

食品安全に関するアンケート(事前)

富江中学校全校生 94名(男47名、女47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)

		%	
賞味・消費期限	70	74.5	
原材料	9	9.6	
原産地	27	28.7	
食品添加物	4	4.3	
遺伝子組換え表示	2	2.1	
価格	58	61.7	
カロリー	14	14.9	
アレルギー物質の表示	8	8.5	
栄養に関する表示	6	6.4	
特にない	11	11.7	94名
その他	2	2.1	211回答

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	69	73.4	
ない	25	26.6	94名

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	64	68.1	
残留農薬	12	12.8	
食品添加物	5	5.3	
食物アレルギー	23	24.5	
原産国	29	30.9	
遺伝子組換え食品	2	2.1	
放射線	9	9.6	
特にない	15	16.0	94名
その他	5	5.3	164回答

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	23	24.5	
思わない	71	75.5	94名

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	42	44.7	
ないと思う	52	55.3	
無回答	0	0.0	94名

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	15	16.0	
知らない	79	84.0	94名

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	28	29.8	
知らない	66	70.2	94名

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	50	53.2	94 名
持っていない	44	46.8	

9. 食品は安全に市販されていると思いますか？

		%	
思う	58	61.7	94 名
思わない	36	38.3	
無回答	0	0.0	

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	41	43.6	94 名
気をつけていない	53	56.4	
無回答	0	0.0	

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	81	86.2	94 名
知らない	13	13.8	

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	28	29.8	94 名 227 回答
残留農薬	70	74.5	
食中毒	70	74.5	
食品添加物	22	23.4	
食品表示	35	37.2	
無回答	2	2.1	

食品安全に関するアンケート(事後)

富江中学校全校生 92名(男47名、女45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。

		%	
ADI	13	14.1	
食品表示	3	3.3	
食物アレルギー	18	19.6	
食中毒	40	43.5	
食品添加物	14	15.2	
残留農薬	2	2.2	
その他	2	2.2	
無回答	0	0.0	92名

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	88	95.7	
思わない	4	4.3	
無回答	0	0.0	92名

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	77	83.7	
思わない	15	16.3	92名

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	68	73.9	
思わない	24	26.1	92名

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	11	12.0	
だいたいしていた	34	37.0	
あまりしていなかった	38	41.3	
全くしていなかった	9	9.8	92名

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	78	84.8	
思わない	14	15.2	92名

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	83	90.2	
思わない	9	9.8	92名

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	52	56.5	
だいたいわかった	38	41.3	
あまりわからなかった	1	1.1	
全くわからなかった	1	1.1	92名

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	42	45.7	92名
だいたいわかった	46	50.0	
あまりわからなかった	2	2.2	
全くわからなかった	2	2.2	

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	30	32.6	92名
だいたいわかった	52	56.5	
あまりわからなかった	7	7.6	
全くわからなかった	2	2.2	
無回答	1	1.1	

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	37	40.2	92名
だいたいわかった	50	54.3	
あまりわからなかった	4	4.3	
全くわからなかった	1	1.1	

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	53	57.6	92名
だいたいわかった	36	39.1	
あまりわからなかった	2	2.2	
全くわからなかった	1	1.1	

13. 「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	70	76.1	92名
ある程度参考になった	20	21.7	
あまり参考にならなかった	1	1.1	
全く参考にならなかった	0	0.0	
わからない	1	1.1	
無回答	0	0.0	

14. 「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	53	57.6	92名
まあ楽しかった	24	26.1	
ふつう	14	15.2	
つまらなかった	0	0.0	
とてもつまらなかった	0	0.0	
わからない	1	1.1	
無回答	0	0.0	