令和６年度食の安全・安心モニター　第１回調査実施結果（意見モニター）

Ⅰ　調査期間および報告者数

調査期間　：令和６年７月

報告者数　：２５０　名　（意見モニター委嘱者　　２６０　名）

報 告 率　：９６．２　％

Ⅱ　調査結果

以下の問1から問11までの設問についてアンケート形式で調査を実施したところ、モニター委嘱者260名中250名から回答があった。その結果を以下に取りまとめた。

問１　あなたは、現在流通している食品や飲食店で提供される食品は、安全・安心だと思いますか。

問２　あなたが、食品が安全・安心だと思わない理由は何ですか。（複数選択可）

問３　あなたが、食の安全について関心がある項目は何ですか。（複数選択可）

問４　あなたが、食品を選択する際に確認する表示内容はどんなことですか。（複数選択可）

問５　食の安全について、あなたが知っていることは何ですか。（複数選択可）

問６　あなたは、「HACCP（ハサップ）」という言葉やその内容について知っていますか。

問７　あなたは、「カンピロバクター食中毒」について知っていますか。

問８　あなたは、カンピロバクター食中毒について気をつけていますか。

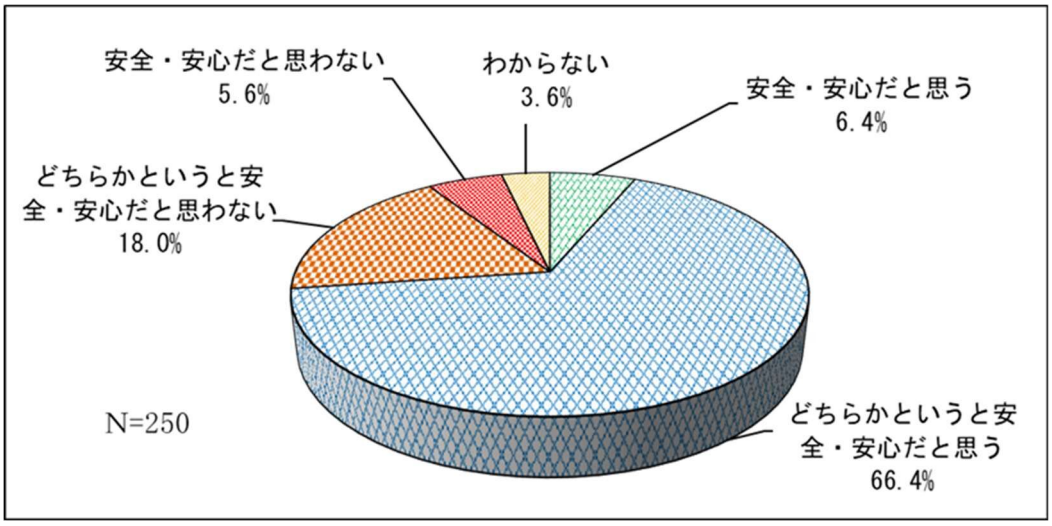
問９　あなたが、カンピロバクター食中毒について気をつけていることは何ですか。

問 10 食物アレルギー情報が十分に得られないなど、外食や中食を利用する際に食物アレルギーに関して困った経験はありますか。

問 11 「食の安全・安心」について意見がございましたら、ご自由にお書きください。

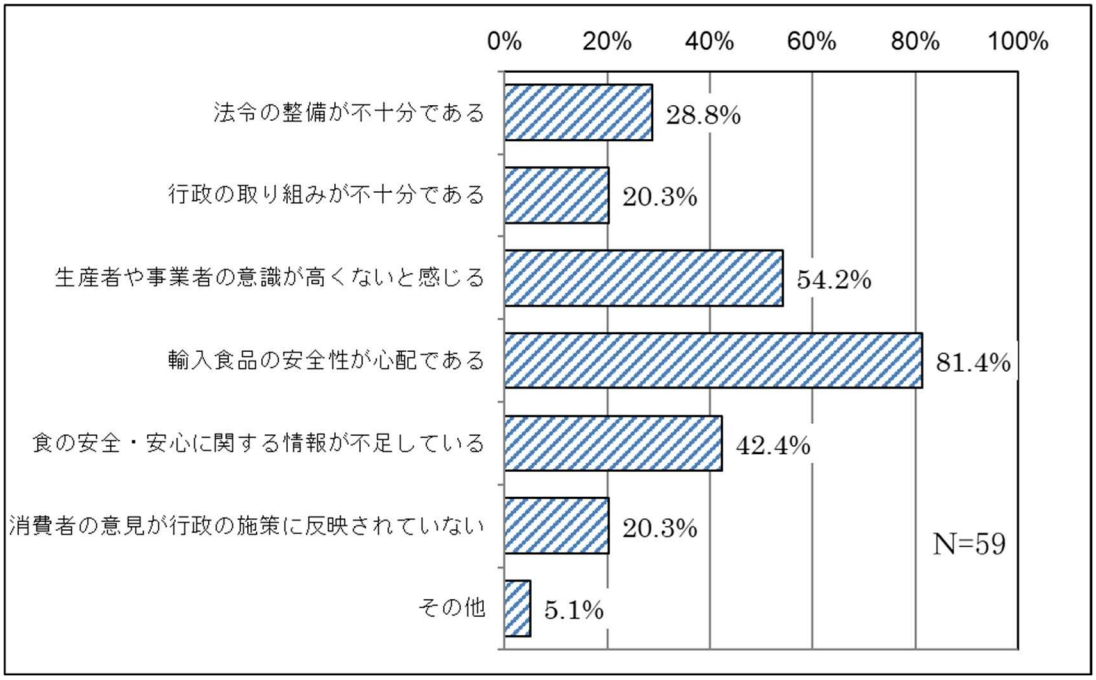
問１　あなたは、現在流通している食品や飲食店で提供される食品は、安全・安心だと思いますか。

	問　１	回答数
1	安全･安心だと思う	16
2	どちらかというと安全･安心だと思う	166
3	どちらかというと安全･安心だと思わない	45
4	安全･安心だと思わない	14
5	わからない	9
	計	250



問２ あなたが、食品が安全・安心だと思わない理由は何ですか。（複数選択可）
〈 問１で３又は４と回答した人（59 名）のみ 〉

	問　２	回答数
1	法令の整備が不十分である	17
2	行政の取り組みが不十分である	12
3	生産者や事業者の意識が高くないと感じる	32
4	輸入食品の安全性が心配である	48
5	食の安全･安心に関する情報が不足している	25
6	消費者の意見が行政の施策に反映されていない	12
7	その他	3
	計	149



その他の内容 （3件）

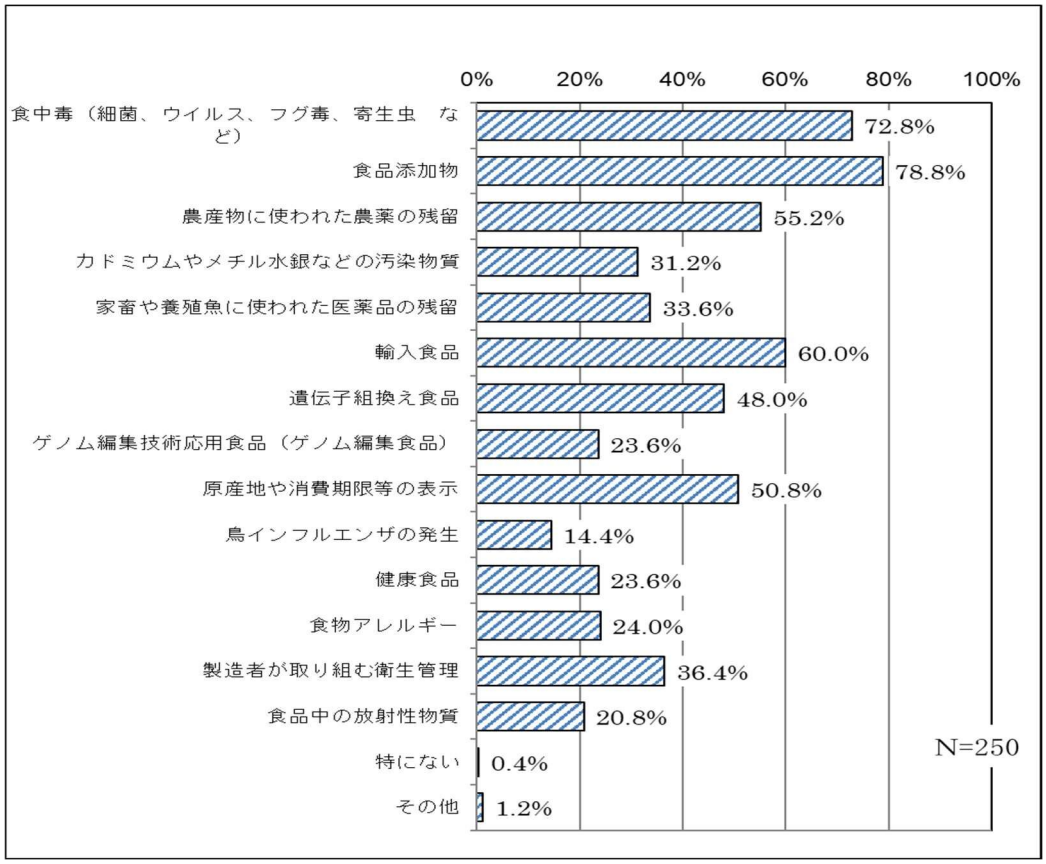
・先日孫がカンピロバクターと診断されました。外食で生に近い鳥のユッケを食べました。

・安心安全な食品を作るためには、費用がかかるので消費者もしっかり理解し、必要な金額を支払う必要がある。

・昨今様々な食に関するニュースを見聞きする中で、不安しかなくなってきました。とはいえ外食も利用しますが、特にデリバリー関連はほぼ利用しません。

問３ あなたが、食の安全について関心がある項目は何ですか。（複数選択可）

	問　３	回答数
1	食中毒（細菌、ウイルス、フグ毒、寄生虫　など）	182
2	食品添加物	197
3	農産物に使われた農薬の残留	138
4	カドミウムやメチル水銀などの汚染物質	78
5	家畜や養殖魚に使われた医薬品の残留	84
6	輸入食品	150
7	遺伝子組換え食品	120
8	ゲノム編集技術応用食品（ゲノム編集食品）	59
9	原産地や消費期限等の表示	127
10	鳥インフルエンザの発生	36
11	健康食品	59
12	食物アレルギー	60
13	製造者が取り組む衛生管理	91
14	食品中の放射性物質	52
15	特にない	1
16	その他	3
	計	1,437



その他の内容　（３件）

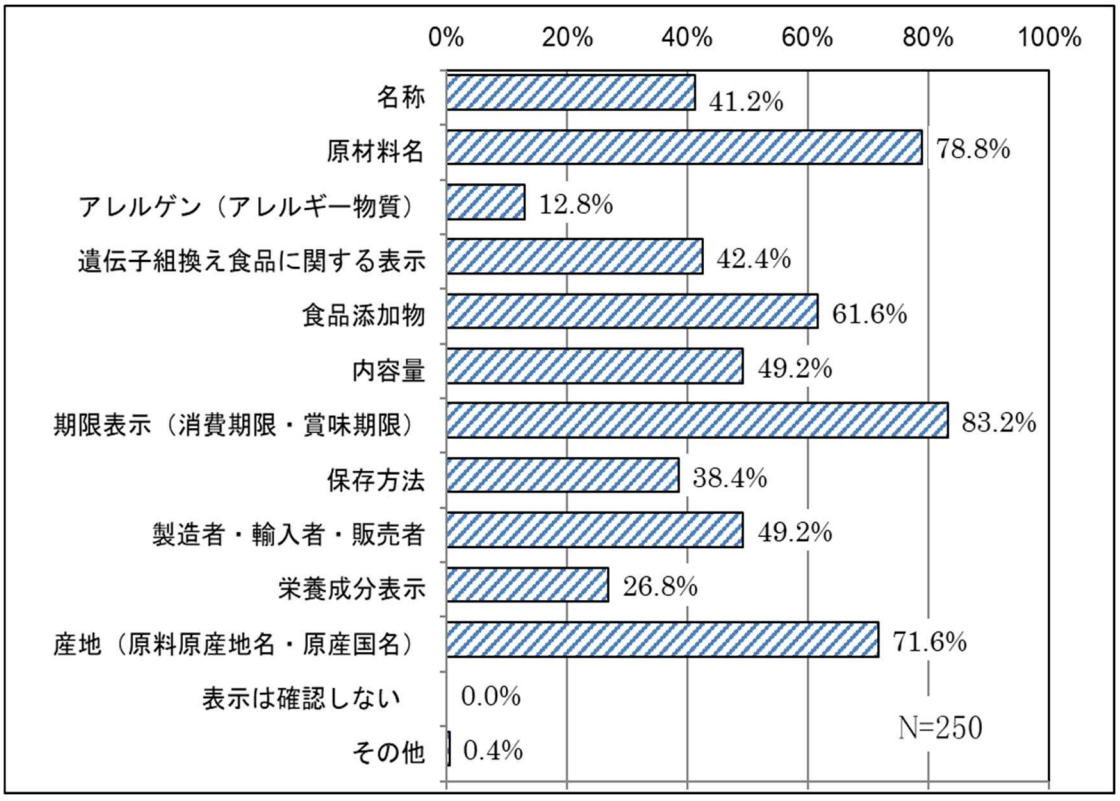
・魚に含まれる海洋マイクロプラスチック

・有機フッ素化合物（PFAS）

・店舗での商品の陳列棚に並べる際に食品が傷まないように陳列出来ているのか気になるときがあります。食材が乱雑に陳列されていたり、パッケージが傷んだものが陳列されているときがあるため。また、栄養成分表示が統一されていないのは残念に思います。

問４ あなたが、食品を選択する際に確認する表示内容はどんなことですか。
（複数選択可）

	問　４	回答数
1	名称	103
2	原材料名	197
3	アレルゲン（アレルギー物質）	32
4	遺伝子組換え食品に関する表示	106
5	食品添加物	154
6	内容量	123
7	期限表示（消費期限・賞味期限）	208
8	保存方法	96
9	製造者・輸入者・販売者	123
10	栄養成分表示	67
11	産地（原料原産地名・原産国名）	179
12	表示は確認しない	0
13	その他	1
	計	1,389

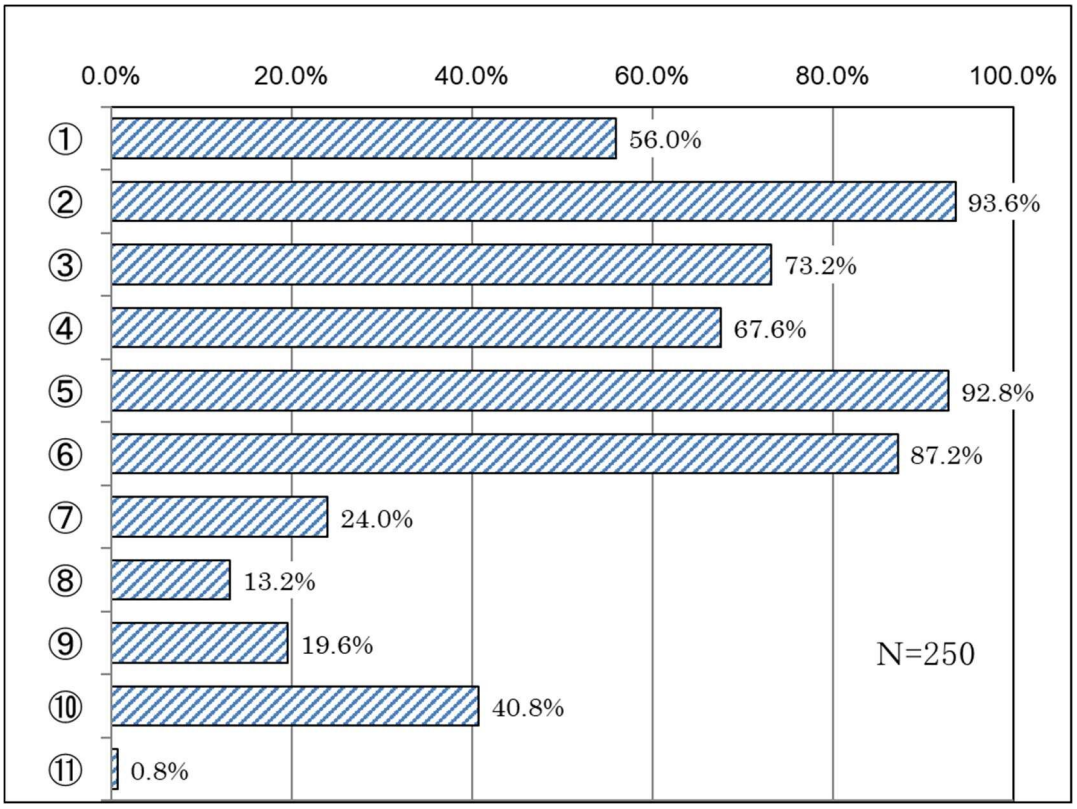


その他の内容 （1 件）

・各種、認証・承認マーク（JAS マーク HACCP マーク等）

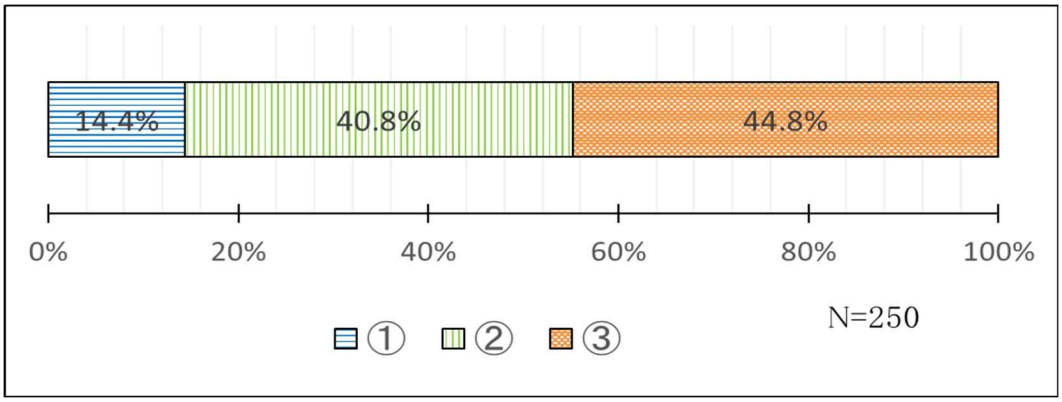
問５　食の安全について、あなたが知っていることは何ですか。（複数選択可）

	問　５	回答数
①	食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「つけない・増やさない・やっつける」	140
②	消費期限は安全に食べられる期限、賞味期限はおいしく食べられる期限を示すものである	234
③	生の鶏肉を中心部まで加熱することが、カンピロバクター食中毒を予防する上で大切である	183
④	生の魚介類にはアニサキスが寄生していることがあり、適切に冷凍することで食中毒を予防することができる	169
⑤	調理を行う前や食事の前などには手を洗う	232
⑥	多くの食中毒菌は熱に弱いので、加熱調理の際は中心部まで十分に加熱する	218
⑦	食品等事業者は、法令に基づきHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理に取り組むことになっている	60
⑧	食品添加物などの安全性に関する評価は、科学的根拠に基づいて公平・公正・中立の立場から学識経験者（内閣府食品安全委員会）が行っている	33
⑨	食品添加物などを使うことができる量（基準）は、食品安全委員会が行った評価結果をもとに、さらに安全に配慮して厚生労働省が設定している	49
⑩	食の安全の確保のためには、行政、生産者、製造者や販売者だけでなく消費者も、それぞれの役割を果たすことが重要である	102
⑪	特にない	1
計		1,421



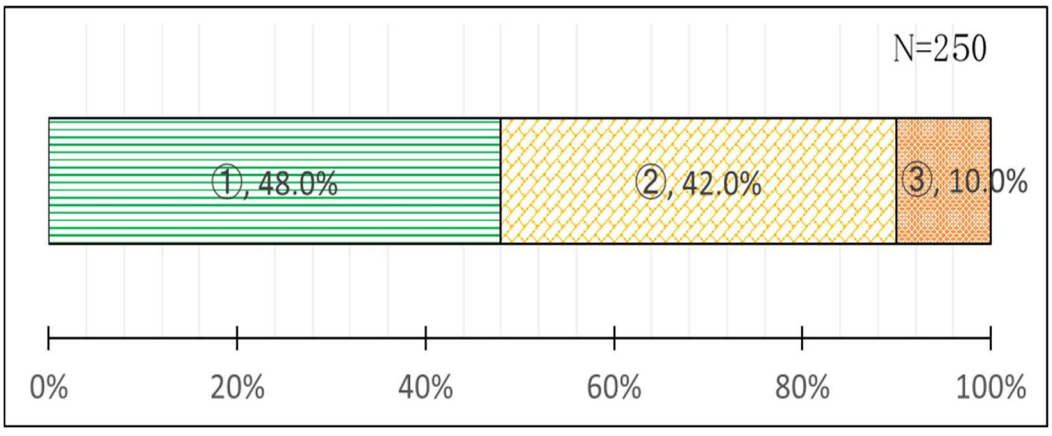
問６　あなたは、「HACCP（ハサップ）」という言葉やその内容について知っていますか。

	問　６	回答数
①	言葉も内容も知っている	36
②	言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない	102
③	言葉も内容も知らない	112
	計	250



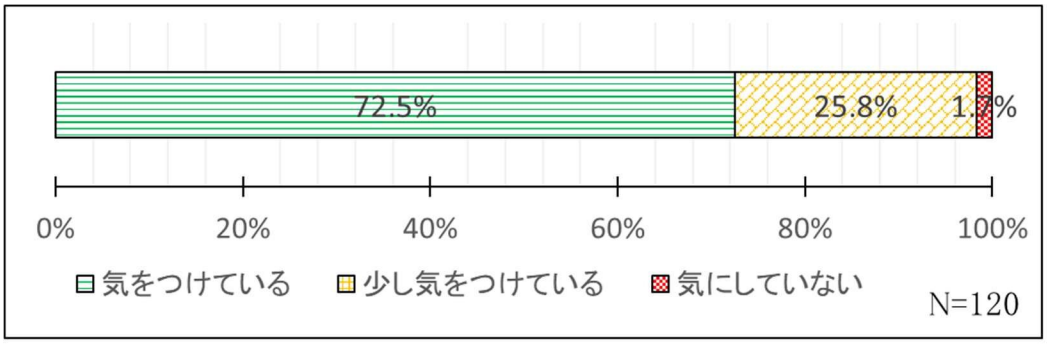
問７　あなたは、「カンピロバクター」について知っていますか。

	問　７	回答数
①	言葉も内容も知っている	120
②	言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない	105
③	聞いたこともなく、知らない	25
	計	250



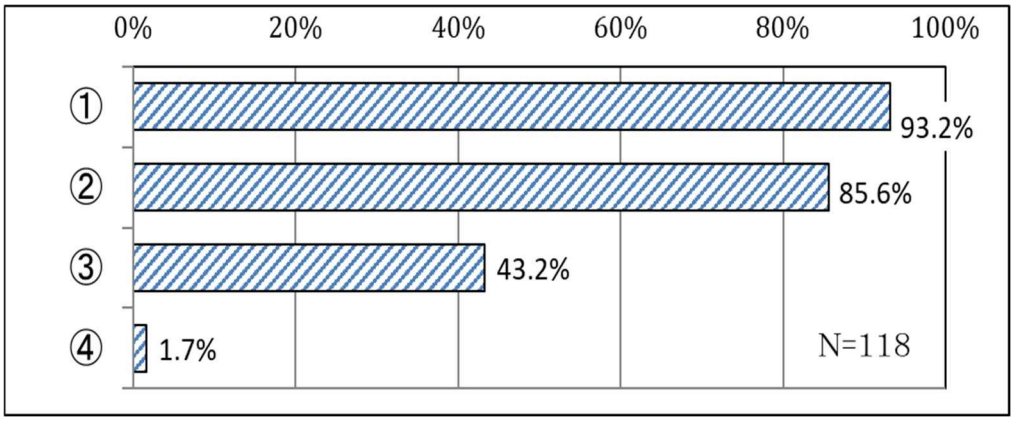
問８　あなたは、カンピロバクター食中毒について気をつけていますか。

	問　８	回答数
1	気をつけている	87
2	少し気をつけている	31
3	気にしていない	2
	計	120



問９　あなたが、カンピロバクター食中毒について気をつけていることは何ですか。
（複数選択可）　　＜問８で１、２と回答した人（118 名）のみ＞

	問　９	回答数
①	生または加熱不十分な鶏肉は新鮮だとしても食べないように気をつけている	110
②	鶏肉を扱った調理器具や手などはよく洗う	101
③	低温調理（通常の加熱調理（煮る・焼く・茹でる）よりも低い温度で加熱する調理方法）をする際は、加熱温度や時間が適切に管理できる正しいレシピに従い自己流アレンジはしない	51
④	その他	2
	計	264



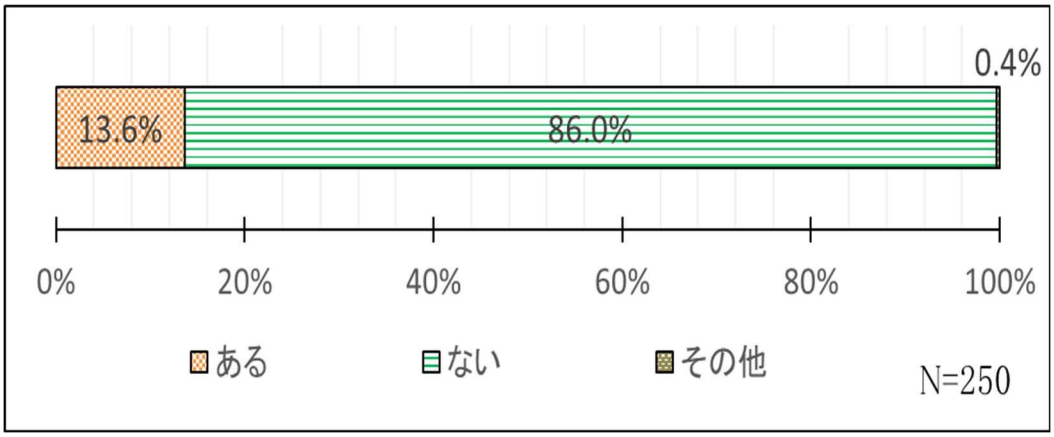
その他の内容　（2件）

・鶏卵を洗う

・肉類は 10 年以上食してないです。

問 10　外食や中食などにおいて食物アレルギー情報が十分に得られないなど、困った経験はありますか。

	問　10	回答数
1	ある	34
2	ない	215
3	その他	1
	計	250



その他の内容　（1件）

・外食をあまりしない

問 11「食の安全・安心」について意見がございましたら、ご自由にお書きください。

感想、意見等　　１３２件

（主な意見）

・世界と日本の食品添加物の基準の違いなどの正しい情報が知りたい。

・食物アレルギー表示について、法事や会食などのコース料理や会席などのときは特に、各々の料理に使われているものかはっきりしないので、不自由を感じることがある。

・食の安全に関して、その時期にふさわしい情報や豆知識（例えばこの時期であれば「食中毒を予防するための方法」）を、地方公共団体や消費生活センターなどが、市民に届くように、「広報なごや」等で積極的に発信して欲しい。

・低温調理が流行っていましたが、正しく行わないと食中毒などの原因になることなど、学生の時からさらには出産育児中の親に対しても食の安全を教育する機会があるとよいと思う。