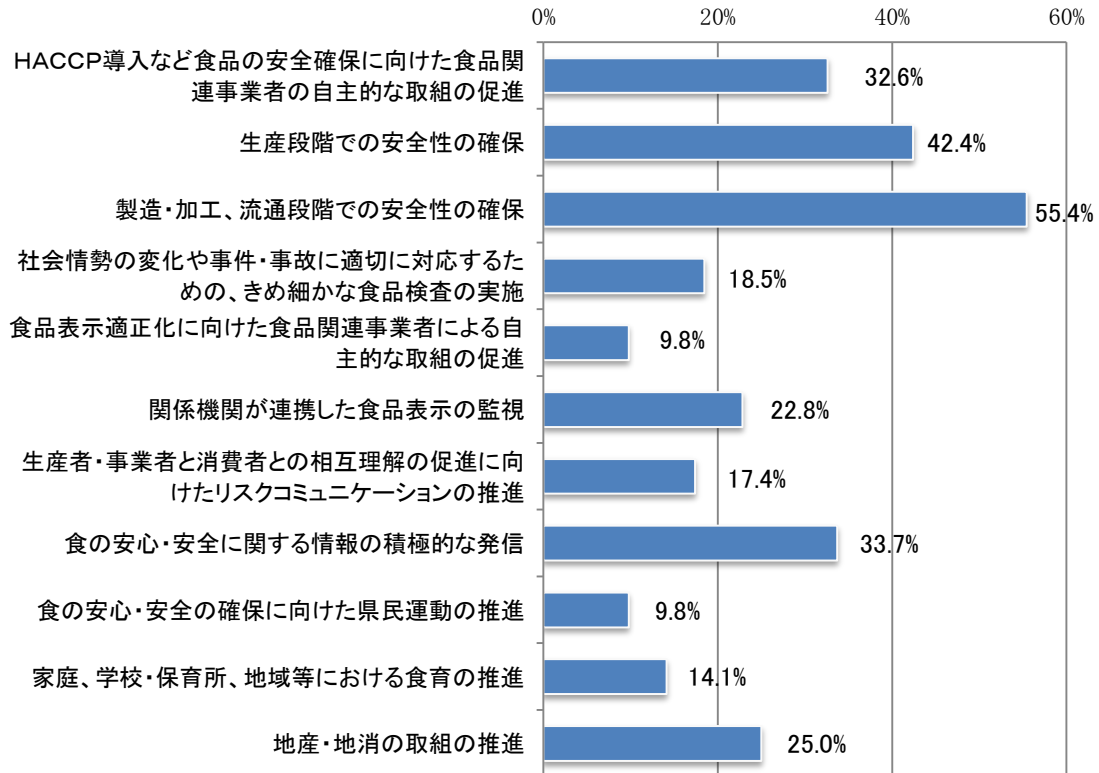
※ 参考: <https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syokumail/anzenanshinmail.html>



選択肢	人数	%
知っている	22	23.9
知らない	70	76.1
計	92	100.0

【県の取組】

Q 1 1 県では、「山口県食の安心・安全推進基本計画（第2次改定版）」に基づき、以下の取組を進めています。あなたが期待する取組は、次のうちどれですか。（3つまで）



(n=92)

選択肢	人数	%
HACCP導入など食品の安全確保に向けた食品関連事業者の自主的な取組の促進	30	32.6
生産段階での安全性の確保	39	42.4
製造・加工、流通段階での安全性の確保	51	55.4
社会情勢の変化や事件・事故に適切に対応するための、きめ細かな食品検査の実施	17	18.5
食品表示適正化に向けた食品関連事業者による自主的な取組の促進	9	9.8
関係機関が連携した食品表示の監視	21	22.8
生産者・事業者と消費者との相互理解の促進に向けたリスクコミュニケーションの推進	16	17.4
食の安心・安全に関する情報の積極的な発信	31	33.7
食の安心・安全の確保に向けた県民運動の推進	9	9.8
家庭、学校・保育所、地域等における食育の推進	13	14.1
地産・地消の取組の推進	23	25.0

Q 1 2 食の安心・安全に関するご意見・ご要望があれば記入してください。（全角300字以内）

省略