

平成29年度

第4回

県民アンケート調査報告書

「食の安全に関する県民意識と
食品安全行政に求めること」

平成29年12月



知事政策局広報広聴課

目 次

I	調査の概要	1
II	調査結果の概要	
問1	食の安全に対する感じ方について1	2
問2	食の安全に対する感じ方について2	3
問3	普段の食生活における食の安全について	6
問4	食品表示について	9
問5	食中毒予防について1	13
問6	食中毒予防について2	17
問7	食中毒予防について3	20
問8	食の安全に関する情報発信について1	24
問9	食の安全に関する情報発信について2	28
問10	食品の衛生管理手法について1	32
問11	食品の衛生管理手法について2	33
問12	食の安全に関する相談窓口について	34
問13	食品の検査について1	37
問14	食品の検査について2	39
III	付録	
	単純集計表	42
	調査票	46

利用にあたって

1. 結果は百分比で表示した。表及び解説の百分比は小数点第2位を四捨五入したため、合計が100%に過不足することがある。
2. 「n=〇」は回答者数を表し、百分比算出の基礎となっている。
3. 2つ以上の回答を認めたものは、その百分比の合計は100%を超える。

I 調査の概要

1 調査項目

食の安全に関する県民意識と食品安全行政に求めること

2 調査目的

県では、「にいがた食の安全・安心基本計画」を平成19年3月に策定し、食の安全・安心に関する施策を推進してきた。そして、第一次改定計画（計画期間：平成25年度～平成28年度）の計画期間終了を受け、平成29年3月に第二次改定計画（計画期間：平成29年度～平成32年度）を策定した。今回のアンケート調査は、食の安全・安心に関する県民の皆さんの意識や県に対する要望を把握するために実施するものであり、その結果は今後の施策展開の参考とすることを目的とする。

3 調査期間

平成29年10月13日（金）～11月16日（木）

4 調査方法

郵送調査

5 調査対象者

新潟県内に在住する20歳以上79歳以下の男女

6 回答者

434人（回収率86.8%）

7 アンケート調査回答者の構成

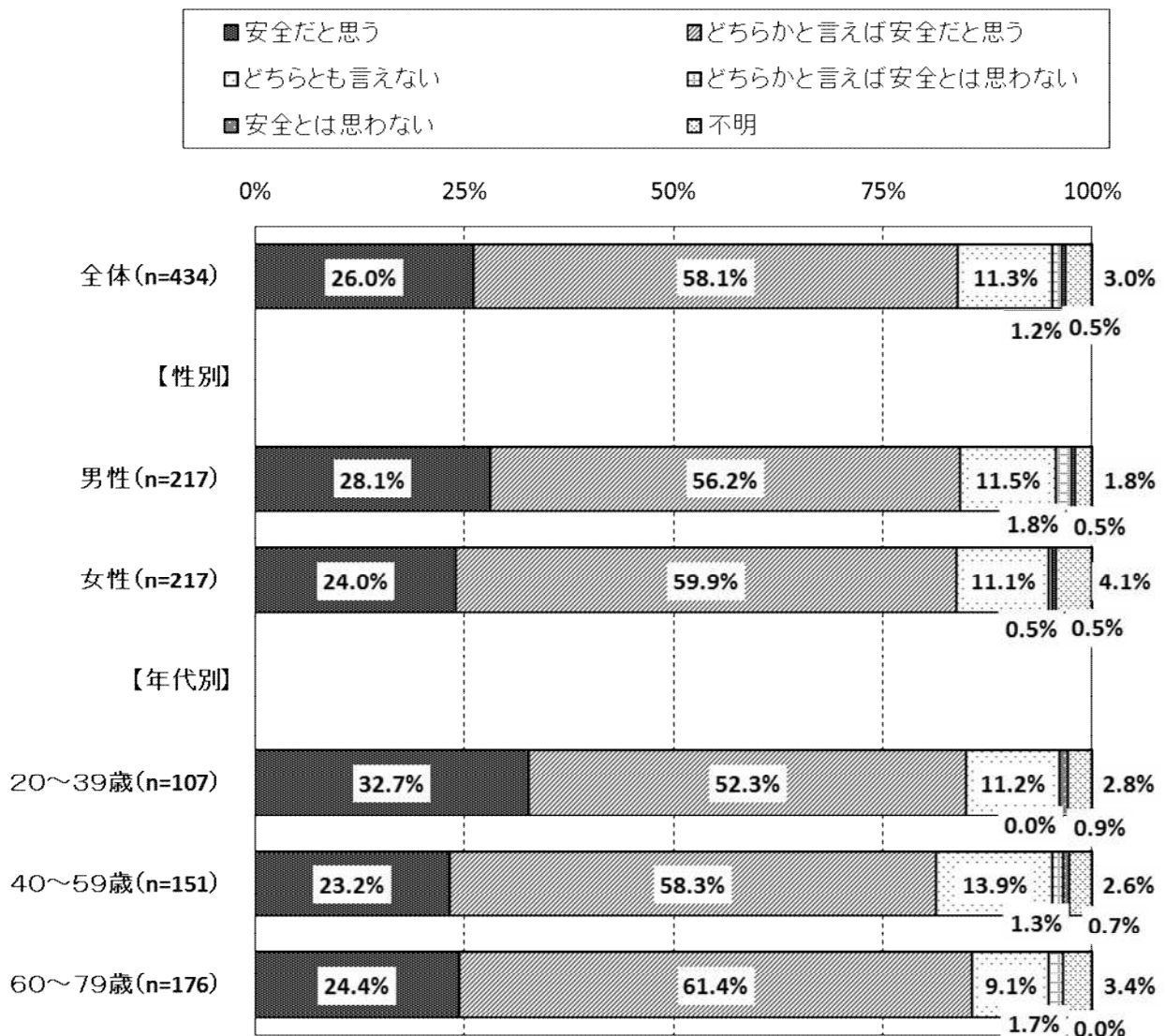
		対象者		回答者		回収率 (%)
		実数 (人)	構成比 (%)	実数 (人)	構成比 (%)	
		500	100.0	434	100.0	
性別	男性	249	49.8	217	50.0	87.1
	女性	251	50.2	217	50.0	86.5
年齢別	20～39歳	132	26.4	107	24.7	81.1
	40～59歳	178	35.6	151	34.8	84.8
	60～79歳	190	38.0	176	40.6	92.6
地区別	下越地区	45	9.0	40	9.2	88.9
	新潟地区	202	40.4	171	39.4	84.7
	中越地区	147	29.4	128	29.5	87.1
	魚沼地区	35	7.0	31	7.1	88.6
	上越地区	59	11.8	52	12.0	88.1
	佐渡地区	12	2.4	12	2.8	100.0

Ⅱ 調査結果の概要

【食の安全に対する感じ方について】

問1：あなたは新潟県内で生産・加工・製造された食品の安全性について、どのように感じていますか。（○は1つだけ）

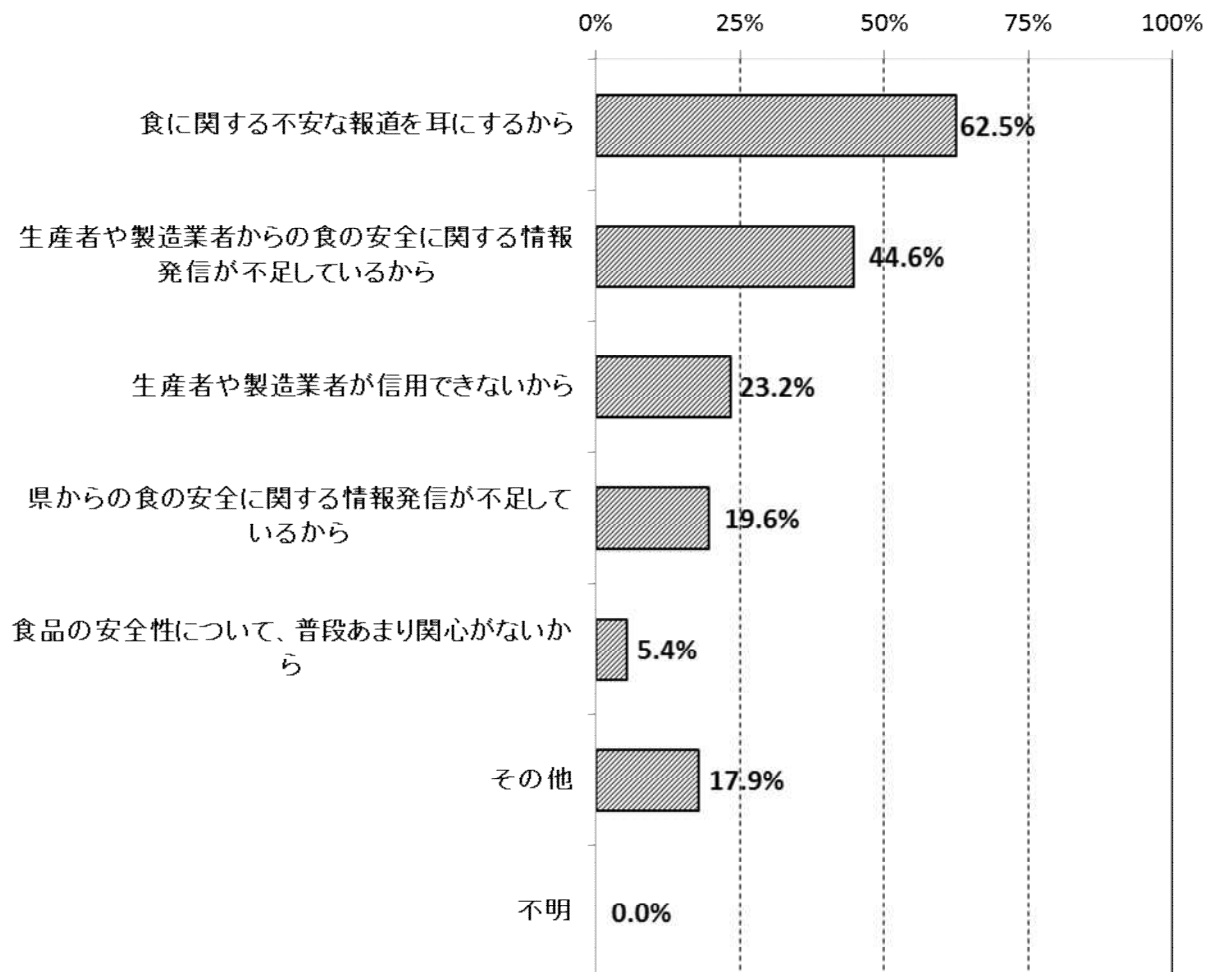
選択肢	件数	%
安全だと思う	113	26.0
どちらかと言えば安全だと思う	252	58.1
どちらとも言えない	49	11.3
どちらかと言えば安全とは思わない	5	1.2
安全とは思わない	2	0.5
不明	13	3.0
サンプル数	434	100.0



<問1で選択肢「3」～「5」と回答した方にお聞きします。>

問2：上記のように回答した理由で、あてはまるものはどれですか。
(〇はいくつでも)

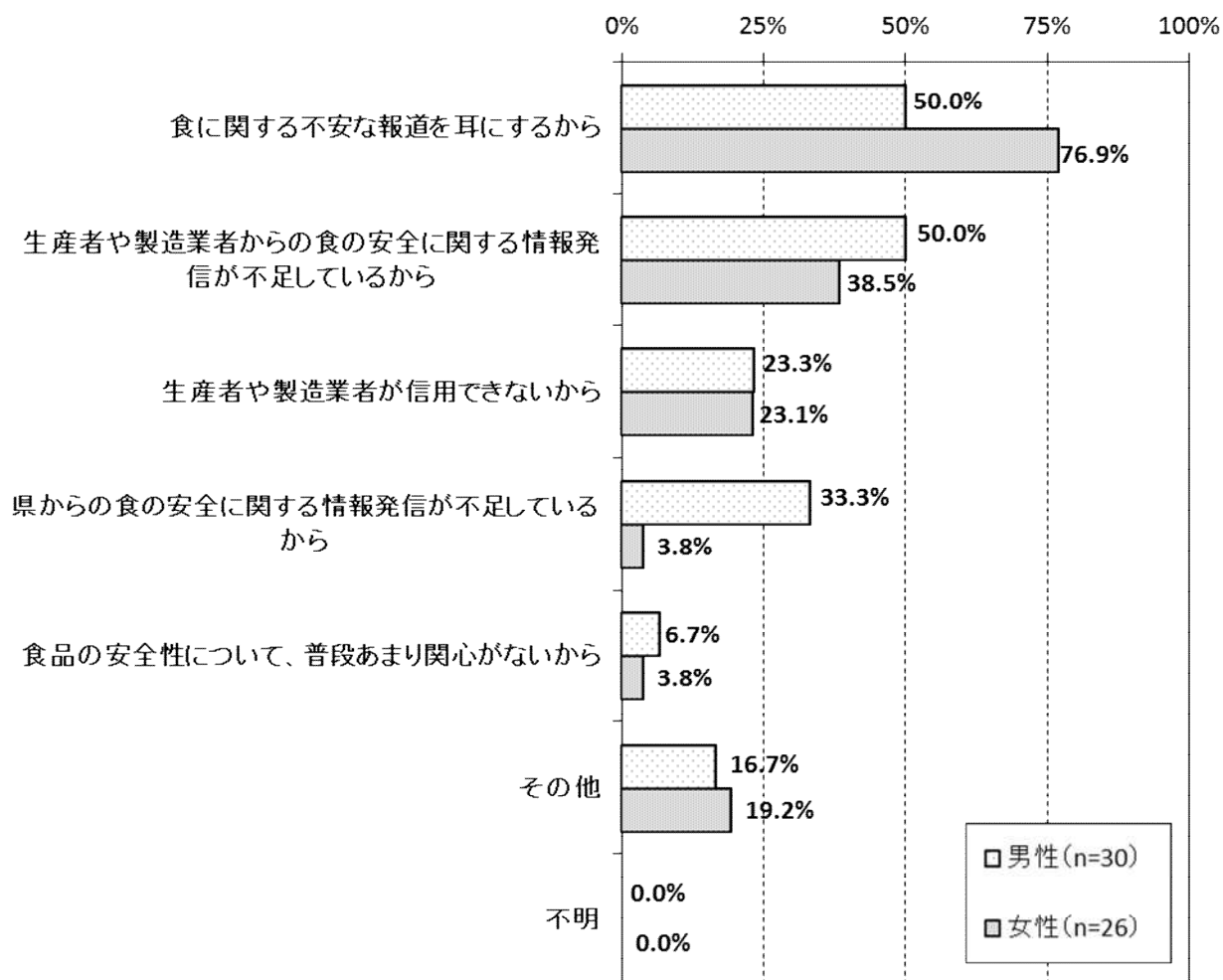
選択肢	件数	%
食に関する不安な報道を耳にするから	35	62.5
生産者や製造業者からの食の安全に関する情報発信が不足しているから	25	44.6
生産者や製造業者が信用できないから	13	23.2
県からの食の安全に関する情報発信が不足しているから	11	19.6
食品の安全性について、普段あまり関心がないから	3	5.4
その他	10	17.9
不明	0	0.0
サンプル数	56	100.0



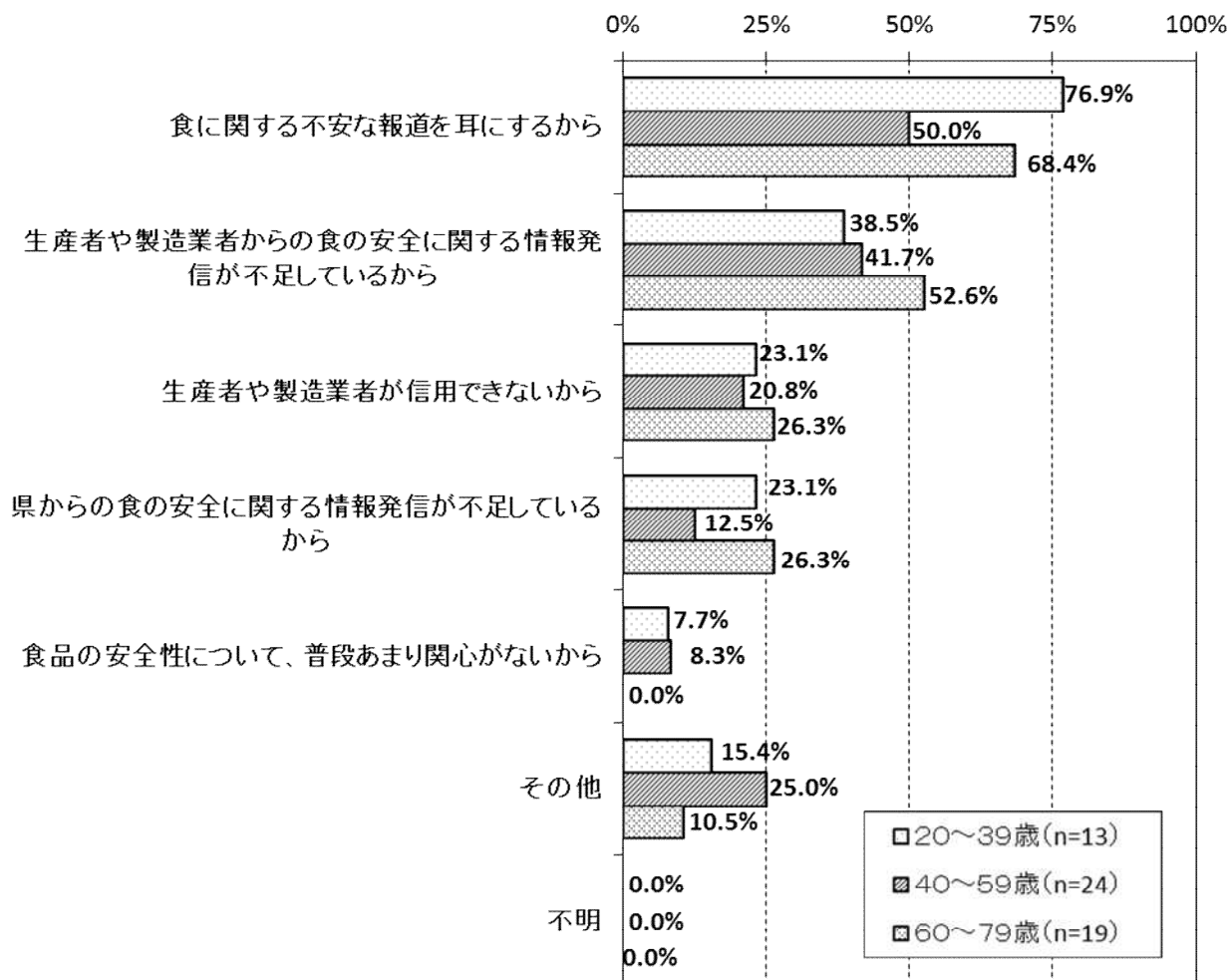
●「その他」回答内容●

- ・実際目になっているから
- ・製造業者によって違うから
- ・製造現場を見た事がないので何とも言えないから
- ・原材料の産地記載が無い物が多いと感じるから
- ・海外での生産、加工が多いから など

【性別】



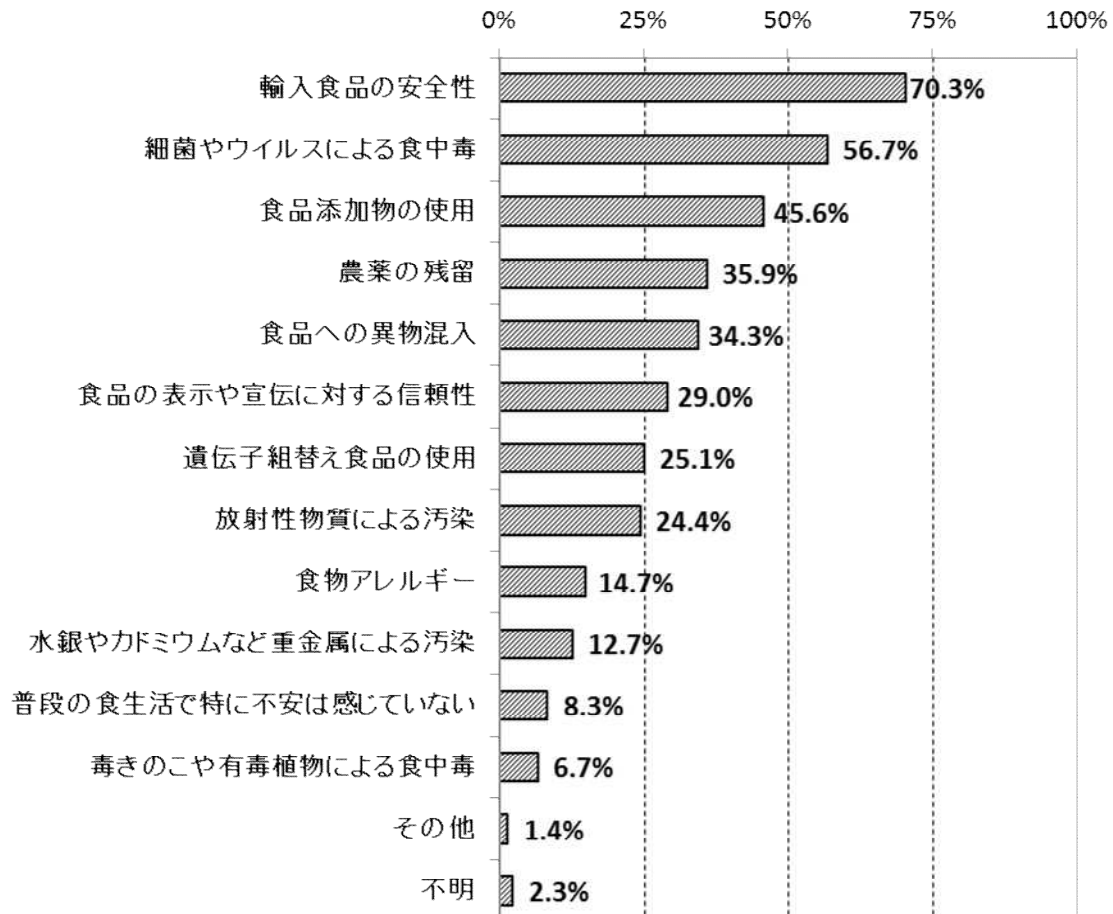
【年代別】



【普段の食生活における食の安全について】

問3：あなたが、普段の食生活の中で、食の安全に関して不安を感じていることは何ですか。（〇はいくつでも）

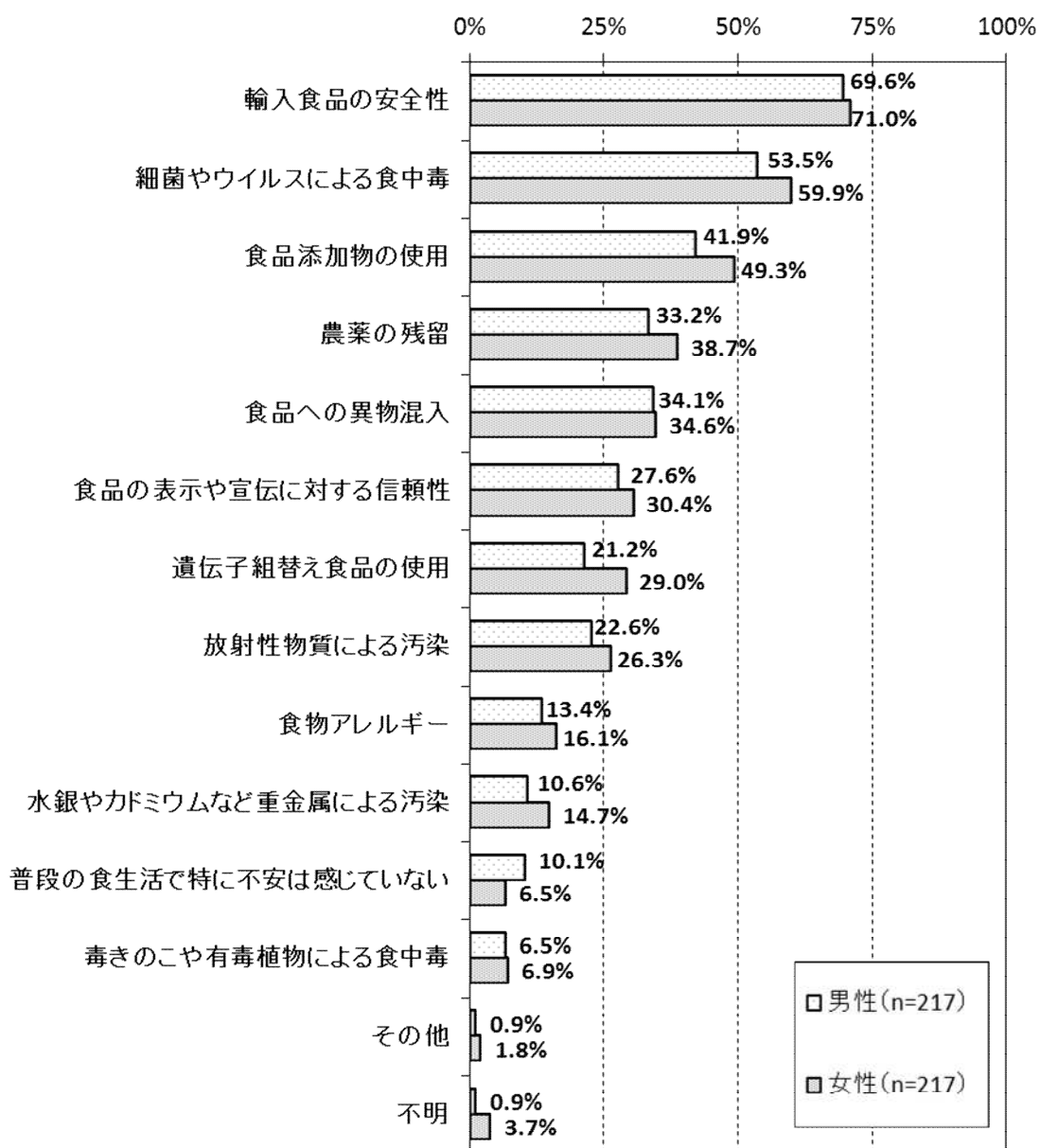
選択肢	件数	%
輸入食品の安全性	305	70.3
細菌やウイルスによる食中毒	246	56.7
食品添加物の使用	198	45.6
農薬の残留	156	35.9
食品への異物混入	149	34.3
食品の表示や宣伝に対する信頼性	126	29.0
遺伝子組替え食品の使用	109	25.1
放射性物質による汚染	106	24.4
食物アレルギー	64	14.7
水銀やカドミウムなど重金属による汚染	55	12.7
普段の食生活で特に不安は感じていない	36	8.3
毒きのこや有毒植物による食中毒	29	6.7
その他	6	1.4
不明	10	2.3
サンプル数	434	100.0



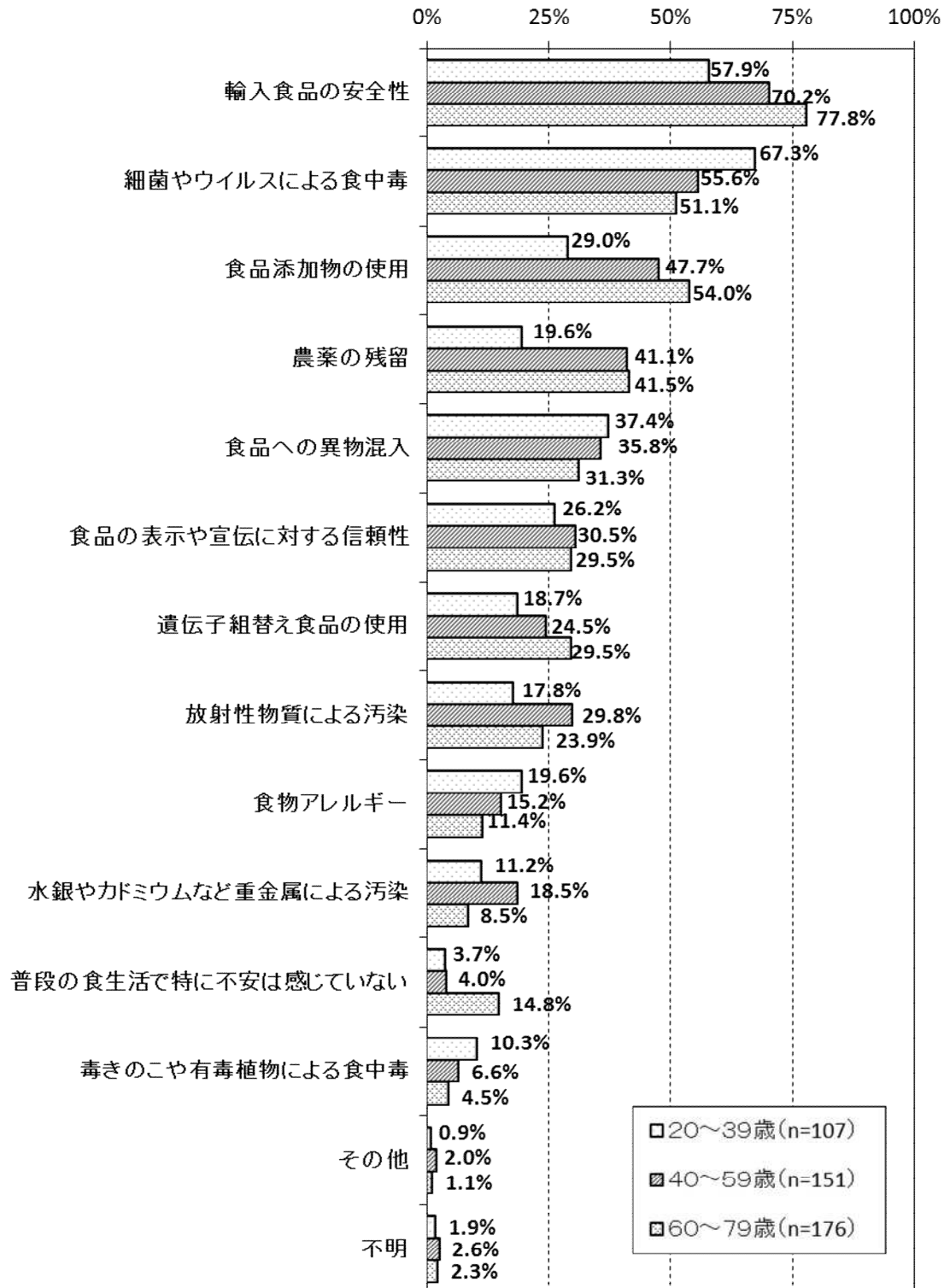
●「その他」回答内容●

- ・加工食品の原材料を中国から輸入すること
- ・原材料の生産地
- ・法律の規制をすり抜けること など

【性別】



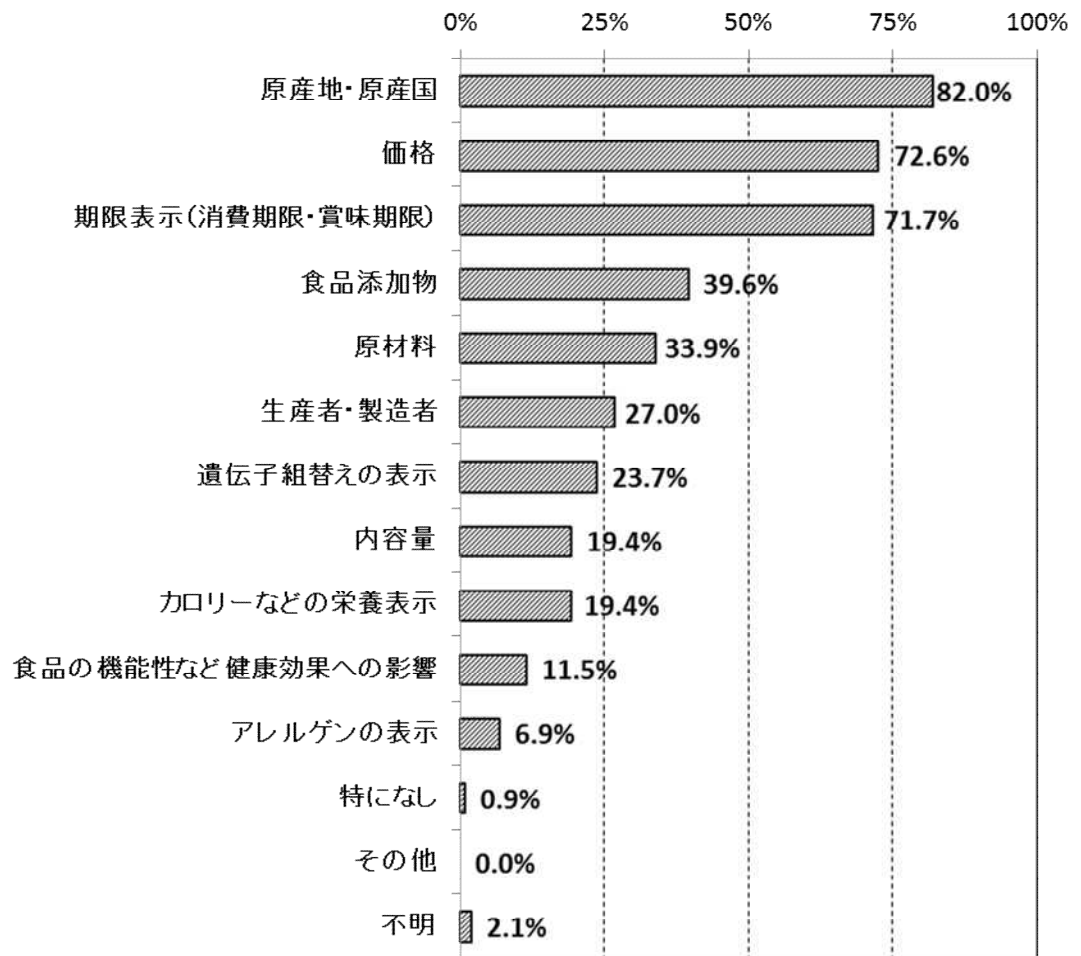
【年代別】



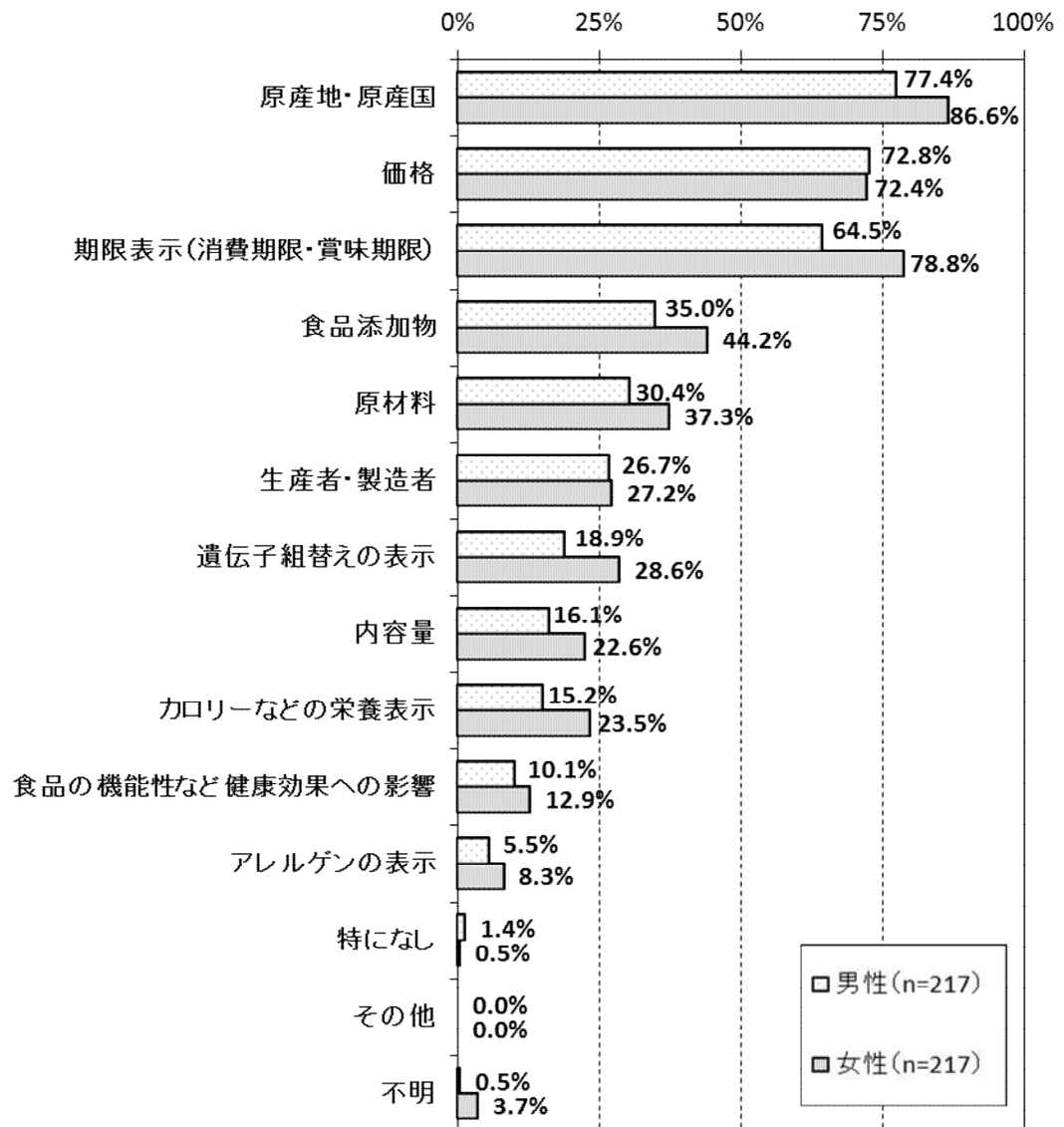
【食品表示について】

問4：あなたは食品を購入する際、どの表示項目を重視していますか。
(○はいくつでも)

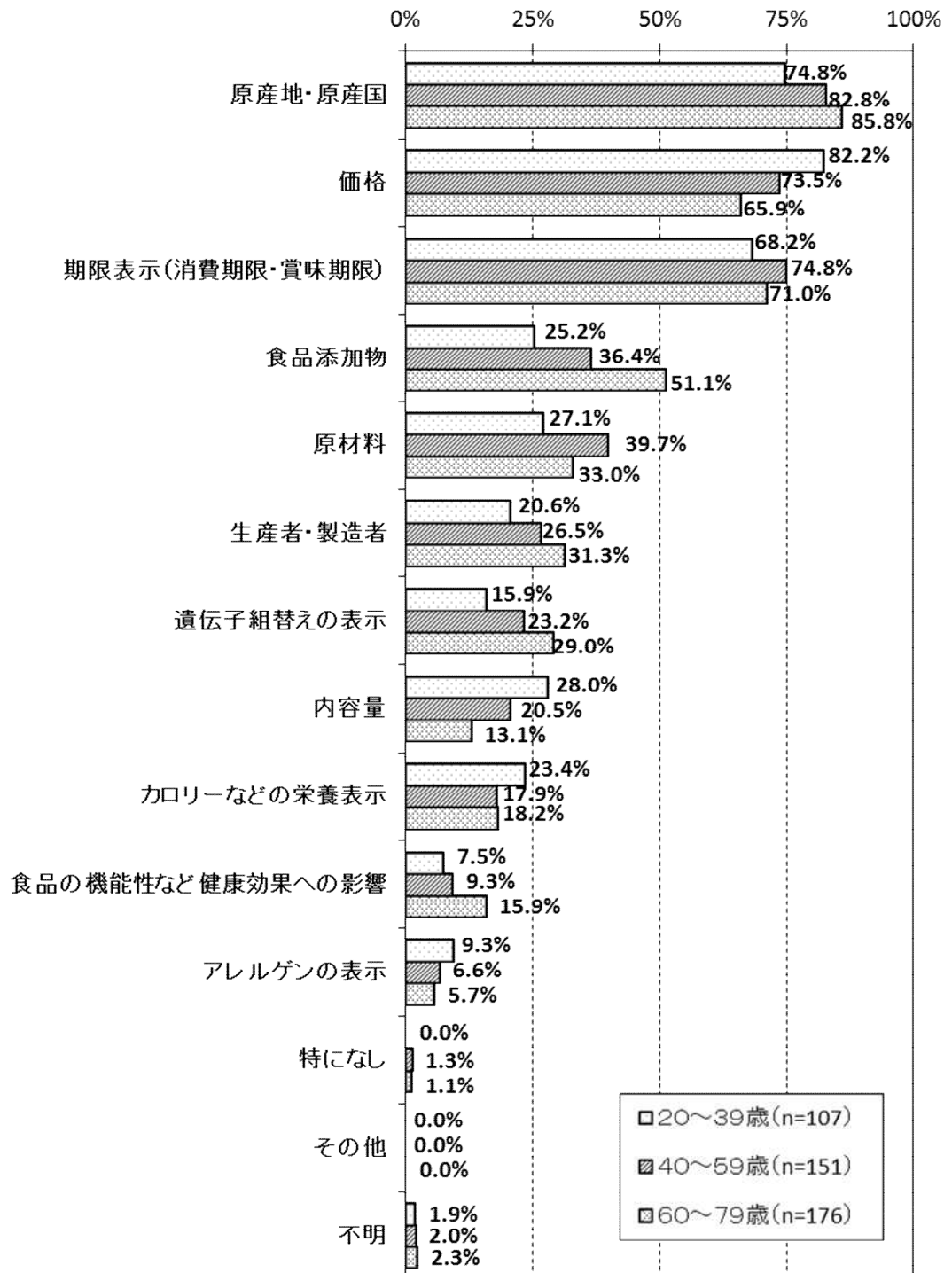
選択肢	件数	%
原産地・原産国	356	82.0
価格	315	72.6
期限表示(消費期限・賞味期限)	311	71.7
食品添加物	172	39.6
原材料	147	33.9
生産者・製造者	117	27.0
遺伝子組替えの表示	103	23.7
内容量	84	19.4
カロリーなどの栄養表示	84	19.4
食品の機能性など健康効果への影響	50	11.5
アレルギーの表示	30	6.9
特になし	4	0.9
その他	0	0.0
不明	9	2.1
サンプル数(%ベース)	434	100.0



【性別】



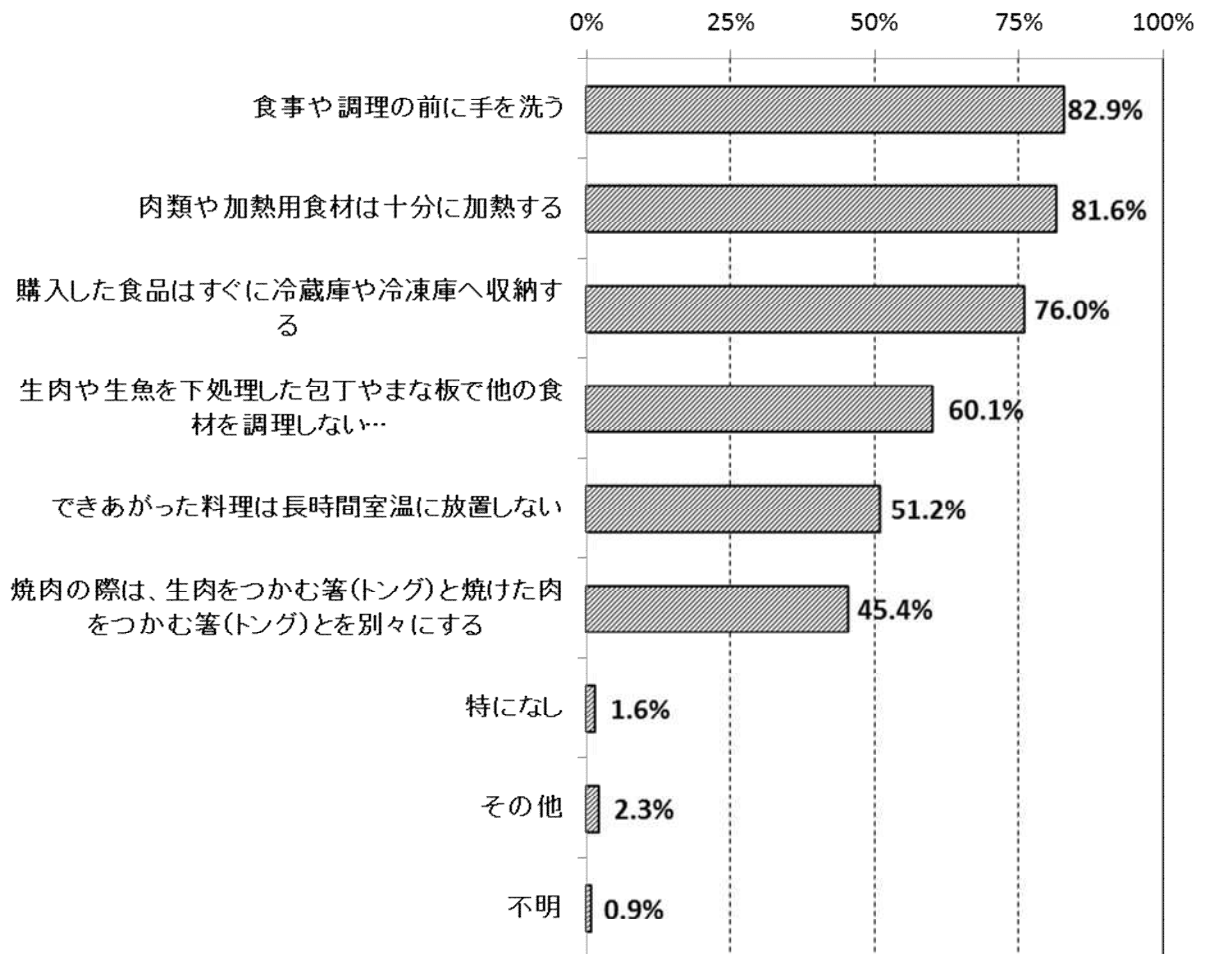
【年代別】



【食中毒予防について】

問5：あなたは普段の食生活で、食中毒予防のために心がけていることがありますか。（〇はいくつでも）

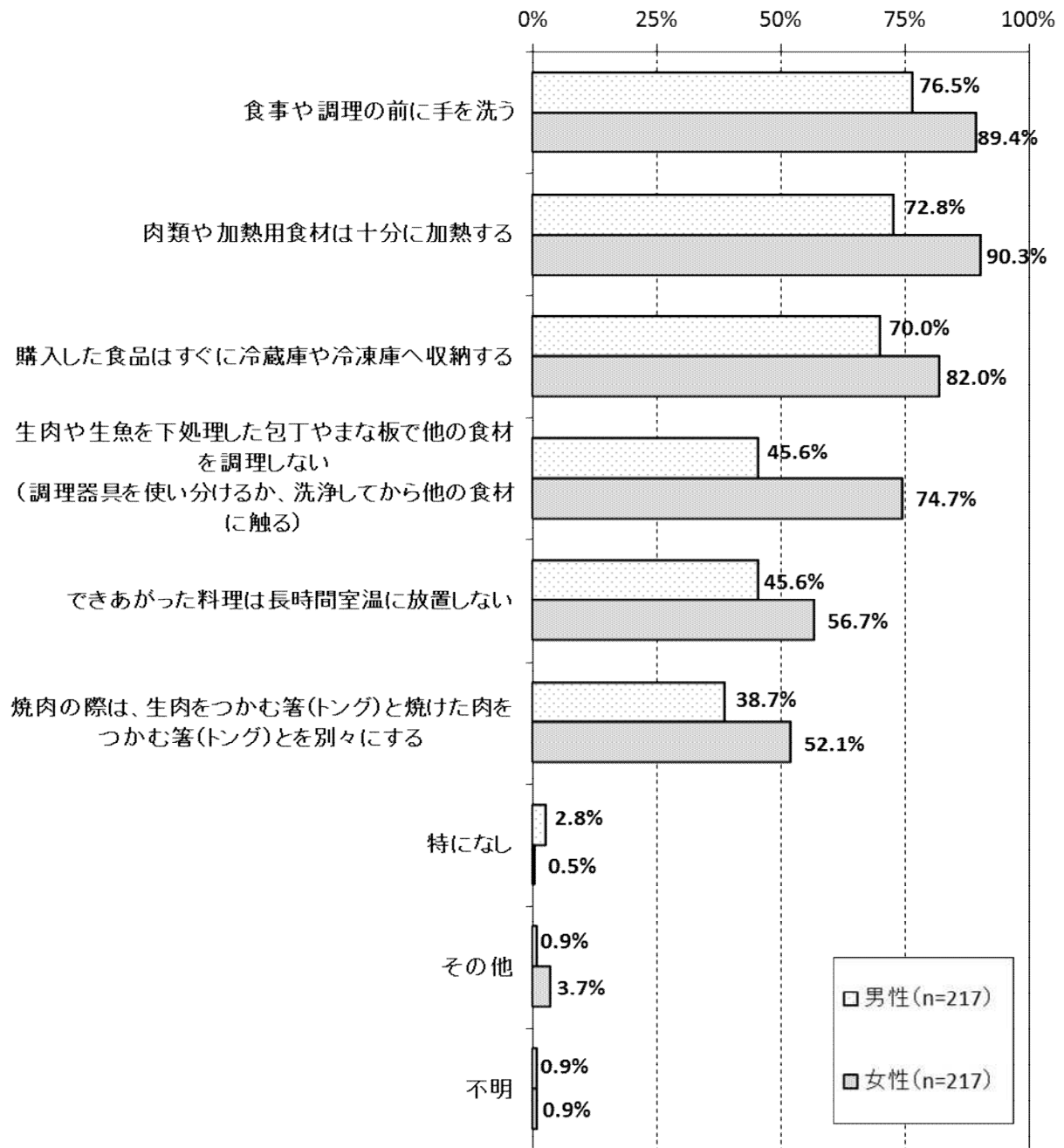
選択肢	件数	%
食事や調理の前に手を洗う	360	82.9
肉類や加熱用食材は十分に加熱する	354	81.6
購入した食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫へ収納する	330	76.0
生肉や生魚を下処理した包丁やまな板で他の食材を調理しない(調理器具を使い分けるか、洗浄してから他の食材に触る)	261	60.1
できあがった料理は長時間室温に放置しない	222	51.2
焼肉の際は、生肉をつかむ箸(トング)と焼けた肉をつかむ箸(トング)とを別々にする	197	45.4
特になし	7	1.6
その他	10	2.3
不明	4	0.9
サンプル数	434	100.0



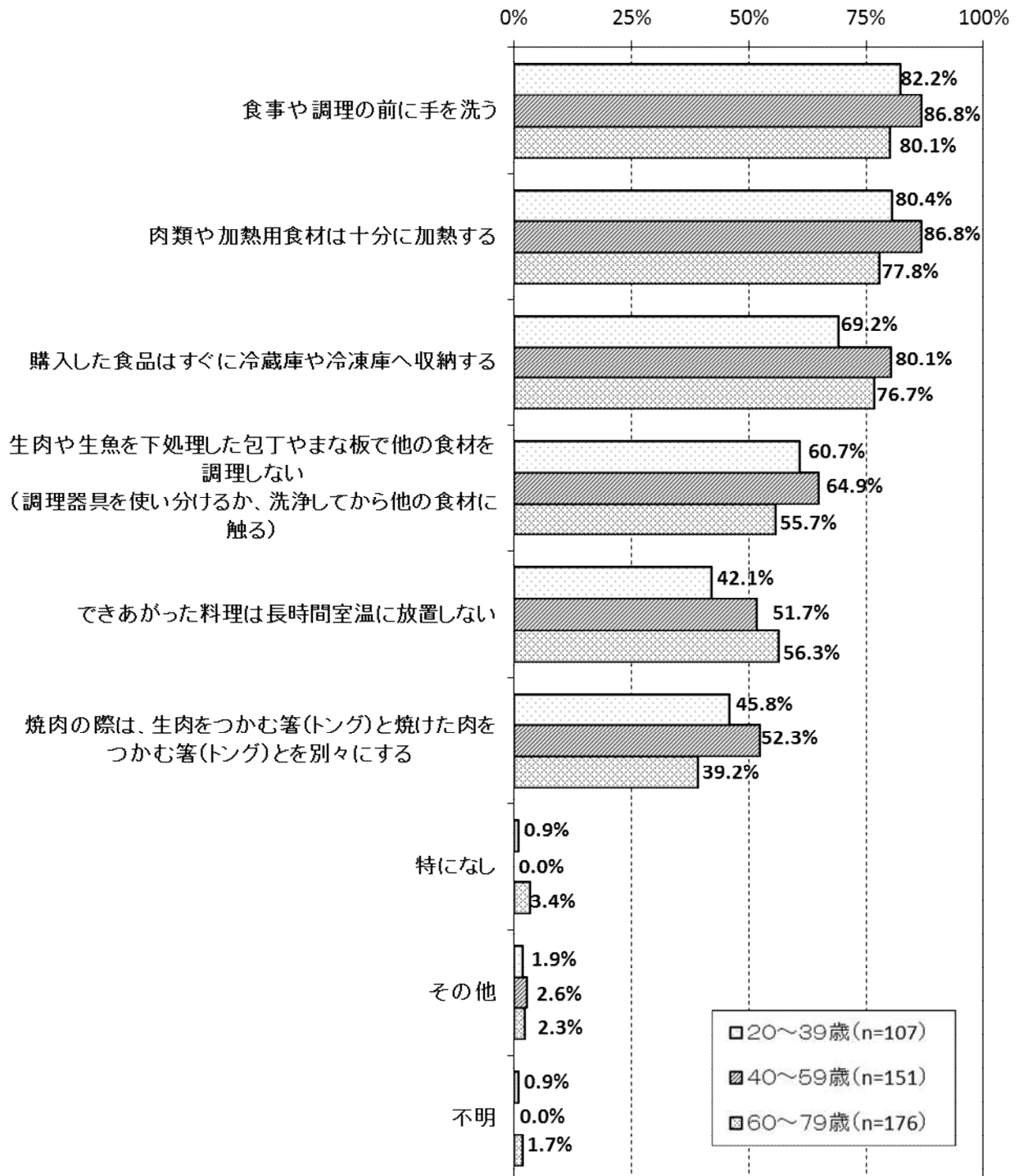
●「その他」回答内容●

- ・生肉をつかんだ箸で野菜をいためないようにする
- ・食材の鮮度に注意する
- ・肉などは使い捨て袋を使用して切る
- ・買い物の際は家に帰るまで保冷して早めに帰るようにする
- ・加熱食材はできるだけ食べる直前に調理する
- ・おかしいと思ったら食べない
- ・食器乾燥機を使用する
- ・アルコール除菌する
- ・食材を調理の前に流水で洗う など

【性別】

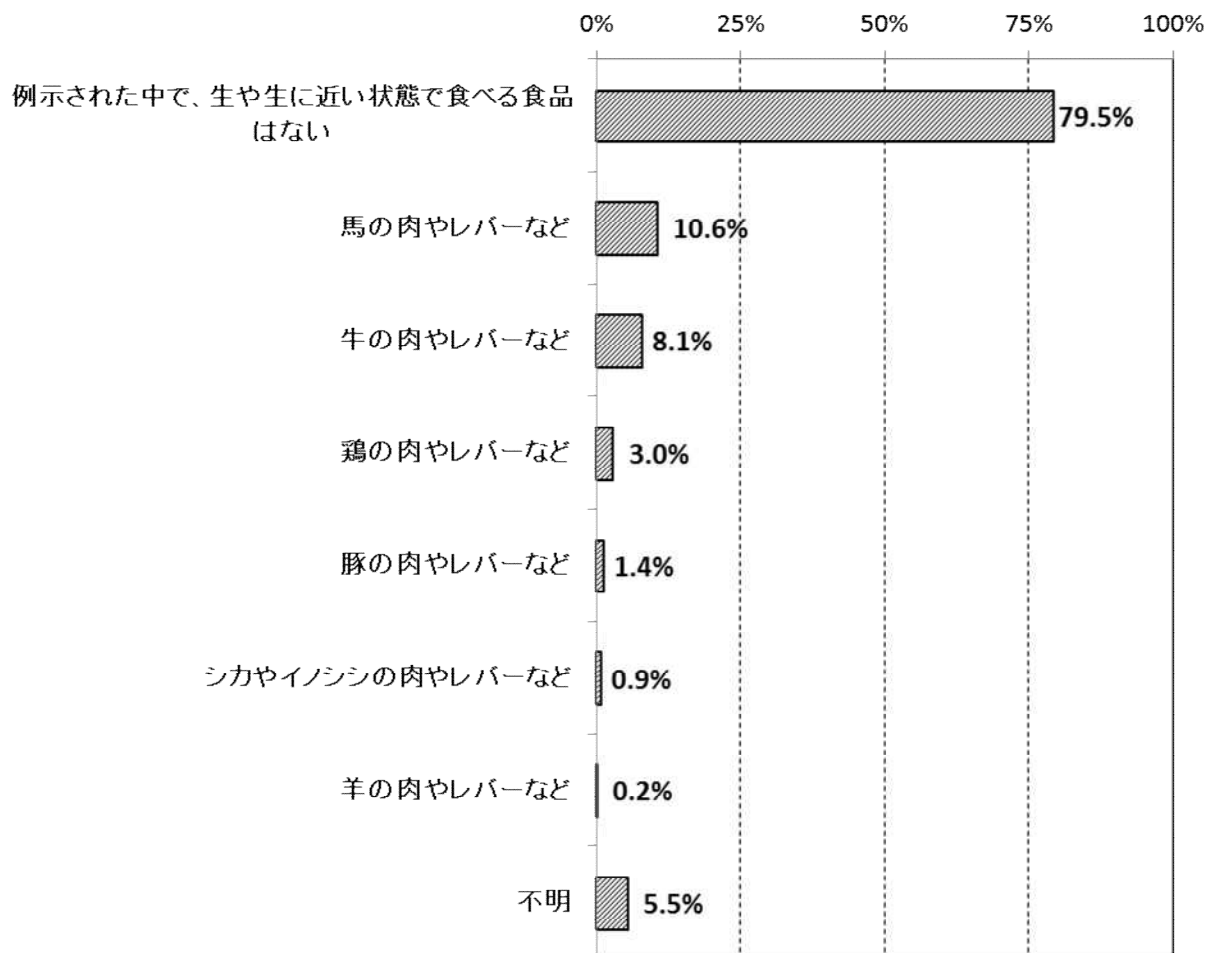


【年代別】

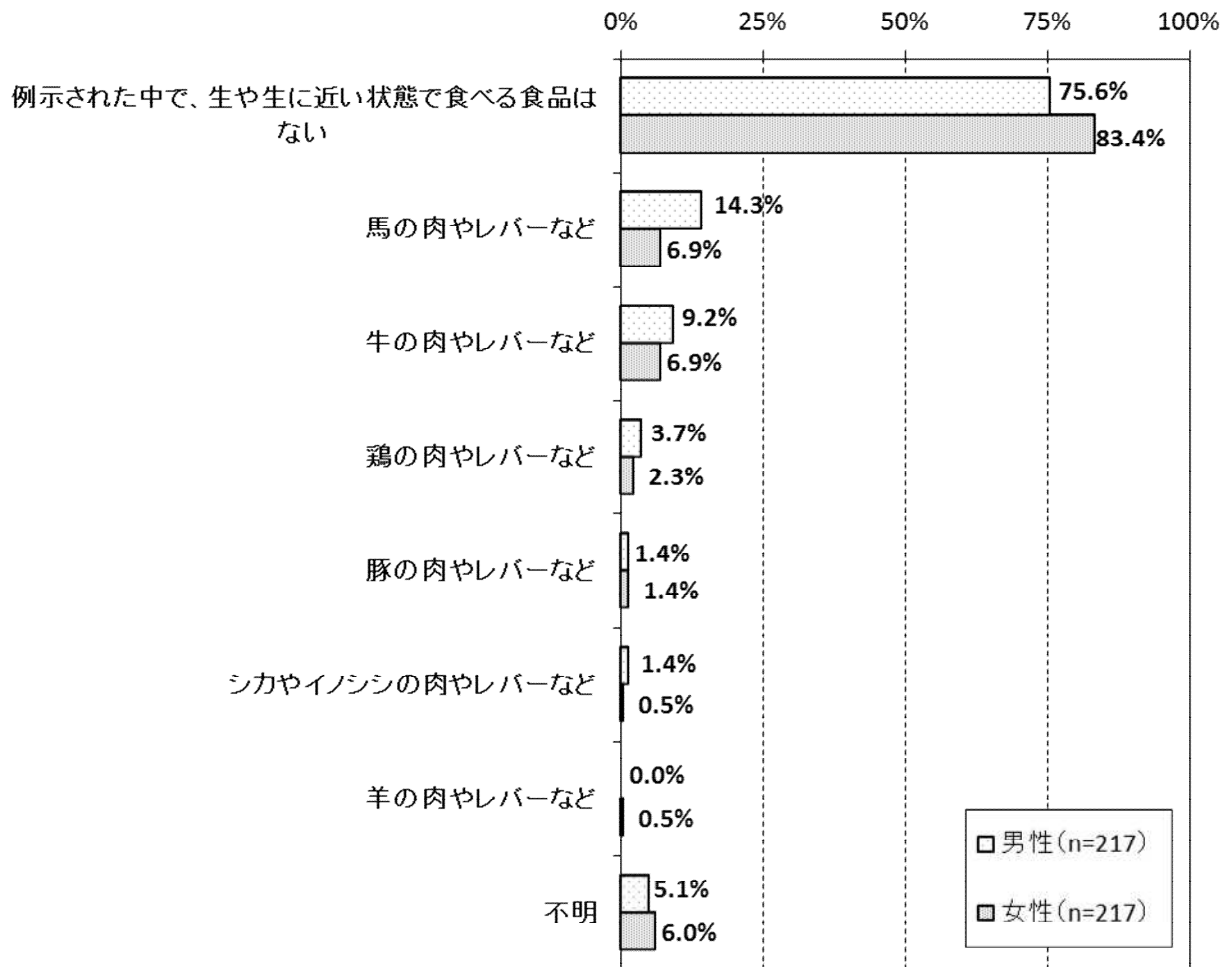


問6：あなたは、以下の食品を生、又は生に近い状態で食べることはありますか。（〇はいくつでも）

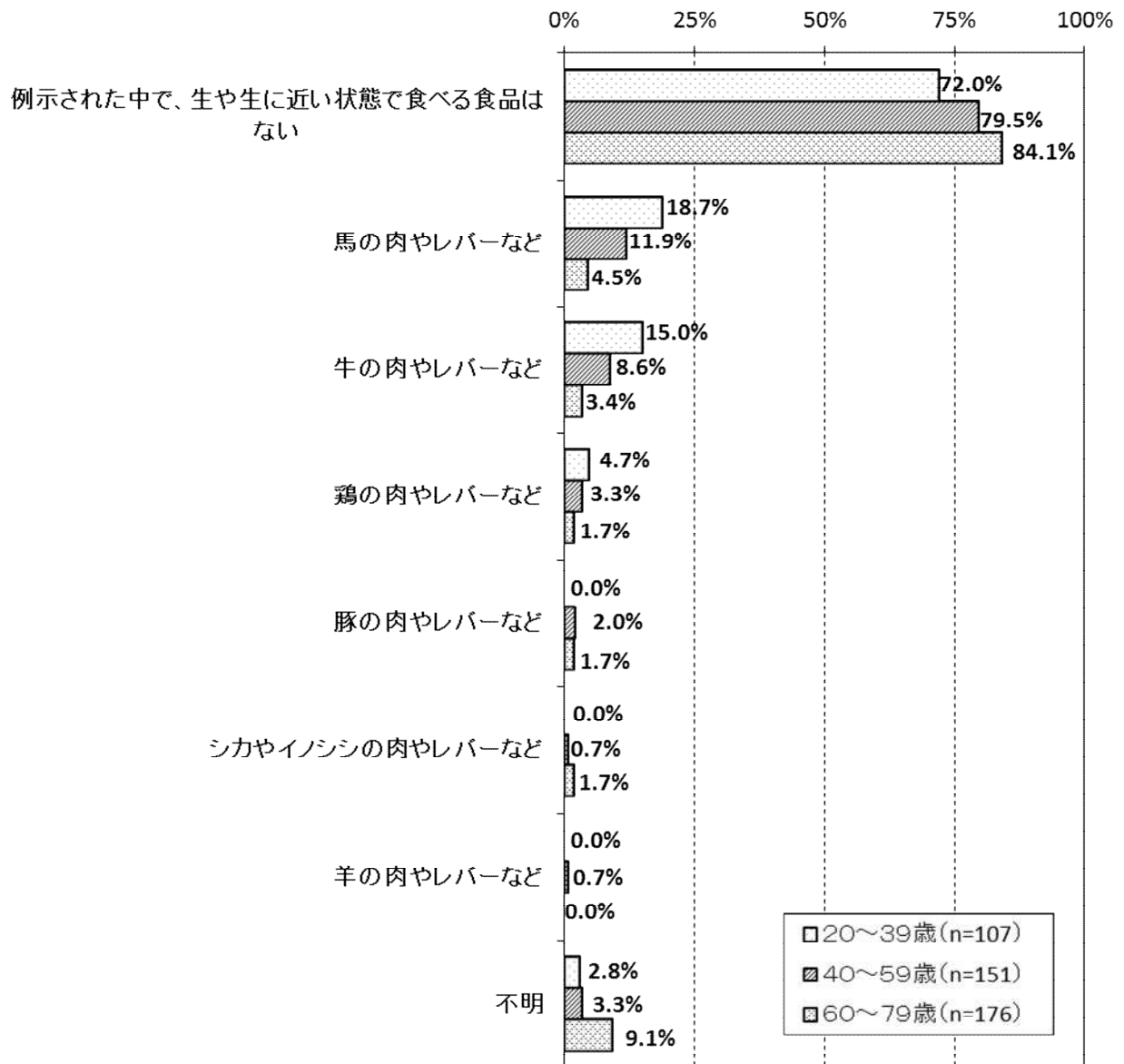
選択肢	件数	%
例示された中で、生や生に近い状態で食べる食品はない	345	79.5
馬の肉やレバーなど	46	10.6
牛の肉やレバーなど	35	8.1
鶏の肉やレバーなど	13	3.0
豚の肉やレバーなど	6	1.4
シカやイノシシの肉やレバーなど	4	0.9
羊の肉やレバーなど	1	0.2
不明	24	5.5
サンプル数	434	100.0



【性別】



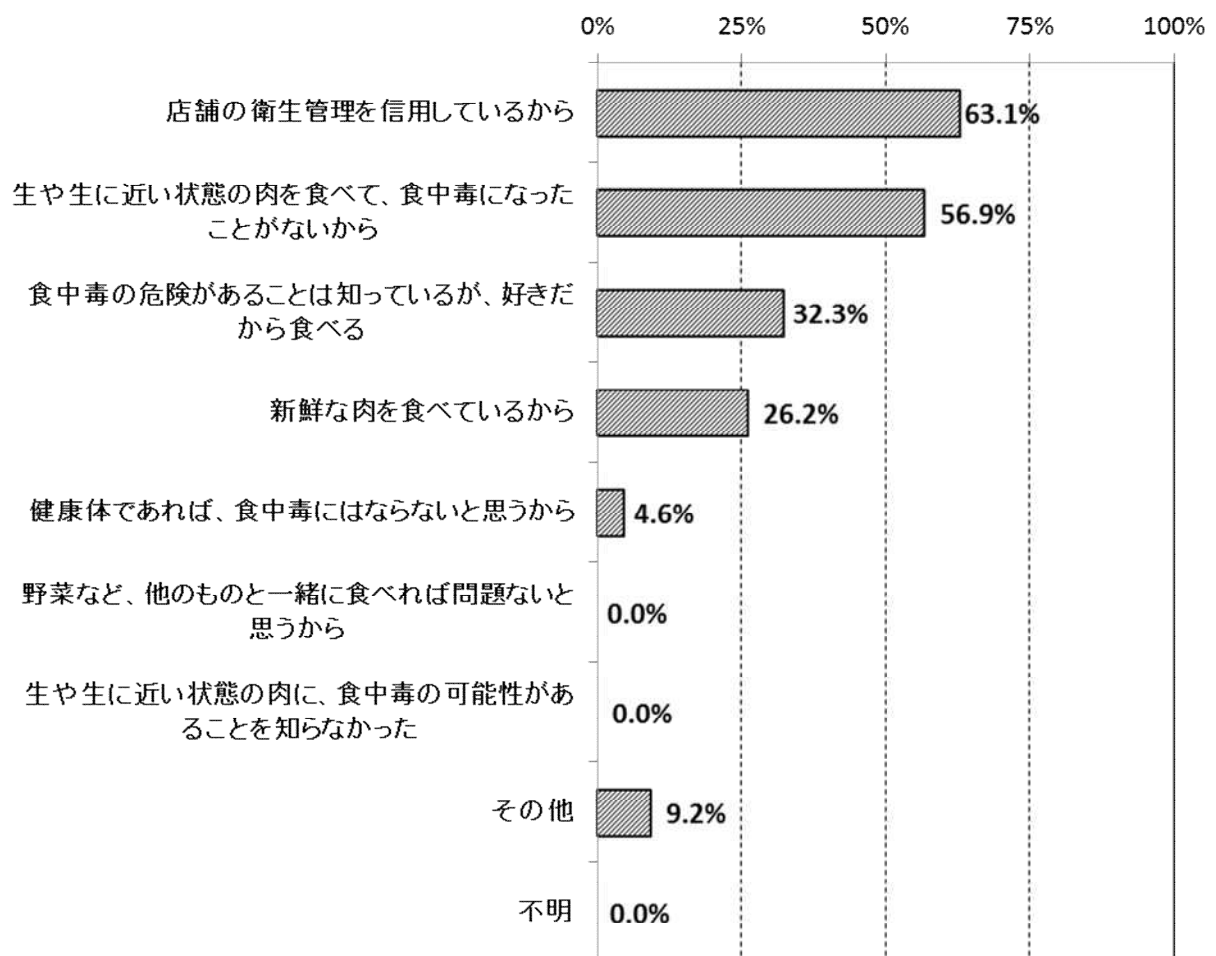
【年代別】



<問6で、選択肢「1」～「6」のいずれかに回答した方にお聞きします。>

問7：問6の食品を生や生に近い状態で食べる理由について、あてはまるものはどれですか。（〇はいくつでも）

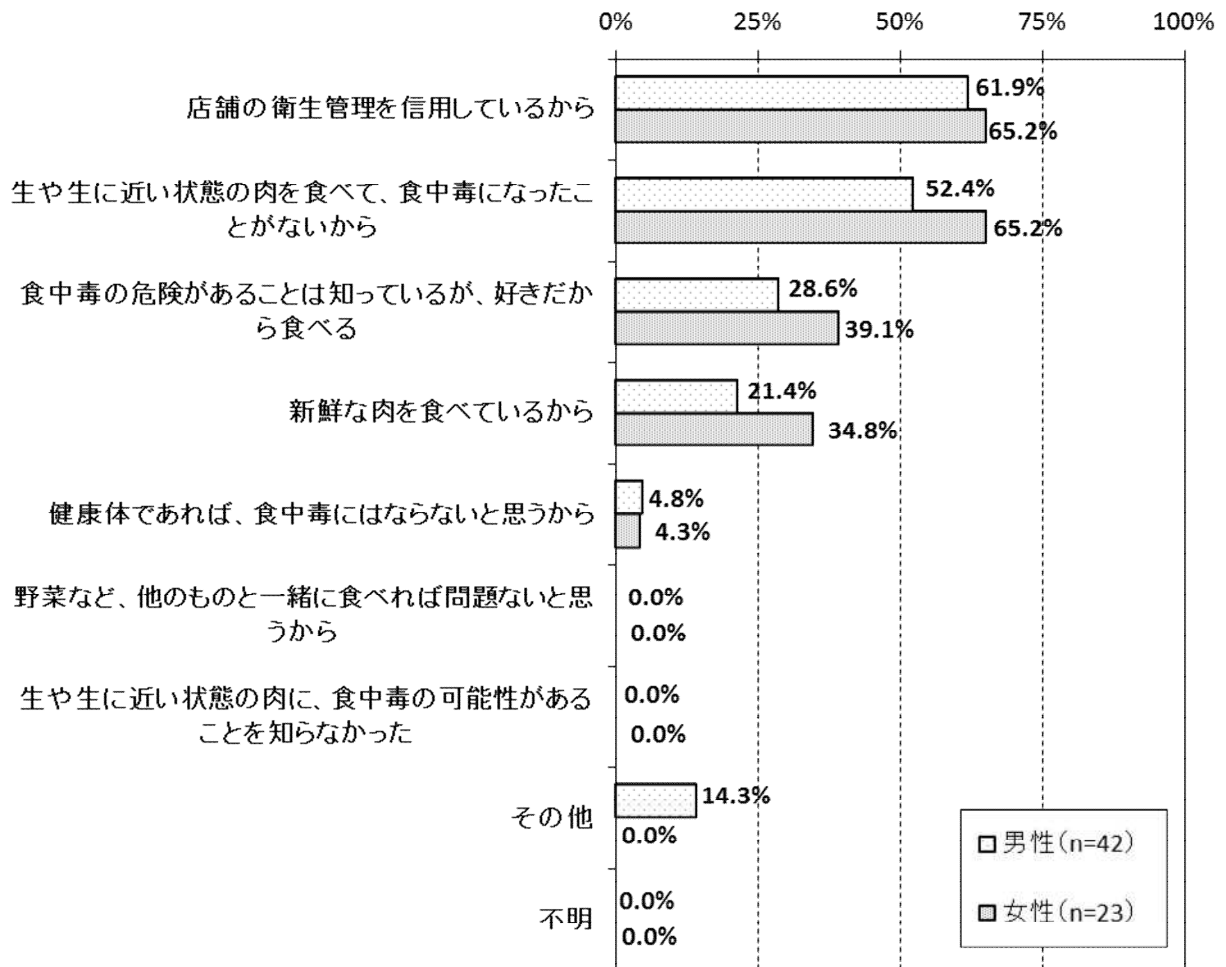
選択肢	件数	%
店舗の衛生管理を信用しているから	41	63.1
生や生に近い状態の肉を食べて、食中毒になったことがないから	37	56.9
食中毒の危険があることは知っているが、好きだから食べる	21	32.3
新鮮な肉を食べているから	17	26.2
健康体であれば、食中毒にはならないと思うから	3	4.6
野菜など、他のものと一緒に食べれば問題ないと思うから	0	0.0
生や生に近い状態の肉に、食中毒の可能性のあることを知らなかった	0	0.0
その他	6	9.2
不明	0	0.0
サンプル数	65	100.0



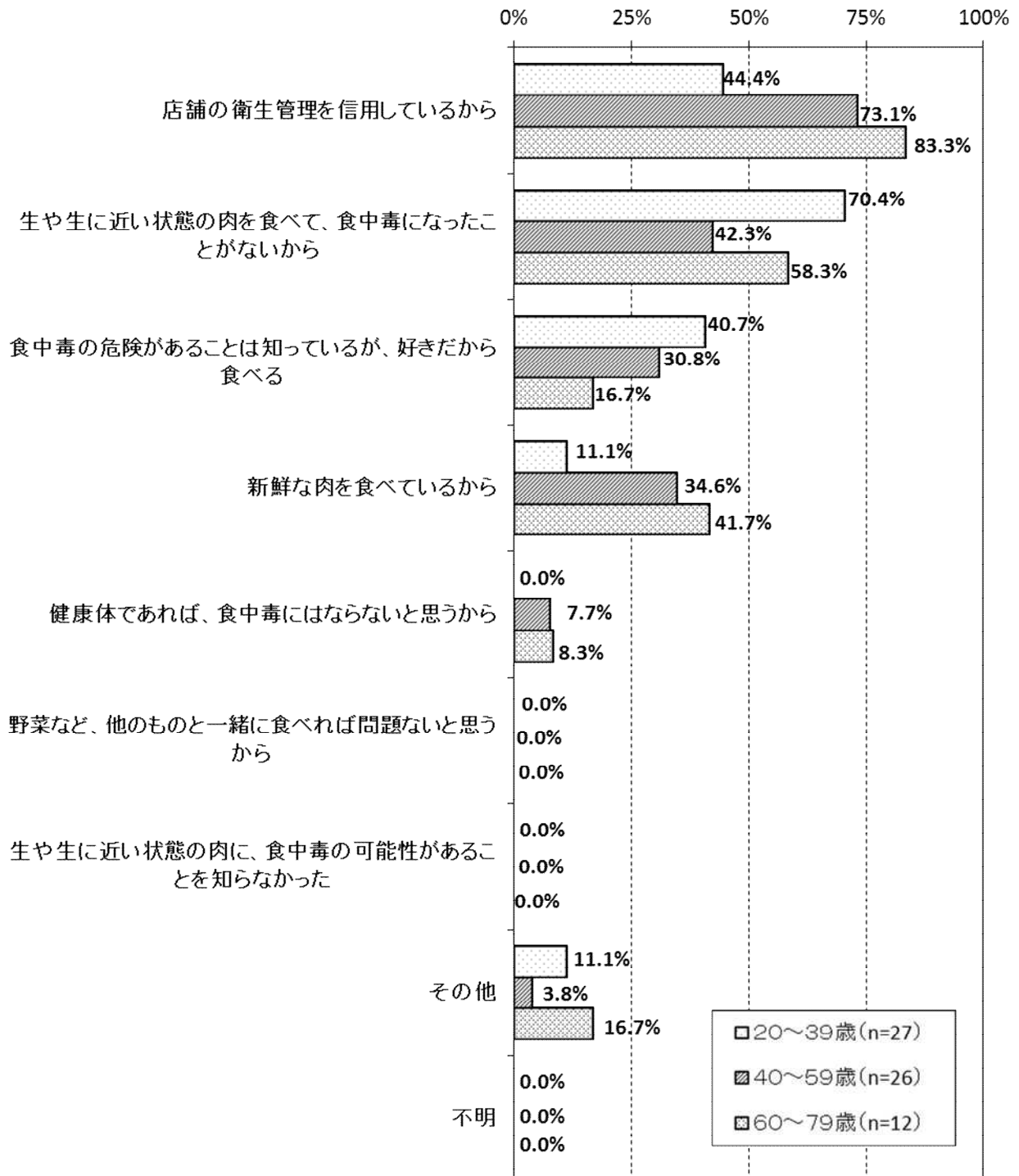
●「その他」回答内容●

- ・牛肉など火を入れすぎると、固くなるから
- ・店側のモラルを信用するしかないから
- ・何かあったときは自己責任だと思っているから
- ・馬の肉は店でも提供しているので大丈夫だと思っていたから など

【性別】



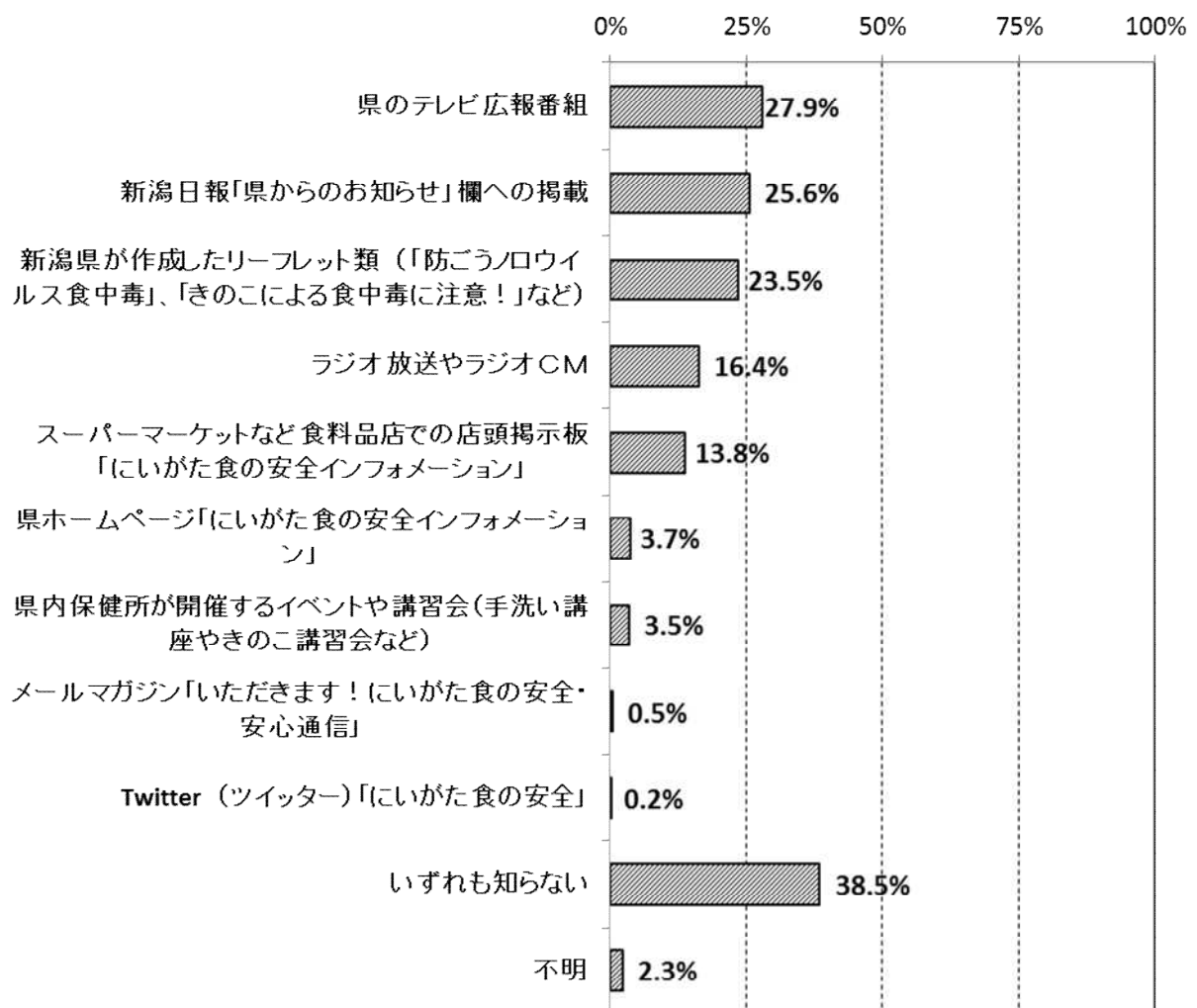
【年代別】



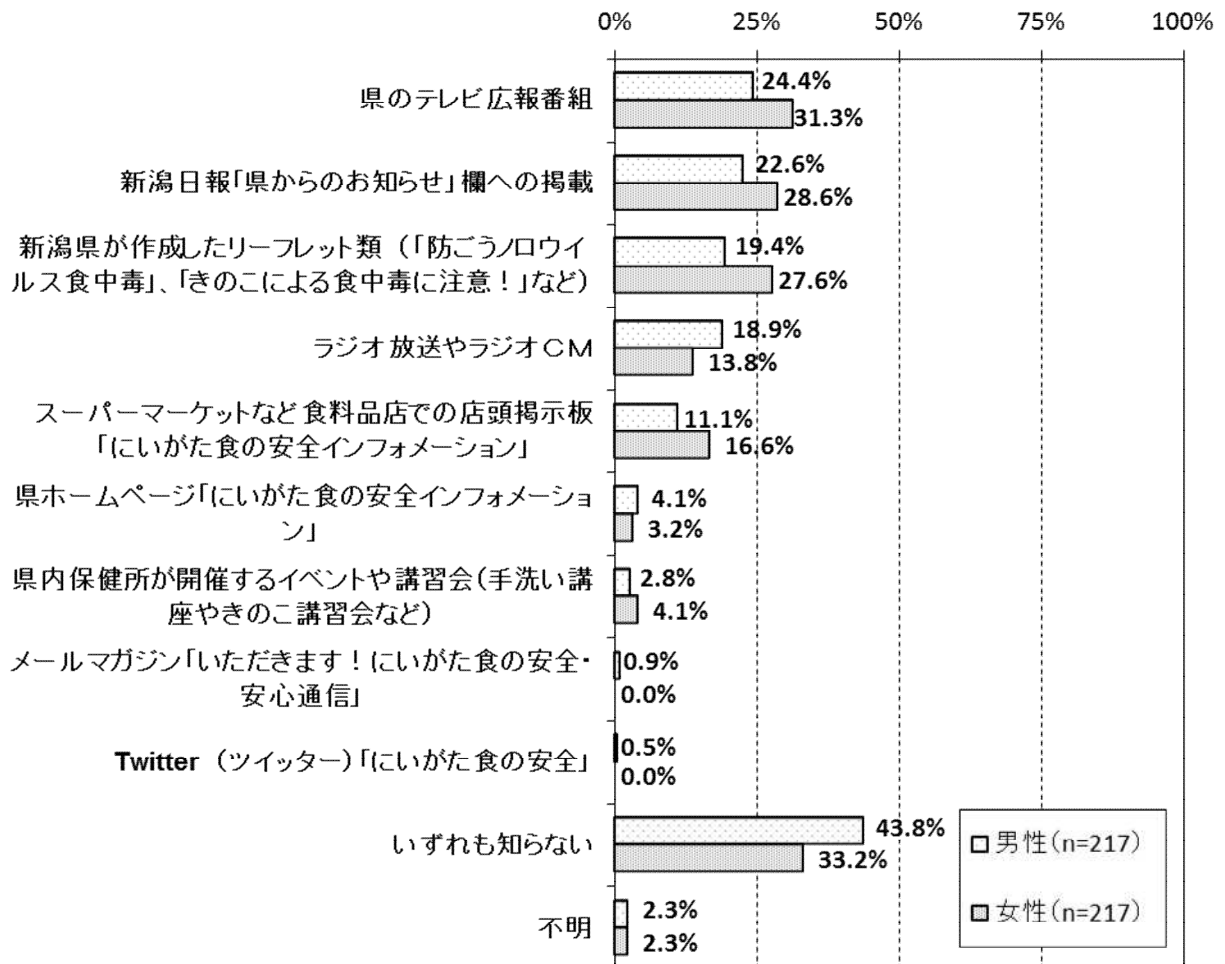
【食の安全に関する情報発信について】

問8：県では、次の方法で食の安全に関する情報を発信していますが、見聞きしたり、参加したことがあるものはありますか。（○はいくつでも）

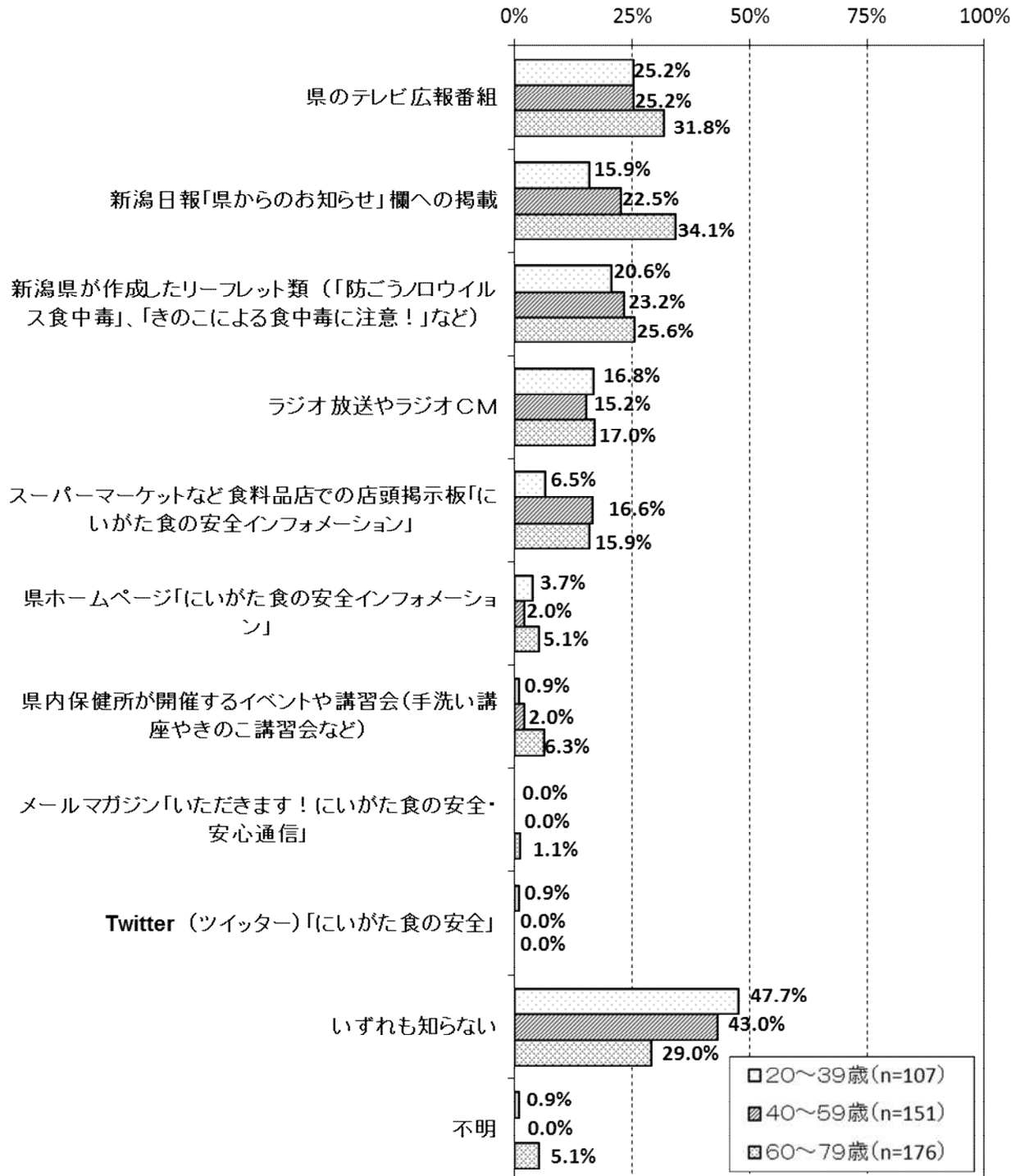
選択肢	件数	%
県のテレビ広報番組	121	27.9
新潟日報「県からのお知らせ」欄への掲載	111	25.6
新潟県が作成したリーフレット類（「防ごうノロウイルス食中毒」、「きのこによる食中毒に注意！」など）	102	23.5
ラジオ放送やラジオCM	71	16.4
スーパーマーケットなど食料品店での店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」	60	13.8
県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」	16	3.7
県内保健所が開催するイベントや講習会（手洗い講座やきのこ講習会など）	15	3.5
メールマガジン「いただきます！にいがた食の安全・安心通信」	2	0.5
Twitter(ツイッター)「にいがた食の安全」	1	0.2
いずれも知らない	167	38.5
不明	10	2.3
サンプル数	434	100.0



【性別】

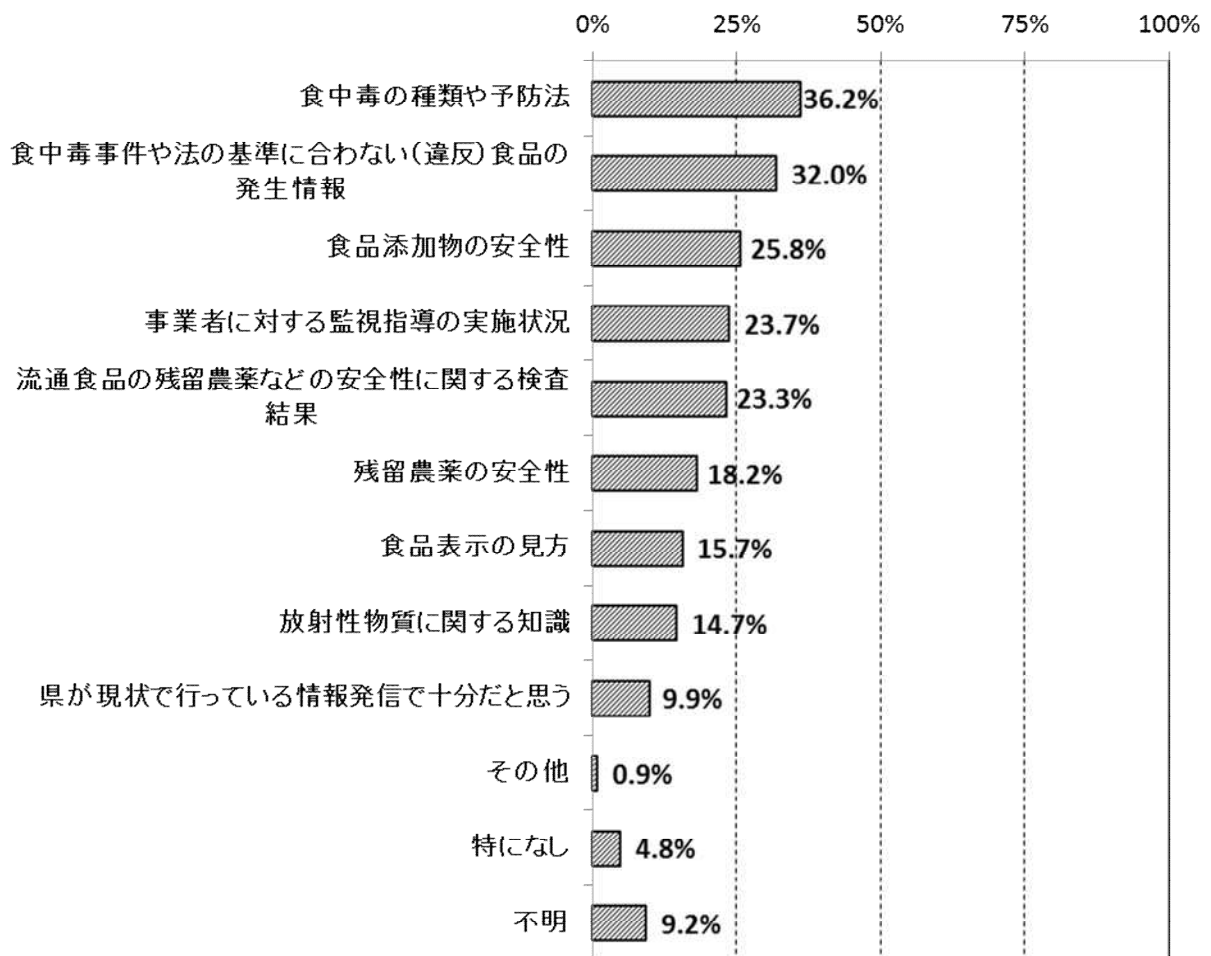


【年代別】



問9：県では、食の安全に関する情報の発信に取り組んでいますが、あなたが県から特に発信してほしい内容はどれですか。（〇は3つまで）

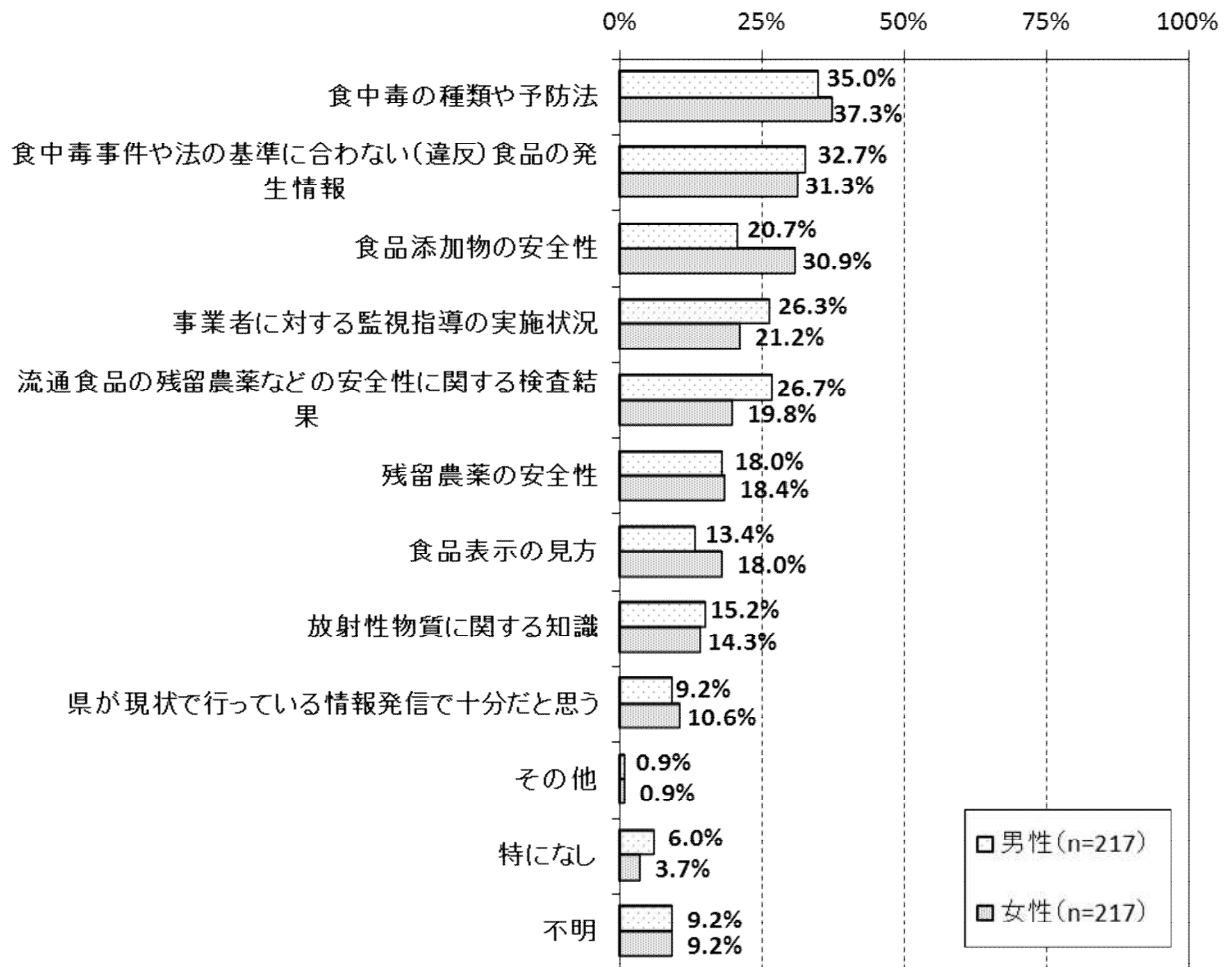
選択肢	件数	%
食中毒の種類や予防法	157	36.2
食中毒事件や法の基準に合わない(違反)食品の発生情報	139	32.0
食品添加物の安全性	112	25.8
事業者に対する監視指導の実施状況	103	23.7
流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果	101	23.3
残留農薬の安全性	79	18.2
食品表示の見方	68	15.7
放射性物質に関する知識	64	14.7
県が現状で行っている情報発信で十分だと思う	43	9.9
その他	4	0.9
特になし	21	4.8
不明	40	9.2
サンプル数	434	100.0



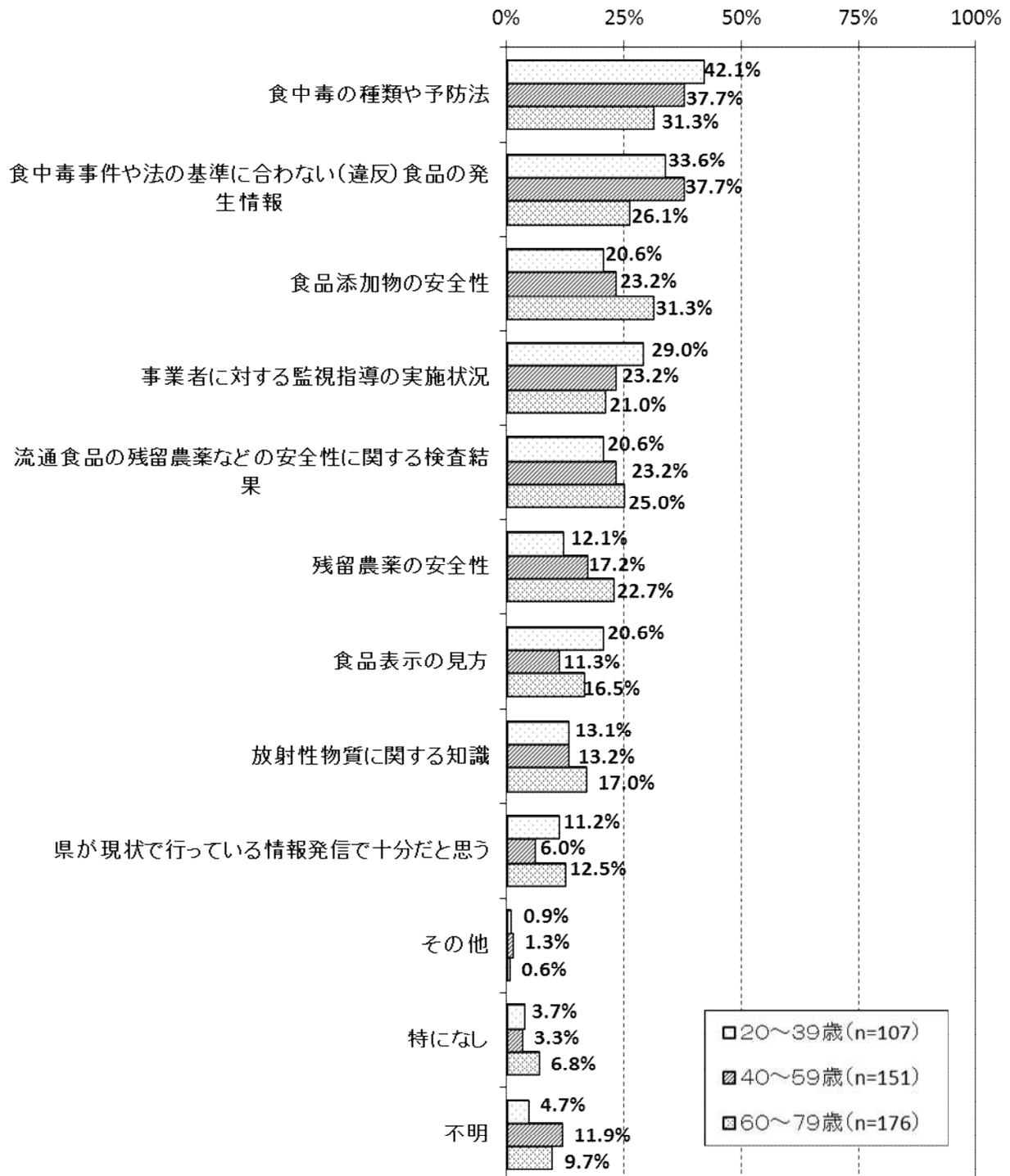
●「その他」回答内容●

- ・発生しやすい季節があることを発信してほしい
- ・輸入品の検査、結果公表
- ・毒きのこの種類 など

【性別】



【年代別】

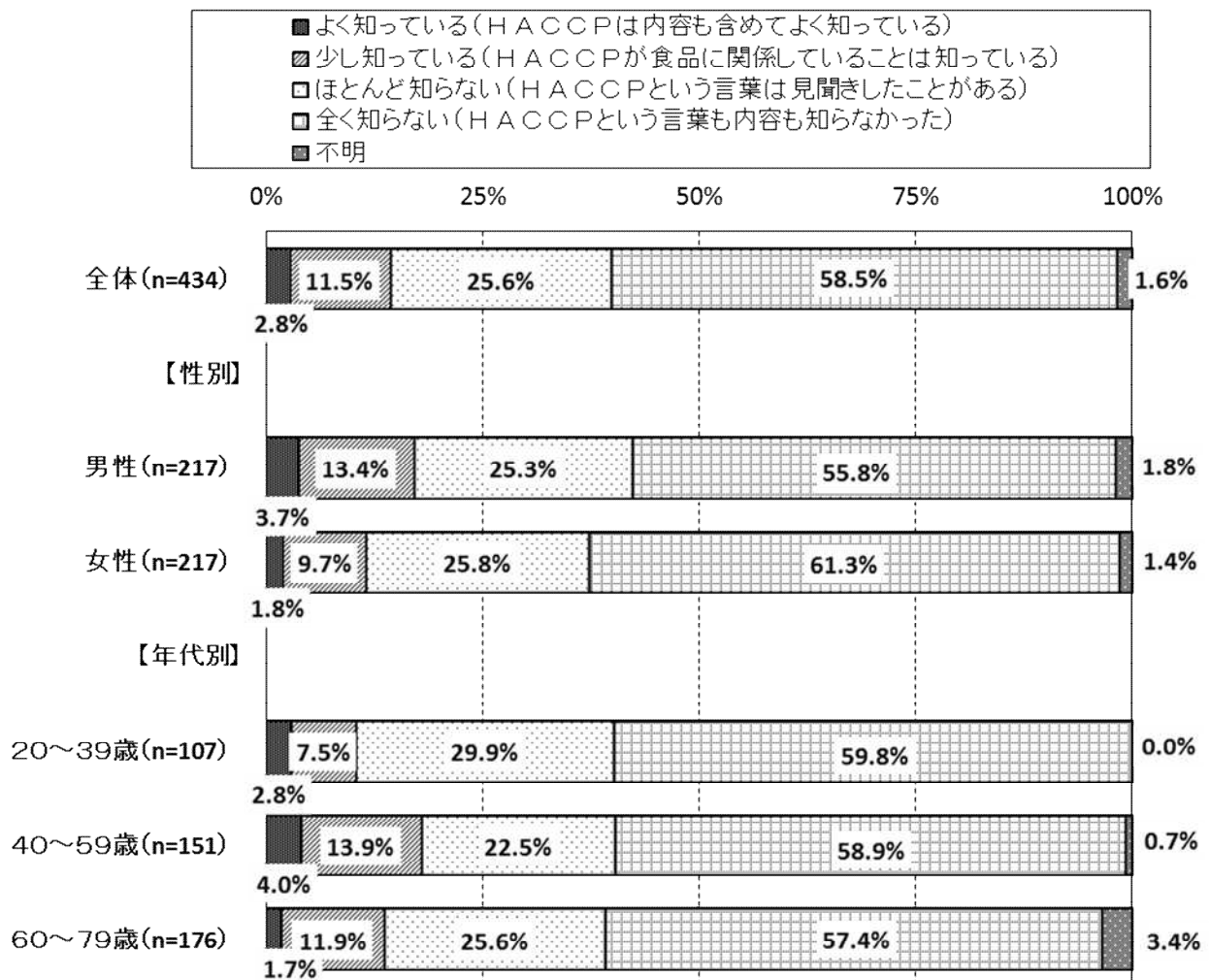


【食品の衛生管理手法について】

問10：県では、食品の製造業者、飲食業者、販売業者などの食品関連事業者に対し、HACCP（ハサップ）による衛生管理の普及を推進するため、HACCPに対する消費者の認知度向上に取り組んでいます。

あなたは、食品の衛生管理手法であるHACCPを知っていますか。
（○は1つだけ）

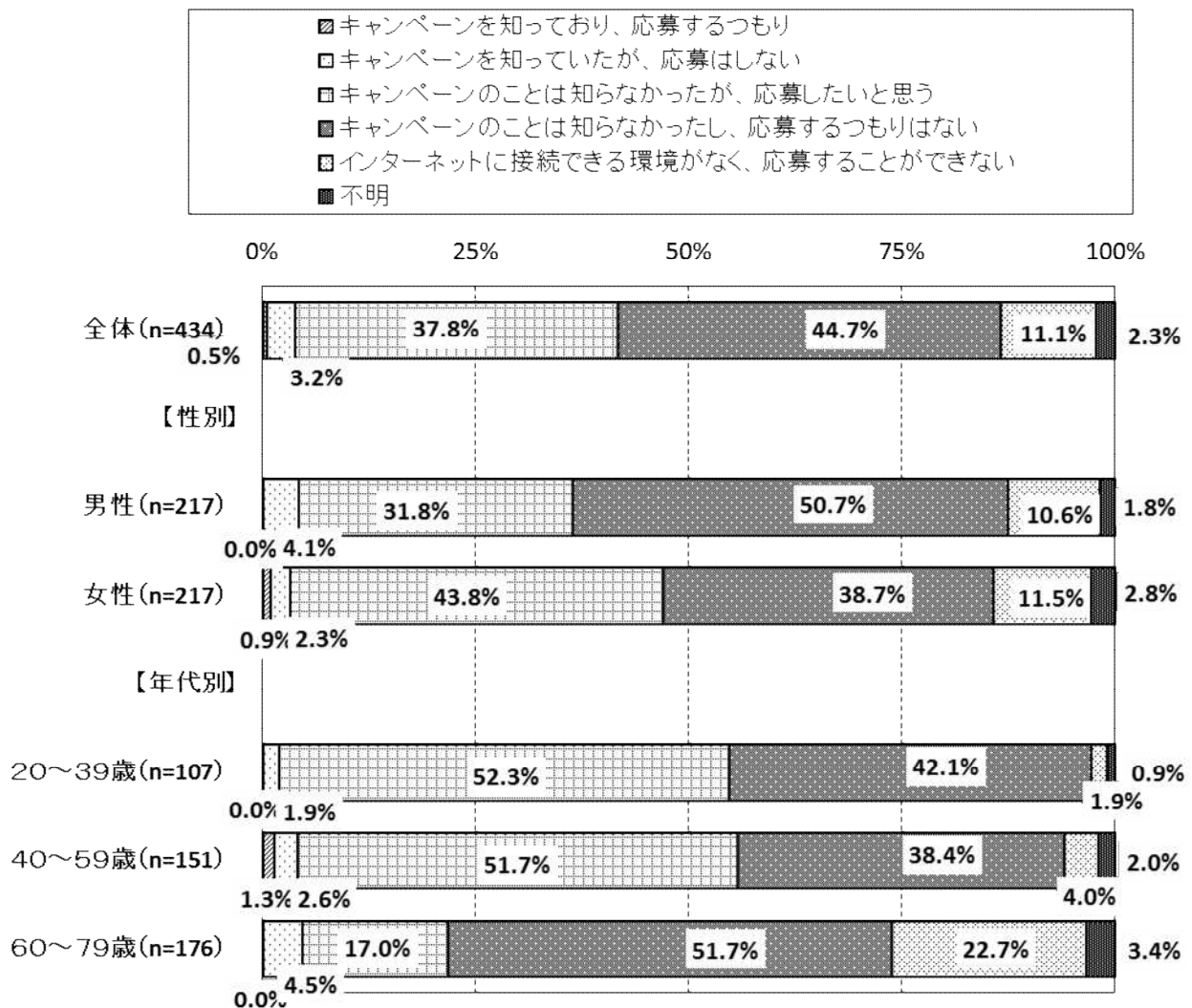
選択肢	件数	%
よく知っている(HACCPは内容も含めてよく知っている)	12	2.8
少し知っている(HACCPが食品に関係していることは知っている)	50	11.5
ほとんど知らない(HACCPという言葉は見聞きしたことがある)	111	25.6
全く知らない(HACCPという言葉も内容も知らなかった)	254	58.5
不明	7	1.6
サンプル数	434	100.0



問11：県では、消費者の皆さんへHACCPについて知ってもらうため、HACCPに取り組む食品関連事業者の協力を得て、県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」で「知って・もらって・HACCP（ハサップ）キャンペーン」を実施しています。

あなたは、このキャンペーンを知っていますか。（○は1つだけ）

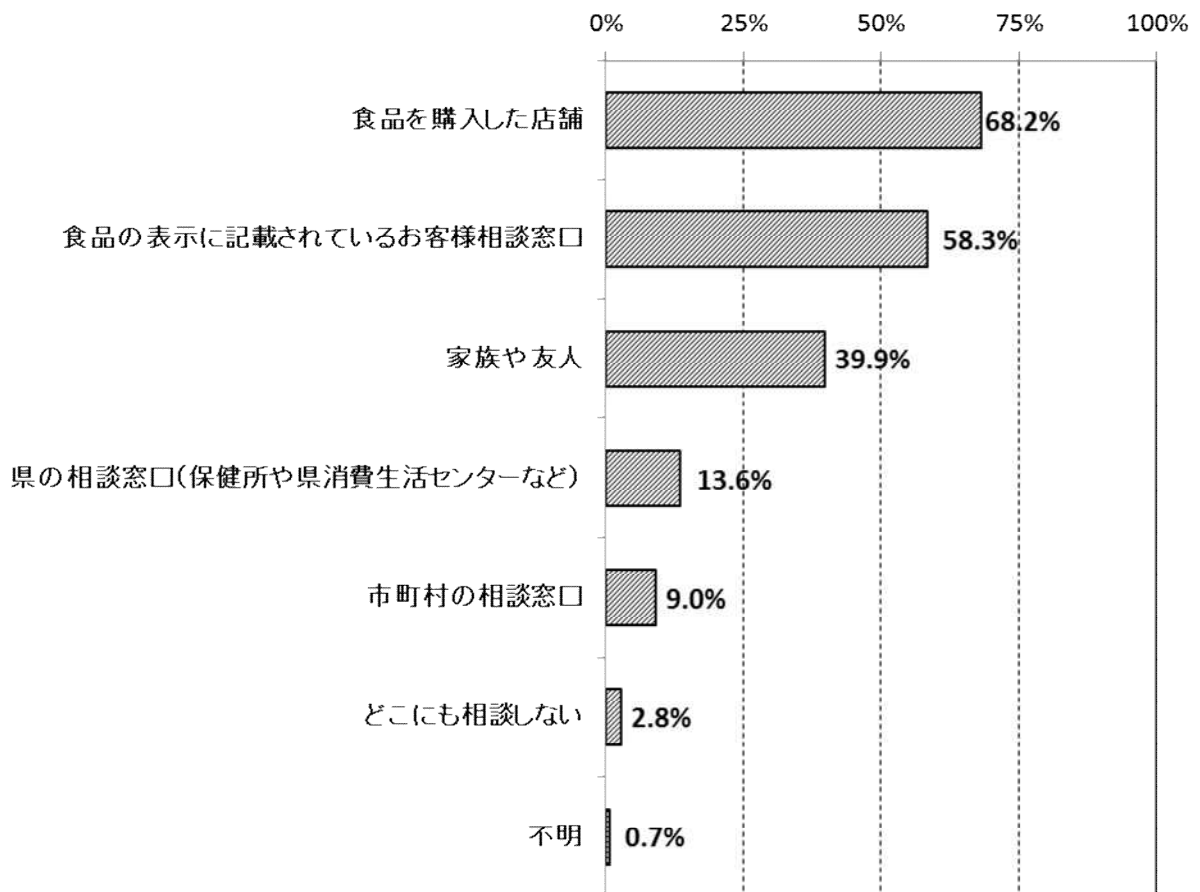
選択肢	件数	%
キャンペーンを知っており、すでに応募した	2	0.5
キャンペーンを知っており、応募するつもり	2	0.5
キャンペーンを知っていたが、応募はしない	14	3.2
キャンペーンのことは知らなかったが、応募したいと思う	164	37.8
キャンペーンのことは知らなかったし、応募するつもりはない	194	44.7
インターネットに接続できる環境がなく、応募することができない	48	11.1
不明	10	2.3
サンプル数	434	100.0



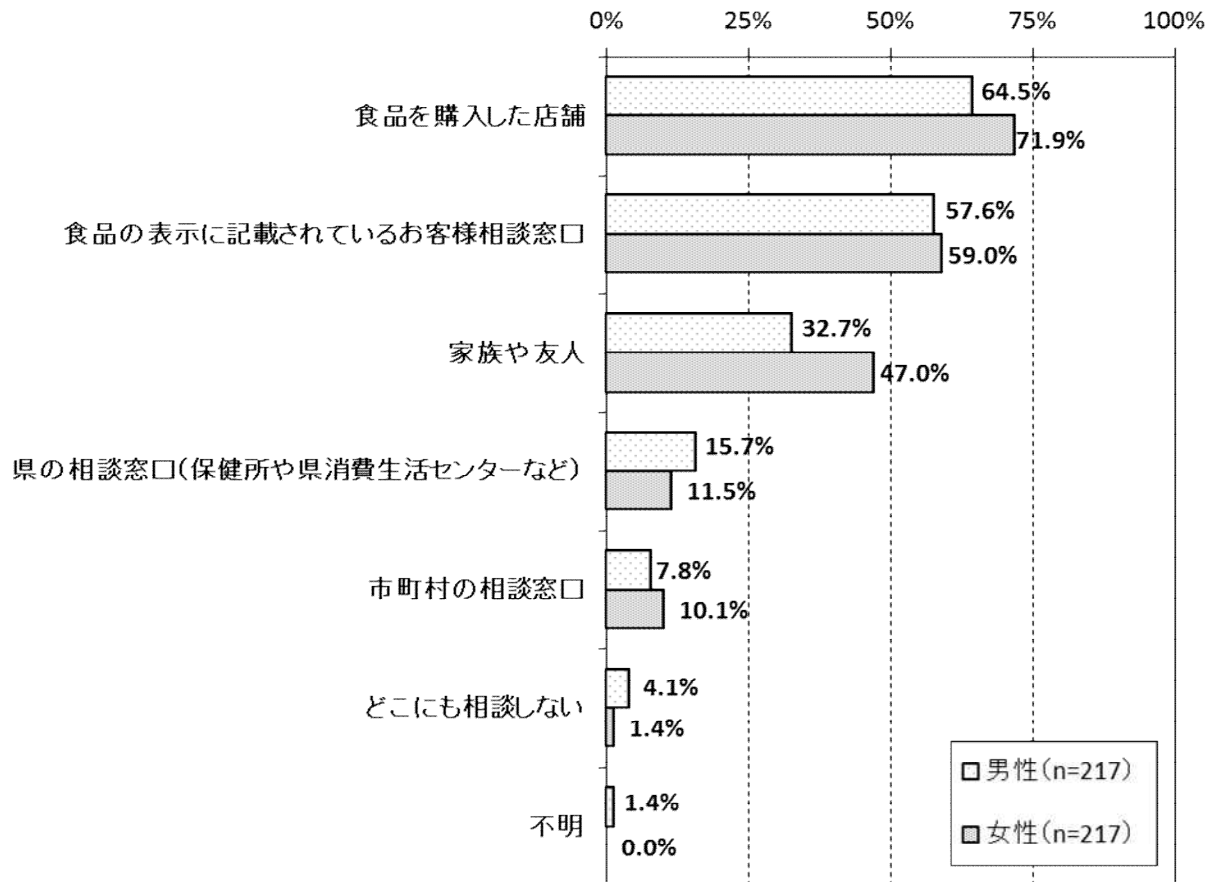
【食の安全に関する相談窓口について】

問12：あなたは、食品に異物が混入していたときなど、食の安全に対する不安があった場合、どちらに相談しますか。（〇はいくつでも）

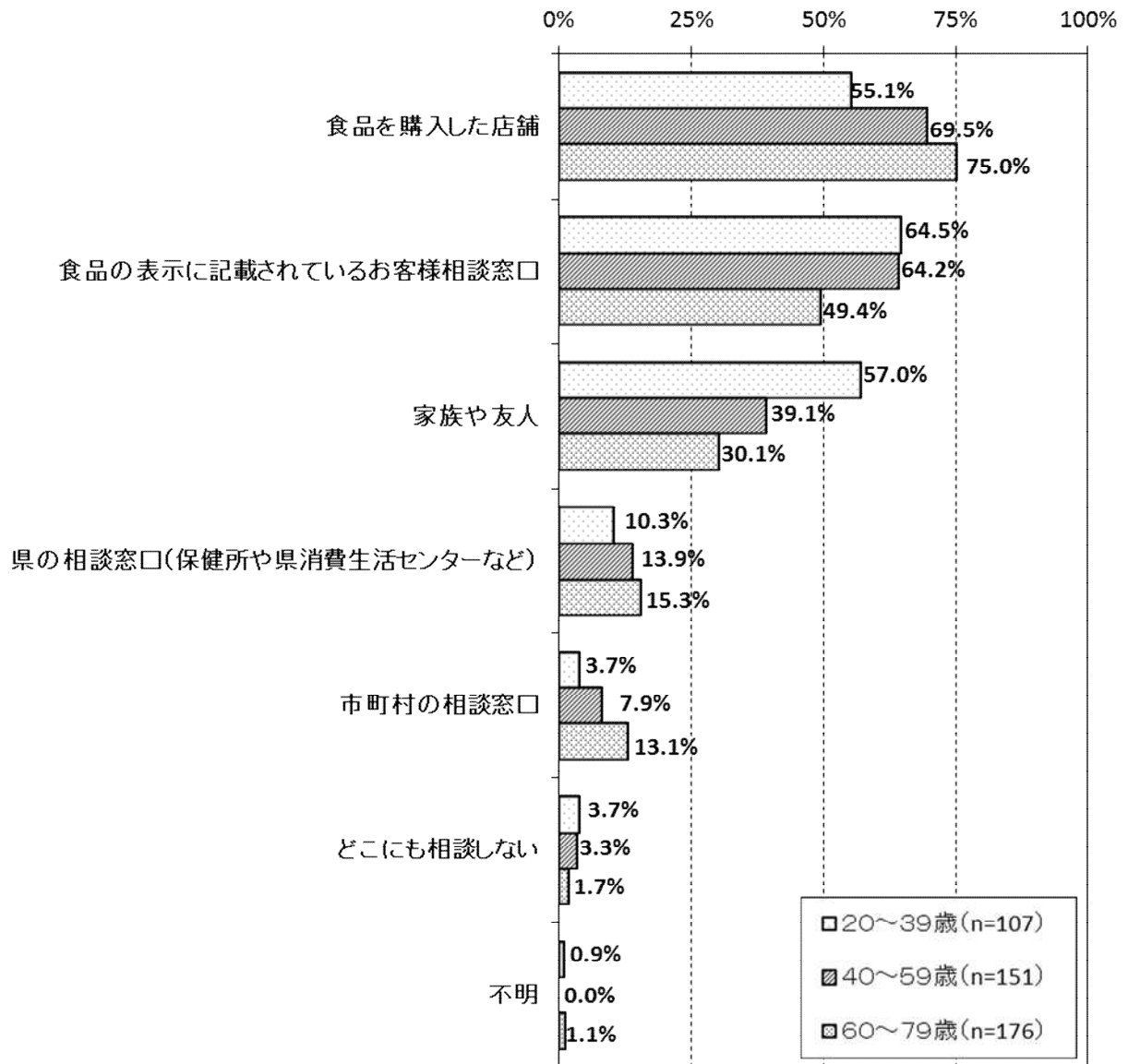
選択肢	件数	%
食品を購入した店舗	296	68.2
食品の表示に記載されているお客様相談窓口	253	58.3
家族や友人	173	39.9
県の相談窓口(保健所や県消費生活センターなど)	59	13.6
市町村の相談窓口	39	9.0
どこにも相談しない	12	2.8
不明	3	0.7
サンプル数		434
		100.0



【性別】



【年代別】

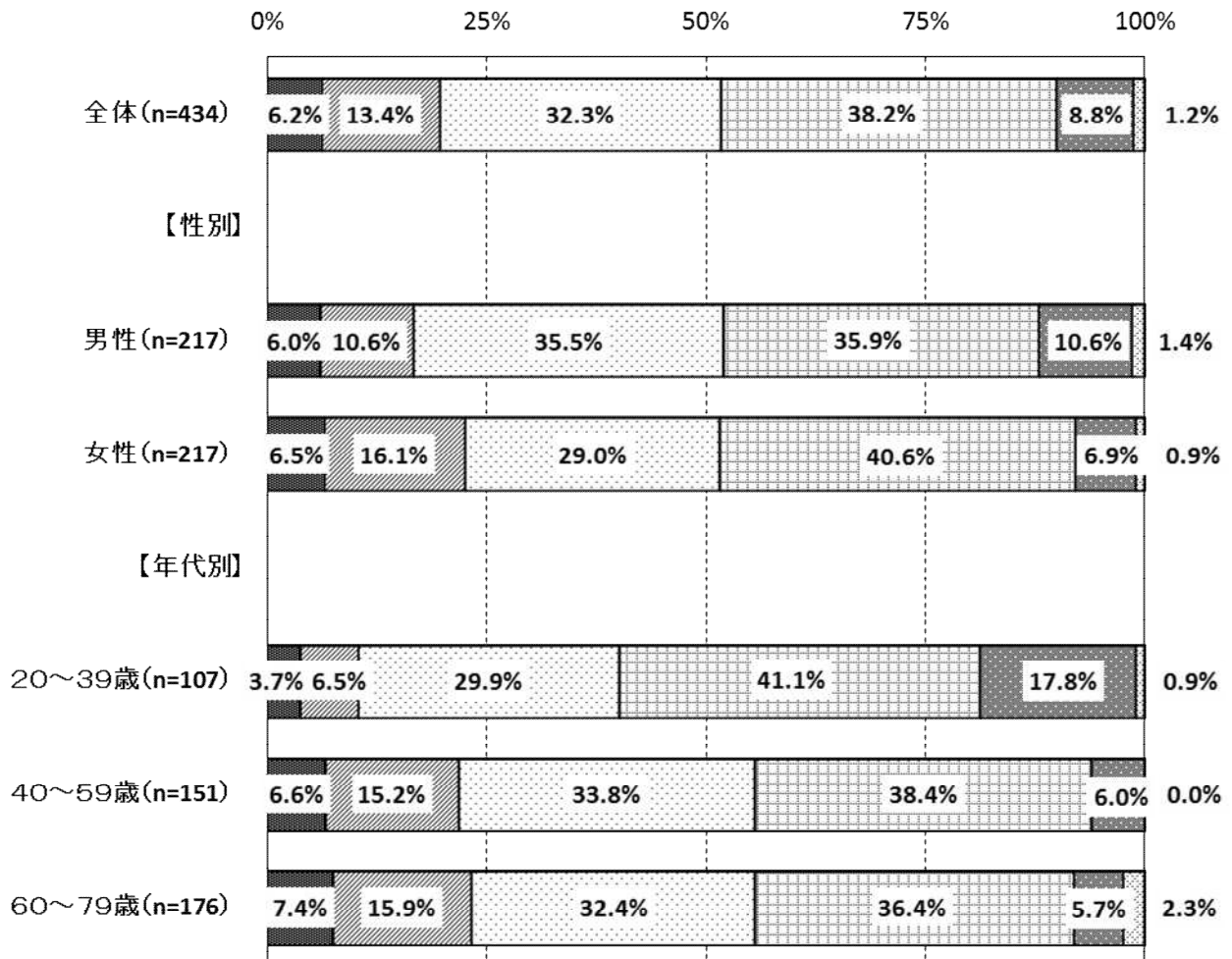
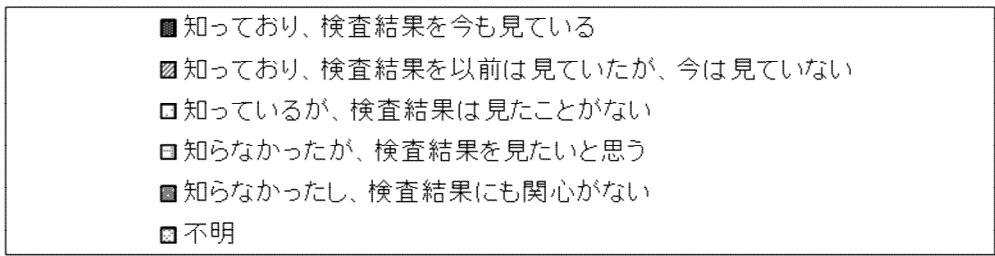


【食品の検査について】

問13：県では、平成23年3月から食品の放射性物質検査を実施し、ホームページ等で結果を公表しています。

あなたは、県が食品放射性物質検査に取り組んでいることを知っていましたか。（○は1つだけ）

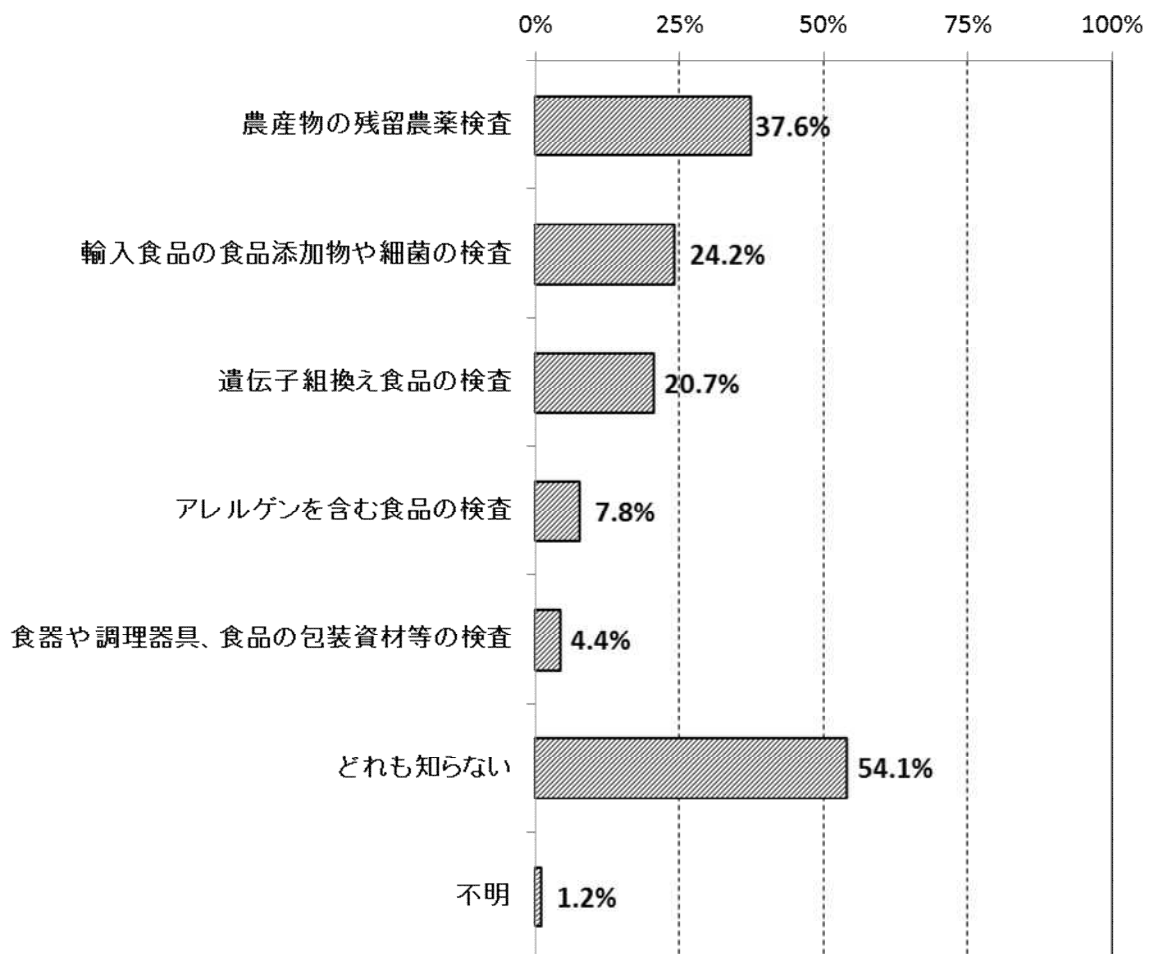
選択肢	件数	%
知っており、検査結果を今も見ている	27	6.2
知っており、検査結果を以前は見えていたが、今は見えていない	58	13.4
知っているが、検査結果は見たことがない	140	32.3
知らなかったが、検査結果を見たいと思う	166	38.2
知らなかったし、検査結果にも関心がない	38	8.8
不明	5	1.2
サンプル数	434	100.0



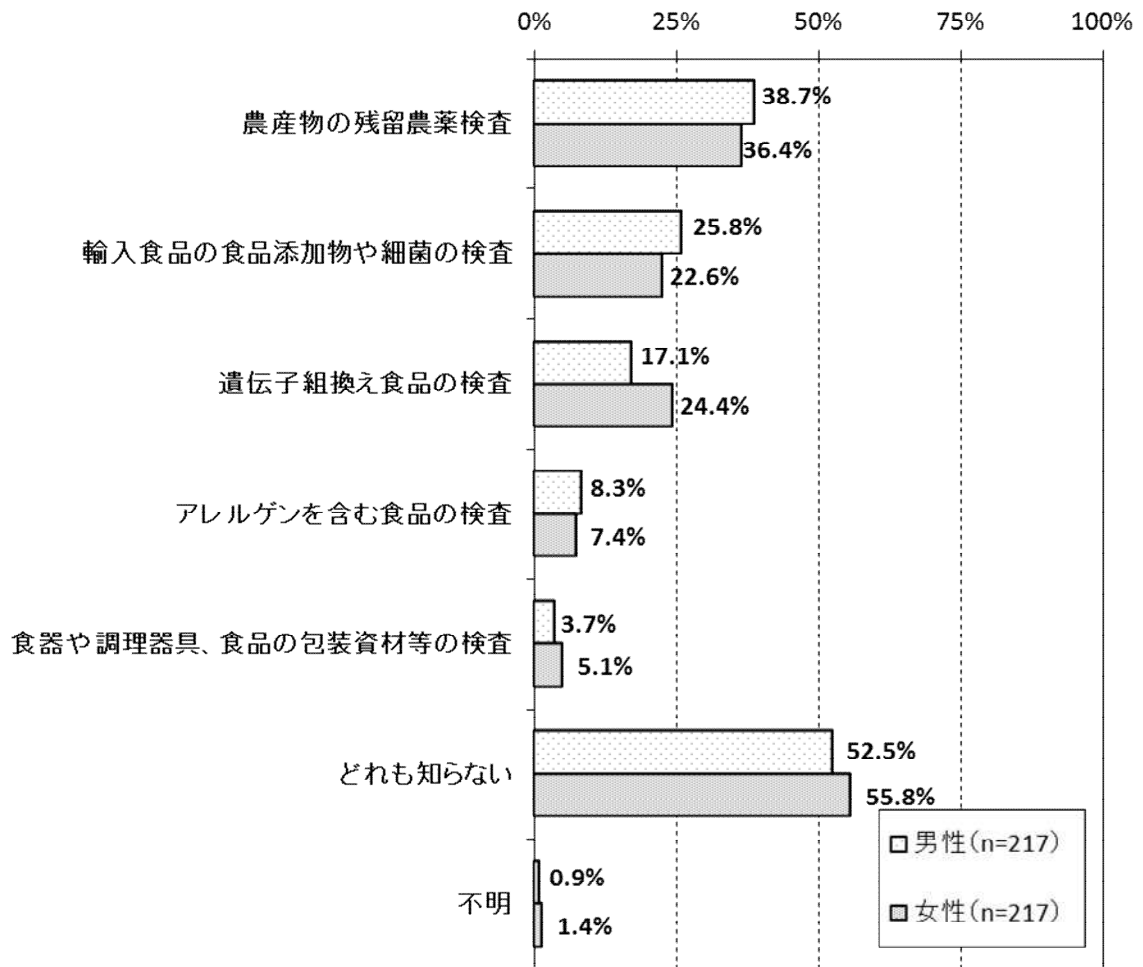
問14：県では、食品の放射性物質検査以外にも、様々な食品の検査を実施し、結果を公表しています。

あなたは、県が以下の食品検査を行っていることを知っていましたか。
 (○はいくつでも)

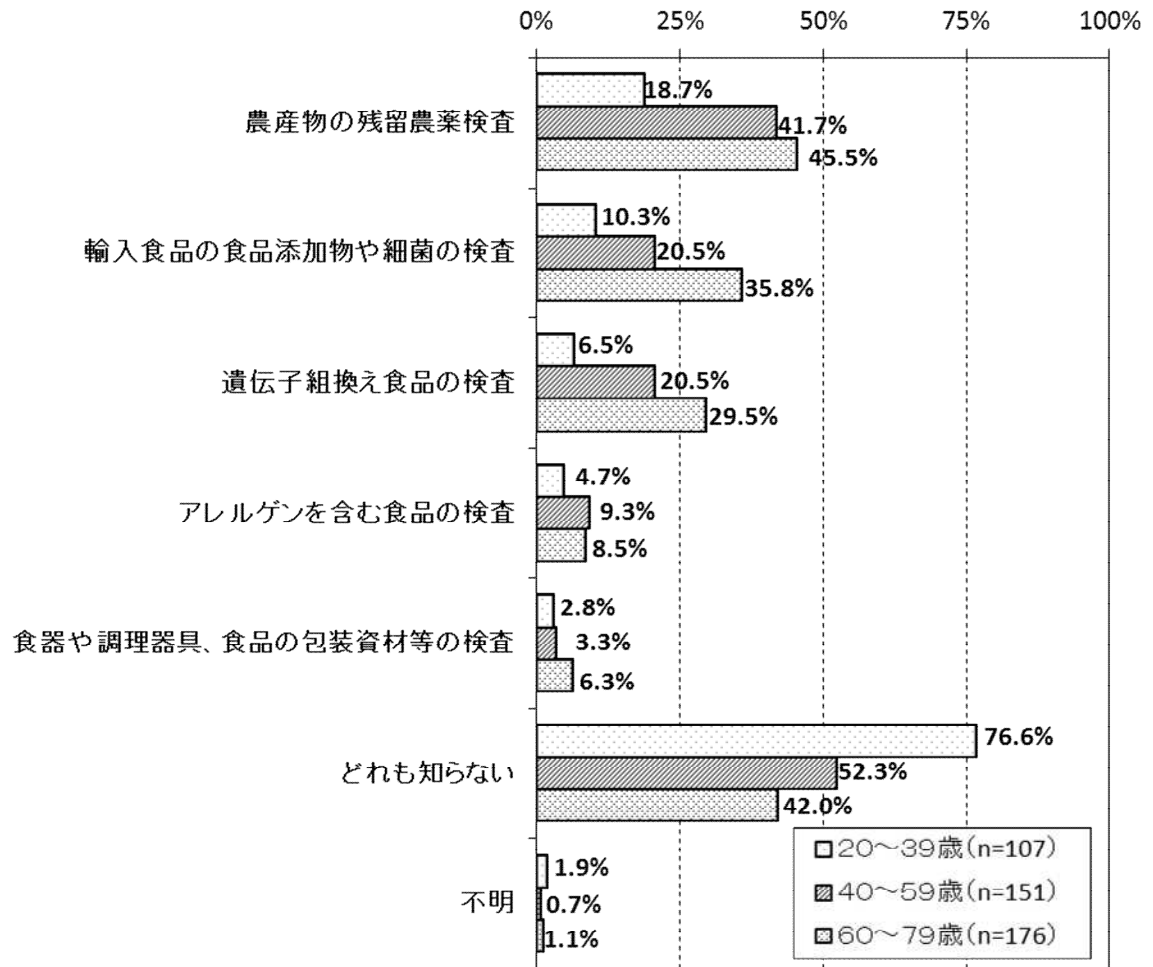
選択肢	件数	%
農産物の残留農薬検査	163	37.6
輸入食品の食品添加物や細菌の検査	105	24.2
遺伝子組換え食品の検査	90	20.7
アレルギーを含む食品の検査	34	7.8
食器や調理器具、食品の包装資材等の検査	19	4.4
どれも知らない	235	54.1
不明	5	1.2
サンプル数	434	100.0



【性別】



【年代別】



Ⅲ 付録（単純集計表）

性別

No.	カテゴリ	件数	%	(除不明)%
1	男性	217	50.0	50.0
2	女性	217	50.0	50.0
	不明	0	0.0	-
サンプル数		434	100.0	434

年代別

No.	カテゴリ	件数	%	(除不明)%
1	20～39歳	107	24.7	24.7
2	40～59歳	151	34.8	34.8
3	60～79歳	176	40.6	40.6
	不明	0	0.0	-
サンプル数		434	100.0	434

地区別(大圏域)

No.	カテゴリ	件数	%	(除不明)%
1	下越	40	9.2	9.2
2	新潟	171	39.4	39.4
3	中越	128	29.5	29.5
4	魚沼	31	7.1	7.1
5	上越	52	12.0	12.0
6	佐渡	12	2.8	2.8
	不明	0	0.0	-
サンプル数		434	100.0	434

問1 あなたは新潟県内で生産・加工・製造された食品の安全性について、どのように感じていますか。(○は1つだけ)

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	安全だと思う	113	26.0	26.8
2	どちらかと言えば安全だと思う	252	58.1	59.9
3	どちらとも言えない	49	11.3	11.6
4	どちらかと言えば安全とは思わない	5	1.2	1.2
5	安全とは思わない	2	0.5	0.5
	不明	13	3.0	-
サンプル数		434	100.0	421

<問1で「3 どちらとも言えない」「4 どちらかと言えば安全とは思わない」「5 安全とは思わない」と回答した方にお聞きします。>

問2 上記のように回答した理由で、あてはまるものはどれですか。(○はいくつでも)

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	生産者や製造業者が信用できないから	13	23.2	23.2
2	生産者や製造業者からの食の安全に関する情報発信が不足しているから	25	44.6	44.6
3	県からの食の安全に関する情報発信が不足しているから	11	19.6	19.6
4	食に関する不安な報道を耳にするから	35	62.5	62.5
5	食品の安全性について、普段あまり関心がないから	3	5.4	5.4
6	その他	10	17.9	17.9
	不明	0	0.0	-
サンプル数		56	100.0	56

問3 あなたが、普段の食生活の中で、食の安全に関して不安を感じていることは何ですか。(〇はいくつでも)

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	細菌やウイルスによる食中毒	246	56.7	58.0
2	毒きのこや有毒植物による食中毒	29	6.7	6.8
3	食品への異物混入	149	34.3	35.1
4	農薬の残留	156	35.9	36.8
5	食品添加物の使用	198	45.6	46.7
6	輸入食品の安全性	305	70.3	71.9
7	放射性物質による汚染	106	24.4	25.0
8	水銀やカドミウムなど重金属による汚染	55	12.7	13.0
9	食物アレルギー	64	14.7	15.1
10	遺伝子組替え食品の使用	109	25.1	25.7
11	食品の表示や宣伝に対する信頼性	126	29.0	29.7
12	普段の食生活で特に不安は感じていない	36	8.3	8.5
13	その他	6	1.4	1.4
	不明	10	2.3	-
	サンプル数	434	100.0	424

問4 あなたは食品を購入する際、どの表示項目を重視していますか。(〇はいくつでも)

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	価格	315	72.6	74.1
2	原材料	147	33.9	34.6
3	原産地・原産国	356	82.0	83.8
4	遺伝子組替えの表示	103	23.7	24.2
5	アレルギーの表示	30	6.9	7.1
6	食品添加物	172	39.6	40.5
7	内容量	84	19.4	19.8
8	期限表示(消費期限・賞味期限)	311	71.7	73.2
9	生産者・製造者	117	27.0	27.5
10	カロリーなどの栄養表示	84	19.4	19.8
11	食品の機能性など健康効果への影響	50	11.5	11.8
12	特になし	4	0.9	0.9
13	その他	0	0.0	0.0
	不明	9	2.1	-
	サンプル数(%ベース)	434	100.0	425

問5 あなたは普段の食生活で、食中毒予防のために心がけていることがありますか。(〇はいくつでも)

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	食事や調理の前に手を洗う	360	82.9	83.7
2	肉類や加熱用食材は十分に加熱する	354	81.6	82.3
3	購入した食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫へ収納する	330	76.0	76.7
4	生肉や生魚を下処理した包丁やまな板で他の食材を調理しない	261	60.1	60.7
5	焼肉の際は、生肉をつかむ箸(トング)と焼けた肉をつかむ箸(トング)とを別々にする	197	45.4	45.8
6	できあがった料理は長時間室温に放置しない	222	51.2	51.6
7	特になし	7	1.6	1.6
8	その他	10	2.3	2.3
	不明	4	0.9	-
	サンプル数	434	100.0	430

問6 あなたは、以下の食品を生、又は生に近い状態で食べることはありますか。(〇はいくつでも)

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	牛の肉やレバーなど	35	8.1	8.5
2	豚の肉やレバーなど	6	1.4	1.5
3	鶏の肉やレバーなど	13	3.0	3.2
4	馬の肉やレバーなど	46	10.6	11.2
5	羊の肉やレバーなど	1	0.2	0.2
6	シカやイノシシの肉やレバーなど	4	0.9	1.0
7	例示された中で、生や生に近い状態で食べる食品はない	345	79.5	84.1
	不明	24	5.5	-
	サンプル数	434	100.0	410

<問6で、選択肢1～6のいずれかに回答した方にお聞きます。>

問7 問6の食品を生や生に近い状態で食べる理由について、あてはまるものはどれですか。(〇はいくつでも)

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	生や生に近い状態の肉を食べて、食中毒になったことがないから	37	56.9	56.9
2	店舗の衛生管理を信用しているから	41	63.1	63.1
3	新鮮な肉を食べているから	17	26.2	26.2
4	野菜など、他のものと一緒に食べれば問題ないと思うから	0	0.0	0.0
5	健康体であれば、食中毒にはならないと思うから	3	4.6	4.6
6	食中毒の危険があることは知っているが、好きだから食べる	21	32.3	32.3
7	生や生に近い状態の肉に、食中毒の可能性があることを知らなかった	0	0.0	0.0
8	その他	6	9.2	9.2
	不明	0	0.0	-
	サンプル数	65	100.0	65

問8 県では、次の方法で食の安全に関する情報を発信していますが、見聞きしたり、参加したことがあるものはありますか。(〇はいくつでも)

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	県のテレビ広報番組	121	27.9	28.5
2	ラジオ放送やラジオCM	71	16.4	16.7
3	新潟日報「県からのお知らせ」欄への掲載	111	25.6	26.2
4	新潟県が作成したリーフレット類（「防ごうノロウイルス食中毒」、「きのこ	102	23.5	24.1
5	スーパーマーケットなど食料品店での店頭掲示板「にいがた食の安全イ	60	13.8	14.2
6	県内保健所が開催するイベントや講習会(手洗い講座やきのこ講習会な	15	3.5	3.5
7	県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」	16	3.7	3.8
8	メールマガジン「いただきます！にいがた食の安全・安心通信」	2	0.5	0.5
9	Twitter(ツイッター)「にいがた食の安全」	1	0.2	0.2
10	いずれも知らない	167	38.5	39.4
	不明	10	2.3	-
	サンプル数	434	100.0	424

問9 県では、食の安全に関する情報の発信に取り組んでいます。あなたが県から特に発信してほしい内容はどれですか。(〇は3つまで)

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	食中毒の種類や予防法	157	36.2	39.8
2	食品表示の見方	68	15.7	17.3
3	残留農薬の安全性	79	18.2	20.1
4	食品添加物の安全性	112	25.8	28.4
5	放射性物質に関する知識	64	14.7	16.2
6	事業者に対する監視指導の実施状況	103	23.7	26.1
7	流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果	101	23.3	25.6
8	食中毒事件や法の基準に合わない(違反)食品の発生情報	139	32.0	35.3
9	その他	4	0.9	1.0
10	県が現状で行っている情報発信で十分だと思う	43	9.9	10.9
11	特になし	21	4.8	5.3
	不明	40	9.2	-
	サンプル数	434	100.0	394

問10 県では、食品の製造業者、飲食業者、販売業者などの食品関連事業者に対し、HACCP(ハサップ)による衛生管理の普及を推進するため、HACCPに対する消費者の認知度向上に取り組んでいます。あなたは、食品の衛生管理手法である HACCPを知っていますか。(〇は1つだけ)

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	よく知っている(HACCPは内容も含めてよく知っている)	12	2.8	2.8
2	少し知っている(HACCPが食品に関係していることは知っている)	50	11.5	11.7
3	ほとんど知らない(HACCPという言葉は見聞きしたことがある)	111	25.6	26.0
4	全く知らない(HACCPという言葉も内容も知らなかった)	254	58.5	59.5
	不明	7	1.6	-
	サンプル数	434	100.0	427

問11 県では、消費者の皆さんへHACCPについて知ってもらうため、HACCPに取り組む食品関連事業者の協力を得て、県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」で「知って・もらって・HACCP（ハサップ）キャンペーン」を実施しています。あなたは、このキャンペーンを知っていますか。（○は1つだけ）

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	キャンペーンを知っており、すでに応募した	2	0.5	0.5
2	キャンペーンを知っており、応募するつもり	2	0.5	0.5
3	キャンペーンを知っていたが、応募はしない	14	3.2	3.3
4	キャンペーンのことは知らなかったが、応募したいと思う	164	37.8	38.7
5	キャンペーンのことは知らなかったし、応募するつもりはない	194	44.7	45.8
6	インターネットに接続できる環境がなく、応募することができない	48	11.1	11.3
	不明	10	2.3	-
	サンプル数	434	100.0	424

問12 あなたは、食品に異物が混入していたときなど、食の安全に対する不安があった場合、どちらに相談しますか。（○はいくつでも）

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	家族や友人	173	39.9	40.1
2	食品を購入した店舗	296	68.2	68.7
3	食品の表示に記載されているお客様相談窓口	253	58.3	58.7
4	市町村の相談窓口	39	9.0	9.0
5	県の相談窓口（保健所や県消費生活センターなど）	59	13.6	13.7
6	どこにも相談しない	12	2.8	2.8
	不明	3	0.7	-
	サンプル数	434	100.0	431

問13 県では、平成23年3月から食品の放射性物質検査を実施し、ホームページ等で結果を公表しています。あなたは、県が食品放射性物質検査に取り組んでいることを知っていましたか。（○は1つだけ）

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	知っており、検査結果を今も見ている	27	6.2	6.3
2	知っており、検査結果を以前は見えていたが、今は見えていない	58	13.4	13.5
3	知っているが、検査結果は見たことがない	140	32.3	32.6
4	知らなかったが、検査結果を見たいと思う	166	38.2	38.7
5	知らなかったし、検査結果にも関心がない	38	8.8	8.9
	不明	5	1.2	-
	サンプル数	434	100.0	429

問14 県では、食品の放射性物質検査以外にも、様々な食品の検査を実施し、結果を公表しています。あなたは、県が以下の食品検査を行っていることを知っていましたか。（○はいくつでも）

No.	選択肢	件数	%	(除不明)%
1	農産物の残留農薬検査	163	37.6	38.0
2	輸入食品の食品添加物や細菌の検査	105	24.2	24.5
3	遺伝子組換え食品の検査	90	20.7	21.0
4	アレルギーを含む食品の検査	34	7.8	7.9
5	食器や調理器具、食品の包装資材等の検査	19	4.4	4.4
6	どれも知らない	235	54.1	54.8
	不明	5	1.2	-
	サンプル数	434	100.0	429

整理番号

平成29年度県民アンケート調査票

食の安全に関する県民意識と 食品安全行政に求めること

- この調査票にご記入のうえ、11月6日（月）までに同封の返信用封筒によりお送りください。
- 回答は、当てはまる答えの数字を○で囲んでください。「その他」については、（ ）に具体的にご記入ください。
- 整理番号は調査結果のとりまとめのために便宜的につけているものです。調査結果の集計、公表にあたり、個人が特定されることはありません。

【調査目的】

県では、「にいがた食の安全・安心基本計画」を平成19年3月に策定し、食の安全・安心に関する施策を推進してきました。そして、第一次改定計画（計画期間：平成25年度～平成28年度）の計画期間終了を受け、平成29年3月に第二次改定計画（計画期間：平成29年度～平成32年度）を策定しました。

今回のアンケート調査は、食の安全・安心に関する県民の皆さんの意識や県に対する要望を把握するために実施するものであり、その結果は今後の施策展開の参考とさせていただきます。

（食の安全に対する感じ方について）

問1 あなたは新潟県内で生産・加工・製造された食品の安全性について、どのように感じていますか。（○は1つだけ）

- 1 安全だと思う（→問3へ）
- 2 どちらかと言えば安全だと思う（→問3へ）
- 3 どちらとも言えない（→問2へ）
- 4 どちらかと言えば安全とは思わない（→問2へ）
- 5 安全とは思わない（→問2へ）

＜問1で「3 どちらとも言えない」「4 どちらかと言えば安全とは思わない」「5 安全とは思わない」と回答した方にお聞きします。＞

問2 上記のように回答した理由で、あてはまるものはどれですか。（○はいくつでも）

- 1 生産者や製造業者が信用できないから
- 2 生産者や製造業者からの食の安全に関する情報発信が不足しているから
- 3 県からの食の安全に関する情報発信が不足しているから
- 4 食に関する不安な報道を耳にするから
- 5 食品の安全性について、普段あまり関心がないから
- 6 その他（)

<ここからは、すべての方にお聞きします。>

(普段の食生活における食の安全について)

問3 あなたが、普段の食生活の中で、食の安全に関して不安を感じていることは何ですか。(〇はいくつでも)

- 1 細菌やウイルスによる食中毒
- 2 毒きのこや有毒植物による食中毒
- 3 食品への異物混入
- 4 農薬の残留
- 5 食品添加物の使用
- 6 輸入食品の安全性
- 7 放射性物質による汚染
- 8 水銀やカドミウムなど重金属による汚染
- 9 食物アレルギー
- 10 遺伝子組換え食品の使用
- 11 食品の表示や宣伝に対する信頼性
- 12 普段の食生活で特に不安は感じていない
- 13 その他 ()

(食品表示について)

問4 あなたは食品を購入する際、どの表示項目を重視していますか。(〇はいくつでも)

- 1 価格
- 2 原材料
- 3 原産地・原産国
- 4 遺伝子組換えの表示
- 5 アレルゲンの表示
- 6 食品添加物
- 7 内容量
- 8 期限表示(消費期限・賞味期限)
- 9 生産者・製造者
- 10 カロリーなどの栄養表示
- 11 食品の機能性など健康効果への影響
- 12 特になし
- 13 その他 ()

（食中毒予防について）

問5 あなたは普段の食生活で、食中毒予防のために心がけていることがありますか。
（○はいくつでも）

- 1 食事や調理の前に手を洗う
- 2 肉類や加熱用食材は十分に加熱する
- 3 購入した食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫へ収納する
- 4 生肉や生魚を下処理した包丁やまな板で他の食材を調理しない
（調理器具を使い分けるか、洗浄してから他の食材に触る）
- 5 焼肉の際は、生肉をつかむ箸（トング）と焼けた肉をつかむ箸（トング）とを別々にする
- 6 できあがった料理は長時間室温に放置しない
- 7 特になし
- 8 その他（)

問6 あなたは、以下の食品を生、又は生に近い状態で食べることはありますか。
（○はいくつでも）

- 1 牛の肉やレバーなど （→問7へ）
- 2 豚の肉やレバーなど （→問7へ）
- 3 鶏の肉やレバーなど （→問7へ）
- 4 馬の肉やレバーなど （→問7へ）
- 5 羊の肉やレバーなど （→問7へ）
- 6 シカやイノシシの肉やレバーなど （→問7へ）
- 7 例示された中で、生や生に近い状態で食べる食品はない （→問8へ）

<問6で、選択肢1～6のいずれかに回答した方にお聞きします。>

問7 問6の食品を生や生に近い状態で食べる理由について、あてはまるものはどれですか。（○はいくつでも）

- 1 生や生に近い状態の肉を食べて、食中毒になったことがないから
- 2 店舗の衛生管理を信用しているから
- 3 新鮮な肉を食べているから
- 4 野菜など、他のものと一緒に食べれば問題ないと思うから
- 5 健康体であれば、食中毒にはならないと思うから
- 6 食中毒の危険があることは知っているが、好きだから食べる
- 7 生や生に近い状態の肉に、食中毒の可能性があることを知らなかった
- 8 その他（)

<ここからは、すべての方にお聞きします。>

(食の安全に関する情報発信について)

問 8 県では、次の方法で食の安全に関する情報を発信していますが、見聞きしたり、参加したことがあるものはありますか。(〇はいくつでも)

- 1 県のテレビ広報番組(※)
- 2 ラジオ放送やラジオCM
- 3 新潟日報「県からのお知らせ」欄への掲載
- 4 新潟県が作成したリーフレット類(「防ごうノロウイルス食中毒」、「きのこによる食中毒に注意!」など)
- 5 スーパーマーケットなど食料品店での店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」
- 6 県内保健所が開催するイベントや講習会(手洗い講座やきのこ講習会など)
- 7 県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」
- 8 メールマガジン「いただきます!にいがた食の安全・安心通信」
- 9 Twitter(ツイッター)「にいがた食の安全」
- 10 いずれも知らない

※ 「ほっとホット新潟」UX(新潟テレビ21):毎週土曜日午後5時55分から5時59分、
「週刊 県政ナビ」BSN(新潟放送):毎週日曜日の午前11時40分から11時43分の
2番組があります。

問 9 県では、食の安全に関する情報の発信に取り組んでいますが、あなたが県から特に発信してほしい内容はどれですか。(〇は3つまで)

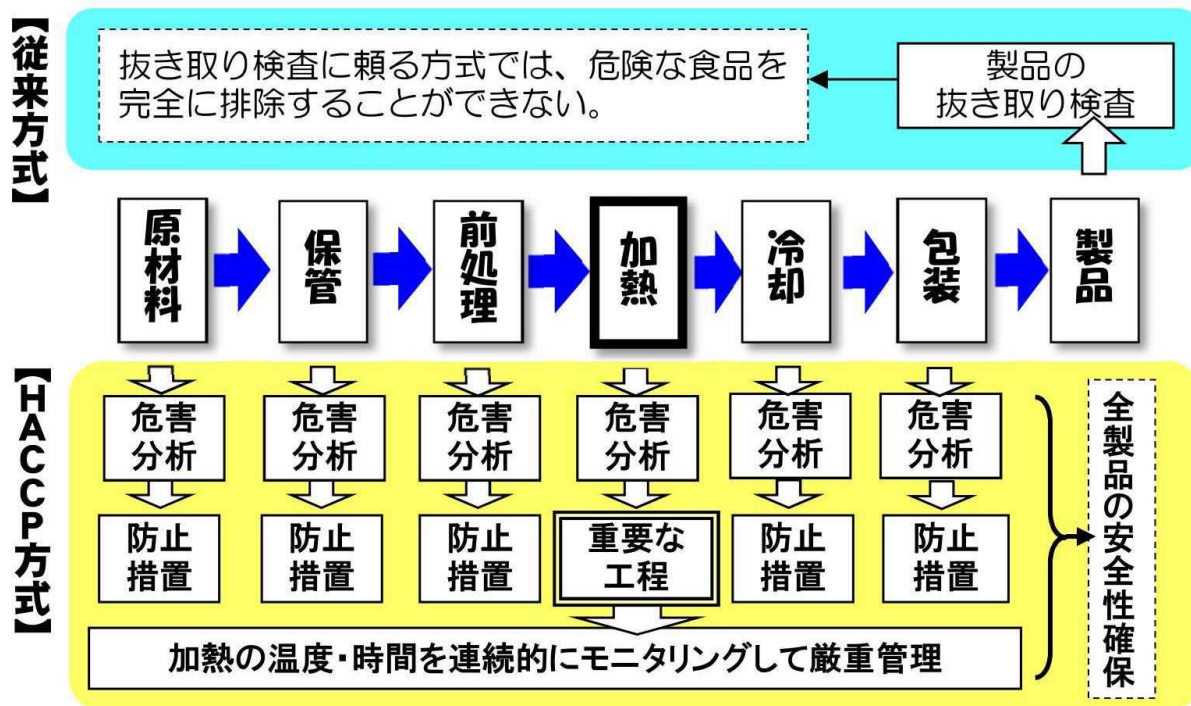
- 1 食中毒の種類や予防法
- 2 食品表示の見方
- 3 残留農薬の安全性
- 4 食品添加物の安全性
- 5 放射性物質に関する知識
- 6 事業者に対する監視指導の実施状況
- 7 流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果
- 8 食中毒事件や法の基準に合わない(違反)食品の発生情報
- 9 その他()
- 10 県が現状で行っている情報発信で十分だと思う
- 11 特になし

(食品の衛生管理手法について)

問10 県では、食品の製造業者、飲食業者、販売業者などの食品関連事業者に対し、HACCP（ハサップ）※による衛生管理の普及を推進するため、HACCPに対する消費者の認知度向上に取り組んでいます。あなたは、食品の衛生管理手法であるHACCPを知っていますか。（○は1つだけ）

- 1 よく知っている（HACCPは内容も含めてよく知っている）
- 2 少し知っている（HACCPが食品に関係していることは知っている）
- 3 ほとんど知らない（HACCPという言葉は見聞きしたことがある）
- 4 全く知らない（HACCPという言葉も内容も知らなかった）

※ HACCP（ハサップ）とは、国際的に推奨されている食品の衛生管理の手法です。最終製品の抜き打ち検査に頼らず、原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつもの工程において、衛生管理をチェックします。



【参考情報】

食品関連事業者がHACCPによる衛生管理を導入することにより、作業者の働に頼らず安全な製品が作れることや、品質のばらつきや製品のロス率が下がるなどのメリットがあります。

現在、厚生労働省では食品関連事業者に対して、HACCPによる衛生管理を義務化する方向で検討を進めています。

問11 県では、消費者の皆さんへHACCPについて知ってもらうため、HACCPに取り組む食品関連事業者の協力を得て、県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」で「知って・もらって・HACCP（ハサップ）キャンペーン」※を実施しています。あなたは、このキャンペーンを知っていますか。（○は1つだけ）

- 1 キャンペーンを知っており、すでに応募した
- 2 キャンペーンを知っており、応募するつもり
- 3 キャンペーンを知っていたが、応募はしない
- 4 キャンペーンのことには知らなかったが、応募したいと思う
- 5 キャンペーンのことには知らなかったし、応募するつもりはない
- 6 インターネットに接続できる環境がなく、応募することができない

※ 「知って・もらって・HACCP（ハサップ）キャンペーン」については、同封したリーフレットをご覧ください。

（食の安全に関する相談窓口について）

問12 あなたは、食品に異物が混入していたときなど、食の安全に対する不安があった場合、どちらに相談しますか。（○はいくつでも）

- 1 家族や友人
- 2 食品を購入した店舗
- 3 食品の表示に記載されているお客様相談窓口
- 4 市町村の相談窓口
- 5 県の相談窓口（保健所や県消費生活センターなど）
- 6 どこにも相談しない

（食品の検査について）

問13 県では、平成23年3月から食品の放射性物質検査を実施し、ホームページ等で結果を公表しています。あなたは、県が食品放射性物質検査に取り組んでいることを知っていましたか。（○は1つだけ）

- 1 知っており、検査結果を今も見ている
- 2 知っており、検査結果を以前は見えていたが、今は見えていない
- 3 知っているが、検査結果は見たことがない
- 4 知らなかったが、検査結果を見たいと思う
- 5 知らなかったし、検査結果にも関心がない

問14 県では、食品の放射性物質検査以外にも、様々な食品の検査を実施し、結果を公表しています。あなたは、県が以下の食品検査を行っていることを知っていましたか。
(○はいくつでも)

- 1 農産物の残留農薬検査
- 2 輸入食品の食品添加物や細菌の検査
- 3 遺伝子組換え食品の検査
- 4 アレルゲンを含む食品の検査
- 5 食器や調理器具、食品の包装資材等の検査
- 6 どれも知らない

問15 その他、食の安全・安心に関する事で、ご意見や感想などがございましたら、ご自由にお書きください。

以上でアンケートは終わりです。ご協力ありがとうございました。

