

食品安全に関するアンケート(事前)

波佐見中学校全校生徒 405名(男188名、女215名、不明2名)

1.食品を買うときに何に注意して選んでいますか(いくつでも可)

	人	%	
賞味・消費期限	299	73.8	
原材料	54	13.3	
原産地	129	31.9	
食品添加物	31	7.7	
遺伝子組換え表示	13	3.2	
価格	263	64.9	
カロリー	46	11.4	
アレルギー物質の表示	25	6.2	
栄養に関する表示	24	5.9	
特にない	43	10.6	
その他	2	0.5	
無回答	4	1.0	回答数 933

2.普段自分が食べている食品が安全かどうか考えたことがありますか？

ある	258	63.7	
ない	141	34.8	
無回答	6	1.5	回答者 405

3. 食品の安全性について何に不安を感じますか？(いくつでも可)

食中毒	279	68.9	
残留農薬	46	11.4	
食品添加物	34	8.4	
食物アレルギー	38	9.4	
原産国	120	29.6	
遺伝子組換え食品	14	3.5	
放射線	40	9.9	
特にない	83	20.5	
その他	3	0.7	
無回答	5	1.2	回答数 662

4. 安全な食品を選ぶための知識を十分に持っていると思いますか？

思う	52	12.8	
思わない	351	86.7	
無回答	2	0.5	回答者 405

5. 体にまったく害のない食品はあると思いますか？

あると思う	191	47.2	
ないと思う	214	52.8	回答者 405

6. 食品添加物に使用基準があることを知っていますか？

知っている	75	18.5	
知らない	329	81.2	
無回答	1	0.2	回答者 405

7. 農薬に使用基準があることを知っていますか？

知っている	115	28.4	
知らない	289	71.4	
無回答	1	0.2	回答者 405

8. 日頃から自分が食べている食品について感心を持っていますか？

持っている	212	52.3
持っていない	191	47.2
無回答	2	0.5

 回答者 405

9. 食品は安全に管理されていると思いますか？

思う	349	86.2
思わない	54	13.3
無回答	2	0.5

 回答者 405

10. 食中毒にならないように何か気をつけていますか？

気をつけている	304	75.1
気をつけていない	100	24.7
無回答	1	0.2

 回答者 405

11. 消費期限と賞味期限の違いについて知っていますか？

知っている	368	90.9
知らない	36	8.9
無回答	1	0.2

 回答者 405

12. 自分がよく理解できていないと思うものがあれば選んでください(いくつでも可)

食物アレルギー	57	14.1
残留農薬	280	69.1
食中毒	57	14.1
食品添加物	226	55.8
食品表示	92	22.7
無回答	35	8.6

 回答数 747

食品安全に関するアンケート(事後)

波佐見中学校全校生徒 413名(男194名、女215名、不明4名)

1.冊子の内容で、特に興味を持った項目はどれですか？一つだけ選んでください。

	人	%
ADI	61	14.8
食品表示	22	5.3
食物アレルギー	95	23.0
食中毒	151	36.6
食品添加物	38	9.2
残留農薬	27	6.5
その他	2	0.5
無回答	17	4.1

2.食品の安全性について、自分なりに考えてみようと思いますか？

思う	405	98.1
思わない	7	1.7
無回答	1	0.2

3.食品添加物は安全な範囲で使用されていると思いますか？

思う	386	93.5
思わない	27	6.5

4.農薬は安全な範囲で使用されていると思いますか？

思う	366	88.6
思わない	45	10.9
無回答	2	0.5

5.自分の今までの食中毒対策についてどう思いますか？

十分していた	35	8.5
だいたいしていた	207	50.1
あまりしていなかった	140	33.9
全くしていなかった	30	7.3
無回答	1	0.2

6.食品を買うとき、食品表示に書かれた情報を役立てたいと思いますか？

思う	391	94.7
思わない	19	4.6
無回答	3	0.7

7.食品の安全について、自分で判断するために必要な知識が身についたと思いますか？

思う	388	93.9
思わない	24	5.8
無回答	1	0.2

8.どんな食べ物であっても、取る量が多すぎれば体に害を与えることについて

よくわかった	299	72.4
だいたいわかった	110	26.6
あまりわからなかった	1	0.2
全くわからなかった	3	0.7

9.ADIとは、人が一生にわたって毎日摂取し続けても問題ないとされる量であることについて

よくわかった	215	52.1
だいたいわかった	183	44.3
あまりわからなかった	12	2.9
全くわからなかった	2	0.5
無回答	1	0.2

10. 実際に食品添加物や残留農薬が体に入る「量」はADIよりもはるかに低い値であることについて

よくわかった	194	47.0
だいたいわかった	197	47.7
あまりわからなかった	17	4.1
全くわからなかった	5	1.2

11. 食中毒の原因は、細菌やウイルスによるものが大半であり、どうすれば防げるかについて

よくわかった	255	61.7
だいたいわかった	140	33.9
あまりわからなかった	12	2.9
全くわからなかった	5	1.2
無回答	1	0.2

12. 食品表示(賞味・消費期限、アレルギー、保存方法など)の見方について

よくわかった	307	74.3
だいたいわかった	97	23.5
あまりわからなかった	6	1.5
全くわからなかった	2	0.5
無回答	1	0.2

13. 「ジュニア食品安全教室」全体の感想を教えてください

楽しかった	264	63.9
まあ楽しかった	101	24.5
ふつう	44	10.7
つまらなかった	1	0.2
とてもつまらなかった	0	0.0
わからない	3	0.7

14. 「ジュニア食品安全教室」は参考になりましたか？

参考になった	309	74.8
ある程度参考になった	96	23.2
あまり参考にならなかった	2	0.5
全く参考にならなかった	0	0.0
わからない	5	1.2
無回答	1	0.2

15. クイズの内容はどうでしたか？

おもしろかった	290	70.2
まあおもしろかった	95	23.0
どちらでもない	26	6.3
どちらかといえば面白くなかった	1	0.2
全く面白くなかった	0	0.0
無回答	1	0.2