

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

参加者総数:587名  
回答者数:74~383名

質問項目	割合(%)	件数	質問への回答者数
1. 記入者について、該当するものに 印を付けてください。			
性別			383
男性	36.6%	140	
女性	61.6%	236	
無回答	1.8%	7	
年齢			383
20歳未満	1.3%	5	
20歳代	16.7%	64	
30歳代	10.2%	39	
40歳代	14.4%	55	
50歳代	21.1%	81	
60歳代	23.0%	88	
70歳以上	11.7%	45	
無回答	1.6%	6	
職業等(立場)			309
消費者団体	16.8%	52	
主婦・学生・無職	24.9%	77	
生産者(農林水産業従事者)	3.6%	11	
食品関連事業者・団体	9.1%	28	
地方公共団体職員 (担当)	16.2%	50	
食品関連研究・教育機関	0.0%	0	
食品関連研究・教育機関	1.6%	5	
マスコミ	0.0%	0	
その他	19.4%	60	
無回答	8.4%	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)			
ホームページ(厚生労働省、長崎県など)	3.5%	7	199
長崎県からの案内資料等	32.7%	65	
関係団体からの案内資料等	43.2%	86	
知人からの紹介	7.5%	15	
新聞・ラジオ(県からのお知らせ)	2.0%	4	
その他	4.5%	9	
無回答	6.5%	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)			
理解できた	29.6%	59	199
まあまあ理解できた	51.3%	102	
あまり理解できなかった	8.0%	16	
理解できなかった	0.5%	1	
無回答	10.6%	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)			
理解できた	28.0%	81	289
まあまあ理解できた	45.0%	130	
あまり理解できなかった	3.1%	9	
理解できなかった	1.0%	3	
無回答	22.8%	66	

質問項目	割合(%)	件数	質問への回答者数
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)			
環境からの汚染化学物質(鉛、カドミウムなど)	37.5%	116	309
残留農薬や抗生物質など	39.5%	122	
食品表示	23.6%	73	
輸入食品	43.0%	133	
トレーサビリティ(生産履歴制度)	4.9%	15	
食中毒(食品衛生や品質管理等)	22.0%	68	
保存料や着色料などの食品添加物	23.6%	73	
BSEや鳥インフルエンザなどの家畜伝染病	19.4%	60	
遺伝子組み換え食品	14.9%	46	
いわゆる健康食品	14.2%	44	
食物アレルギー	12.9%	40	
その他	1.0%	3	
無回答	5.5%	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)			
環境からの汚染化学物質(鉛、カドミウムなど)	33.2%	96	289
残留農薬や抗生物質など	36.6%	133	363
食品表示	27.8%	101	
輸入食品	32.5%	94	289
トレーサビリティ(生産履歴制度)	12.1%	44	363
食中毒(食品衛生や品質管理等)	12.8%	37	289
保存料や着色料などの食品添加物	24.5%	89	363
BSEや鳥インフルエンザなどの家畜伝染病	15.2%	55	
遺伝子組み換え食品	20.1%	73	
いわゆる健康食品	19.7%	57	289
食物アレルギー	17.3%	50	
食料自給率	52.7%	39	74
その他	0.8%	3	289
無回答	5.9%	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)			
国内産の生鮮食料品	79.2%	229	289
農産物	12.8%	37	
畜産物	9.3%	27	
水産物	10.7%	31	
国内で製造された加工食品	48.4%	140	
輸入生鮮食料品	2.8%	8	
全体を通して			
農産物	1.0%	3	
畜産物	1.0%	3	
水産物	0.3%	1	
輸入加工食品	2.1%	6	
無回答	7.3%	21	
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)。			
テレビ・ラジオ	52.1%	161	309
新聞・雑誌	58.9%	182	
インターネット	26.5%	82	
友人・知人	12.9%	40	
講演会・研修会	41.1%	127	
行政が配布する印刷物	30.7%	95	
その他	3.9%	12	
無回答	2.6%	8	

質問項目	割合(%)	件数	質問への回答者数
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)			
品質・鮮度	41.9%	121	289
食品製造業者(生産者)の名称	2.8%	8	
消費期限・賞味期限	14.5%	42	
原産地・原料原産地	13.8%	40	
原材料(食品添加物、アレルギー物質、遺伝子組換えを含む。)	5.5%	16	
価格	2.4%	7	
販売店の衛生管理状態	2.8%	8	
特に気にしない	0.0%	0	
その他	0.3%	1	
無回答	15.9%	46	
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)			
食品事業者の自主衛生管理の充実	24.3%	75	309
国や自治体(区市町)による指導や規制の強化	23.9%	74	
食の安全に関する情報の提供	11.3%	35	
生産者や消費者間の相互理解の促進	25.9%	80	
その他	1.0%	3	
無回答	14.6%	45	
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)			
製造業者の監視・指導	46.4%	134	289
流通(販売)業者の監視・指導	34.9%	101	
生産者への監視・指導	32.9%	95	
関係者の育成指導や衛生管理研修会の開催	19.0%	55	
残留農薬・動物用医薬品等の検査体制の充実	29.1%	84	
県産ブランド食品の普及・啓発や認証制度の充実	17.0%	49	
食品表示研修会の開催	12.1%	35	
意見交換会の開催や施設見学の実施	13.8%	40	
関係者の食品衛生に対する意識改革への取組	19.7%	57	
食品の安全・安心にかかる情報提供の充実	31.1%	90	
安全・安心に対する県の取り組みの紹介	10.4%	30	
食の安全・安心に関する県民運動の展開	12.8%	37	
その他	0.3%	1	
無回答	13.5%	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えますか。(1つだけ をつけてください)			
個人の意識改革	53.6%	155	289
意見交換会、研修会、講習会等への積極的な参加	24.2%	70	
行政施策の把握	5.5%	16	
その他	0.3%	1	
無回答	16.3%	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)			
評価する	19.1%	38	199
おおむね評価する	59.3%	118	
あまり評価しない	3.0%	6	
評価しない	0.0%	0	
無回答	18.6%	37	