

令和 5 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 5 年 7 月

報告者数：240 名（意見モニター委嘱者 260 名）

報告率：92.3 %

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 240 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」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。

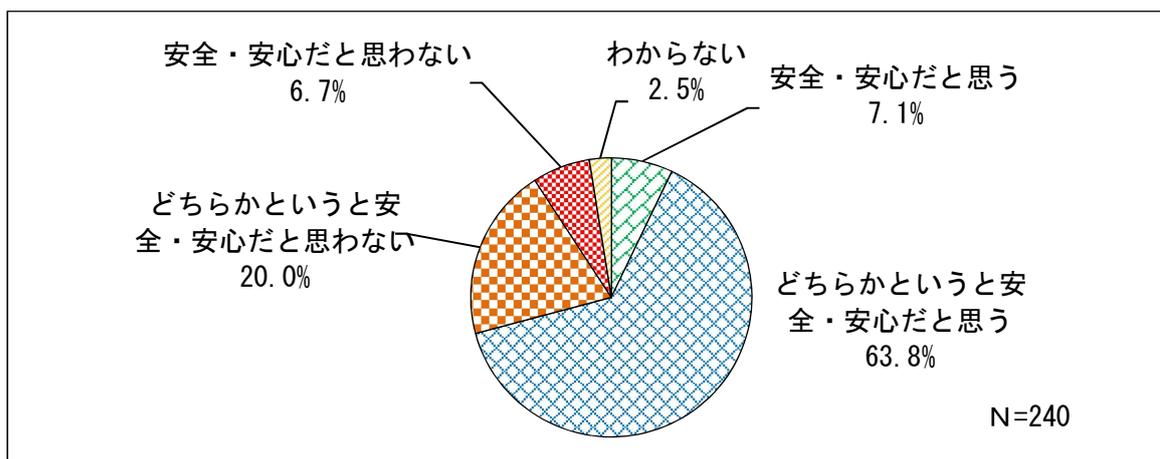
問 9 あなたが、カンピロバクター食中毒について気をつけていることは何ですか。

問 10 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 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。

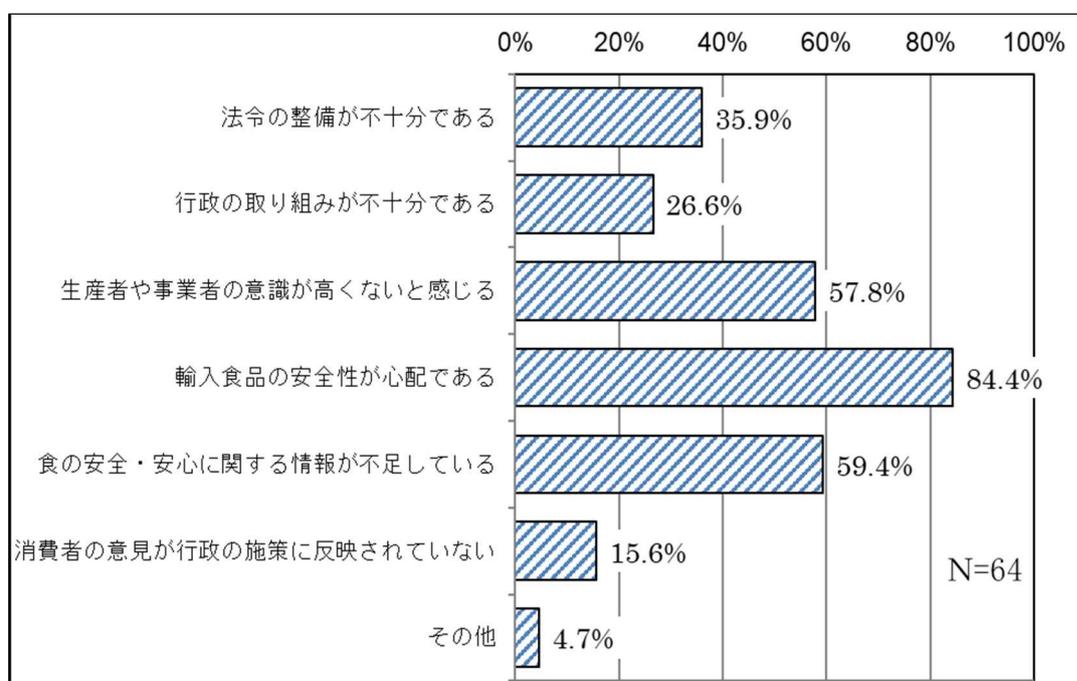
問 1 あなたは、現在流通している食品や飲食店で提供される食品は、安全・安心だと思いますか。

問 1		回答数
1	安全・安心だと思う	17
2	どちらかという安全・安心だと思う	153
3	どちらかという安全・安心だと思わない	48
4	安全・安心だと思わない	16
5	わからない	6
計		240



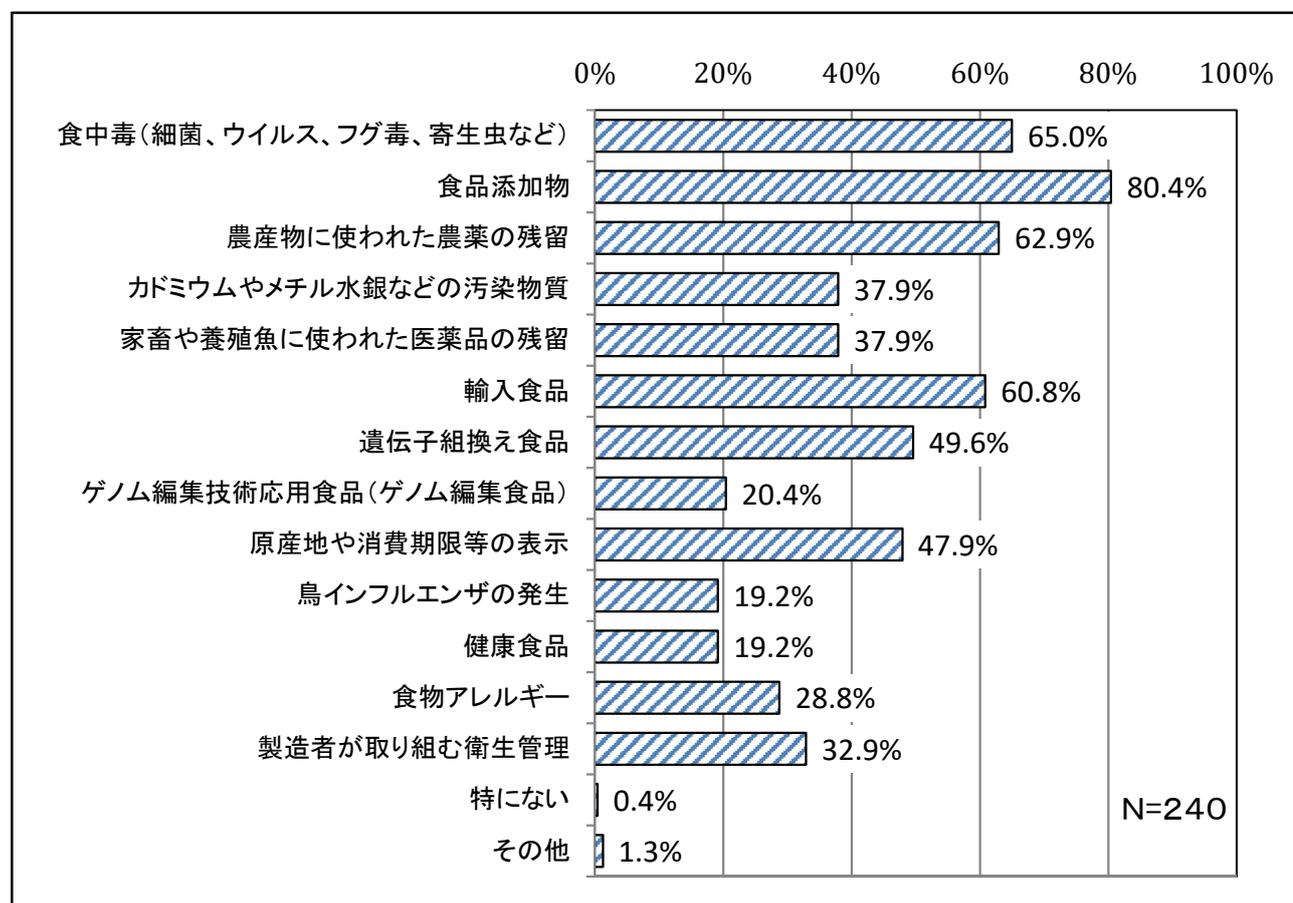
問2 あなたが、食品が安全・安心だと思わない理由は何ですか。(複数選択可)
 < 問1で3又は4と回答した人のみ > : 64名

問 2		回答数
1	法令の整備が不十分である	23
2	行政の取り組みが不十分である	17
3	生産者や事業者の意識が高くないと感じる	37
4	輸入食品の安全性が心配である	54
5	食の安全・安心に関する情報が不足している	38
6	消費者の意見が行政の施策に反映されていない	10
7	その他	3



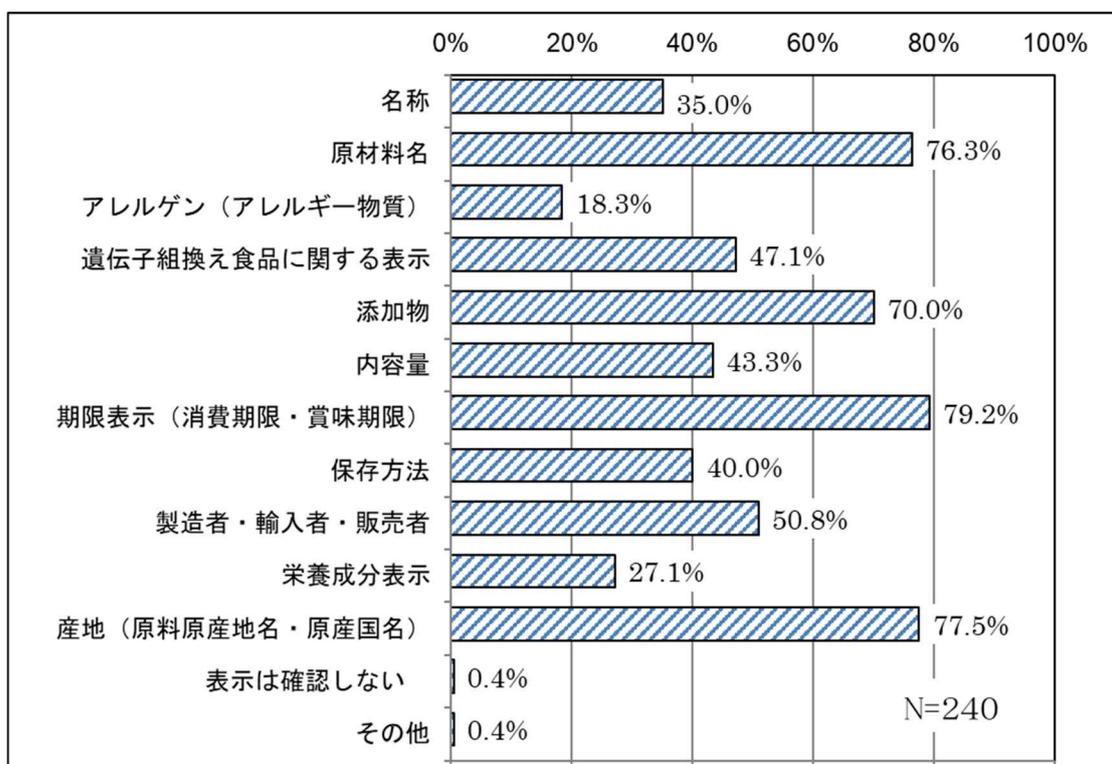
問3 あなたが、食の安全について関心がある項目は何ですか。(複数選択可)

問 3		回答数
1	食中毒(細菌、ウイルス、フグ毒、寄生虫 など)	156
2	食品添加物	193
3	農産物に使われた農薬の残留	151
4	カドミウムやメチル水銀などの汚染物質	91
5	家畜や養殖魚に使われた医薬品の残留	91
6	輸入食品	146
7	遺伝子組換え食品	119
8	ゲノム編集技術応用食品(ゲノム編集食品)	49
9	原産地や消費期限等の表示	115
10	鳥インフルエンザの発生	46
11	健康食品	46
12	食物アレルギー	69
13	製造者が取り組む衛生管理	79
14	特にない	1
15	その他	3



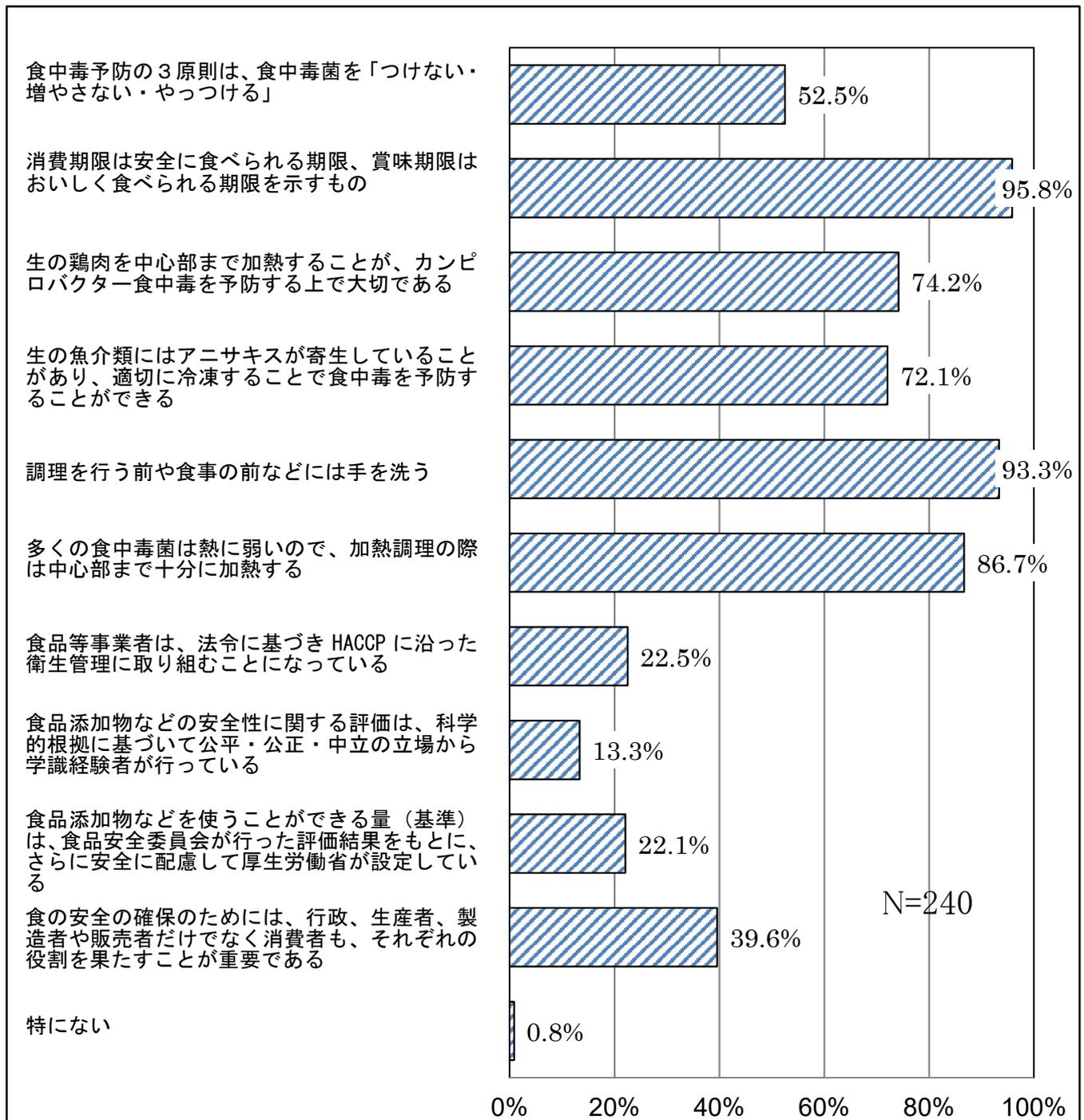
問 4 あなたが、食品を選択する際に確認する表示内容はどんなことですか。
 (複数選択可)

問 4		回答数
1	名称	84
2	原材料名	183
3	アレルゲン (アレルギー物質)	44
4	遺伝子組換え食品に関する表示	113
5	添加物	168
6	内容量	104
7	期限表示 (消費期限・賞味期限)	190
8	保存方法	96
9	製造者・輸入者・販売者	122
10	栄養成分表示	65
11	産地 (原料原産地名・原産国名)	186
12	表示は確認しない	1
13	その他	1



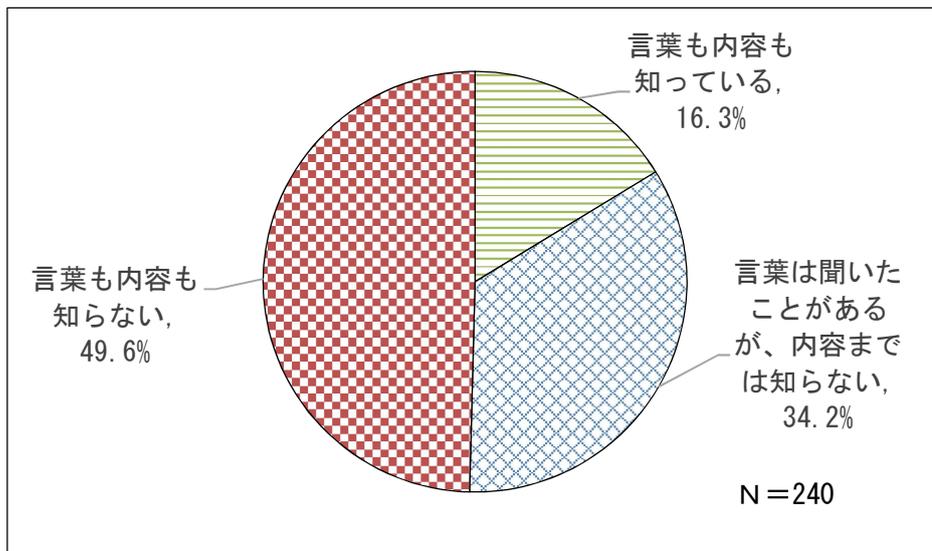
問5 食の安全について、あなたが知っていることは何ですか。(複数選択可)

	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」	126
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	230
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	178
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	173
5	調理を行う前や食事の前などには手を洗う	224
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	208
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	54
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	32
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	53
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	95
11	特になし	2



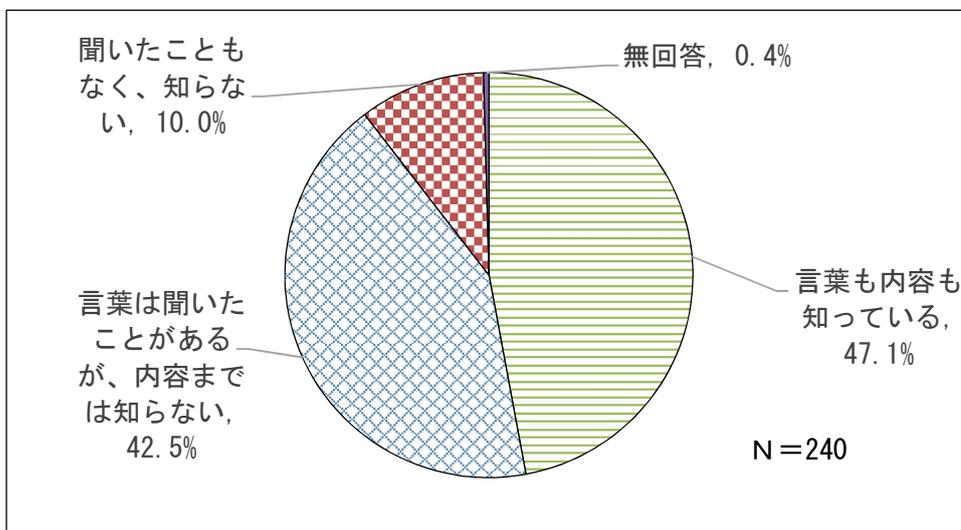
問6 あなたは、「HACCP（ハサップ）」という言葉やその内容について知っていますか。

問 6		回答数
1	言葉も内容も知っている	39
2	言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない	82
3	言葉も内容も知らない	119
計		240



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。

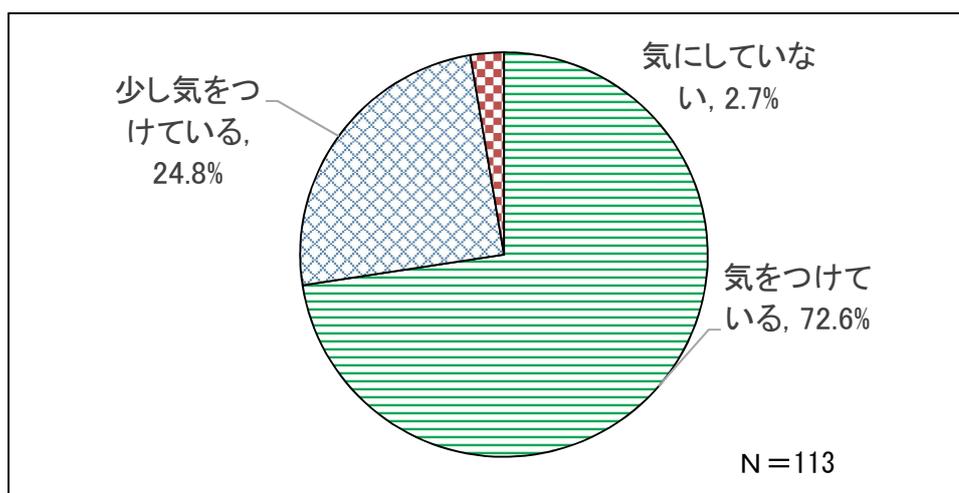
問 7		回答数
1	言葉も内容も知っている	113
2	言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない	102
3	聞いたこともなく、知らない	24
4	無回答	1
計		240



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7で1と回答した人のみ〉：113名

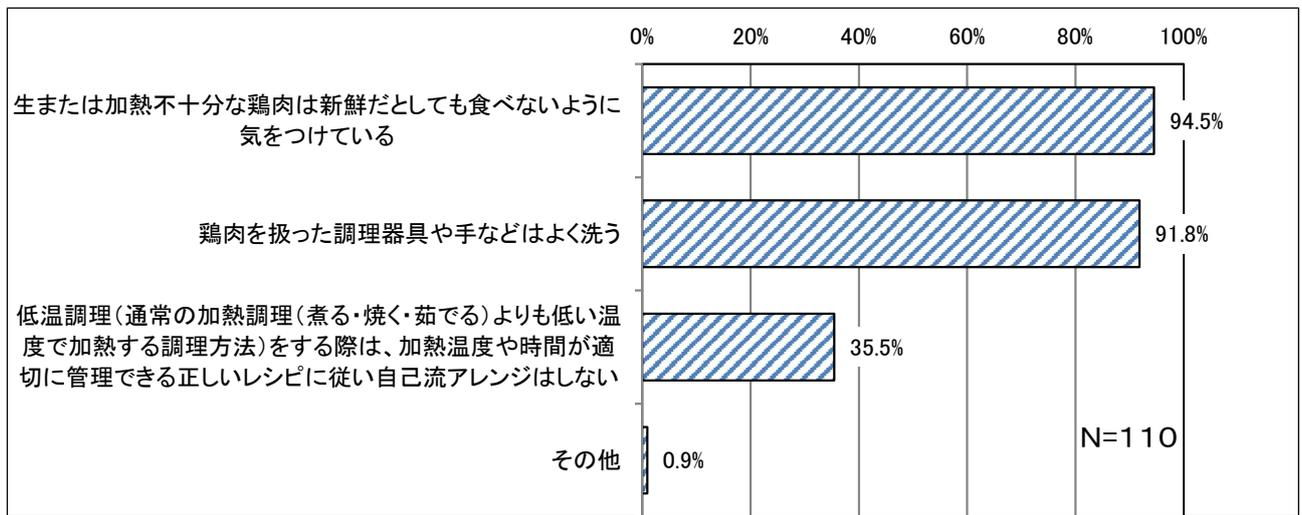
問 6		回答数
1	気をつけている	82
2	少し気をつけている	28
3	気にしていない	3
計		113



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。

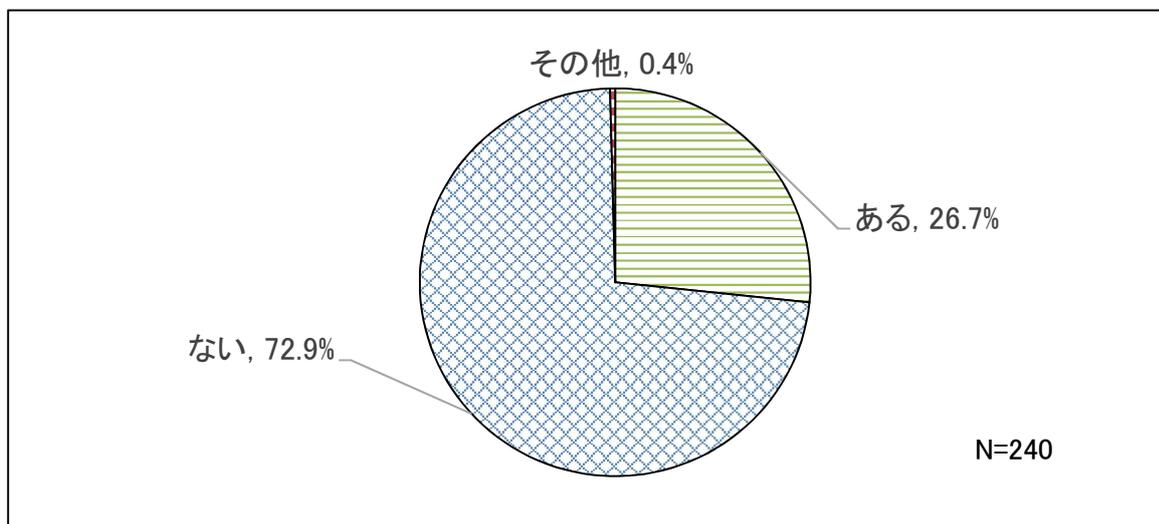
(複数選択可) 〈問8で1又は2と回答した人のみ〉：110名

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	104
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	39
④	その他	1



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	64
2	ない	175
3	その他	1
	計	240



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、疑問等 132 件

内 容	回答数
表示に関すること	18
食品添加物・農薬に関すること	22
食品の安全性に関すること	2
食中毒防止に関すること	4
販売方法・衛生管理に関すること	5
情報の提供・取得に関すること	17
監視指導・行政対応に関すること	3
輸入食品に関すること	4
放射能汚染に関すること	1
その他	56
計	132

(主な感想・意見・疑問等)

- 食物アレルギーについて、正しい知識を周知して欲しい。
- 屋台で購入したものには、表示が一切ないが、食中毒等の健康被害があった場合、どのような対応がされるのか。表示がないと、販売者の特定は困難のため、衛生指導等はされないままになるのか。
- 輸入食品の安全管理について知りたい。