

令和4年度食の安全・安心フォーラム アンケート集計結果

日時: 令和4年12月3日(土)

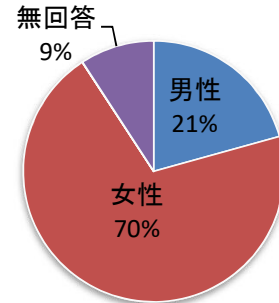
会場: 名古屋市立大学桜山(川澄)キャンパス さくら講堂

参加人数: 106名(アンケート回答者87名 回答率82.1%)

フォーラムに参加されたあなたについて教えてください

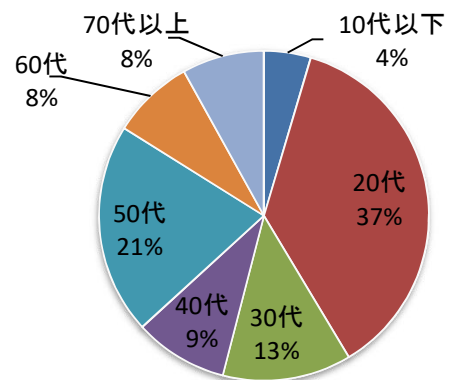
(1) 性別

		数	割合
1	男性	18	20.7%
2	女性	61	70.1%
3	その他	0	0.0%
	無回答	8	9.2%
	合計	87	100.0%



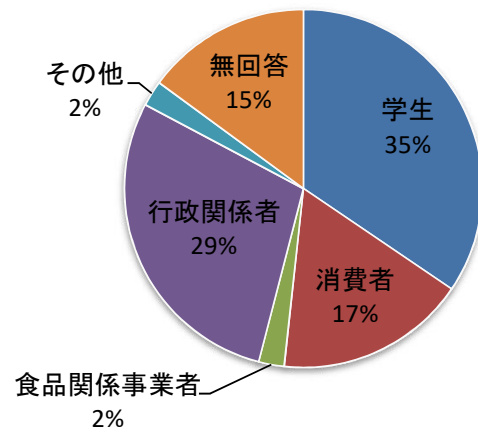
(2) 年齢

		数	割合
1	10代以下	4	4.6%
2	20代	32	36.8%
4	30代	11	12.6%
5	40代	8	9.2%
6	50代	18	20.7%
7	60代	7	8.0%
8	70代以上	7	8.0%
	無回答	0	0.0%
	合計	87	100.0%



(3) 区分

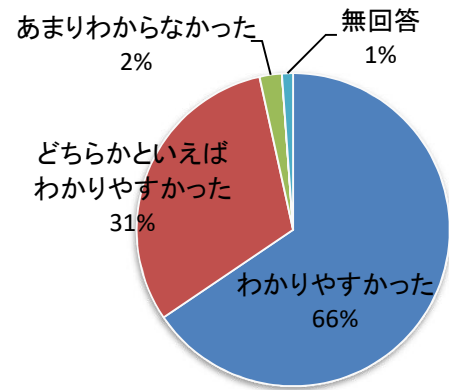
		数	割合
1	学生	30	34.5%
2	消費者	15	17.2%
3	食品関係事業者	2	2.3%
4	行政関係者	25	28.7%
5	その他	2	2.3%
	無回答	13	14.9%
	合計	87	100.0%



基調講演、情報提供について

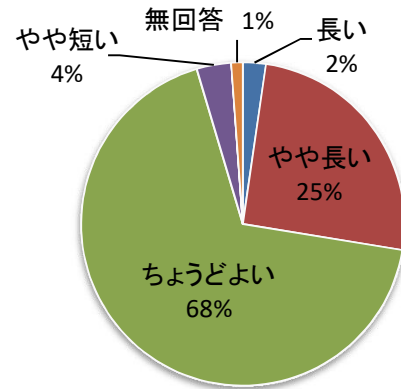
(1) 基調講演、情報提供の内容は、わかりやすかったですか？

	数	割合
1 わかりやすかった	57	65.5%
2 どちらかといえばわかりやすかった	27	31.0%
3 あまりわからなかった	2	2.3%
4 わからなかった	0	0.0%
無回答	1	1.1%
合計	87	100.0%



(2) 基調講演、情報提供の時間はいかがでしたか？

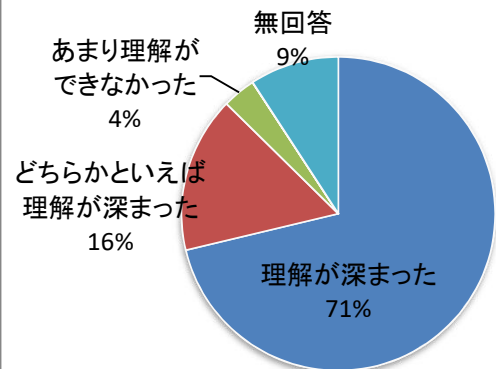
	数	割合
1 長い	2	2.3%
2 やや長い	22	25.3%
3 ちょうどよい	59	67.8%
4 やや短い	3	3.4%
5 短い	0	0.0%
無回答	1	1.1%
合計	87	100.0%



意見交換会について

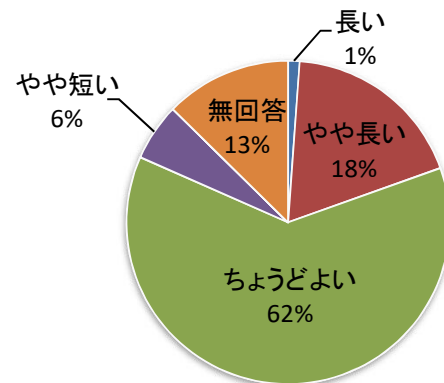
(1) 意見交換会を聞いて、理解は深まりましたか？

	数	割合
1 理解が深まった	62	71.3%
2 どちらかといえば理解が深まった	14	16.1%
3 あまり理解ができなかった	3	3.4%
4 理解できなかった	0	0.0%
無回答	8	9.2%
合計	87	100.0%



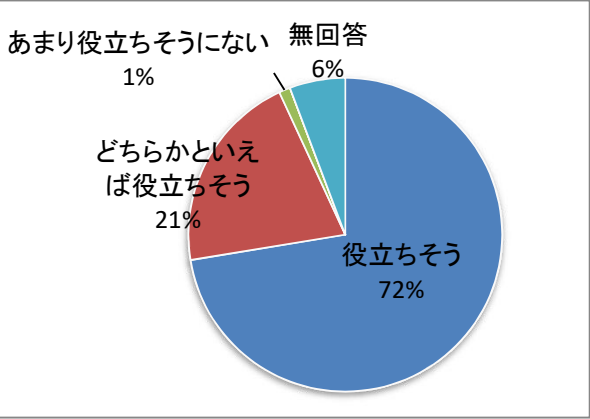
(2) 意見交換会の時間はいかがでしたか？

	数	割合
1 長い	1	1.1%
2 やや長い	16	18.4%
3 ちょうどよい	54	62.1%
4 やや短い	5	5.7%
5 短い	0	0.0%
無回答	11	12.6%
合計	87	100.0%



全体を通して、本日の内容は日ごろの生活に役立ちそうですか？

		数	割合
1	役立ちそう	63	72.4%
2	どちらかといえば役立ちそう	18	20.7%
3	あまり役立ちそうにない	1	1.1%
4	役立ちそうにない	0	0.0%
	無回答	5	5.7%
	合計	87	100.0%



ご意見・ご感想

基調講演、情報提供について

- ・日常生活・現在まで認識不足が多々あり驚いた!!本日より気をつけたい。
- ・質疑応答の時間が密が濃かった。
- ・今まではすすんで生肉を食べていましたが、今後はやめようと思いました。
- ・最近とり肉を使うことが多くなったのですが、取りあつかいについて気をつけたいと思いました。
- ・鶏肉はしっかり加熱して食べます。
- ・幅広い内容でお話しいただき、さらに知識を深めることができました。
- ・最近の研究など紹介してもらってよかった。
- ・私も馬肉などの生肉を食べますが、鶏肉については新鮮であればあるほど危険であるという内容が特に印象的だった。
- ・カンピロバクターの基礎知識はもちろん、HACCPや各企業での取り組みを知り食中毒対策への意識を高めていかなければいけないと思いました。
- ・はじめに基礎的な説明をしてくださっていたので、食中毒についてあまり知識がなくても理解することができました。
- ・洗い物をする時に、結構水が飛び散っているのがよく分かりました。調理済のものを洗い場の近くに置くのは避けていきたいです。
- ・企業の取り組みを聞く機会はなかったもので、とても良かったです。外食の方の話も聞いてみたいです。
- ・肉など調理が終わった後の調理器具の処理について少し不安がありましたが、今日の講演で正しい方法が分かったので良かったです。
- ・改めてカンピロバクターの恐ろしさを知ったが、しっかりと対策すれば予防ができることが分かった。
- ・実際に、身近な友人が鶏たたきを食べているのを見たことがあり、カンピロバクターの存在などを知らなかったと言っていたのを思い出して、今日学んだことを家族や友人に伝えたいと思いました。

意見交換について

- ・肉の“新鮮”というワードにとらわれすぎていた。
- ・HACCPについて大学で学んだこと以上に深く知ることができた。生食での提供の難しさを再認識することができた。
- ・パネルディスカッションの中に質疑応答を設けると良いと思った。
- ・質問に対して、議論・質問への回答をしていただいて知識が増えてよかった。前半で説明をいろいろと聞くことができてわかりやすかった。
- ・山本先生はあらゆることに的確に答えていただき、事業者のお二方もなかなか普段では知り得ない業界内のことを伝えていただきとても参考になりました。
- ・鶏肉の卸し屋さんが担っている生産・流通によって、普段安価で買えているが、生食のために生産されている肉は100%安全ではなく高価なため、ニーズの差が大きいと思った。
- ・事業者、行政、消費者のそれぞれの方面からの意見や考え方、対策法などについてより深く学ぶことができました。
- ・カンピロバクターは生で食べることはほぼ不可能だということを知ったので、しっかり予防した中で美味しく食べていく工夫をしていきたいと思いました。
- ・生食ダメとは、知りませんでした。
- ・いろんな意見があり、とても勉強になった。
- ・工場の様子や、世代ギャップの話が、印象に残りました。

フォーラムについて

- ・赤青カードの利用が楽しかったです、たいへん有意義なフォーラムをありがとうございました。
- ・山本様のいるものとしてどう管理していくかという時代という言葉、とても大切だと思いました。
- ・行政、事業者、消費者でのコミュニケーションは非常に重要でいい企画だと思いました。
- ・今後も継続してほしいです。食中毒の事例を通じた安全対策のいろいろを知りたいです。
- ・カンピロバクターは新鮮なとり肉にむしろ元気な状態で付着していることが分かりました。