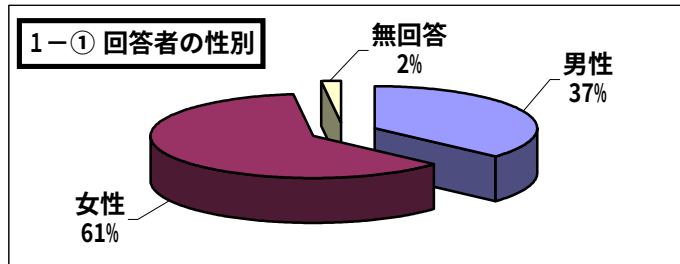


## 平成21年度食品の安全・安心リスクコミュニケーションアンケート集計結果

1. 記入者について、該当するものに○印を付けてください。

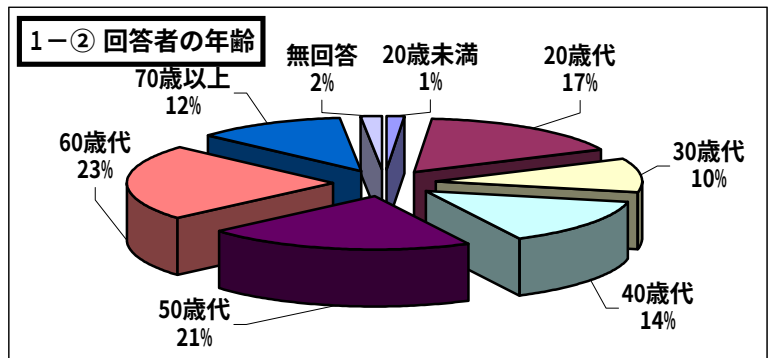
### 【①回答者の性別】

|     |     |
|-----|-----|
| 男性  | 140 |
| 女性  | 236 |
| 無回答 | 7   |



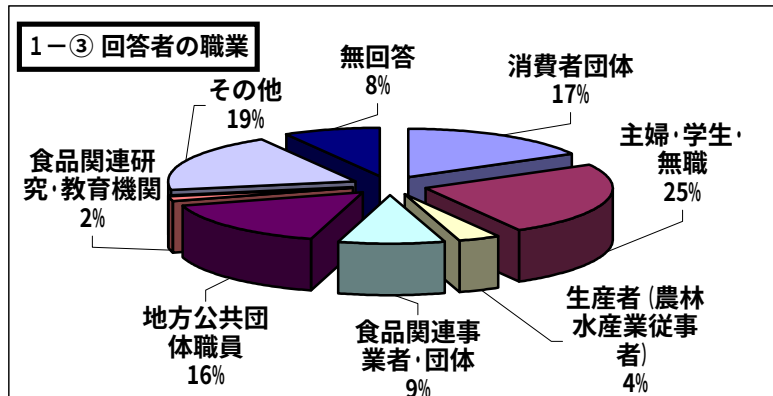
### 【②回答者の年齢】

|       |    |
|-------|----|
| 20歳未満 | 5  |
| 20歳代  | 64 |
| 30歳代  | 39 |
| 40歳代  | 55 |
| 50歳代  | 81 |
| 60歳代  | 88 |
| 70歳以上 | 45 |
| 無回答   | 6  |



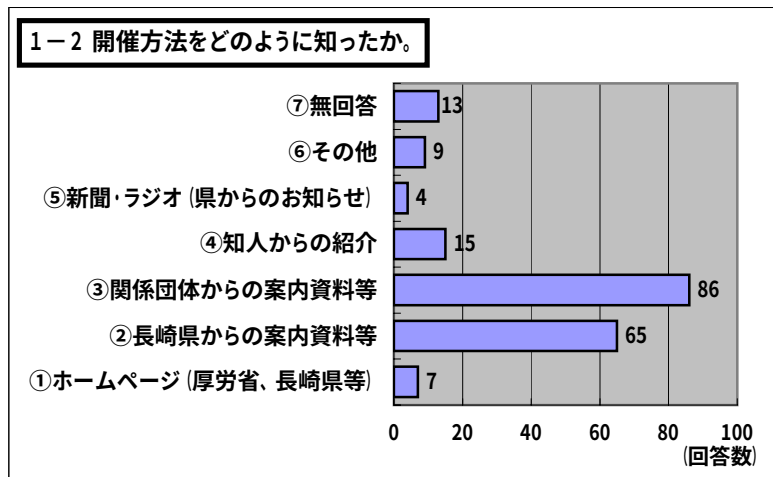
### 【③回答者の職業等(立場)】

|               |    |
|---------------|----|
| 消費者団体         | 52 |
| 主婦・学生・無職      | 77 |
| 生産者(農林水産業従事者) | 11 |
| 食品関連事業者・団体    | 28 |
| 地方公共団体職員      | 50 |
| 食品関連研究・教育機関   | 5  |
| マスコミ          | 0  |
| その他           | 60 |
| 無回答           | 26 |



1-2. 本日の意見交換会の開催をどのような方法で知りましたか。(1つだけ選択)

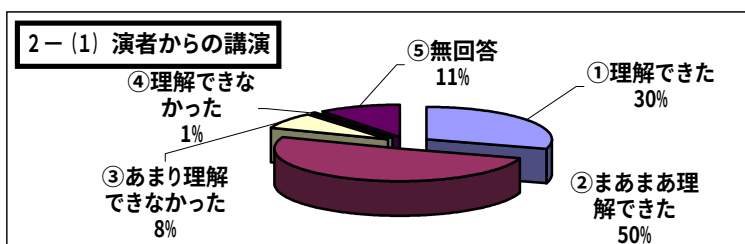
|                   |    |
|-------------------|----|
| ①ホームページ(厚労省、長崎県等) | 7  |
| ②長崎県からの案内資料等      | 65 |
| ③関係団体からの案内資料等     | 86 |
| ④知人からの紹介          | 15 |
| ⑤新聞・ラジオ(県からのお知らせ) | 4  |
| ⑥その他              | 9  |
| ⑦無回答              | 13 |



## 2. 本日の「食品の安全・安心リスクコミュニケーション」の内容について、お伺いします。

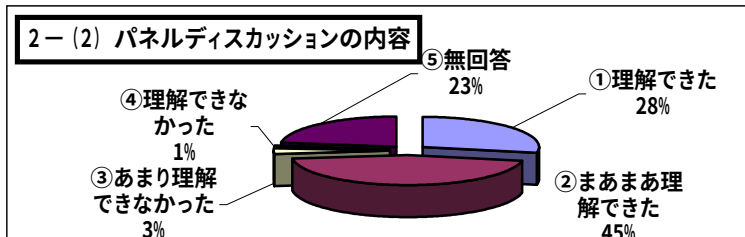
(1) 「演者からの講演」について、十分に理解することができましたか。(1つだけ選択)

|              |     |
|--------------|-----|
| ①理解できた       | 59  |
| ②まあまあ理解できた   | 102 |
| ③あまり理解できなかった | 16  |
| ④理解できなかった    | 1   |
| ⑤無回答         | 21  |



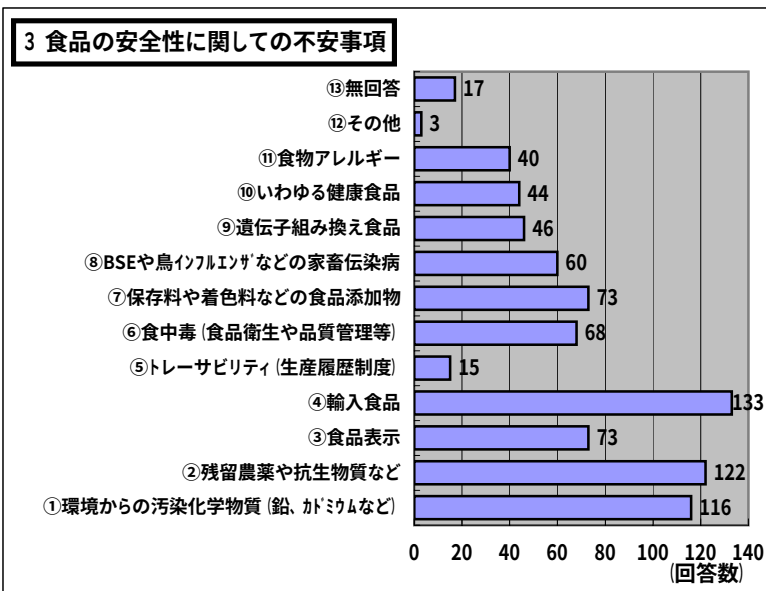
(2) 「パネルディスカッション(意見交換)」の内容について、十分に理解することができましたか(1つだけ選択)

|              |     |
|--------------|-----|
| ①理解できた       | 81  |
| ②まあまあ理解できた   | 130 |
| ③あまり理解できなかった | 9   |
| ④理解できなかった    | 3   |
| ⑤無回答         | 66  |



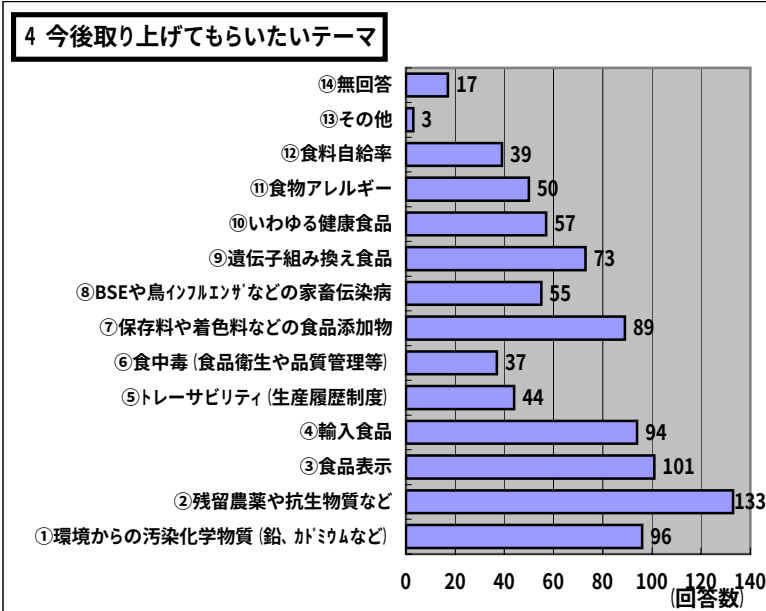
## 3. 食品の安全性に関して次のどの事項に不安を感じますか(3つまで選択)

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| ①環境からの汚染化学物質(鉛、カドミウムなど) | 116 |
| ②残留農薬や抗生物質など            | 122 |
| ③食品表示                   | 73  |
| ④輸入食品                   | 133 |
| ⑤トレーサビリティ(生産履歴制度)       | 15  |
| ⑥食中毒(食品衛生や品質管理等)        | 68  |
| ⑦保存料や着色料などの食品添加物        | 73  |
| ⑧BSEや鳥インフルエンザなどの家畜伝染病   | 60  |
| ⑨遺伝子組み換え食品              | 46  |
| ⑩いわゆる健康食品               | 44  |
| ⑪食物アレルギー                | 40  |
| ⑫その他                    | 3   |
| ⑬無回答                    | 17  |



## 4. 「食品の安全・安心リスクコミュニケーション」で今後取り上げてもらいたいテーマは何ですか。(3つまで選択)

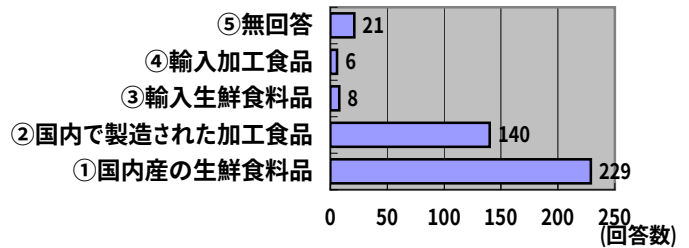
|                         |     |
|-------------------------|-----|
| ①環境からの汚染化学物質(鉛、カドミウムなど) | 96  |
| ②残留農薬や抗生物質など            | 133 |
| ③食品表示                   | 101 |
| ④輸入食品                   | 94  |
| ⑤トレーサビリティ(生産履歴制度)       | 44  |
| ⑥食中毒(食品衛生や品質管理等)        | 37  |
| ⑦保存料や着色料などの食品添加物        | 89  |
| ⑧BSEや鳥インフルエンザなどの家畜伝染病   | 55  |
| ⑨遺伝子組み換え食品              | 73  |
| ⑩いわゆる健康食品               | 57  |
| ⑪食物アレルギー                | 50  |
| ⑫食料自給率                  | 39  |
| ⑬その他                    | 3   |
| ⑭無回答                    | 17  |



5. 国内に流通する食品のなかで、安全性が高いと感じているものはどれですか（複数回答可）

|               |     |
|---------------|-----|
| ①国内産の生鮮食料品    | 229 |
| ②国内で製造された加工食品 | 140 |
| ③輸入生鮮食料品      | 8   |
| ④輸入加工食品       | 6   |
| ⑤無回答          | 21  |

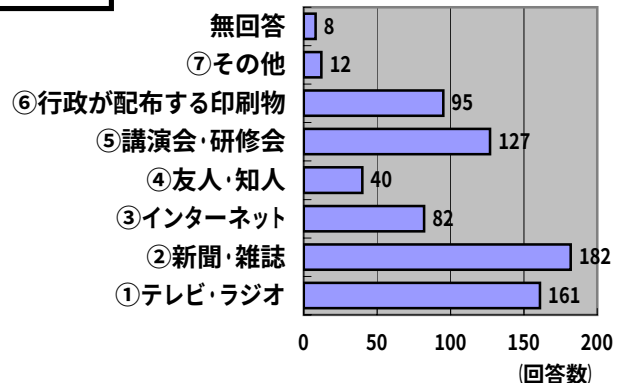
5 流通食品で安全性が高いと感じるもの



6. 食品の安全・安全に関する情報を主にどこから入手しますか（複数回答可）。

|             |     |
|-------------|-----|
| ①テレビ・ラジオ    | 161 |
| ②新聞・雑誌      | 182 |
| ③インターネット    | 82  |
| ④友人・知人      | 40  |
| ⑤講演会・研修会    | 127 |
| ⑥行政が配布する印刷物 | 95  |
| ⑦その他        | 12  |
| 無回答         | 8   |

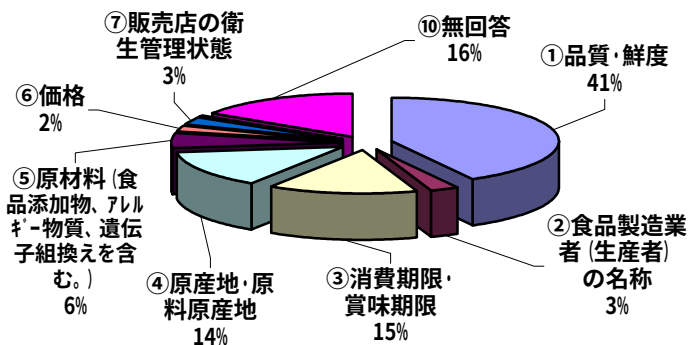
6 情報の入手先



7. 食品を購入するときに、最も考慮することは何ですか。（1つだけ選択）

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| ①品質・鮮度                         | 121 |
| ②食品製造業者（生産者）の名称                | 8   |
| ③消費期限・賞味期限                     | 42  |
| ④原産地・原料原産地                     | 40  |
| ⑤原材料（食品添加物、アレルギー物質、遺伝子組換えを含む。） | 16  |
| ⑥価格                            | 7   |
| ⑦販売店の衛生管理状態                    | 8   |
| ⑧特に気にしない                       | 0   |
| ⑨その他                           | 1   |
| ⑩無回答                           | 46  |

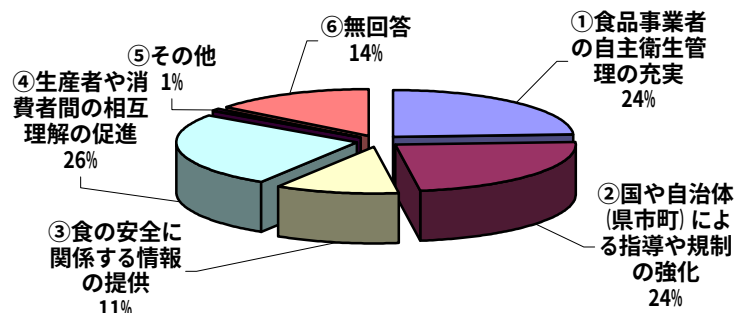
7 食品の購入時に最も考慮すること



8. 食品の安全性確保のためにはどんな方法が最も効果があると思いますか。（1つだけ選択）

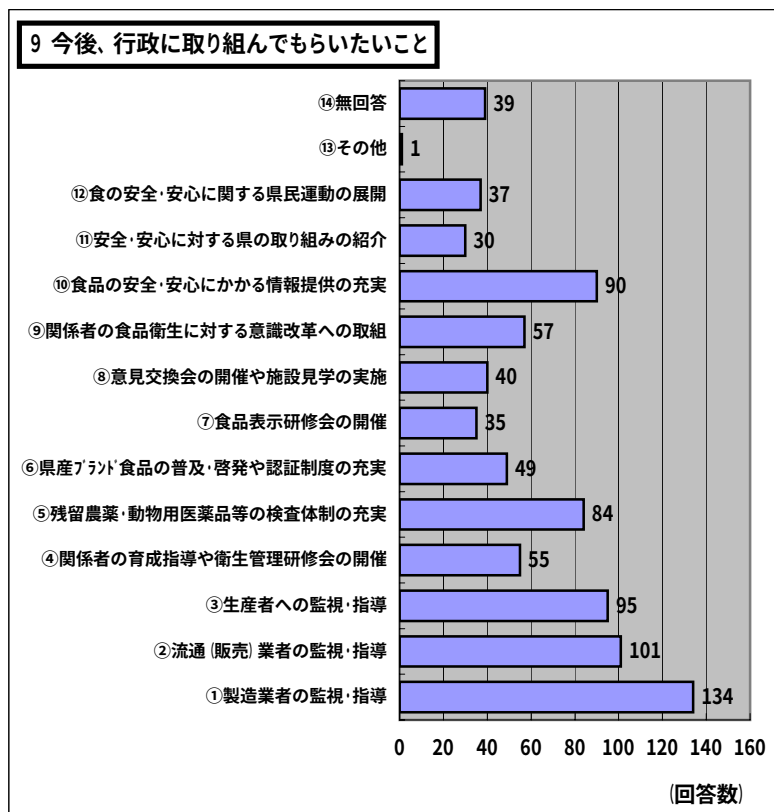
|                        |    |
|------------------------|----|
| ①食品事業者の自主衛生管理の充実       | 75 |
| ②国や自治体（県市町）による指導や規制の強化 | 74 |
| ③食の安全に関する情報の提供         | 35 |
| ④生産者や消費者間の相互理解の促進      | 80 |
| ⑤その他                   | 3  |
| ⑥無回答                   | 45 |

8 食品の安全性確保のために効果があると思う方法



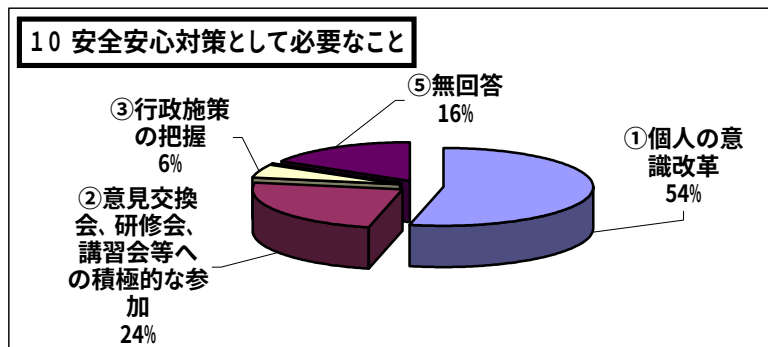
9. 食品の安全・安心に関して、今後、行政に取り組んでもらいたいことは何ですか。（複数回答可）

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| ①製造業者の監視・指導               | 134 |
| ②流通（販売）業者の監視・指導           | 101 |
| ③生産者への監視・指導               | 95  |
| ④関係者の育成指導や衛生管理研修会の開催      | 55  |
| ⑤残留農薬・動物用医薬品等の検査体制の充実     | 84  |
| ⑥県産「ブランド」食品の普及・啓発や認証制度の充実 | 49  |
| ⑦食品表示研修会の開催               | 35  |
| ⑧意見交換会の開催や施設見学の実施         | 40  |
| ⑨関係者の食品衛生に対する意識改革への取組     | 57  |
| ⑩食品の安全・安心にかかる情報提供の充実      | 90  |
| ⑪安全・安心に対する県の取り組みの紹介       | 30  |
| ⑫食の安全・安心に関する県民運動の展開       | 37  |
| ⑬その他                      | 1   |
| ⑭無回答                      | 39  |



10. 食品の安全・安心対策として県民に必要なことは何だと思いますか。（1つだけ○をつけてください）

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| ①個人の意識改革                | 155 |
| ②意見交換会、研修会、講習会等への積極的な参加 | 70  |
| ③行政施策の把握                | 16  |
| ④その他                    | 1   |
| ⑤無回答                    | 47  |



11. 今回の意見交換会について、全体の評価はいかがだったでしょうか。（1つだけ選択）

|           |     |
|-----------|-----|
| ①評価する     | 38  |
| ②おおむね評価する | 118 |
| ③あまり評価しない | 6   |
| ④評価しない    | 0   |
| ⑤無回答      | 37  |

