平成２７年度

第８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２８年２月

新潟県

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

（食の安全に対する不安について）
問１　食品の安全性に対する不安の有無・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
問２　食品の安全性について具体的に不安を感じていること・・・・・・・・・・・・ 3
（食品表示について）
問３　食品を購入する際に重視する表示事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
（食中毒予防について）
問４　食中毒予防のために心がけていること・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
（食の安全に関する情報発信について）
問５　店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」について・・・・・・ 12
問６　ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」について・・・・・ 13
問７　食中毒予防に関するチラシについて・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
問８　食中毒予防に関するチラシは食中毒予防に役立つか・・・・・・・・・・・・ 15
問９　食中毒に関するラジオＣＭ・放送について・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
問10　県から特に情報発信してほしい内容・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
（食の安全に関する行政機関の相談窓口について）
問11　食の安全に関する苦情や疑問を行政機関に相談したことがあるか・・・・・ 20
問12　行政機関に苦情や疑問を気軽に相談できると感じているか・・・・・・・・・ 21
問13　気軽に相談できないと感じる理由・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22

Ⅲ　付録

単純集計表・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
調査票・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29

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＝○」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ました。現行計画の期間は平成28年度までとなっていることから、今回のアンケートでは、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し、次期の計画策定と今後の施策展開の参考とします。

## ３　調査期間

平成２７年１１月２７日（金）～１２月２８日（月）

## ４　調査方法

郵送調査

## ５　調査対象者

県民アンケート調査協力員（５００人）

## ６　回答者

４４２人（回収率８８．４％）

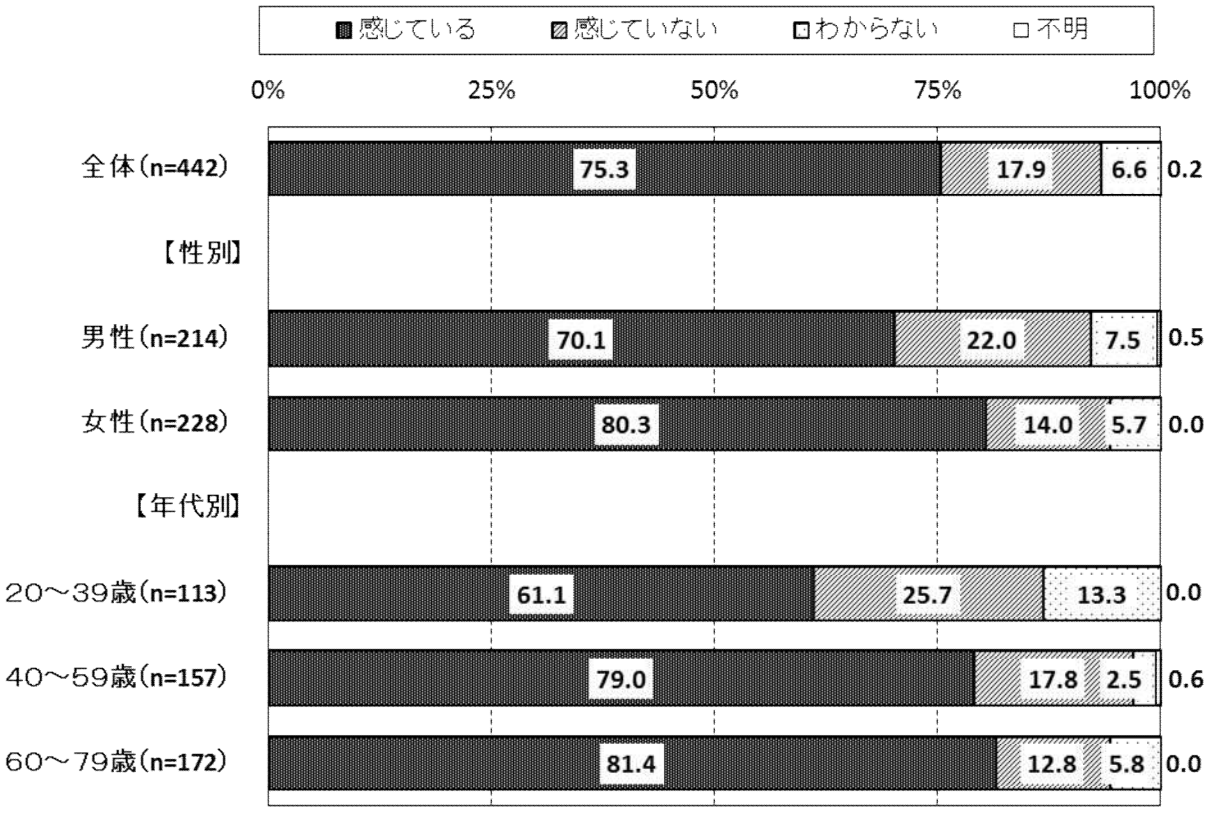
## ７　アンケート調査回答者の構成

| | | 対象者 | | 回答者 | | 回収率（%） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 実数（人） | 構成比（%） | 実数（人） | 構成比（%） | |
| | | 500 | 100.0 | 442 | 100.0 | 88.4 |
| 性別 | 男性 | 248 | 49.6 | 214 | 48.4 | 86.3 |
| | 女性 | 252 | 50.4 | 228 | 51.6 | 90.5 |
| 年齢別 | ２０～３９歳 | 137 | 27.4 | 113 | 25.6 | 82.5 |
| | ４０～５９歳 | 176 | 35.2 | 157 | 35.5 | 89.2 |
| | ６０～７９歳 | 187 | 37.4 | 172 | 38.9 | 92.0 |
| 地区別 | 下越地区 | 45 | 9.0 | 41 | 9.3 | 91.1 |
| | 新潟地区 | 202 | 40.4 | 174 | 39.4 | 86.1 |
| | 中越地区 | 147 | 29.4 | 130 | 29.4 | 88.4 |
| | 魚沼地区 | 36 | 7.2 | 35 | 7.9 | 97.2 |
| | 上越地区 | 58 | 11.6 | 51 | 11.5 | 87.9 |
| | 佐渡地区 | 12 | 2.4 | 11 | 2.5 | 91.7 |

# Ⅱ　調査結果の概要

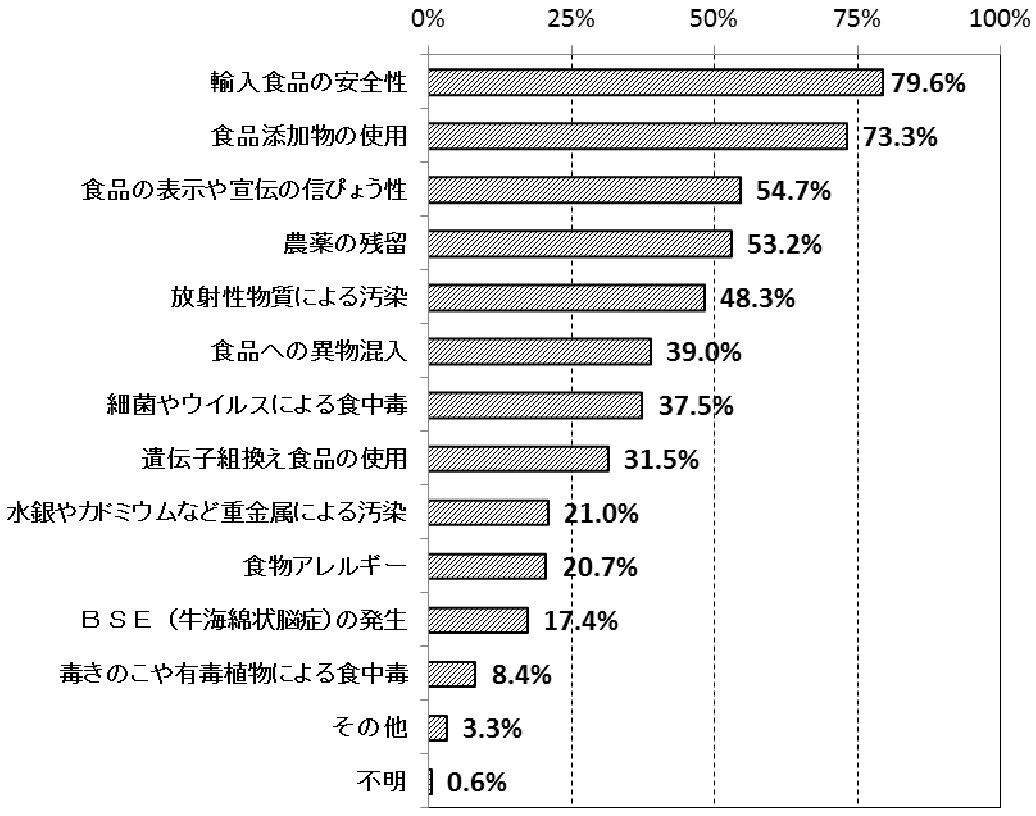
問１：あなたは、食品の安全性について不安を感じていますか。
（１つだけ選択）

| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 感じている | 333 | 75.3 |
| 感じていない | 79 | 17.9 |
| わからない | 29 | 6.6 |
| 不明 | 1 | 0.2 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |



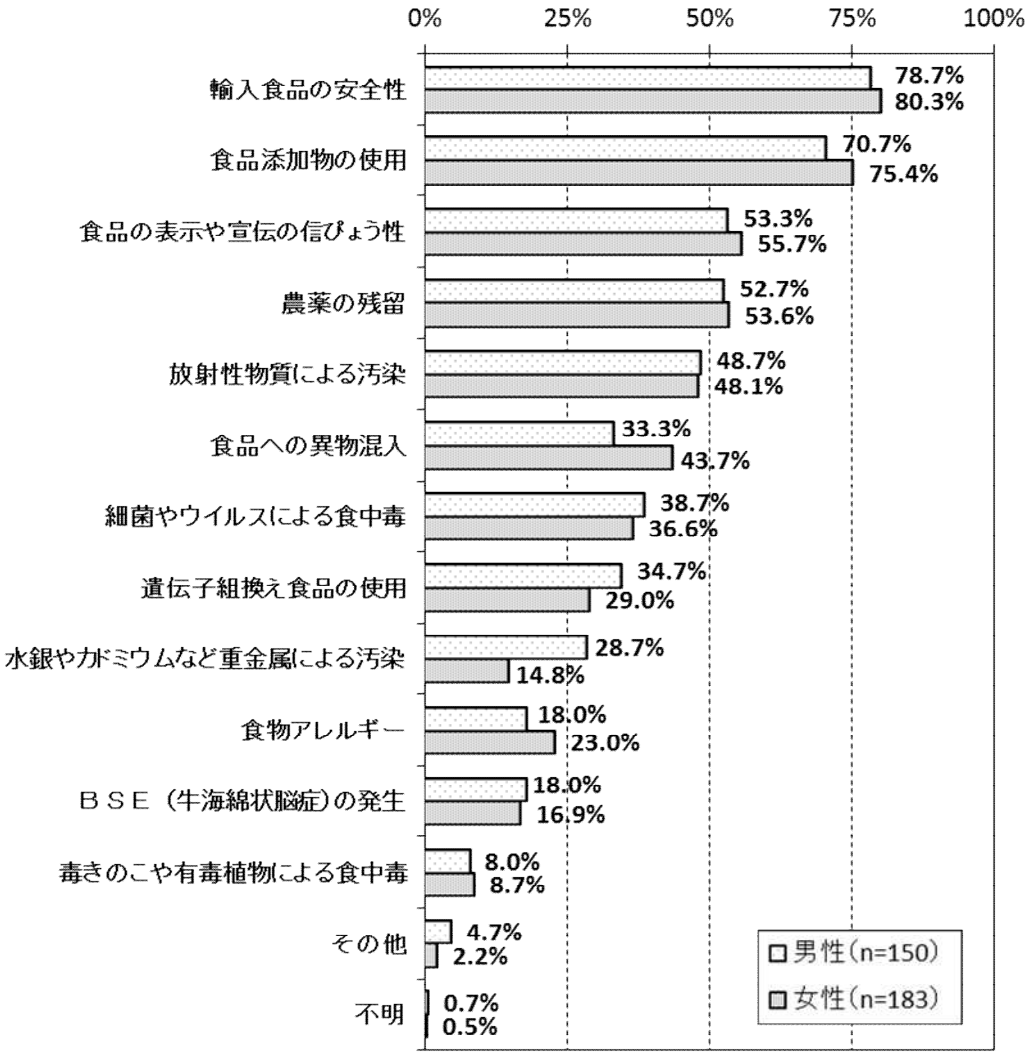
問２：＜問１で「（不安を）感じている」を選択した方にお聞きします。＞
具体的にどのようなことに不安を感じていますか。（いくつでも選択）

| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 輸入食品の安全性 | 265 | 79.6 |
| 食品添加物の使用 | 244 | 73.3 |
| 食品の表示や宣伝の信ぴょう性 | 182 | 54.7 |
| 農薬の残留 | 177 | 53.2 |
| 放射性物質による汚染 | 161 | 48.3 |
| 食品への異物混入 | 130 | 39.0 |
| 細菌やウイルスによる食中毒 | 125 | 37.5 |
| 遺伝子組換え食品の使用 | 105 | 31.5 |
| 水銀やカドミウムなど重金属による汚染 | 70 | 21.0 |
| 食物アレルギー | 69 | 20.7 |
| BSE（牛海綿状脳症）の発生 | 58 | 17.4 |
| 毒きのこや有毒植物による食中毒 | 28 | 8.4 |
| その他 | 11 | 3.3 |
| 不明 | 2 | 0.6 |
| サンプル数 | 333 | 100.0 |

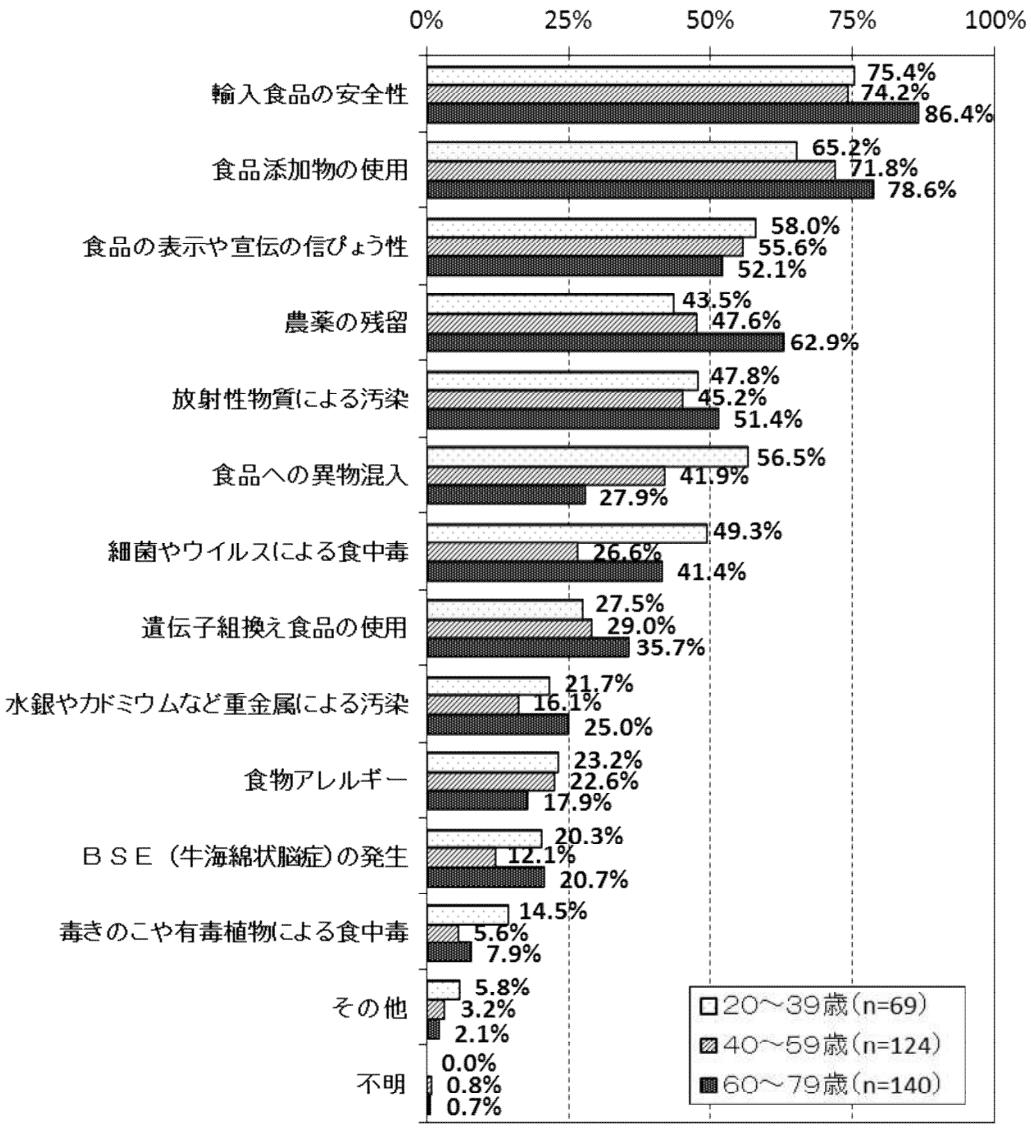


●「その他」回答内容●
・中国産の食品、食材
・流通での安全性
・故意による食の安全に対する不正
・水、ショートニング、人口甘味料
・貝類の摂取　　等

【性別】

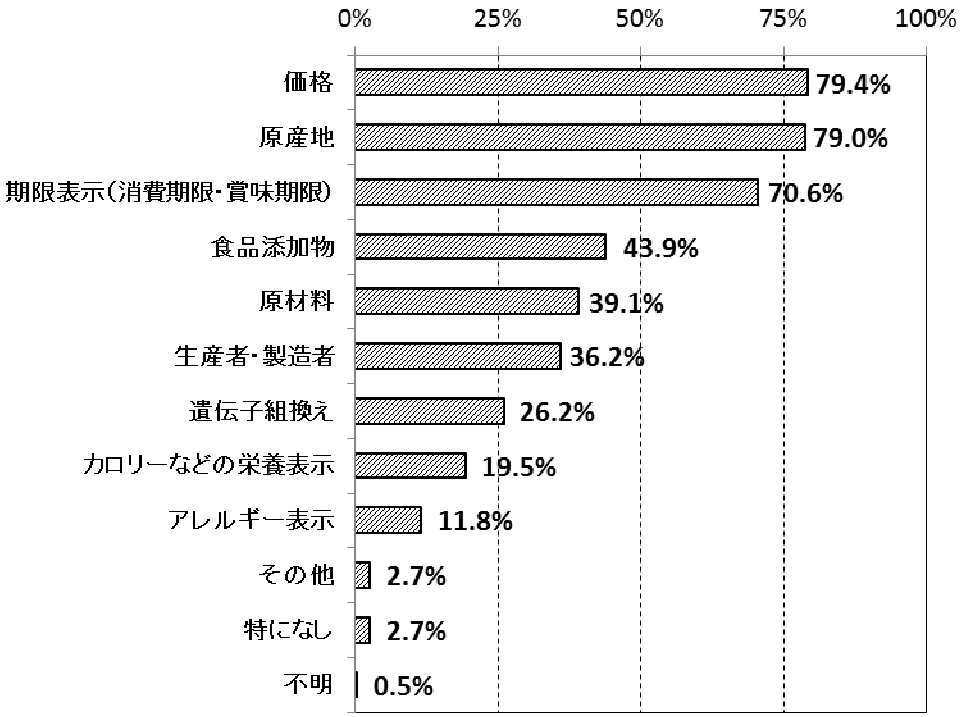


【年代別】


0%
25%
50%
75%
100%
輸入食品の安全性
75.4%
74.2%
86.4%
食品添加物の使用
65.2%
71.8%
78.6%
食品の表示や宣伝の信ぴょう性
58.0%
55.6%
52.1%
農薬の残留
43.5%
47.6%
62.9%
放射性物質による汚染
47.8%
45.2%
51.4%
食品への異物混入
56.5%
41.9%
27.9%
細菌やウイルスによる食中毒
49.3%
26.6%
41.4%
遺伝子組換え食品の使用
27.5%
29.0%
35.7%
水銀やカドミウムなど重金属による汚染
21.7%
16.1%
25.0%
食物アレルギー
23.2%
22.6%
17.9%
ＢＳＥ（牛海綿状脳症）の発生
20.3%
12.1%
20.7%
毒きのこや有毒植物による食中毒
14.5%
5.6%
7.9%
その他
5.8%
3.2%
2.1%
不明
0.0%
0.8%
0.7%
20～39歳（n=69）
40～59歳（n=124）
60～79歳（n=140）

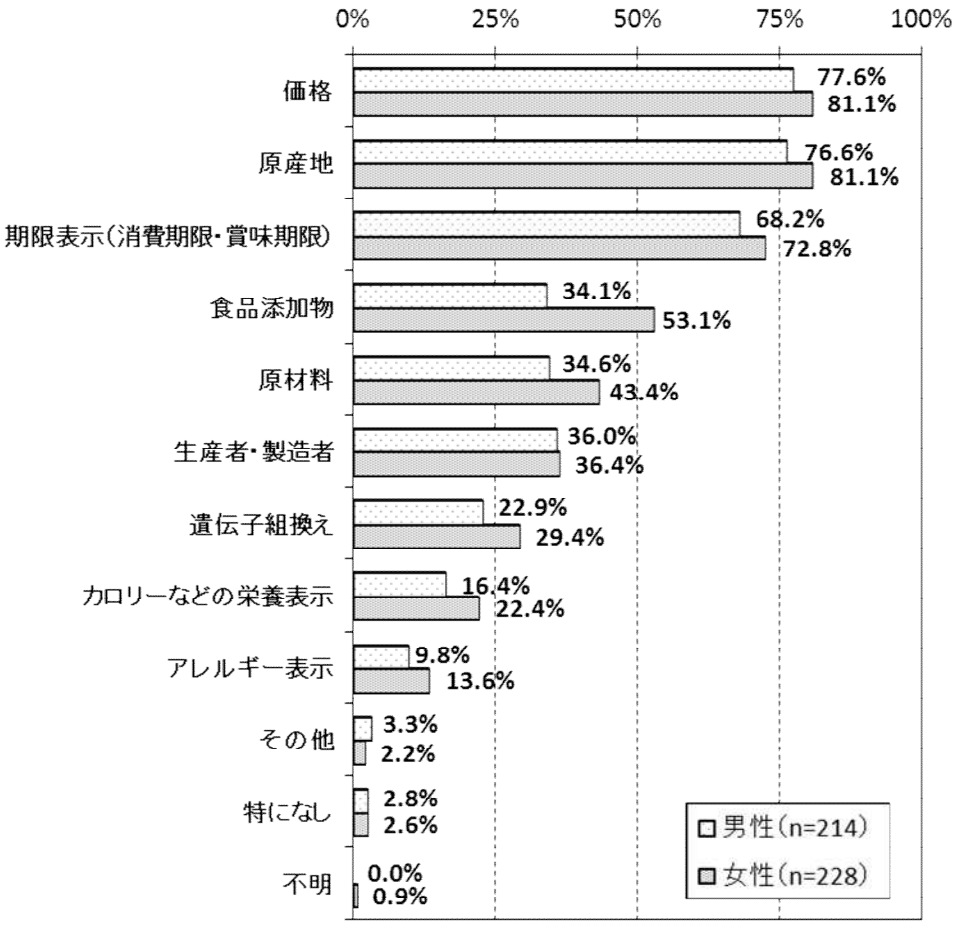
問３：あなたは食品を購入する際、どの表示事項を重視していますか。
（いくつでも選択）

| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 価格 | 351 | 79.4 |
| 原産地 | 349 | 79.0 |
| 期限表示（消費期限・賞味期限） | 312 | 70.6 |
| 食品添加物 | 194 | 43.9 |
| 原材料 | 173 | 39.1 |
| 生産者・製造者 | 160 | 36.2 |
| 遺伝子組換え | 116 | 26.2 |
| カロリーなどの栄養表示 | 86 | 19.5 |
| アレルギー表示 | 52 | 11.8 |
| その他 | 12 | 2.7 |
| 特になし | 12 | 2.7 |
| 不明 | 2 | 0.5 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |

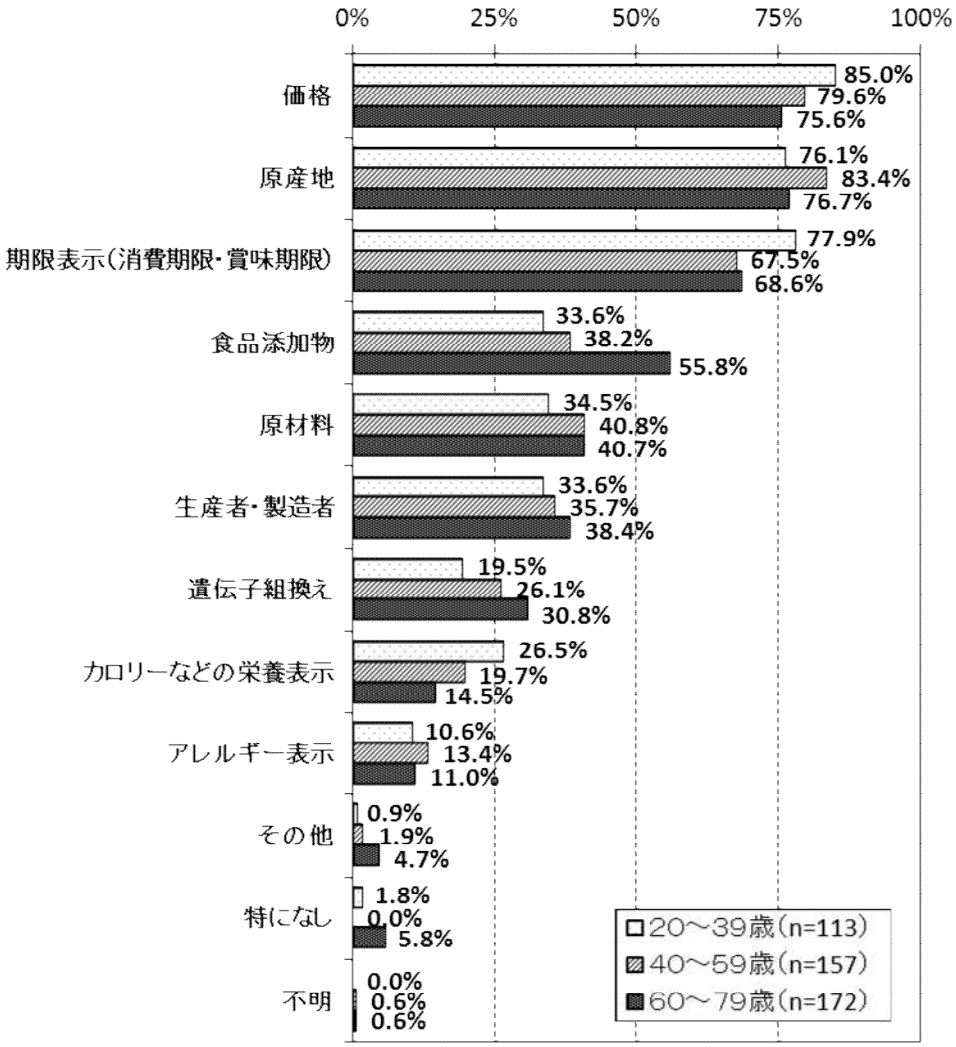


●「その他」回答内容●
・原産国、製造国
・トランス脂肪酸の使用の有無
・放射線におかされていないか
・すべてに重視したいが信頼するしかない　　等

【性別】

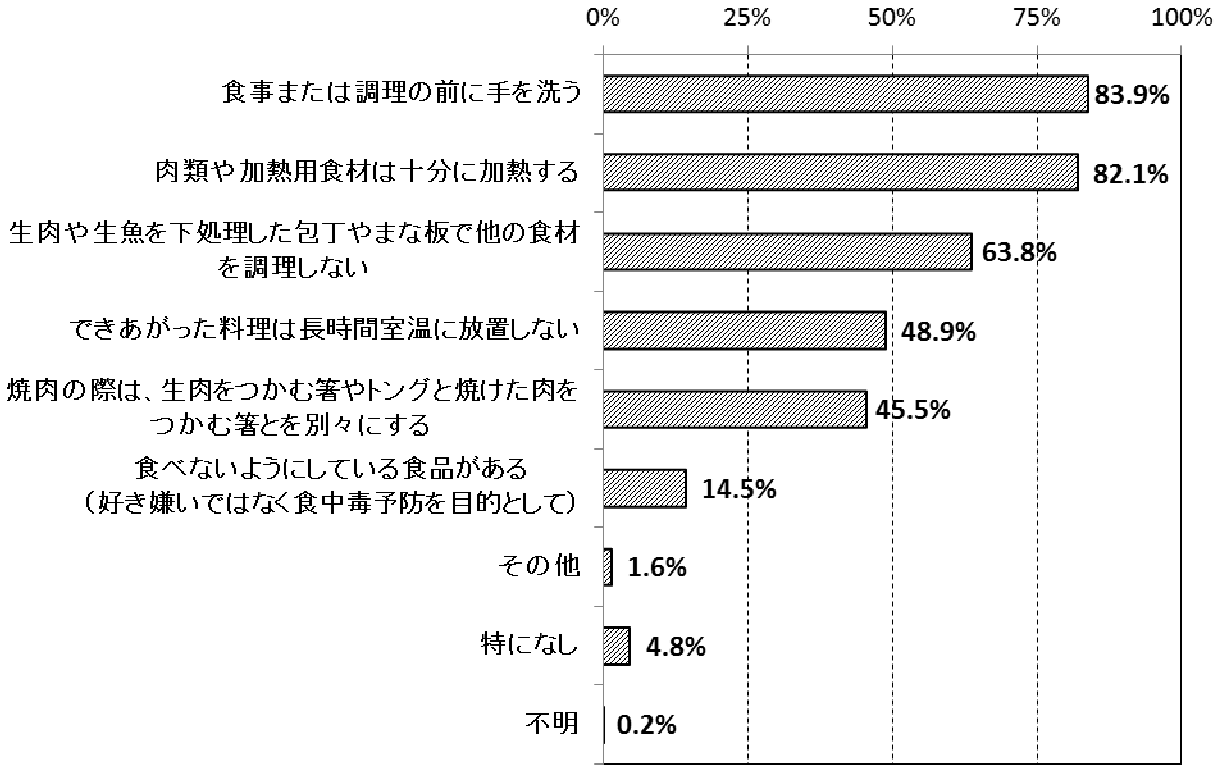


【年代別】


0%
25%
50%
75%
100%
価格
85.0%
79.6%
75.6%
原産地
76.1%
83.4%
76.7%
期限表示(消費期限・賞味期限)
77.9%
67.5%
68.6%
食品添加物
33.6%
38.2%
55.8%
原材料
34.5%
40.8%
40.7%
生産者・製造者
33.6%
35.7%
38.4%
遺伝子組換え
19.5%
26.1%
30.8%
カロリーなどの栄養表示
26.5%
19.7%
14.5%
アレルギー表示
10.6%
13.4%
11.0%
その他
0.9%
1.9%
4.7%
特になし
1.8%
0.0%
5.8%
不明
0.0%
0.6%
0.6%
20～39歳(n=113)
40～59歳(n=157)
60～79歳(n=172)

問４：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。（いくつでも選択）

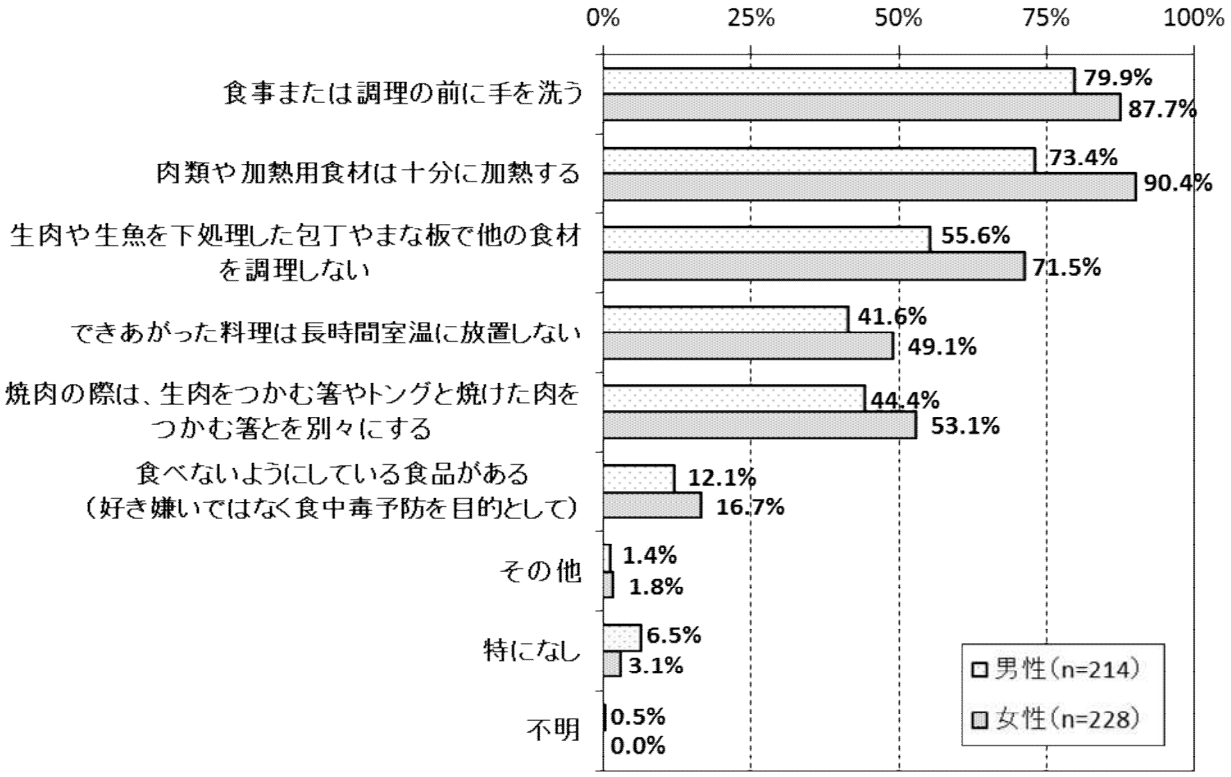
| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 食事または調理の前に手を洗う | 371 | 83.9 |
| 肉類や加熱用食材は十分に加熱する | 363 | 82.1 |
| 生肉や生魚を下処理した包丁やまな板で他の食材を調理しない（調理器具を使い分けるか、洗浄してから他の食材に触る） | 282 | 63.8 |
| できあがった料理は長時間室温に放置しない | 216 | 48.9 |
| 焼肉の際は、生肉をつかむ箸やトングと焼けた肉をつかむ箸とを別々にする | 201 | 45.5 |
| 食べないようにしている食品がある（好き嫌いではなく食中毒予防を目的として） | 64 | 14.5 |
| その他 | 7 | 1.6 |
| 特になし | 21 | 4.8 |
| 不明 | 1 | 0.2 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |



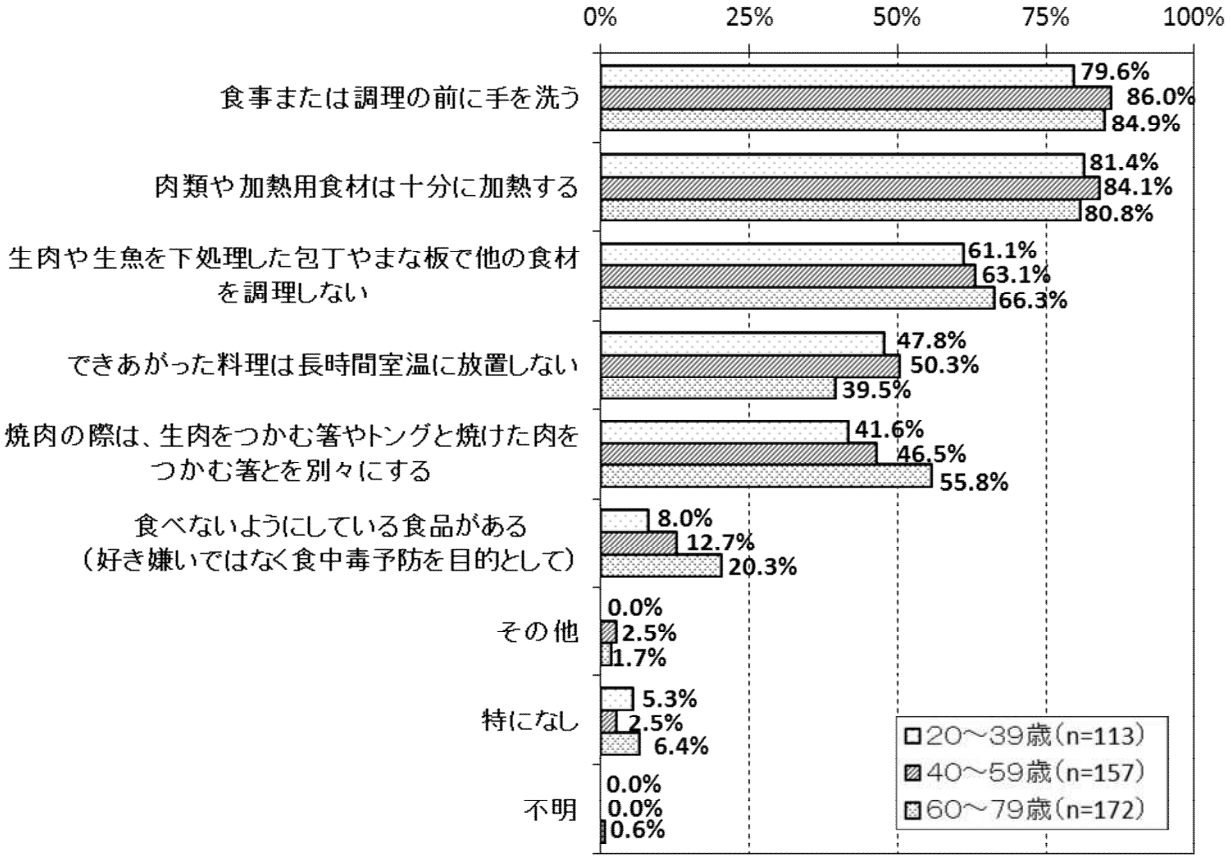
●「その他」回答内容●
・ノロウイルス対策で次亜塩素酸塩化ナトリウムを使用しています
・食器類の洗浄
・包丁のとって(柄)の部分の洗浄
・におい、色　　等

●食べないようにしている食品●
・生の貝類
・見慣れないキノコ
・牛、豚の生レバ刺し
・生肉
・刺身
・生卵
・中国産の食品
・食べないようにしている納豆の製造会社がある　等

【性別】

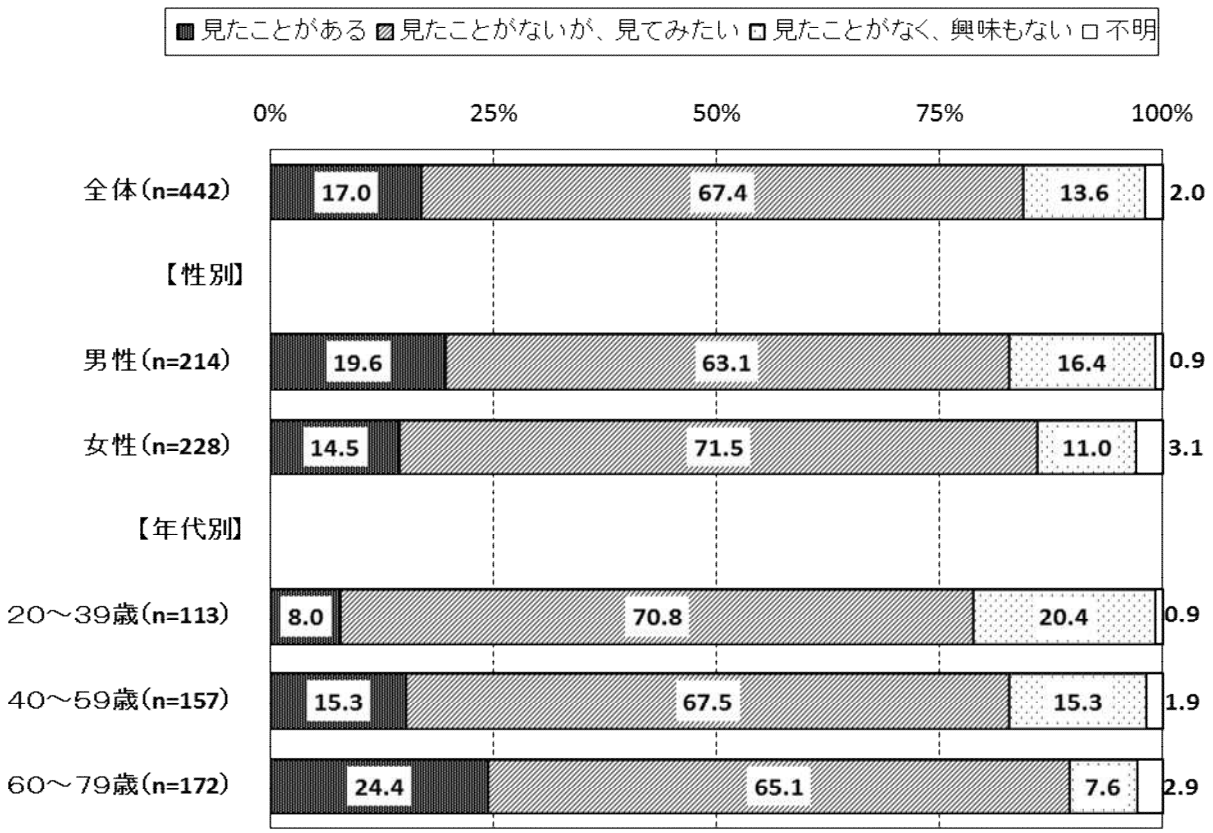


【年代別】


0%
25%
50%
75%
100%
食事または調理の前に手を洗う
79.6%
86.0%
84.9%
肉類や加熱用食材は十分に加熱する
81.4%
84.1%
80.8%
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
61.1%
63.1%
66.3%
できあがった料理は長時間室温に放置しない
47.8%
50.3%
39.5%
焼肉の際は、生肉をつかむ箸やトングと焼けた肉をつかむ箸とを別々にする
41.6%
46.5%
55.8%
食べないようにしている食品がある（好き嫌いではなく食中毒予防を目的として）
8.0%
12.7%
20.3%
その他
0.0%
2.5%
1.7%
特になし
5.3%
2.5%
6.4%
不明
0.0%
0.0%
0.6%
20～39歳(n=113)
40～59歳(n=157)
60～79歳(n=172)

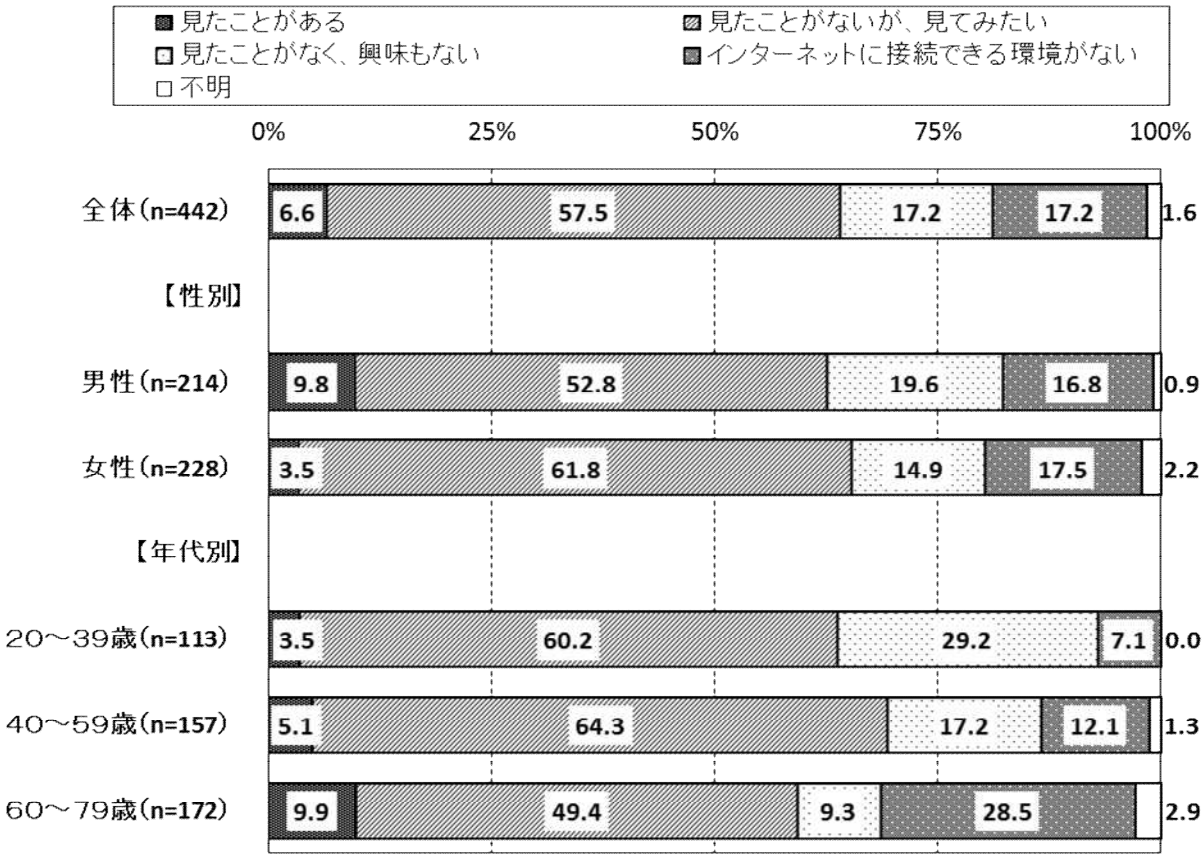
問５：県では、県内の約200のスーパーマーケット等の協力を得て、「店頭掲示板『にいがた食の安全インフォメーション』」を店内に設置し、家庭での食中毒予防のポイントや、食品表示の解説など、食の安全に関する様々な情報提供を行っています。
あなたは、この掲示板を見たことがありますか。（１つだけ選択）

| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 見たことがある | 75 | 17.0 |
| 見たことがないが、見てみたい | 298 | 67.4 |
| 見たことがなく、興味もない | 60 | 13.6 |
| 不明 | 9 | 2.0 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |

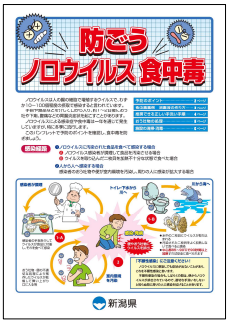


問６：県では、「ホームページ『にいがた食の安全インフォメーション』」で、食中毒の発生や製品の回収情報、市場流通食品の検査結果など食の安全・安心に関するあらゆる情報を発信しています。
あなたは、このホームページを見たことがありますか。（１つだけ選択）

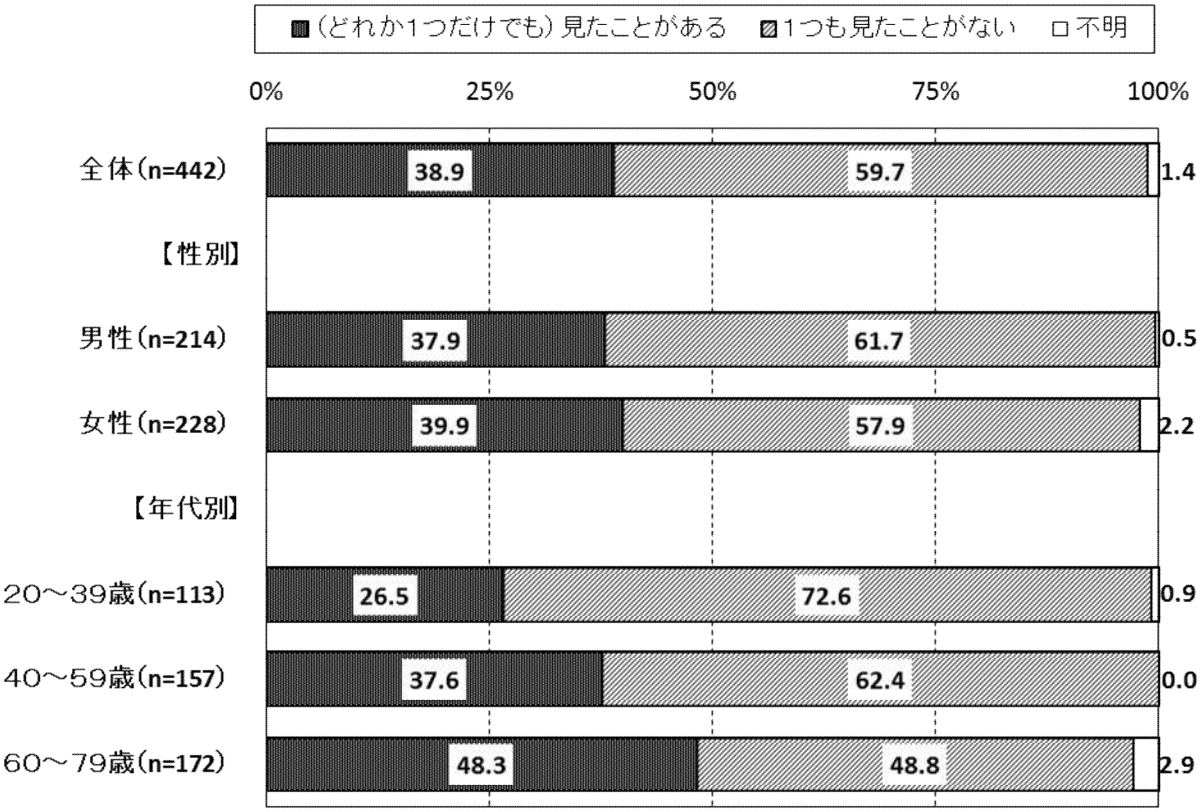
| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 見たことがある | 29 | 6.6 |
| 見たことがないが、見てみたい | 254 | 57.5 |
| 見たことがなく、興味もない | 76 | 17.2 |
| インターネットに接続できる環境がない | 76 | 17.2 |
| 不明 | 7 | 1.6 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |



問７：県では食中毒予防に関するチラシを作成・配布しています。
あなたは、今回のアンケートをお受けになる以前に、これらのチラシを見たことがありますか。（１つだけ選択）

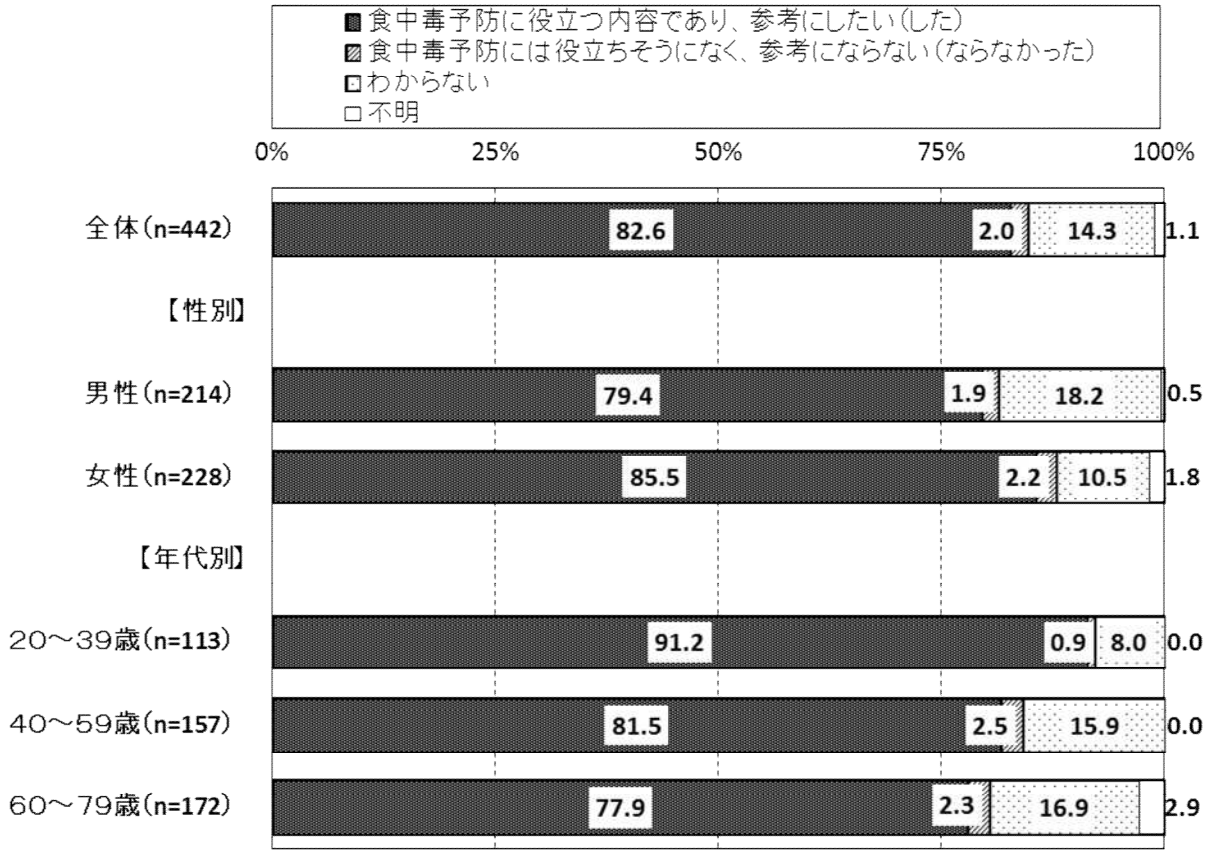


| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| （どれか1つだけでも）見たことがある | 172 | 38.9 |
| 1つも見たことがない | 264 | 59.7 |
| 不明 | 6 | 1.4 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |



問８：上記（問７）の食中毒予防に関するチラシについて、あなたはどう思いますか。（１つだけ選択）

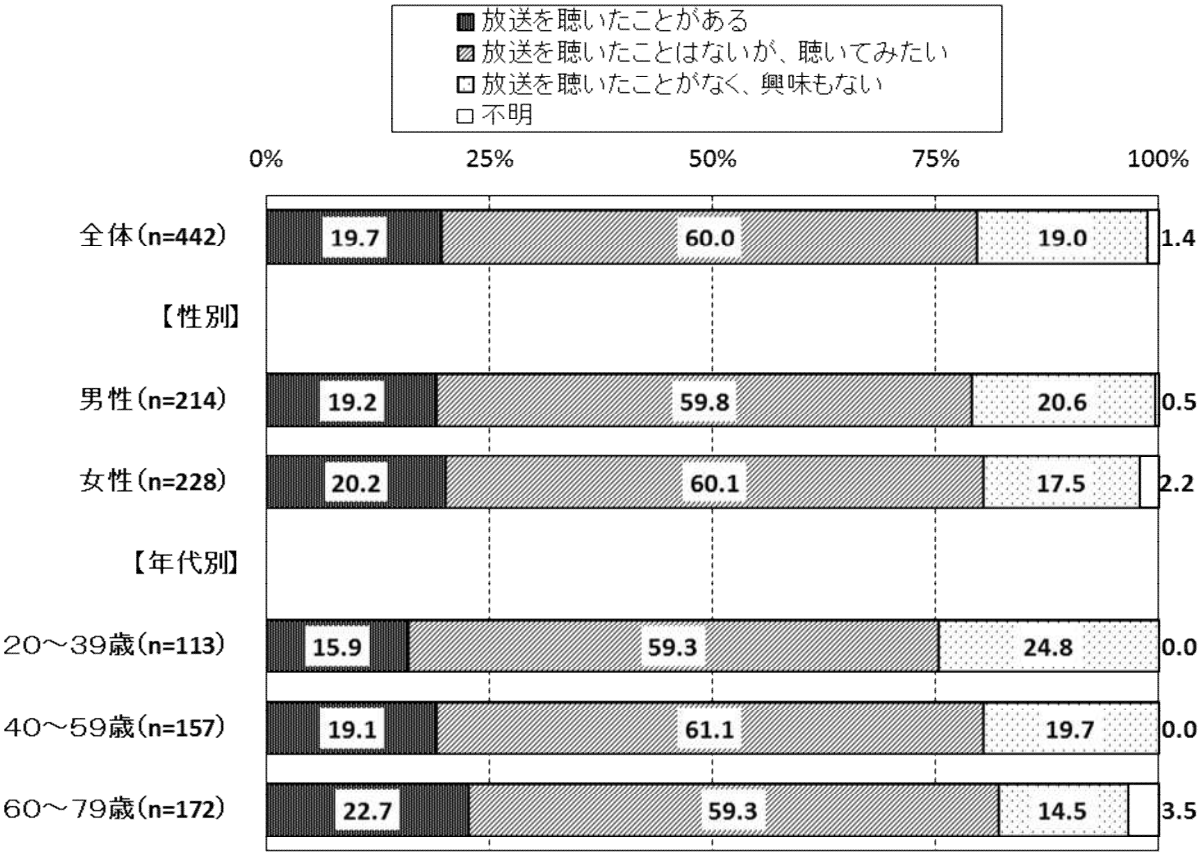
| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 食中毒予防に役立つ内容であり、参考にしたい（した） | 365 | 82.6 |
| 食中毒予防には役立ちそうになく、参考にならない（ならなかった） | 9 | 2.0 |
| わからない | 63 | 14.3 |
| 不明 | 5 | 1.1 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |



問９：県では、平成27年度から、季節ごとに注意したい食中毒について、ラジオＣＭや、ラジオ番組内での生放送を利用した啓発（※）を行っています。
あなたは、このラジオＣＭや放送を聴いたことがありますか。
（１つだけ選択）

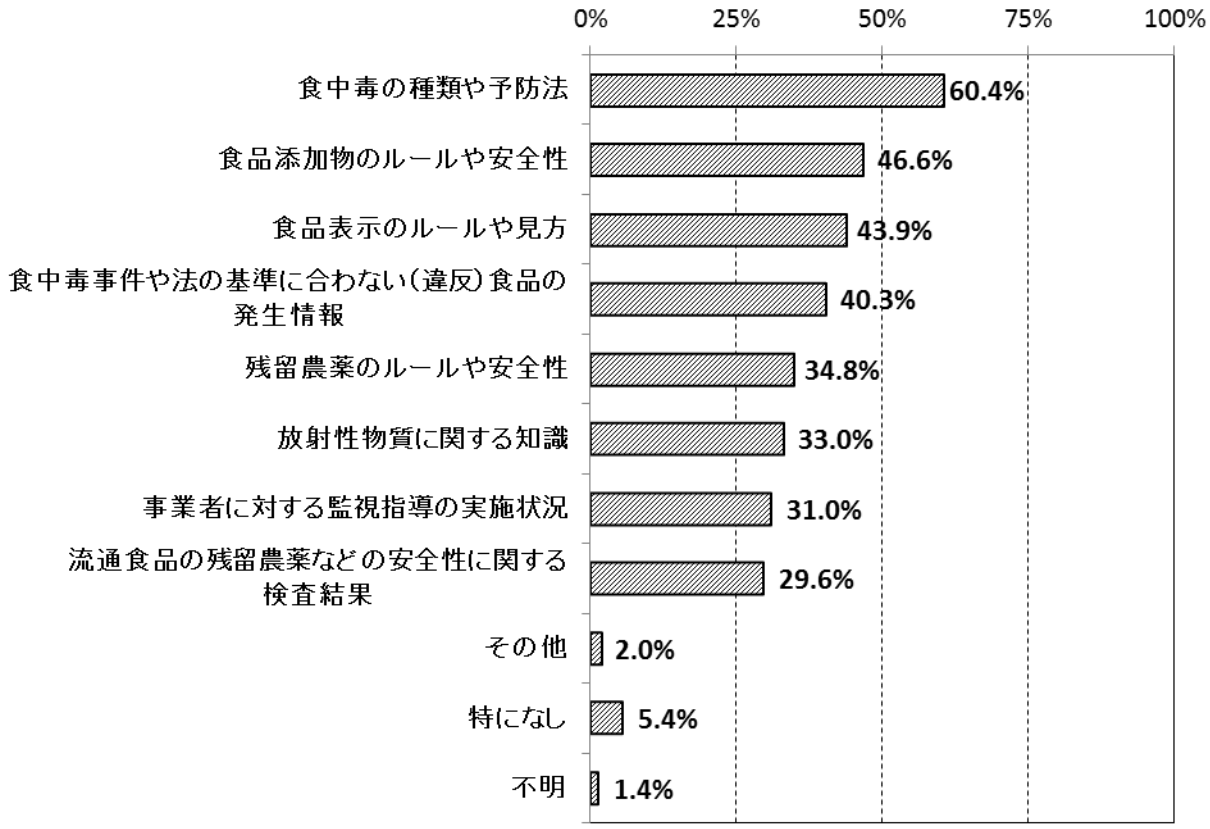
※ＦＭ新潟「県からのお知らせ」(毎週金曜日16:45/毎週土曜日14:54)で20秒間のＣＭを放送。
また、毎月１回、ＦＭ新潟の番組内で食中毒予防に関する情報が放送されています。

| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 放送を聴いたことがある | 87 | 19.7 |
| 放送を聴いたことはないが、聴いてみたい | 265 | 60.0 |
| 放送を聴いたことがなく、興味もない | 84 | 19.0 |
| 不明 | 6 | 1.4 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |



問10：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。（いくつでも選択）

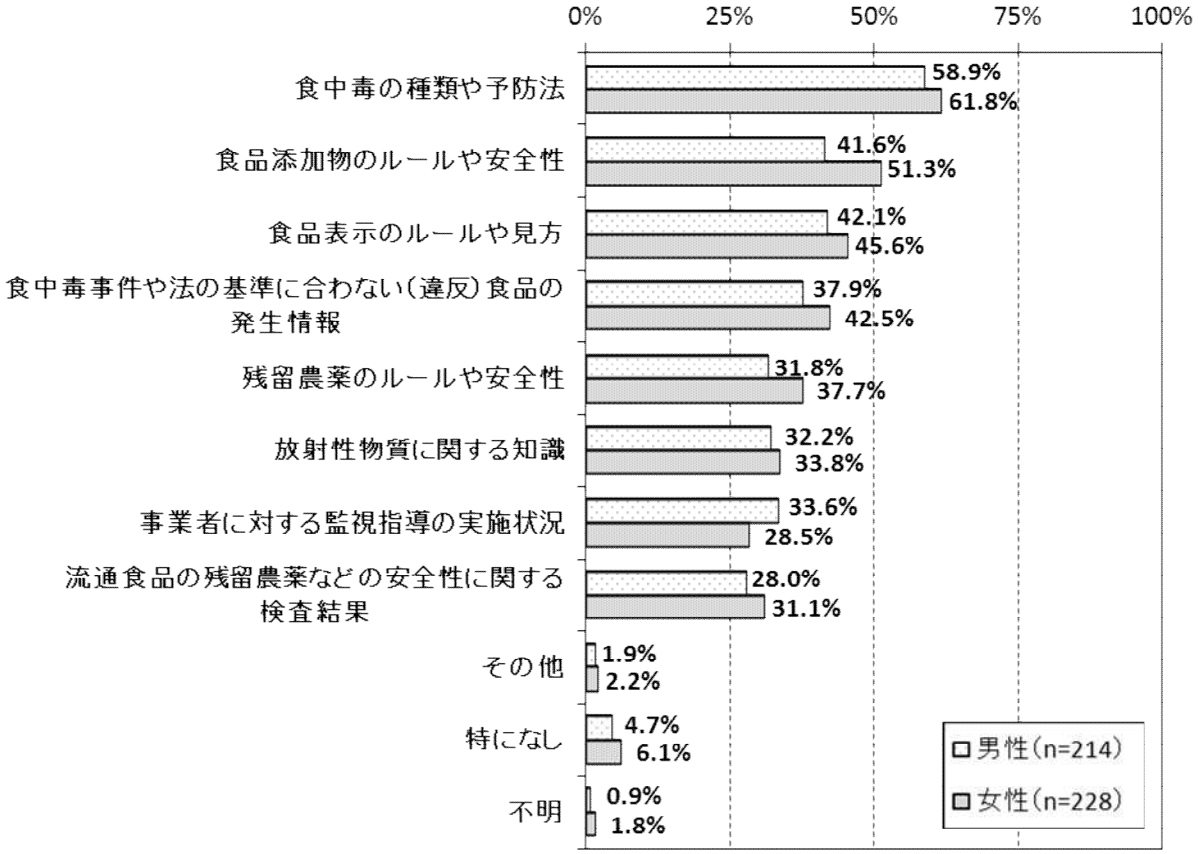
| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 食中毒の種類や予防法 | 267 | 60.4 |
| 食品添加物のルールや安全性 | 206 | 46.6 |
| 食品表示のルールや見方 | 194 | 43.9 |
| 食中毒事件や法の基準に合わない（違反）食品の発生情報 | 178 | 40.3 |
| 残留農薬のルールや安全性 | 154 | 34.8 |
| 放射性物質に関する知識 | 146 | 33.0 |
| 事業者に対する監視指導の実施状況 | 137 | 31.0 |
| 流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果 | 131 | 29.6 |
| その他 | 9 | 2.0 |
| 特になし | 24 | 5.4 |
| 不明 | 6 | 1.4 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |



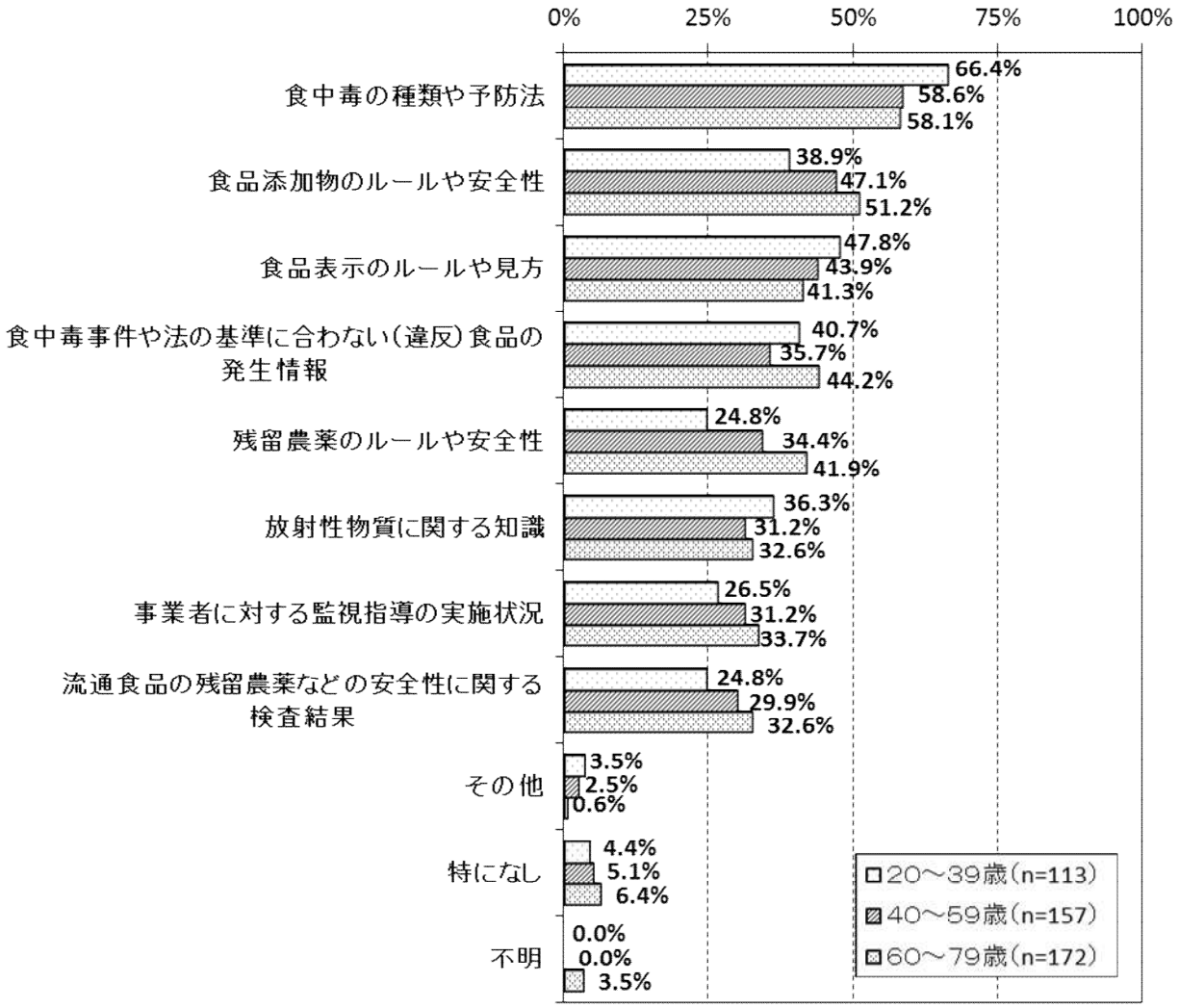
●「その他」回答内容●

・上記すべて
・水、生卵の安全性
・バーコードの読み方を教えてもらいたい
・全ての情報の透明化
・県産食品（野菜、米、肉、魚）の放射性物質の汚染の調査を常にしていただき結果を公表してほしい　　等

【性別】

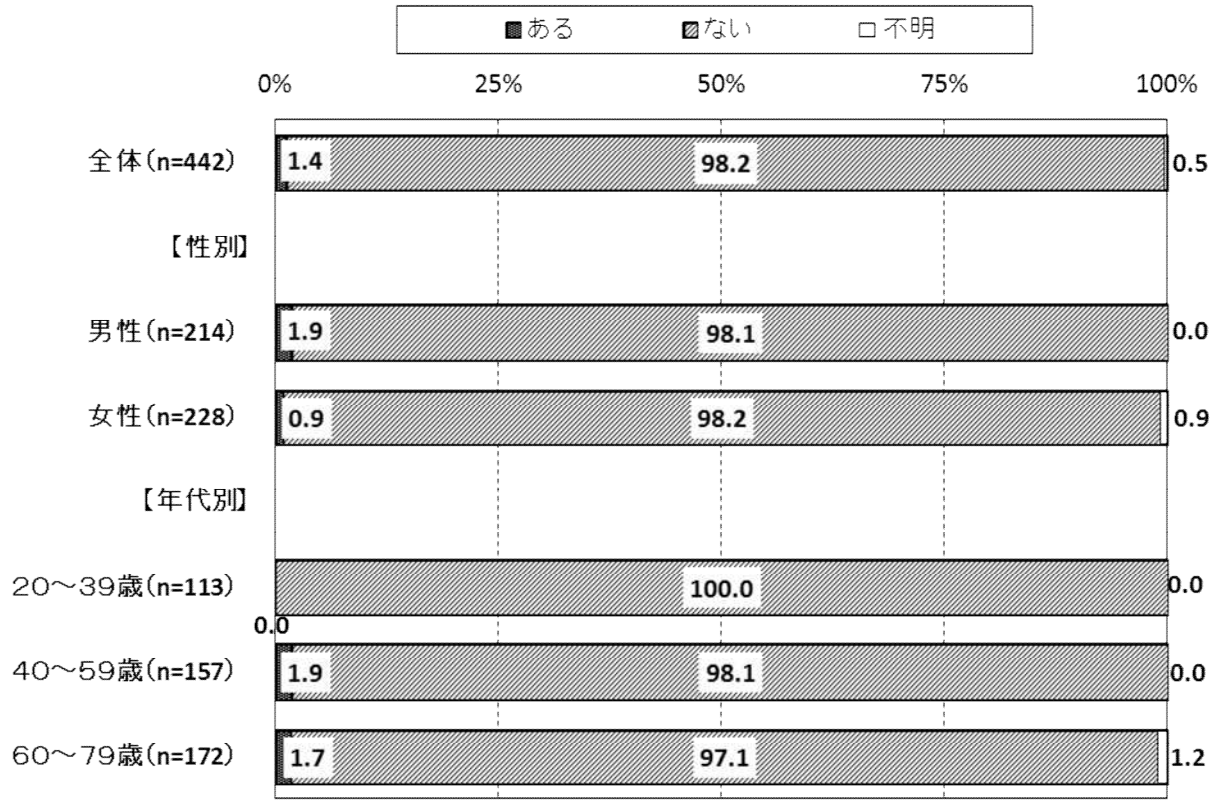


【年代別】


0%
25%
50%
75%
100%
食中毒の種類や予防法
66.4%
58.6%
58.1%
食品添加物のルールや安全性
38.9%
47.1%
51.2%
食品表示のルールや見方
47.8%
43.9%
41.3%
食中毒事件や法の基準に合わない(違反)食品の発生情報
40.7%
35.7%
44.2%
残留農薬のルールや安全性
24.8%
34.4%
41.9%
放射性物質に関する知識
36.3%
31.2%
32.6%
事業者に対する監視指導の実施状況
26.5%
31.2%
33.7%
流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果
24.8%
29.9%
32.6%
その他
3.5%
2.5%
0.6%
特になし
4.4%
5.1%
6.4%
不明
0.0%
0.0%
3.5%
20～39歳(n=113)
40～59歳(n=157)
60～79歳(n=172)

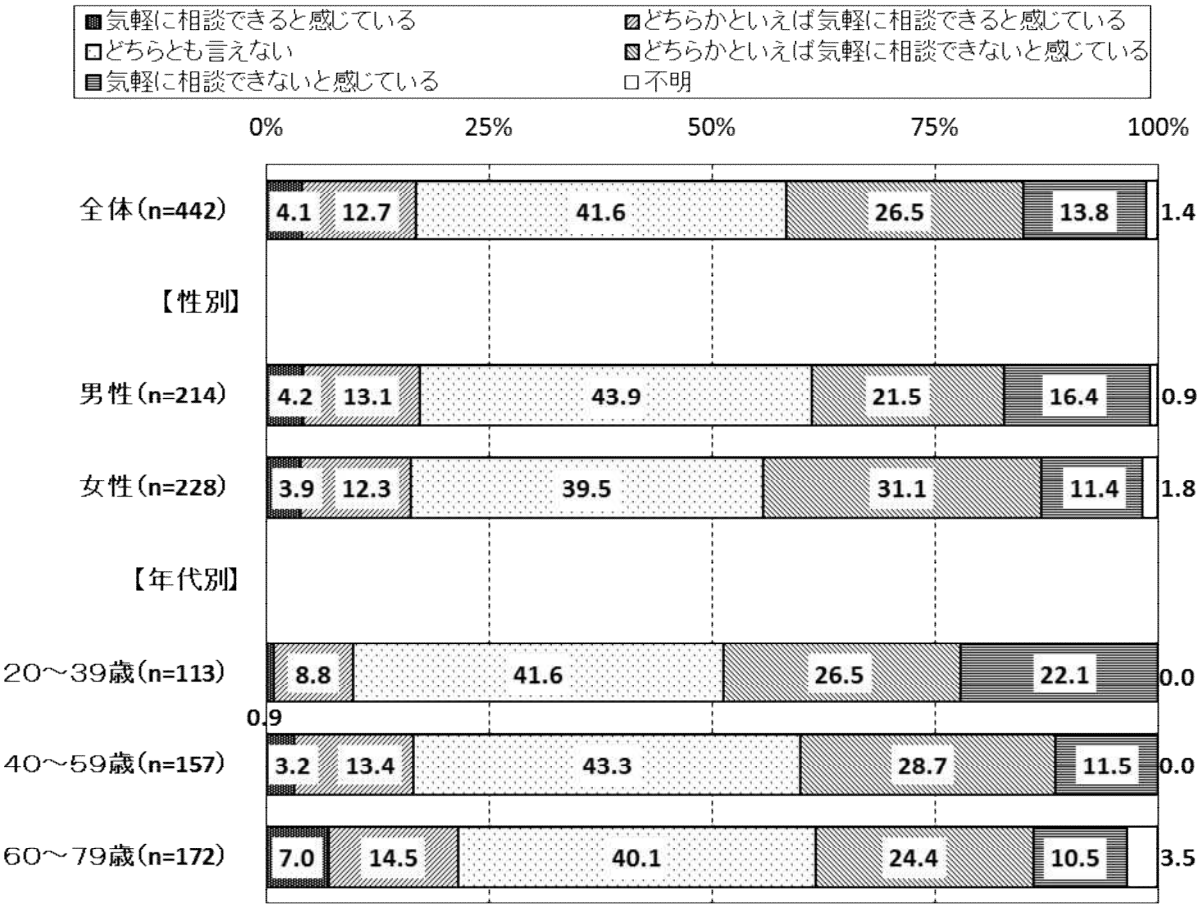
問11：あなたは、食品の安全面や食品表示に関する苦情や疑問について、行政機関（県消費生活センター、保健所、市町村の消費生活相談窓口）に相談したことがありますか。（１つだけ選択）

| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| ある | 6 | 1.4 |
| ない | 434 | 98.2 |
| 不明 | 2 | 0.5 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |



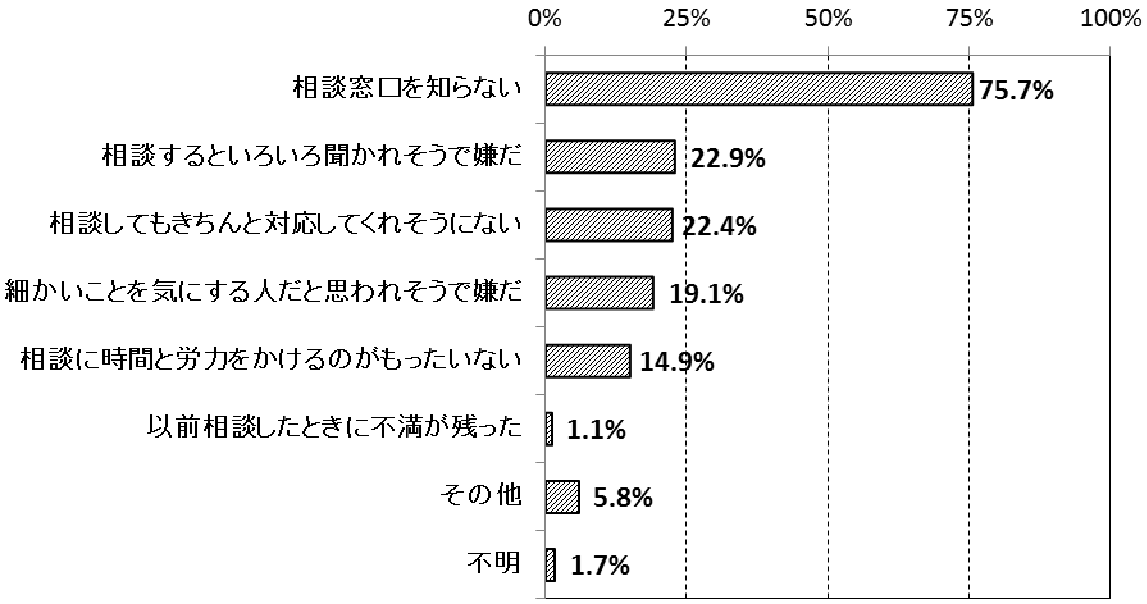
問12：あなたは、行政機関に対し、食品の安全面や表示に関する苦情や疑問を気軽に相談できると感じていますか。（１つだけ選択）

| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 気軽に相談できると感じている | 18 | 4.1 |
| どちらかといえば気軽に相談できると感じている | 56 | 12.7 |
| どちらとも言えない | 184 | 41.6 |
| どちらかといえば気軽に相談できないと感じている | 117 | 26.5 |
| 気軽に相談できないと感じている | 61 | 13.8 |
| 不明 | 6 | 1.4 |
| サンプル数 | 442 | 100.0 |



問13：＜問12で「どちらとも言えない」「どちらかといえば気軽に相談できないと感じている」「気軽に相談できないと感じている」と回答した方にお聞きします。＞
気軽に相談できないと感じる理由は何ですか。（いくつでも選択）

| 選択肢 | 件数 | % |
|---|---|---|
| 相談窓口を知らない | 274 | 75.7 |
| 相談するといろいろ聞かれそうで嫌だ | 83 | 22.9 |
| 相談してもきちんと対応してくれそうにない | 81 | 22.4 |
| 細かいことを気にする人だと思われそうで嫌だ | 69 | 19.1 |
| 相談に時間と労力をかけるのがもったいない | 54 | 14.9 |
| 以前相談したときに不満が残った | 4 | 1.1 |
| その他 | 21 | 5.8 |
| 不明 | 6 | 1.7 |
| サンプル数 | 362 | 100.0 |

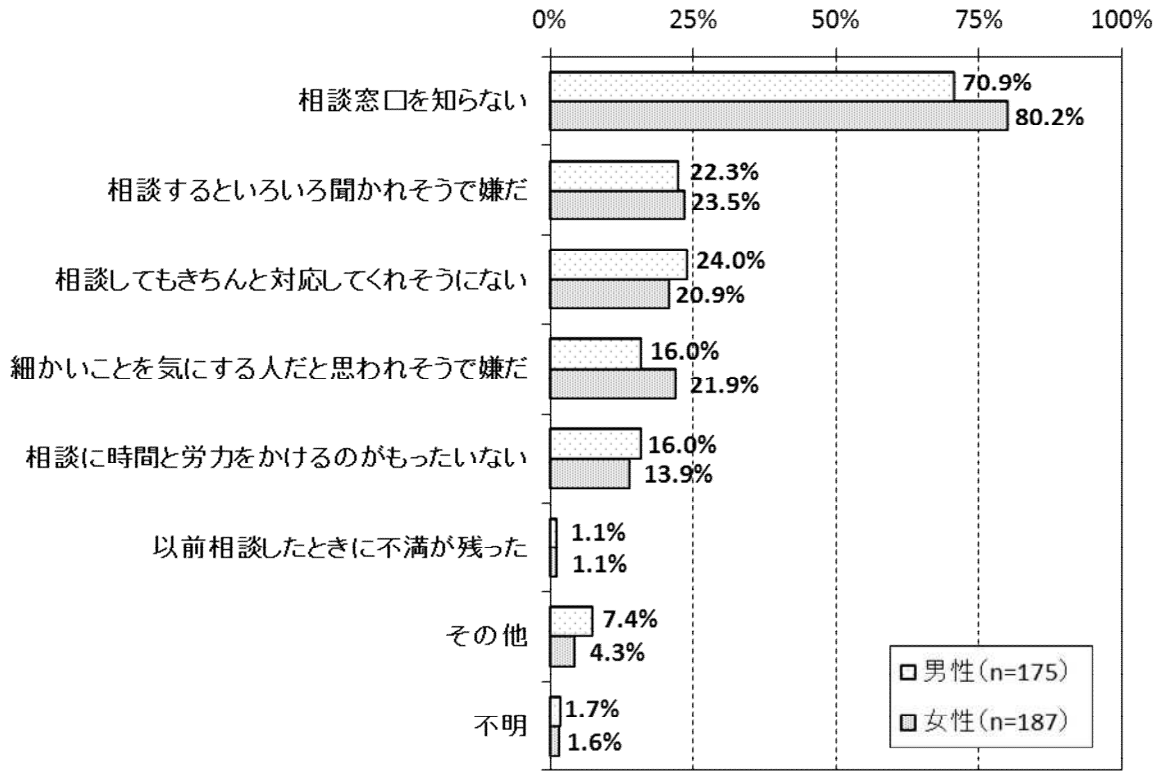



●「以前相談したときに不満が残った」不満理由●
・この件ではないが、行政機関に行くとたらいまわしにされるので。「担当に代わります」と言って同じ島に座っている人が来たり
・保健所に聞くことがあり行ったが、誰もわからず自分で新潟県のホームページで調べるように言われた

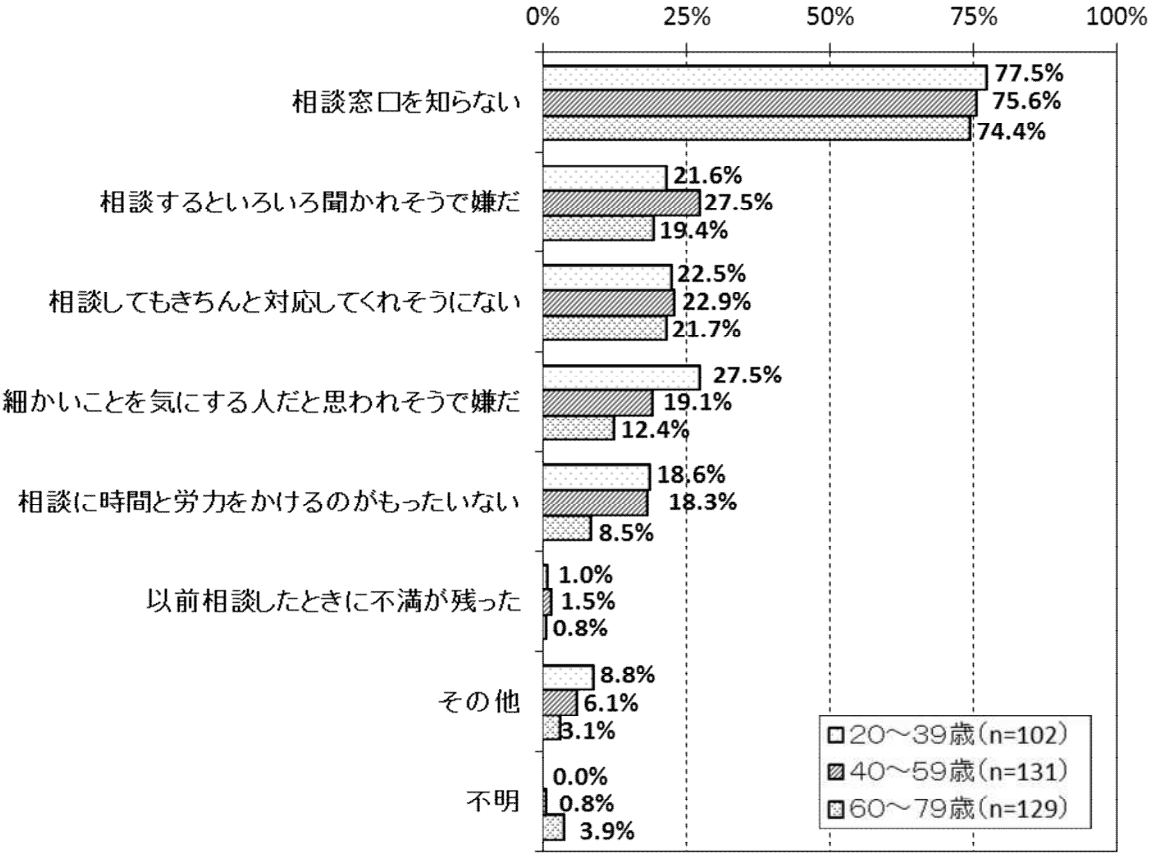
●「その他」回答内容●

・相談窓口の方の知識不足
・敷居が高い、職員の異動などにより気軽に相談などなかなかできない
・相談自体は容易いと思うが、対効果に疑問が残る
・相談窓口が空いている時間が限られており、土日休日も対応してくれない。
・どんな相談なら持ちかけてよいのかわからない。過去の相談事例が紹介されているとよいと思う
・自分自身に食品の安全面、表示に関して知識に乏しく、仮に相談するにしても何を相談したらいいのかわからないためです
・知識がないのに相談するのは気が引ける
・苦情、疑問等は食品を購入した店にまず連絡をすると思います
・相談は市の方にすべきだと思う
・食の安全はとても大切なことであるが、日常生活で行政機関に相談するような事例がなかった
・相談したことがないのでよくわからない　　等

【性別】


0%
25%
50%
75%
100%
相談窓口を知らない
70.9%
80.2%
相談するといろいろ聞かれそうで嫌だ
22.3%
23.5%
相談してもきちんと対応してくれそうにない
24.0%
20.9%
細かいことを気にする人だと思われそうで嫌だ
16.0%
21.9%
相談に時間と労力をかけるのがもったいない
16.0%
13.9%
以前相談したときに不満が残った
1.1%
1.1%
その他
7.4%
4.3%
不明
1.7%
1.6%
男性(n=175)
女性(n=187)

【年代別】


0%
25%
50%
75%
100%
相談窓口を知らない
77.5%
75.6%
74.4%
相談するといろいろ聞かれそうで嫌だ
21.6%
27.5%
19.4%
相談してもきちんと対応してくれそうにない
22.5%
22.9%
21.7%
細かいことを気にする人だと思われそうで嫌だ
27.5%
19.1%
12.4%
相談に時間と労力をかけるのがもったいない
18.6%
18.3%
8.5%
以前相談したときに不満が残った
1.0%
1.5%
0.8%
その他
8.8%
6.1%
3.1%
不明
0.0%
0.8%
3.9%
20～39歳(n=102)
40～59歳(n=131)
60～79歳(n=129)

# Ⅲ　付録（単純集計表）

性別

| No. | カテゴリ | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 男性 | 214 | 48.4 | 48.4 |
| 2 | 女性 | 228 | 51.6 | 51.6 |
| | 不明 | 0 | 0.0 | - |
| | サンプル数(%ﾍﾞｰｽ) | 442 | 100.0 | 442 |

年代別

| No. | カテゴリ | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 20～39歳 | 113 | 25.6 | 25.6 |
| 2 | 40～59歳 | 157 | 35.5 | 35.5 |
| 3 | 60～79歳 | 172 | 38.9 | 38.9 |
| | 不明 | 0 | 0.0 | - |
| | サンプル数(%ﾍﾞｰｽ) | 442 | 100.0 | 442 |

地区別(大圏域)

| No. | カテゴリ | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 下越 | 41 | 9.3 | 9.3 |
| 2 | 新潟 | 174 | 39.4 | 39.4 |
| 3 | 中越 | 130 | 29.4 | 29.4 |
| 4 | 魚沼 | 35 | 7.9 | 7.9 |
| 5 | 上越 | 51 | 11.5 | 11.5 |
| 6 | 佐渡 | 11 | 2.5 | 2.5 |
| | 不明 | 0 | 0.0 | - |
| | サンプル数(%ﾍﾞｰｽ) | 442 | 100.0 | 442 |

問1　　あなたは、食品の安全性について不安を感じていますか。(1つだけ選択)

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 感じている | 333 | 75.3 | 75.5 |
| 2 | 感じていない | 79 | 17.9 | 17.9 |
| 3 | わからない | 29 | 6.6 | 6.6 |
| | 不明 | 1 | 0.2 | - |
| | サンプル数(%ﾍﾞｰｽ) | 442 | 100.0 | 441 |

＜問1で「1　感じている」と回答した方にお聞きします。＞

問2　　具体的にどのようなことに不安を感じていますか。(いくつでも選択)

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 食品添加物の使用 | 244 | 73.3 | 73.7 |
| 2 | 農薬の残留 | 177 | 53.2 | 53.5 |
| 3 | 放射性物質による汚染 | 161 | 48.3 | 48.6 |
| 4 | 水銀やカドミウムなど重金属による汚染 | 70 | 21.0 | 21.1 |
| 5 | 細菌やウイルスによる食中毒 | 125 | 37.5 | 37.8 |
| 6 | 毒きのこや有毒植物による食中毒 | 28 | 8.4 | 8.5 |
| 7 | 食品への異物混入 | 130 | 39.0 | 39.3 |
| 8 | 食物アレルギー | 69 | 20.7 | 20.8 |
| 9 | 食品の表示や宣伝の信ぴょう性 | 182 | 54.7 | 55.0 |
| 10 | 遺伝子組換え食品の使用 | 105 | 31.5 | 31.7 |
| 11 | 輸入食品の安全性 | 265 | 79.6 | 80.1 |
| 12 | BSE(牛海綿状脳症)の発生 | 58 | 17.4 | 17.5 |
| 13 | その他 | 11 | 3.3 | 3.3 |
| | 不明 | 2 | 0.6 | - |
| | サンプル数(%ﾍﾞｰｽ) | 333 | 100.0 | 331 |

問3　あなたは食品を購入する際、どの表示事項を重視していますか。(いくつでも選択)

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 価格 | 351 | 79.4 | 79.8 |
| 2 | 生産者・製造者 | 160 | 36.2 | 36.4 |
| 3 | 原産地 | 349 | 79.0 | 79.3 |
| 4 | 原材料 | 173 | 39.1 | 39.3 |
| 5 | 食品添加物 | 194 | 43.9 | 44.1 |
| 6 | 期限表示(消費期限・賞味期限) | 312 | 70.6 | 70.9 |
| 7 | アレルギー表示 | 52 | 11.8 | 11.8 |
| 8 | カロリーなどの栄養表示 | 86 | 19.5 | 19.5 |
| 9 | 遺伝子組換え | 116 | 26.2 | 26.4 |
| 10 | その他 | 12 | 2.7 | 2.7 |
| 11 | 特になし | 12 | 2.7 | 2.7 |
|  | 不明 | 2 | 0.5 | − |
|  | サンプル数(%ﾍﾞｰｽ) | 442 | 100.0 | 440 |

問4　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。(いくつでも選択)

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 食事または調理の前に手を洗う | 371 | 83.9 | 84.1 |
| 2 | 肉類や加熱用食材は十分に加熱する | 363 | 82.1 | 82.3 |
| 3 | 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) | 282 | 63.8 | 63.9 |
| 4 | 焼肉の際は、生肉をつかむ箸やトングと焼けた肉をつかむ箸とを別々にする | 201 | 45.5 | 45.6 |
| 5 | できあがった料理は長時間室温に放置しない | 216 | 48.9 | 49.0 |
| 6 | 食べないようにしている食品がある(好き嫌いではなく食中毒予防を目的として) | 64 | 14.5 | 14.5 |
| 7 | その他 | 7 | 1.6 | 1.6 |
| 8 | 特になし | 21 | 4.8 | 4.8 |
|  | 不明 | 1 | 0.2 | − |
|  | サンプル数(%ﾍﾞｰｽ) | 442 | 100.0 | 441 |

問5　県では、県内の約200のスーパーマーケット等の協力を得て、「店頭掲示板『にいがた食の安全インフォメーション』」を店内に設置し、家庭での食中毒予防のポイントや、食品表示の解説など、食の安全に関する様々な情報提供を行っています。
あなたは、この掲示板を見たことがありますか。(1つだけ選択)

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 見たことがある | 75 | 17.0 | 17.3 |
| 2 | 見たことがないが、見てみたい | 298 | 67.4 | 68.8 |
| 3 | 見たことがなく、興味もない | 60 | 13.6 | 13.9 |
|  | 不明 | 9 | 2.0 | − |
|  | サンプル数(%ﾍﾞｰｽ) | 442 | 100.0 | 433 |

問6　県では、「ホームページ『にいがた食の安全インフォメーション』」で、食中毒の発生や製品の回収情報、市場流通食品の検査結果など食の安全・安心に関するあらゆる情報を発信しています。
あなたは、このホームページを見たことがありますか。(1つだけ選択)

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 見たことがある | 29 | 6.6 | 6.7 |
| 2 | 見たことがないが、見てみたい | 254 | 57.5 | 58.4 |
| 3 | 見たことがなく、興味もない | 76 | 17.2 | 17.5 |
| 4 | インターネットに接続できる環境がない | 76 | 17.2 | 17.5 |
|  | 不明 | 7 | 1.6 | − |
|  | サンプル数(%ﾍﾞｰｽ) | 442 | 100.0 | 435 |

問7　県では食中毒予防に関するチラシを作成・配布しています。あなたは、今回のアンケートをお受けになる以前に、これらのチラシを見たことがありますか。（1つだけ選択）

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | （どれか1つだけでも）見たことがある | 172 | 38.9 | 39.4 |
| 2 | 1つも見たことがない | 264 | 59.7 | 60.6 |
|  | 不明 | 6 | 1.4 | − |
|  | サンプル数（%ﾍﾞｰｽ） | 442 | 100.0 | 436 |

問8　上記（問7）の食中毒予防に関するチラシについて、あなたはどう思いますか。（1つだけ選択）

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 食中毒予防に役立つ内容であり、参考にしたい（した） | 365 | 82.6 | 83.5 |
| 2 | 食中毒予防には役立ちそうになく、参考にならない（ならなかった） | 9 | 2.0 | 2.1 |
| 3 | わからない | 63 | 14.3 | 14.4 |
|  | 不明 | 5 | 1.1 | − |
|  | サンプル数（%ﾍﾞｰｽ） | 442 | 100.0 | 437 |

問9　県では、平成27年度から、季節ごとに注意したい食中毒について、ラジオCMや、ラジオ番組内での生放送を利用した啓発を行っています。
あなたは、このラジオCMや放送を聴いたことがありますか。（1つだけ選択）

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 放送を聴いたことがある | 87 | 19.7 | 20.0 |
| 2 | 放送を聴いたことはないが、聴いてみたい | 265 | 60.0 | 60.8 |
| 3 | 放送を聴いたことがなく、興味もない | 84 | 19.0 | 19.3 |
|  | 不明 | 6 | 1.4 | − |
|  | サンプル数（%ﾍﾞｰｽ） | 442 | 100.0 | 436 |

問10　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。（いくつでも選択）

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 食中毒の種類や予防法 | 267 | 60.4 | 61.2 |
| 2 | 食品表示のルールや見方 | 194 | 43.9 | 44.5 |
| 3 | 残留農薬のルールや安全性 | 154 | 34.8 | 35.3 |
| 4 | 食品添加物のルールや安全性 | 206 | 46.6 | 47.2 |
| 5 | 放射性物質に関する知識 | 146 | 33.0 | 33.5 |
| 6 | 事業者に対する監視指導の実施状況 | 137 | 31.0 | 31.4 |
| 7 | 流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果 | 131 | 29.6 | 30.0 |
| 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 | 178 | 40.3 | 40.8 |
| 9 | その他 | 9 | 2.0 | 2.1 |
| 10 | 特になし | 24 | 5.4 | 5.5 |
|  | 不明 | 6 | 1.4 | − |
|  | サンプル数（%ﾍﾞｰｽ） | 442 | 100.0 | 436 |

問11　あなたは、食品の安全面や食品表示に関する苦情や疑問について、行政機関（県消費生活センター、保健所、市町村の消費生活相談窓口）に相談したことがありますか。（1つだけ選択）

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | ある | 6 | 1.4 | 1.4 |
| 2 | ない | 434 | 98.2 | 98.6 |
|  | 不明 | 2 | 0.5 | − |
|  | サンプル数（%ﾍﾞｰｽ） | 442 | 100.0 | 440 |

問12　あなたは、行政機関に対し、食品の安全面や表示に関する苦情や疑問を気軽に相談できると感じていますか。（1つだけ選択）

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 気軽に相談できると感じている | 18 | 4.1 | 4.1 |
| 2 | どちらかといえば気軽に相談できると感じている | 56 | 12.7 | 12.8 |
| 3 | どちらとも言えない | 184 | 41.6 | 42.2 |
| 4 | どちらかといえば気軽に相談できないと感じている | 117 | 26.5 | 26.8 |
| 5 | 気軽に相談できないと感じている | 61 | 13.8 | 14.0 |
|  | 不明 | 6 | 1.4 | － |
|  | サンプル数（%ﾍﾞｰｽ） | 442 | 100.0 | 436 |

＜問12で「3 どちらとも言えない」「4 どちらかといえば気軽に相談できないと感じている」「5 気軽に相談できないと感じている」と回答した方にお聞きします。＞

問13　気軽に相談できないと感じる理由は何ですか。（いくつでも選択）

| No. | 選択肢 | 件数 | (全体)% | (除不明)% |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 相談窓口を知らない | 274 | 75.7 | 77.0 |
| 2 | 相談に時間と労力をかけるのがもったいない | 54 | 14.9 | 15.2 |
| 3 | 相談してもきちんと対応してくれそうにない | 81 | 22.4 | 22.8 |
| 4 | 相談するといろいろ聞かれそうで嫌だ | 83 | 22.9 | 23.3 |
| 5 | 細かいことを気にする人だと思われそうで嫌だ | 69 | 19.1 | 19.4 |
| 6 | 以前相談したときに不満が残った | 4 | 1.1 | 1.1 |
| 7 | その他 | 21 | 5.8 | 5.9 |
|  | 不明 | 6 | 1.7 | － |
|  | サンプル数（%ﾍﾞｰｽ） | 362 | 100.0 | 356 |

新潟県