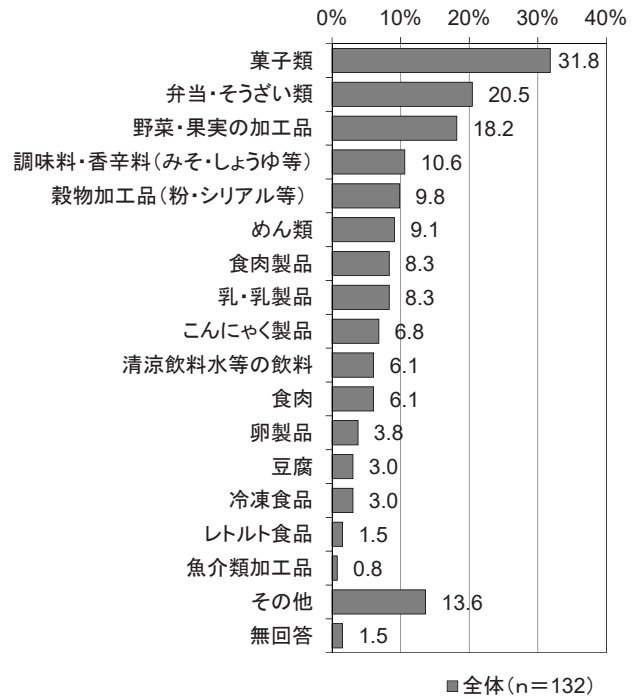


第5 第二次産業事業者に対する意識調査

1 回答者属性

(1) 製造・加工している食品

性別	回答数	%
菓子類	42	31.8
弁当・そうざい類	27	20.5
野菜・果実の加工品	24	18.2
調味料・香辛料(みそ・しょうゆ等)	14	10.6
穀物加工品(粉・シリアル等)	13	9.8
めん類	12	9.1
食肉製品	11	8.3
乳・乳製品	11	8.3
こんにゃく製品	9	6.8
清涼飲料水等の飲料	8	6.1
食肉	8	6.1
卵製品	5	3.8
豆腐	4	3.0
冷凍食品	4	3.0
レトルト食品	2	1.5
魚介類加工品	1	0.8
その他	18	13.6
無回答	2	1.5
有効回答数	132	-



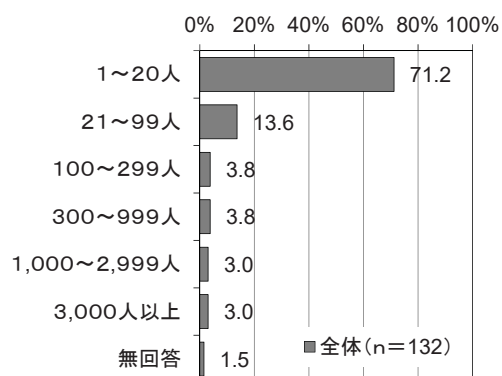
【職業 その他の内訳】

職業	件数	職業	件数	職業	件数
清酒	2	めんつゆ・おでんつゆ	1	粉末飲料	1
きのこ類の製造・加工	1	香料	1	あん類	1
キムチ	1	漬物	1	赤飯	1
バジルペースト	1	納豆	1	米飯	1
パン・米飯・学校給食	1	農産物	1		
パン類	1	梅干し	1		

(2) 従業員数

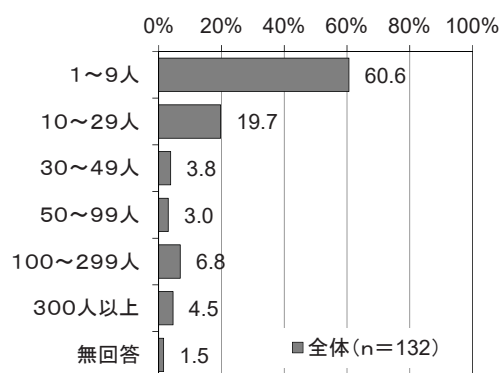
①他事業所を含めた全体

年代	回答数	%
1～20人	94	71.2
21～99人	18	13.6
100～299人	5	3.8
300～999人	5	3.8
1,000～2,999人	4	3.0
3,000人以上	4	3.0
無回答	2	1.5
有効回答数	132	100.0

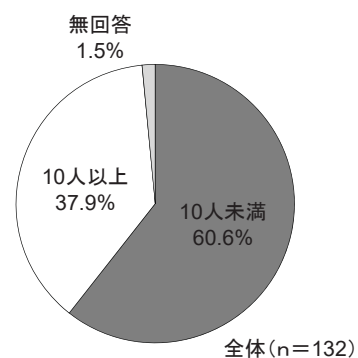


②回答事業所のみ

年代	回答数	%
1～9人	80	60.6
10～29人	26	19.7
30～49人	5	3.8
50～99人	4	3.0
100～299人	9	6.8
300人以上	6	4.5
無回答	2	1.5
有効回答数	132	100.0



年代	回答数	%
10人未満	80	60.6
10人以上※	50	37.9
無回答	2	1.5
有効回答数	132	100.0



※「10～29人」「30～49人」「50～99人」「100～299人」「300人以上」の合計値

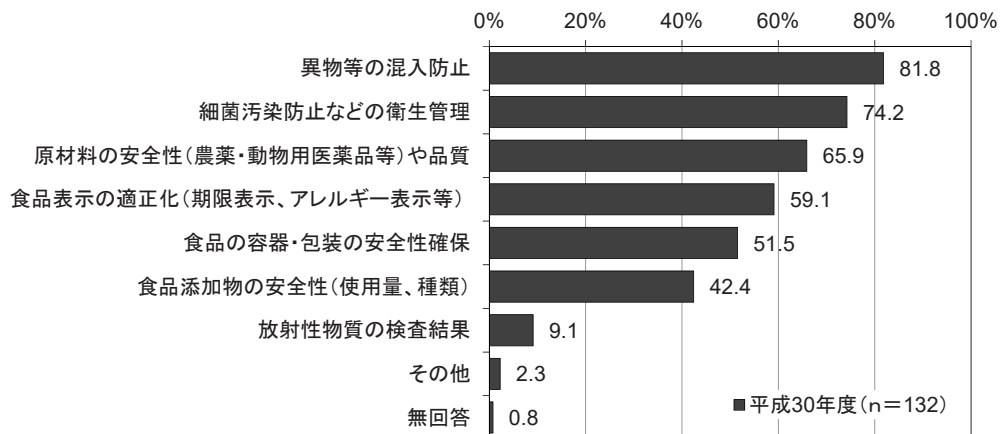
2 アンケート集計結果

2-1 製造食品の安全性の確保について

問1 製造食品の安全性確保のために、何を重視していますか。(すべて選択)

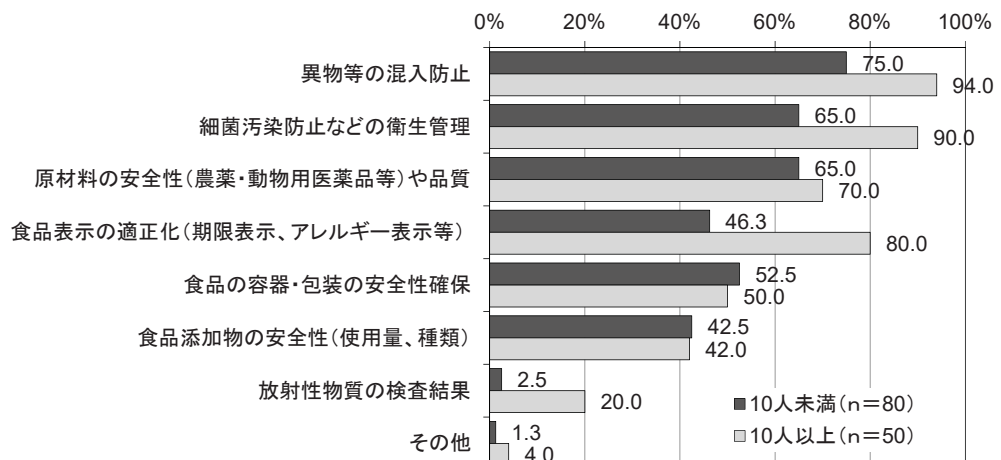
「製造食品の安全性確保のために重視していること」について、「異物等の混入防止」とした事業者の割合が81.8%で最も高く、次いで「細菌汚染防止などの衛生管理」が74.2%、「原材料の安全性（農薬・動物用医薬品等）や品質」が65.9%となっている。

図 2-1-1 製造食品の安全性確保のために重視していること（二次産業：すべて選択）



従業員規模別では、「食品の容器・包装の安全性確保」、「食品添加物の安全性（使用量、種類）」の2項目を除くすべての項目において「10人未満」より「10人以上」が高くなっている。特に「食品表示の適正化（期限表示、アレルギー表示等）」は、「10人未満」が46.3%、「10人以上」が80.0%で、大きな差が見られる。

図 2-1-2 生産物の安全性確保のために重視していること（二次産業 従業員規模別：すべて選択）



【その他の主な内容】

・従業員の衛生管理

・食品安全に関する従業員のトレーニング

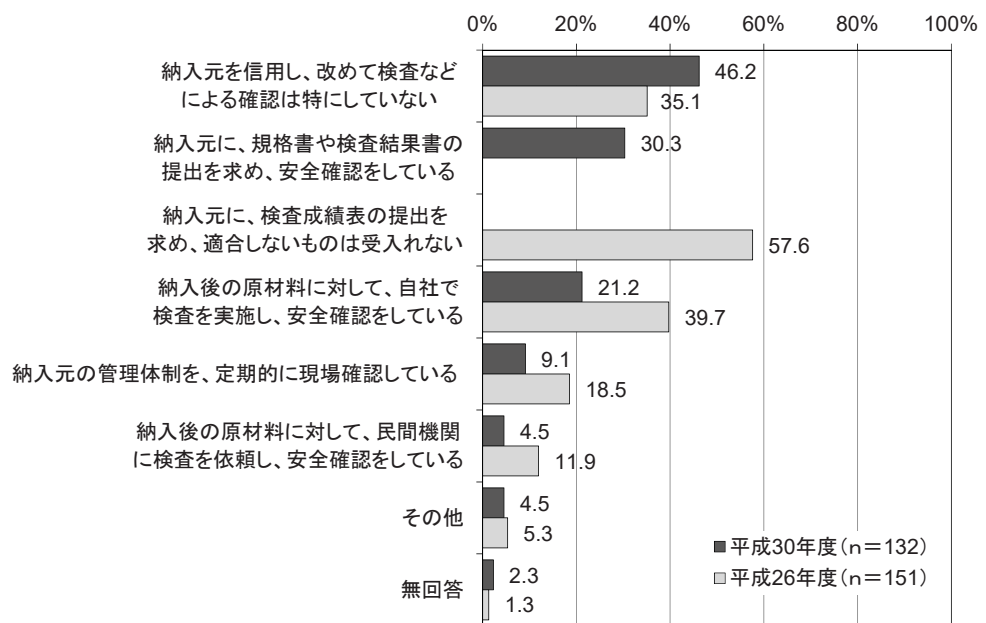
・鮮度

問2 納入された原材料の安全性を、どのように確認していますか。(すべて選択)

「納入された原材料の安全性確認」について、「納入元を信用し、改めて検査などによる確認は特にしていない」とした事業者の割合が 46.2%で最も高く、次いで「納入元に、規格書や検査結果書の提出を求め、安全確認をしている」が 30.3%、「納入後の原材料に対して、自社で検査を実施し、安全確認をしている」が 21.2%となっている。

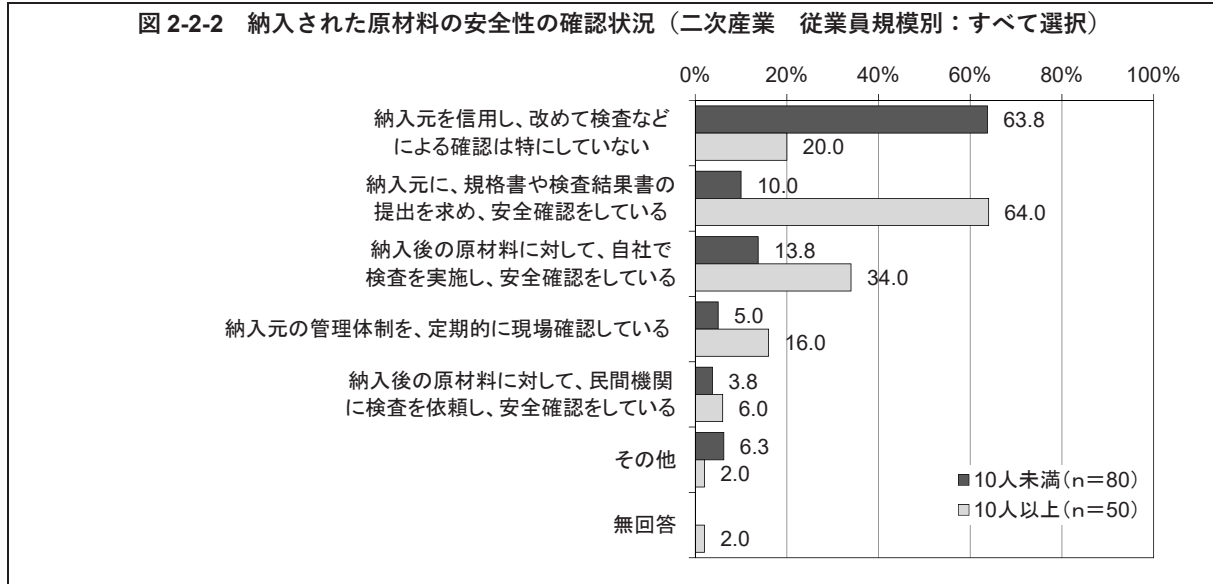
前回と共通する選択肢を比較すると、「納入元を信用し、改めて検査などにより確認をしていない」は前回の 35.1%から 11.1 ポイント高く、「納入後の原材料に対して、自社で検査を実施し、安全確認をしている」は 39.7%から 18.5 ポイント低くなっている。

図 2-2-1 納入された原材料の安全性の確認状況 (二次産業：すべて選択)



※「納入元に、規格書や検査結果書の提出を求め、安全確認をしている」は平成 30 年度、「納入元に、検査成績表の提出を求め、適合しないものは受け入れない」は平成 26 年度のみ設定

従業員規模別では、「納入元に、規格書や検査結果書の提出を求め、安全確認をしている」事業者の割合は「10人未満」が10.0%、「10人以上」は64.0%と高くなっている。また、「納入元を信用し、改めて検査などによる確認は特にしていない」は「10人未満」が63.8%、「10人以上」は20.0%で、43.8ポイント低くなっており、原材料の確認状況は、従業員規模による大きな差が見られる。



【その他の主な内容】

・自力生産

・自家産無農業 100%

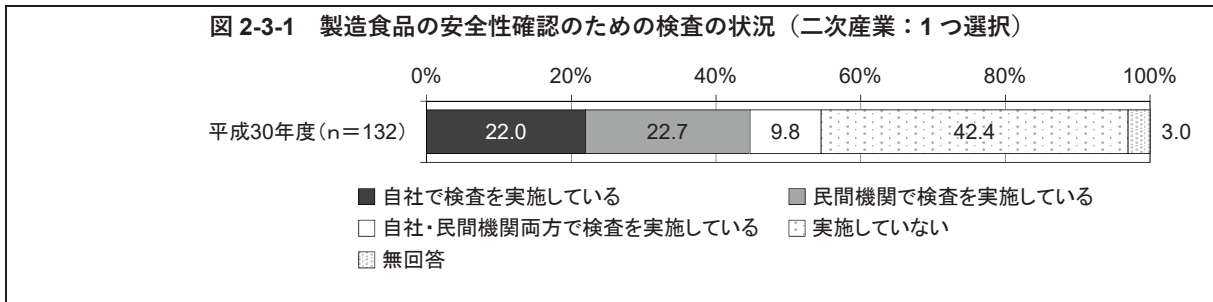
・自家製生産品使用

・自家原材料

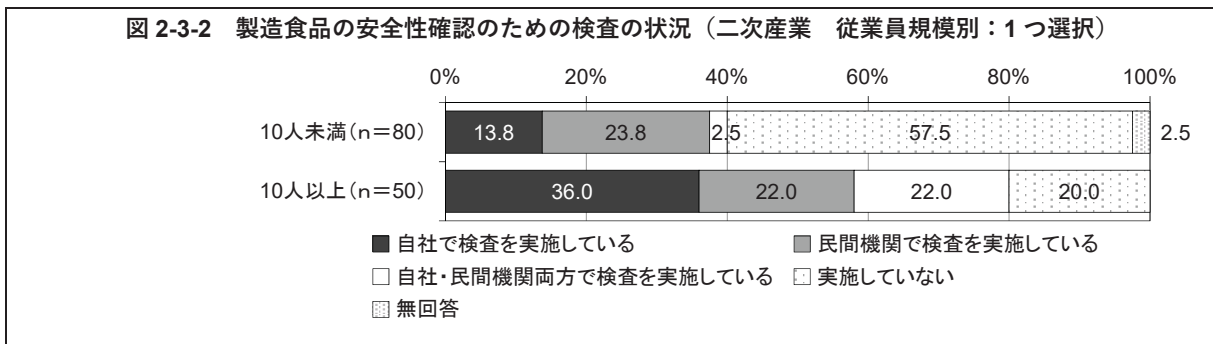
・自給自足

問3 製造食品の安全性確認のための検査を、どのように行っていますか。(1つ選択)

「製造食品の安全性確認のための検査」について、「実施していない」とした事業者の割合が42.4%で最も高く、次いで「民間機関で検査を実施している」が22.7%、「自社で検査を実施している」が22.0%となっている。「自社で検査を実施している」、「民間機関で検査を実施している」と「自社・民間機関両方で検査を実施している」の9.8%の3項目を合わせた『自主検査の実施率』は54.5%となっている。

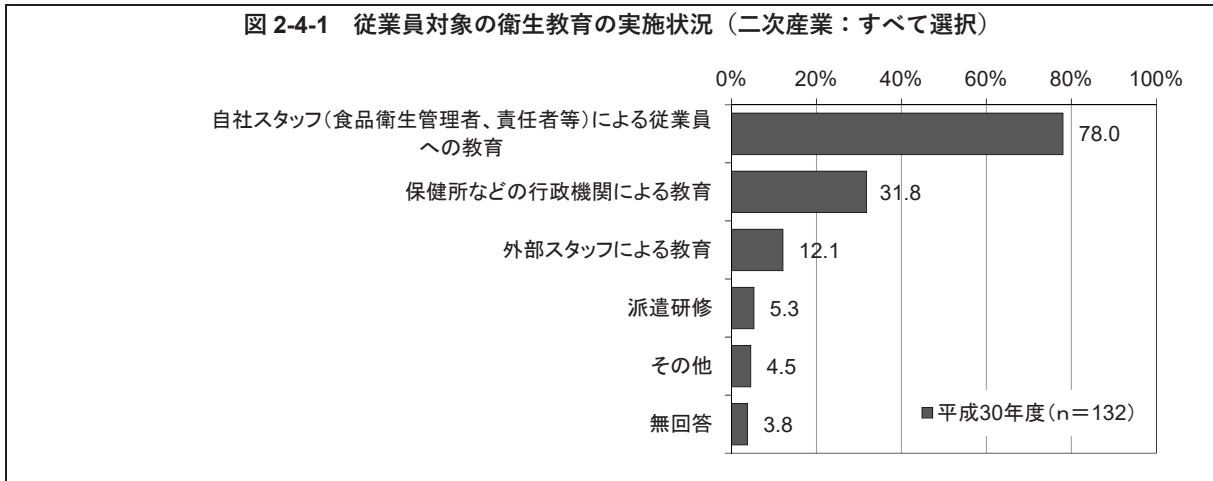


従業員規模別では、「10人未満」は「実施していない」とした事業者の割合が57.5%、「10人以上」は「自社で検査を実施している」が36.0%となっている。また、『自主検査の実施率』は、「10人未満」が40.1%、「10人以上」が80.0%で、大きな差が見られる。



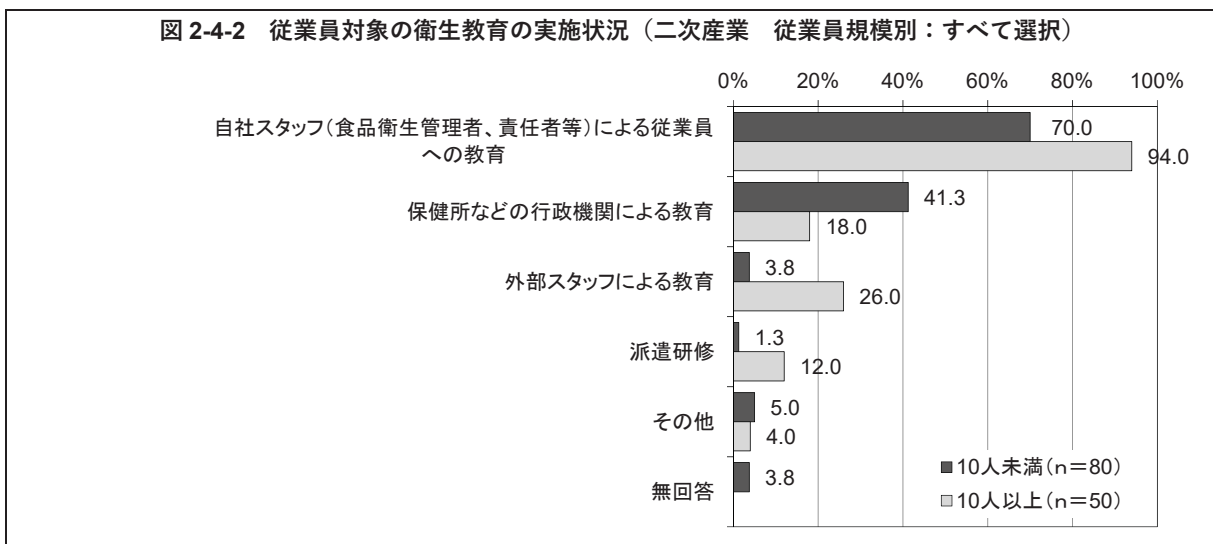
問4 従業員にどのような衛生教育を実施していますか。(すべて選択)

「従業員対象に実施している衛生教育」について、「自社スタッフ（食品衛生管理者、責任者等）による従業員への教育」とした事業者の割合が78.0%で特に高く、次いで「保健所などの行政機関による教育」が31.8%となっている。



従業員規模別では、いずれの規模も「自社スタッフ（食品衛生管理者、責任者等）による従業員への教育」とした事業者の割合が最も高く、「10人未満」が70.0%、「10人以上」が94.0%となっている。また、「外部スタッフによる教育」も「10人未満」が3.8%、「10人以上」が26.0%で、「10人以上」の割合が高くなっている。

一方、「保健所などの行政機関による教育」は「10人未満」が41.3%、「10人以上」が18.0%で、「10人未満」の割合が高くなっている。



【その他の主な内容】

- ・本人だけ、従業員はいない (2件)
- ・外部講習への参加

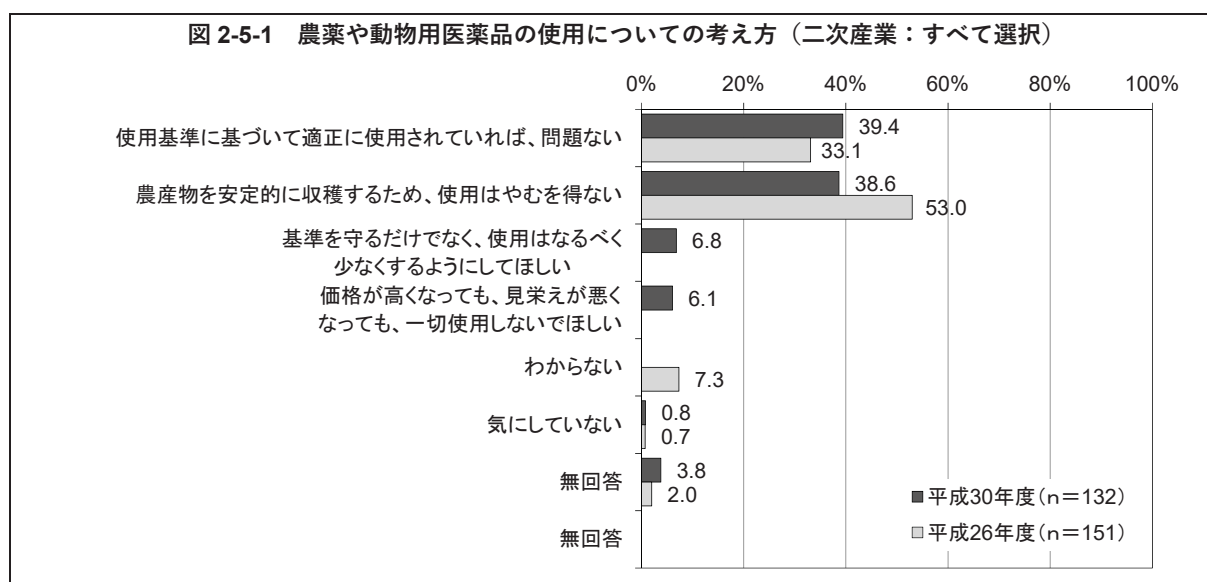
- ・自主管理。従業員1名
- ・外部セミナーへの参加

2-2 農薬・動物用医薬品について

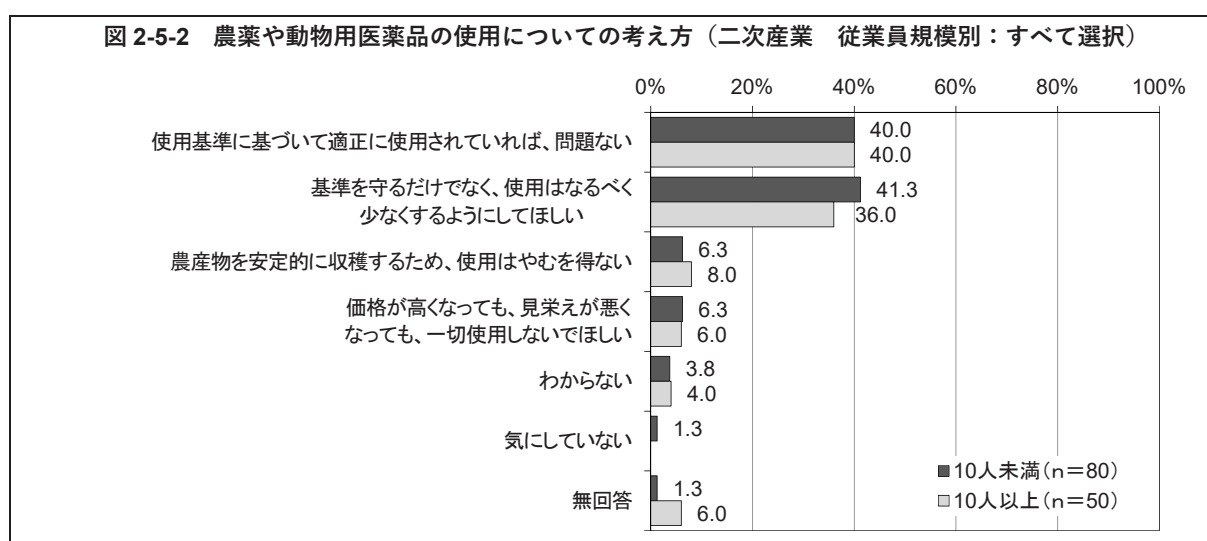
問5 原材料における農薬や動物用医薬品（抗生物質等）の使用について、どのように考えていますか。（1つ選択）

「原材料における農薬や動物用医薬品（抗生物質等）の使用」について、「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」とした事業者の割合が39.4%で最も高く、次いで「基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするようにしてほしい」が38.6%で同程度に高くなっている。

前回と共通の選択肢を比較すると、「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」とした事業者の割合は前回の33.1%から6.3ポイント高く、「基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするようにしてほしい」は53.0%から14.4ポイント低くなっている。



従業員規模別では、概ね同様の傾向となっている。

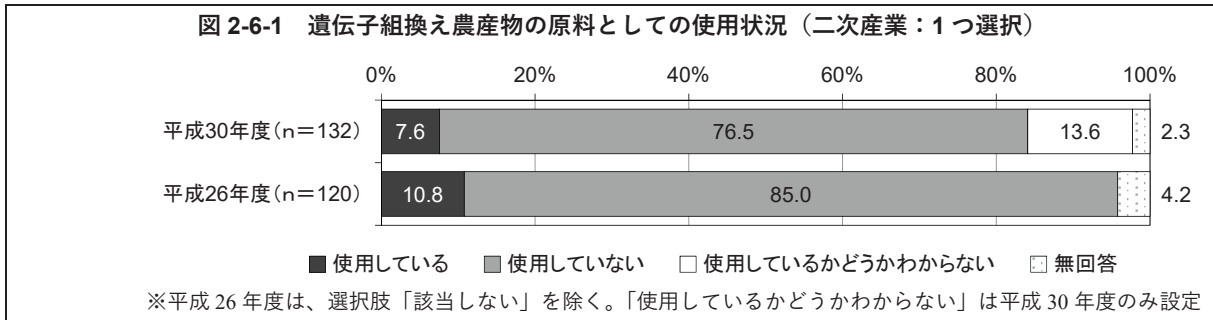


2-3 遺伝子組換え食品について

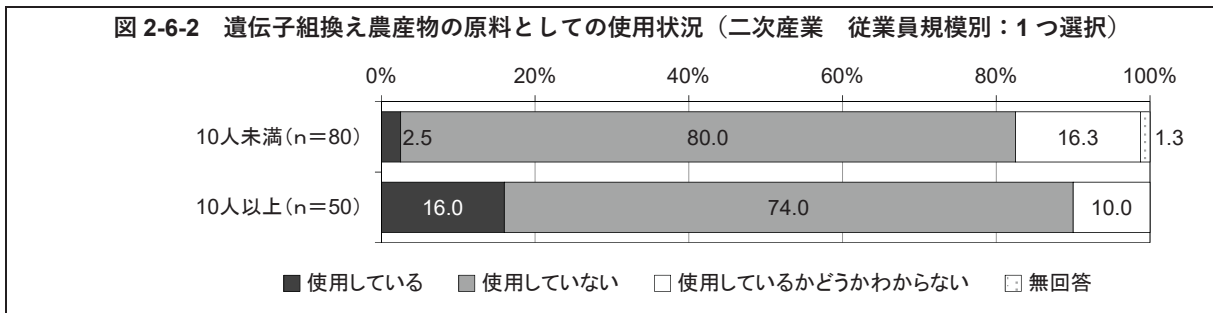
問6 遺伝子組換え農産物を原材料として使用していますか。(1つ選択)

「遺伝子組換え農産物の原料としての使用」について、「使用していない」とした事業者の割合が76.5%で最も高く、次いで「使用しているかどうか分からない」が13.6%、「使用している」が7.6%となっている。

前回と比較すると、概ね同様の傾向となっている。



従業員規模別では、遺伝子組換え食品を「使用している」とした事業者の割合は、「10人未満」が2.5%、「10人以上」が16.0%となっている。

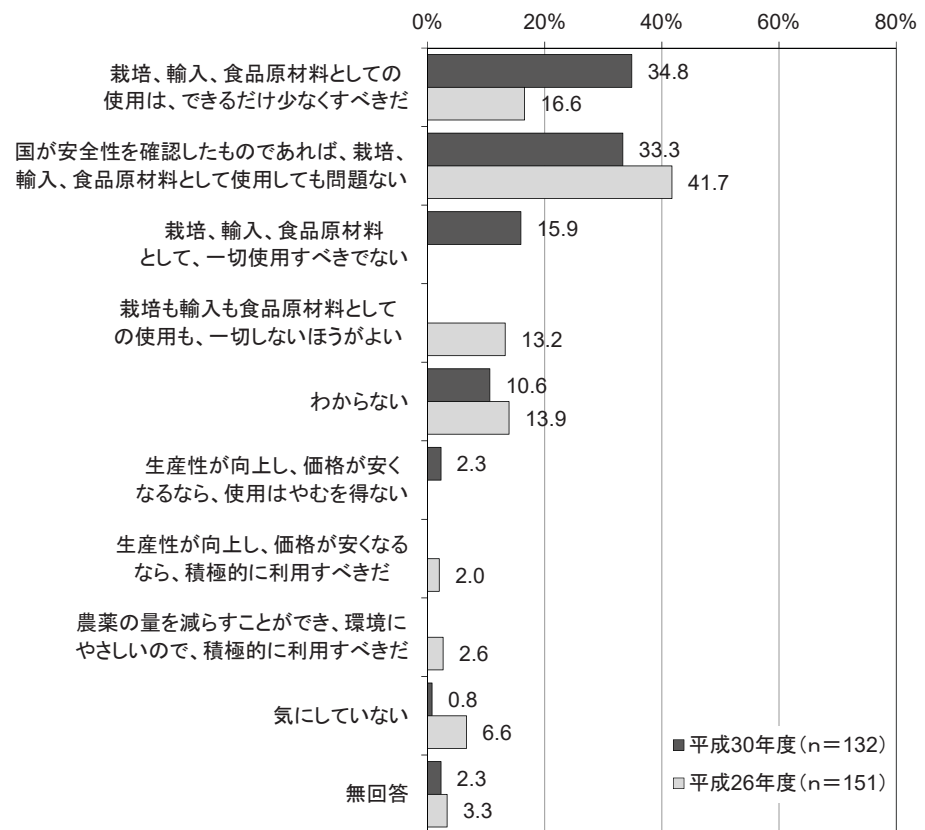


問7 遺伝子組換え食品の安全性について、どのように考えていますか。(1つ選択)

「遺伝子組換え食品の安全性」について、「栽培、輸入、食品原材料としての使用は、できるだけ少なくすべきだ」とした事業者の割合が34.8%で最も高く、次いで「国が安全性を確認したものであれば、栽培、輸入、食品原材料として使用しても問題ない」が33.3%となっている。

前回と共通する選択肢を比較すると、「栽培、輸入、食品原材料としての使用は、できるだけ少なくすべきだ」とした事業者の割合は前回の16.6%から18.2ポイント高く、「国が安全性を確認したものであれば、栽培、輸入、食品原材料として使用しても問題ない」は41.7%から8.4ポイント低くなっている。

図2-7 遺伝子組換え食品の安全性についての考え方 (二次産業：1つ選択)

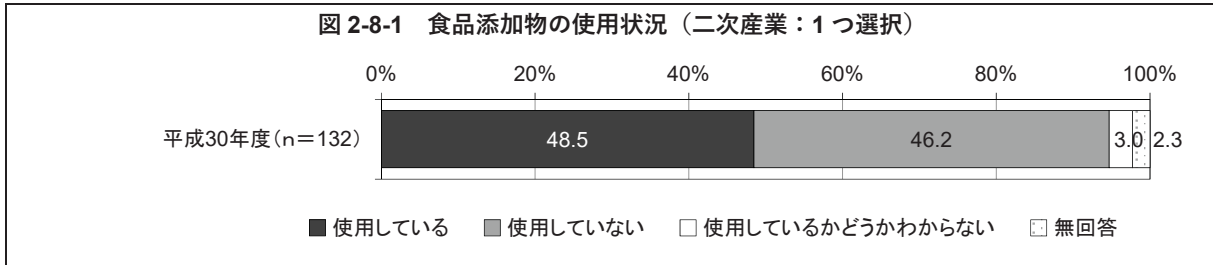


※「栽培、輸入、食品原材料として、一切使用すべきでない」「生産性が向上し、価格が安くなるなら、使用はやむを得ない」は平成30年度、「栽培も輸入も食品原材料としての使用も、一切しないほうがよい」「生産性が向上し、価格が安くなるなら積極的に利用すべきだ」「農薬の量を減らすことができ、環境にやさしいので、積極的に利用すべきだ」は平成26年度のみ設定

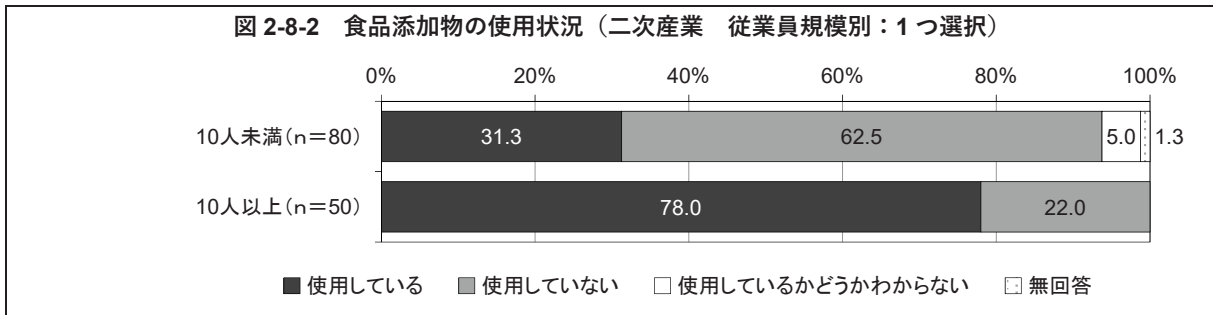
2-4 食品添加物の使用について

問8 食品添加物を使用していますか。(1つ選択)

「食品添加物の使用」について、「使用している」とした事業者の割合が48.5%、「使用していない」が46.2%で、同程度となっている。



従業員規模別では、食品添加物を「使用している」とした事業者の割合は、「10人未満」が31.3%、「10人以上」は78.0%で、大きな差が見られる。

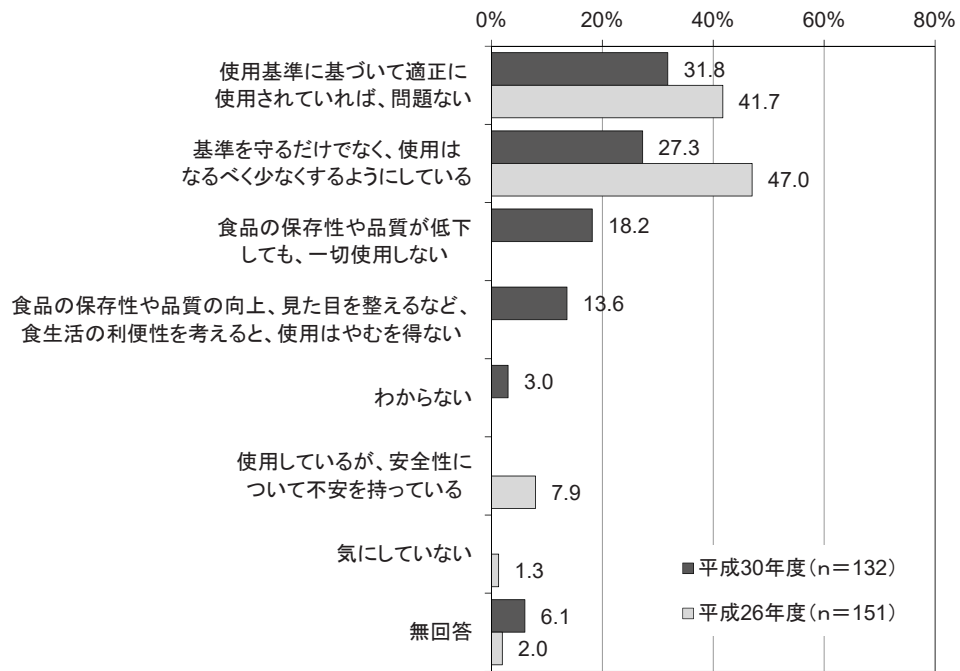


問9 食品添加物の使用に際して、どのように考えていますか。(1つ選択)

「食品添加物の使用」について、「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」とした事業者の割合が31.8%で最も高く、次いで「基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするようにしている」が27.3%となっている。

前回と共通する選択肢を比較すると、「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」とした事業者の割合は前回の41.7%から9.9ポイント低く、「基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくしている」も47.0%から19.7ポイント低くなっている。

図2-9 食品添加物の使用についての考え方（二次産業：1つ選択）



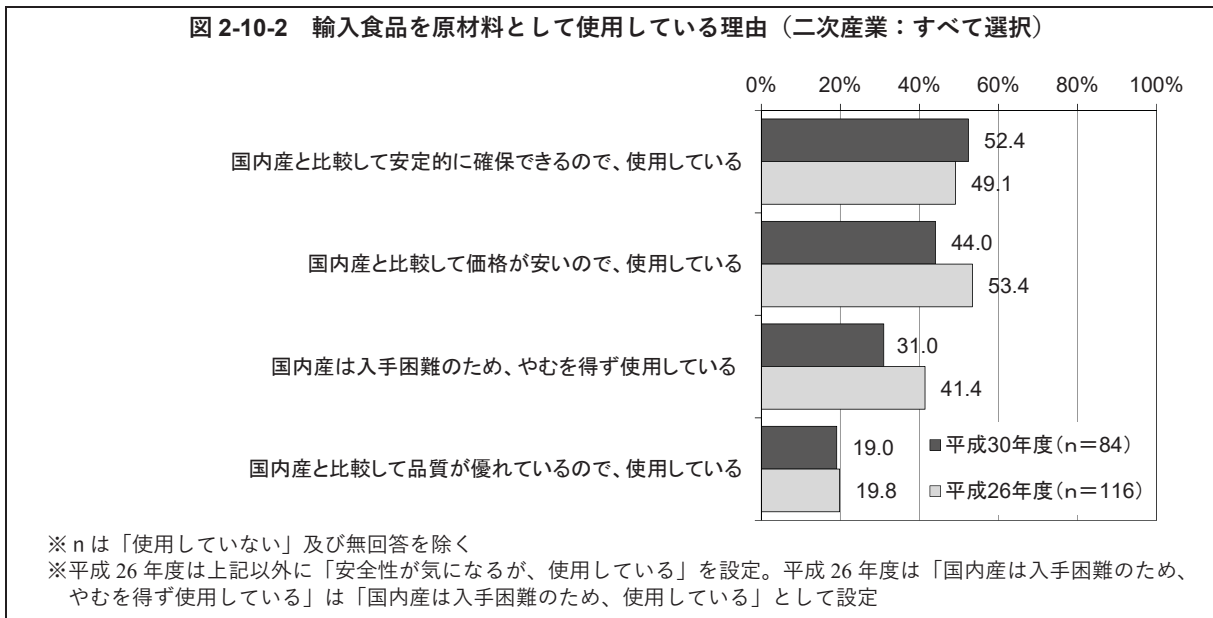
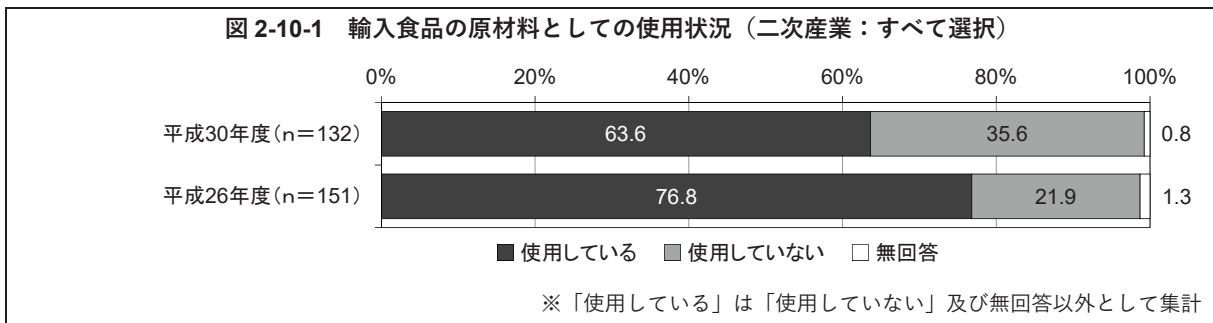
2-5 輸入食品の使用について

問10 輸入食品を原材料として使用していますか。(すべて選択)

「輸入食品の原材料としての使用」について、「使用している」*とした事業者の割合が63.6%となっている。

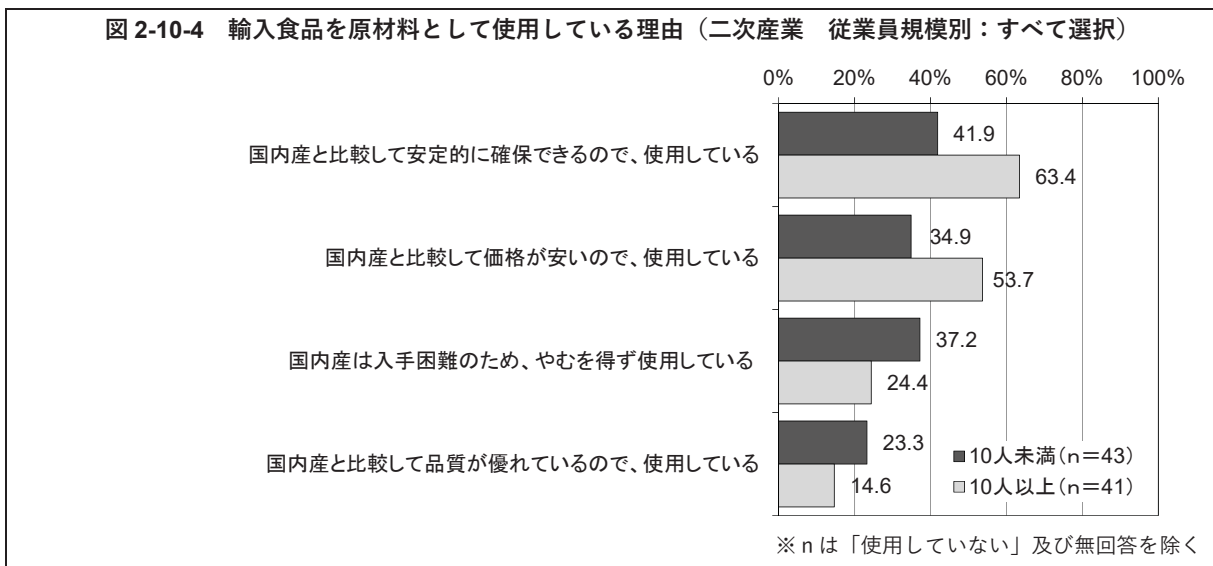
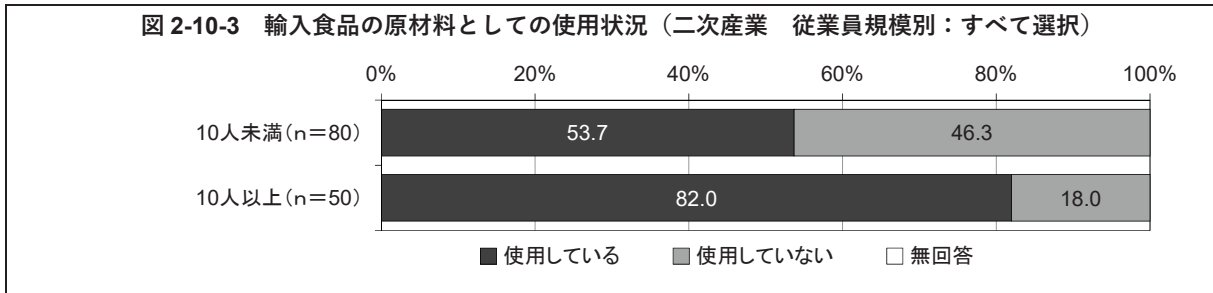
「使用している」理由は、「国内産と比較して安定的に確保できているので、使用している」とした事業者の割合が52.4%で最も高く、次いで「国内産と比較して価格が安いので、使用している」が44.0%となっている。

前回と比較すると、輸入食品を原材料として「使用している」とした事業者の割合は前回の76.8%から13.2ポイント低くなっている。また、使用している理由については、前回とほぼ同様の傾向となっている。



従業員規模別では、輸入食品を原材料として「使用している」とした事業者の割合は、「10人未満」が53.7%、「10人以上」が82.0%となっている。

「使用している」理由は、従業員「10人未満」では、「国内産と比較して安定的に確保できるので、使用している」とした事業者の割合が41.9%で最も高く、次いで「国内産は入手困難のため、やむを得ず使用している」が37.2%となっている。「10人以上」では、「国内産と比較して安定的に確保できるので、使用している」が63.4%で最も高く、次いで「国内産と比較して価格が安いので、使用している」が53.7%となっている。

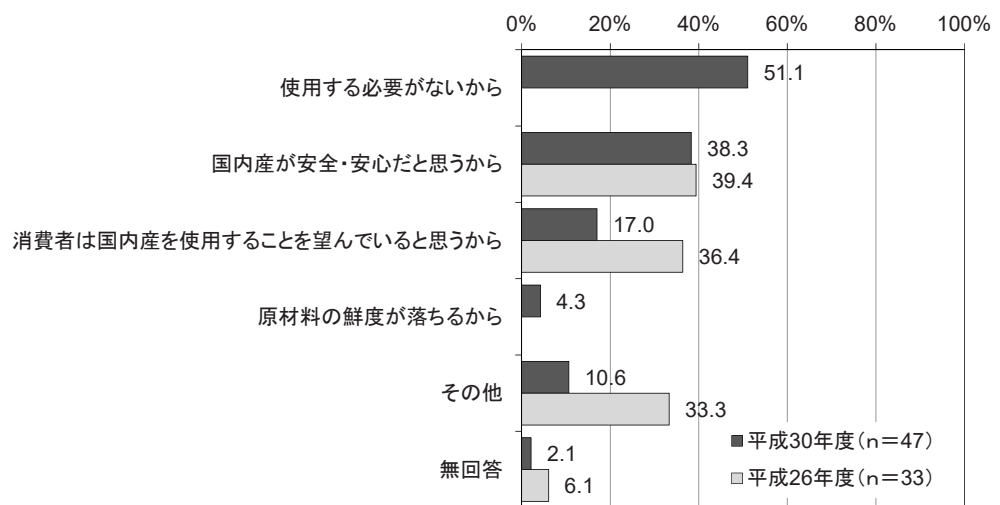


問 11 問 10 で「使用していない」と回答した方にうかがいます。
使用していない理由はどのようなことですか。（すべて選択）

輸入食品の原材料としての使用を「していない」理由について、「使用する必要がないから」とした事業者の割合が 51.1%で最も高く、次いで「国内産が安全・安心だと思うから」が 38.3%、「消費者は国内産を使用することを望んでいると思うから」が 17.0%となっている。

前回と共通する選択肢を比較すると、「国内産が安全・安心だと思うから」とした事業者の割合が最も高く、同程度となっている。一方、「消費者は国内産を使用することを望んでいると思うから」は前回の 36.4%から 19.4 ポイント低くなっている。

図 2-11 輸入食品を原材料として使用していない理由（二次産業：すべて選択）



※平成 26 年度は「安全性に不安を感じたから」「輸入食品の現地での取扱いが不明だから」を加えた 6 選択肢として設定。「使用する必要がないから」は平成 30 年度から設定

【その他の主な内容】

・給食の指示に従う

・家でつくっているものを使っているから

・自家原材料でできているから

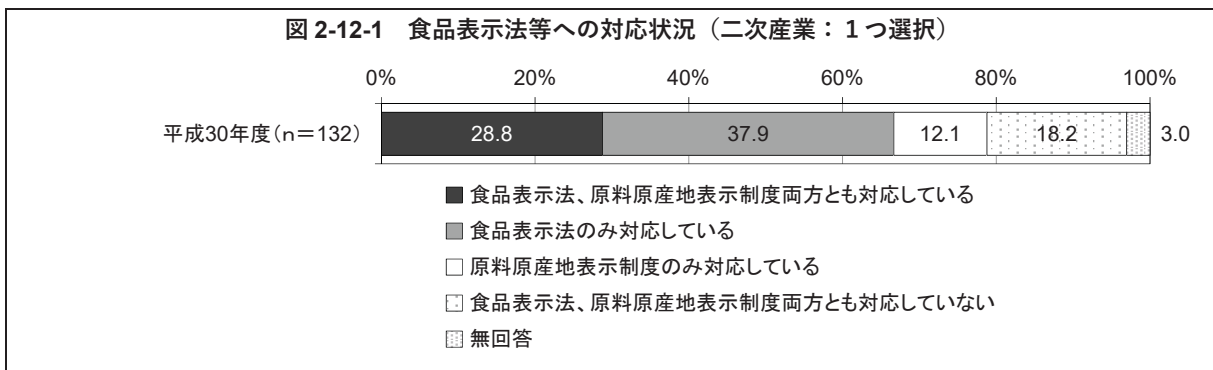
・ミックス・スパイスのみ使用

2-6 食品表示について

問 12 食品表示法等への対応について、お答えください。(1つ選択)

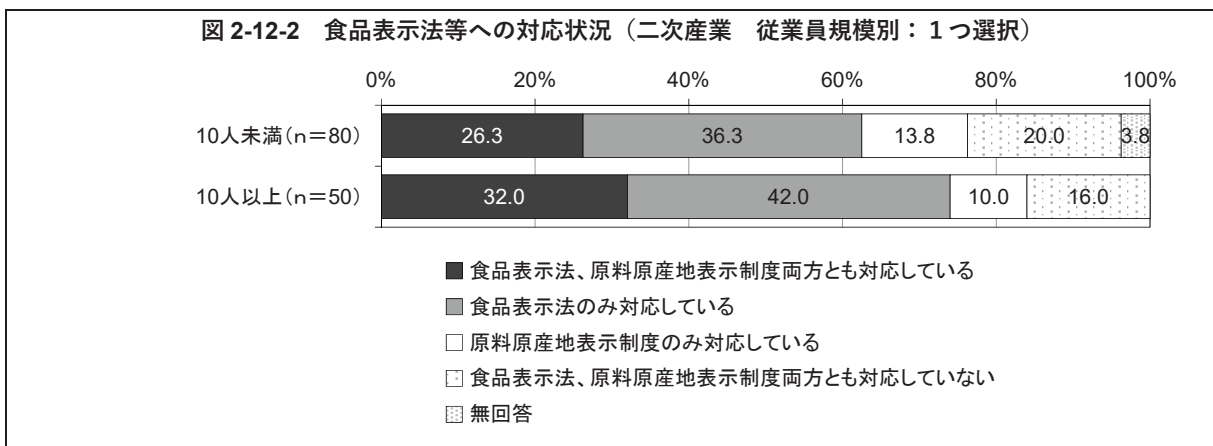
2020年に完全施行される「食品表示法」について、「食品表示法、原料原産地制度両方とも対応している」と「食品表示法のみ対応している」を合わせた、『食品表示法に対応している』とした事業者の割合は66.7%となっている。

また、「食品表示法、原料原産地制度両方とも対応している」と「原料原産地表示制度のみ対応している」を合わせた、2022年に完全施行される『原料原産地表示制度に対応している』とした事業者の割合は40.9%となっている。



従業員規模別では、「食品表示法」に対応している事業者の割合は、「10人未満」が62.6%、「10人以上」が74.0%となっている。

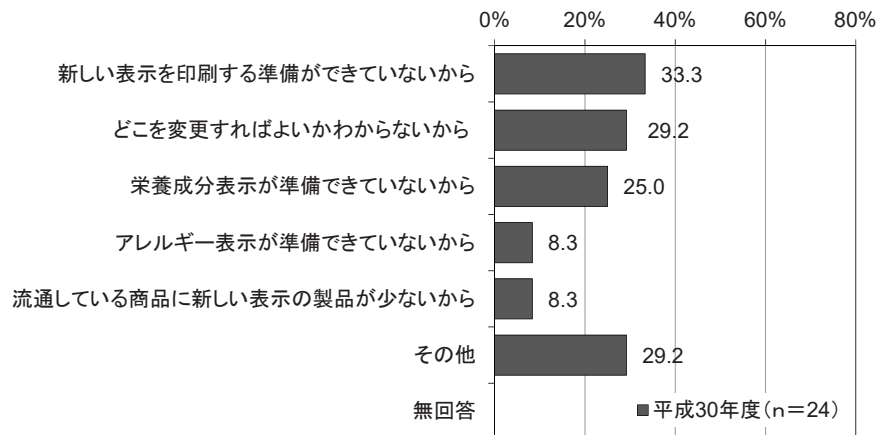
また、「原料原産地表示制度」に対応している事業者の割合は、「10人未満」が40.1%、「10人以上」が42.0%となっており、従業員規模が大きい事業者で「食品表示法等」への対応が進んでいる様子が見えてくる。



問 13 問 12 で「食品表示法、原料原産地表示制度両方とも対応していない」と回答した方に
うかがいます。対応していない理由はどのようなことですか。（すべて選択）

「食品表示法」と「原料原産地表示制度」の両方とも対応していない理由について、「新しい表示を印刷する準備ができていないから」とした事業者の割合が33.3%で最も高く、次いで「どこを変更すればよいかわからないから」が29.2%、「栄養成分表示が準備できていないから」が25.0%となっている。

図 2-13 食品表示法等へ対応していない理由（二次産業：すべて選択）



【その他の主な内容】

- ・全国一斉切替のため準備中
- ・準備中
- ・移行途中
- ・量り売り

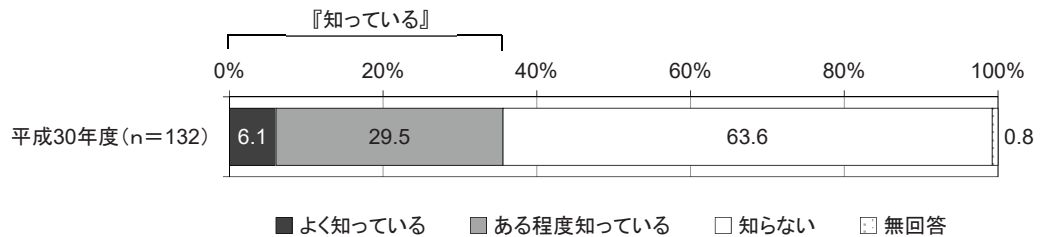
- ・下請だから
- ・そのまま販売しないため
- ・対面販売だから

2-7 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について

問 14 「食品の適正表示推進事業所」登録制度を知っていますか。(1つ選択)

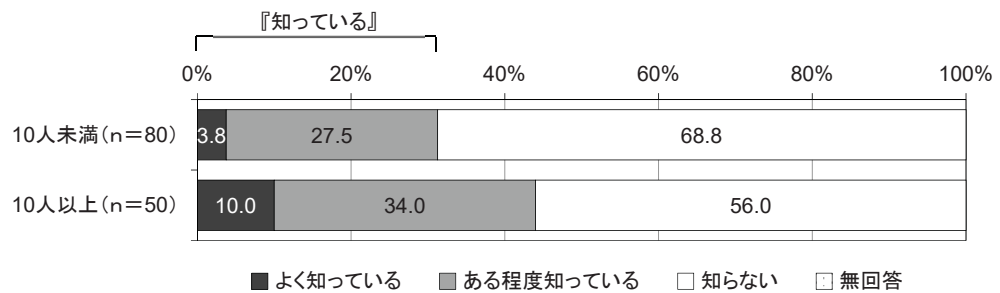
「食品の適正表示推進事業所」登録制度について、「よく知っている」と「ある程度知っている」を合わせた『知っている』とした事業者の割合（認知度）は35.6%となっている。

図 2-14-1 「食品の適正表示推進事業所」登録制度の認知度（二次産業：1つ選択）



従業員規模別の認知度は、「10人未満」が31.3%、「10人以上」が44.0%となっている。

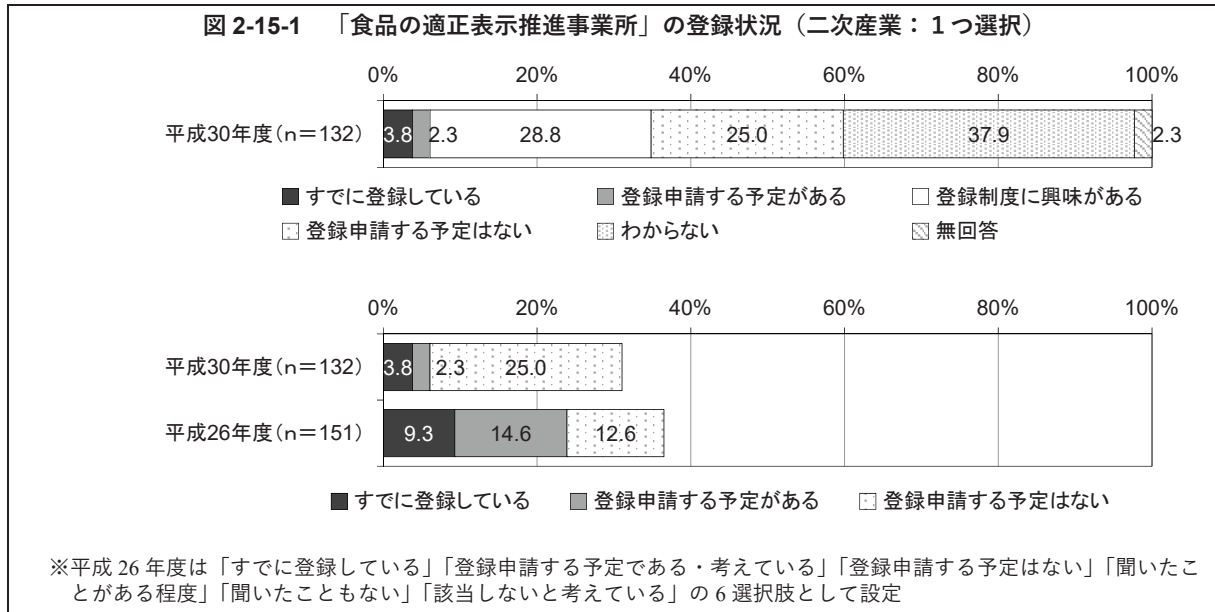
図 2-14-2 「食品の適正表示推進事業所」登録制度の認知度（二次産業 従業員規模別：1つ選択）



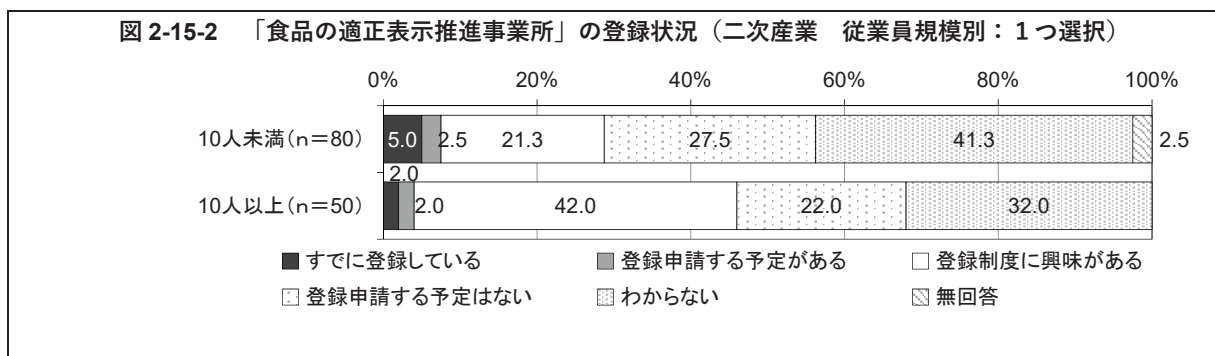
問 15 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について、お答えください。(1つ選択)

「食品の適正表示推進事業所」登録制度について、「すでに登録している」とした事業者の割合は 3.8%となっているが、「登録申請する予定がある」と「登録制度に興味がある」を合わせた『今後登録の可能性がある』事業者は 31.1%となっている。

前回と共通する選択肢を比較すると、「すでに登録している」は前回の 9.3%から 5.5 ポイント低くなっている。



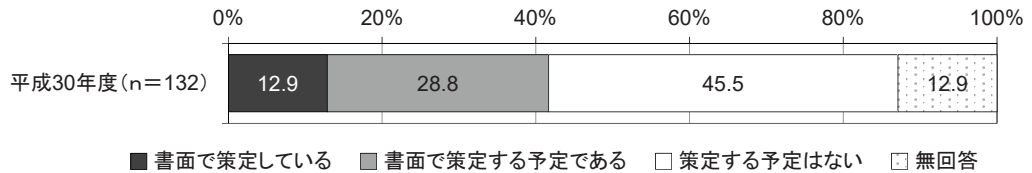
従業員規模別では、「すでに登録している」とした事業者の割合は、「10人未満」が 5.0%、「10人以上」が 2.0%となっている。『今後登録の可能性がある』事業者は、「10人未満」が 23.8%、「10人以上」が 44.0%となっている。



問 16 不適正表示が発覚した場合の対応マニュアルを策定していますか。(1つ選択)

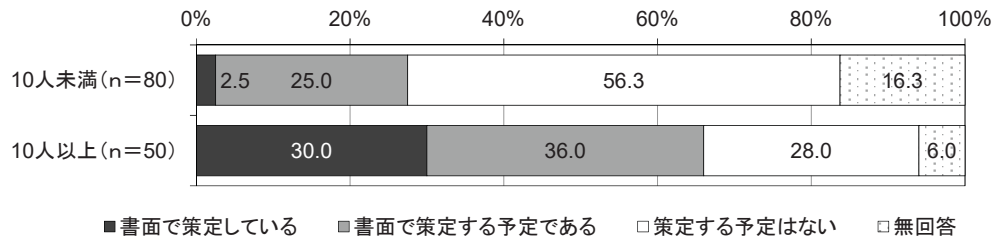
「不適正表示が発覚した場合の対応マニュアルの策定」について、「策定する予定はない」とした事業者の割合が 45.5%で最も高く、次いで「書面で策定する予定である」が 28.8%となっている。「書面で策定している」の 12.9%と「書面で策定する予定である」を合わせると 41.7%となっている。

図 2-16-1 不適正表示が発覚した場合の対応マニュアルの策定状況（二次産業：1つ選択）



従業員規模別では、「書面で策定している」と「書面で策定する予定である」を合わせた取組状況は、「10人未満」が 27.5%、「10人以上」が 66.0%で、大きな差が見られる。

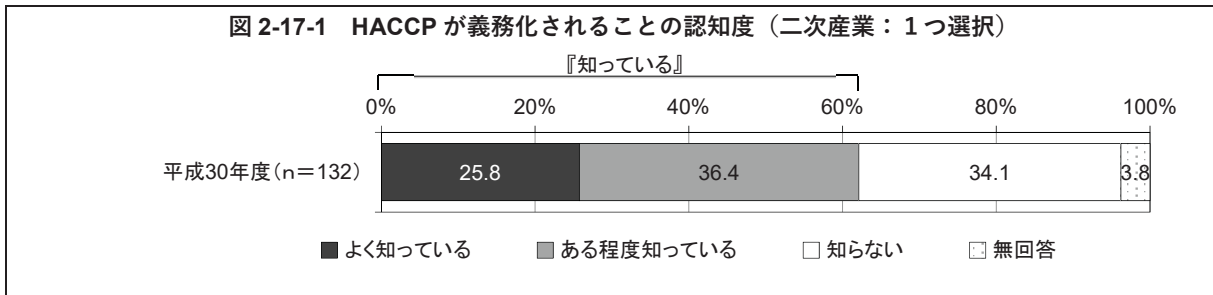
図 2-16-2 不適正表示が発覚した場合の対応マニュアルの策定状況（二次産業 従業員規模別：1つ選択）



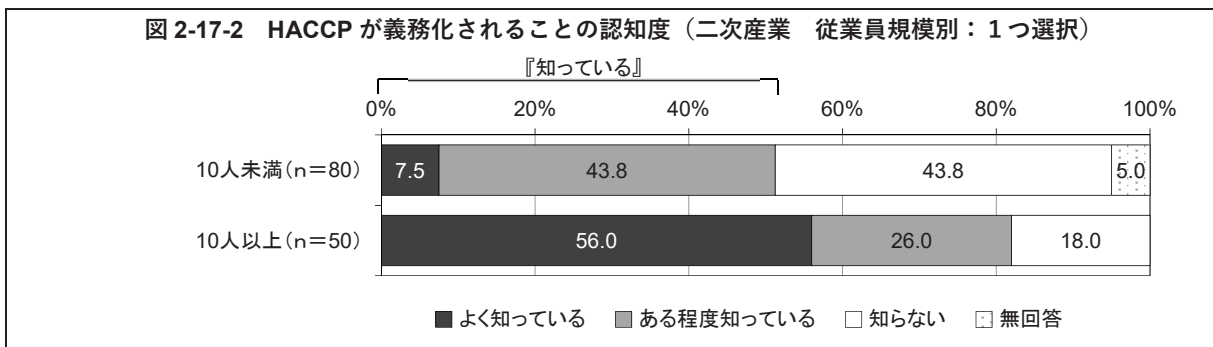
2-8 HACCP 導入のための取組について

問 17 HACCP（ハサップ 危害分析・重要管理点）が義務化されることを知っていますか。
（1つ選択）

「HACCP（ハサップ 危害分析・重要管理点）の導入が義務化されること」について、「よく知っている」と「ある程度知っている」を合わせた『知っている』事業者の割合（認知度）は62.2%となっている。

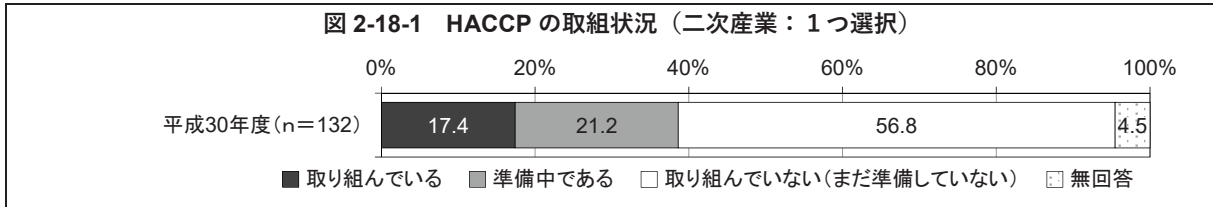


従業員規模別の認知度は、「10人未満」が51.3%、「10人以上」が82.0%で、差が見られる。

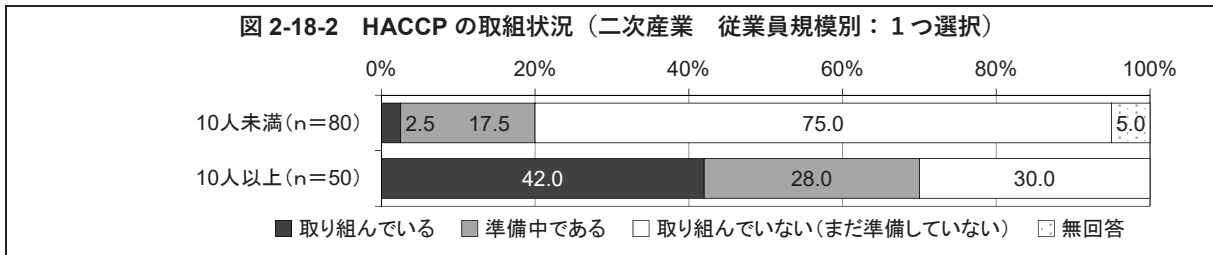


問 18 HACCP の取組状況について、お答えください。(1つ選択)

「HACCP 導入の取組状況」について、「取り組んでいない(まだ準備していない)」とした事業者の割合は 56.8%となっている。一方、「取り組んでいる」17.4%と「準備中である」21.2%を合わせた『取り組んでいる』事業者は 38.6%となっている。

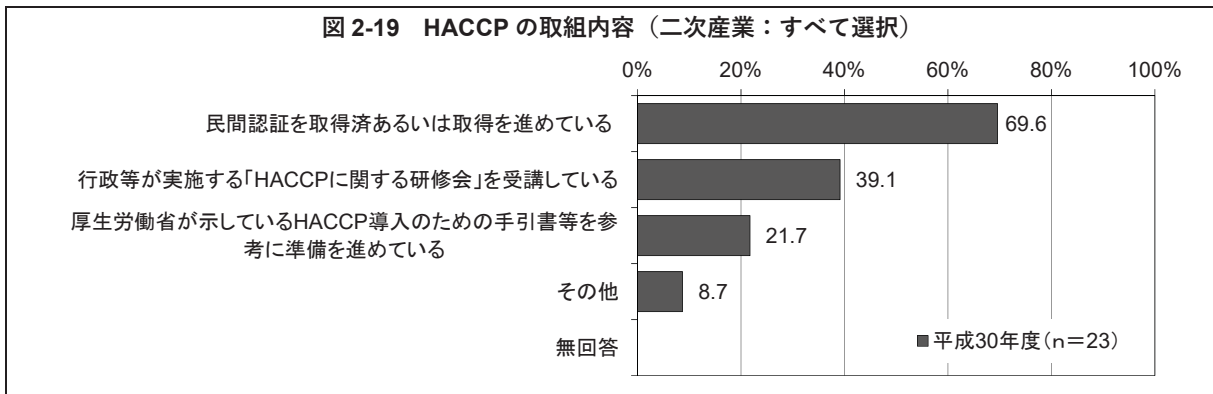


従業員規模別では、「取り組んでいない(まだ準備していない)」とした事業者の割合は、「10人未満」が 75.0%、「10人以上」が 30.0%で、「10人未満」が高くなっている。『取り組んでいる』は、「10人未満」が 20.0%、「10人以上」が 70.0%で、従業員規模が大きい事業者で取組が進んでいる状況がうかがえる。



問 19 問 18 で「取り組んでいる」と回答した方にうかがいます。その取組内容はどのようなことですか。(すべて選択)

「HACCP に取り組んでいる内容」については、「民間認証を取得済あるいは取得を進めている」とした事業者の割合が 69.6%で最も高く、次いで「行政等が実施する『HACCP に関する研修会』を受講している」が 39.1%、「厚生労働省が示している HACCP 導入のための手引書等を参考に準備を進めている」が 21.7%となっている。



【その他の主な内容】

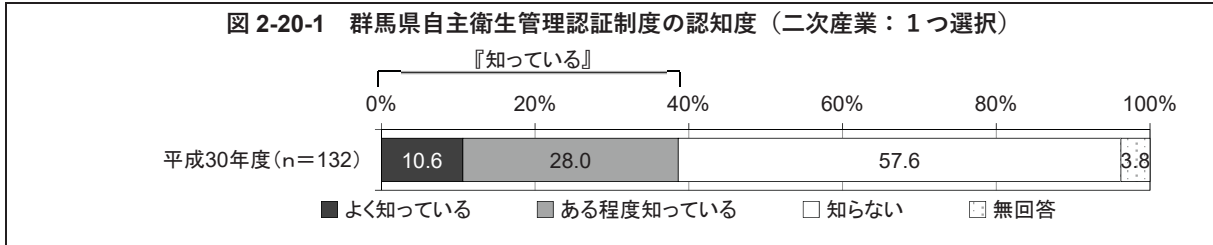
・外部セミナーへの参加

・総合衛生管理製造過程の認証取得

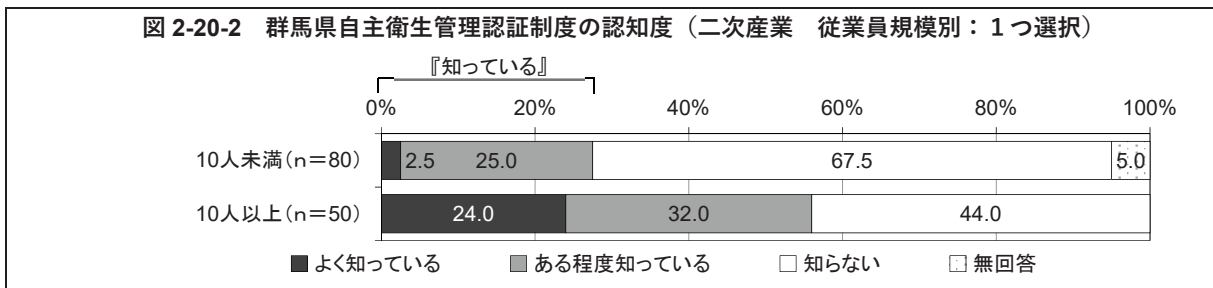
2-9 群馬県自主衛生管理認証制度について

問 20 群馬県自主衛生管理認証制度について知っていますか。(1つ選択)

「群馬県自主衛生管理認証制度」について、「よく知っている」と「ある程度知っている」を合わせた『知っている』とした事業者の割合(認知度)は38.6%となっている。

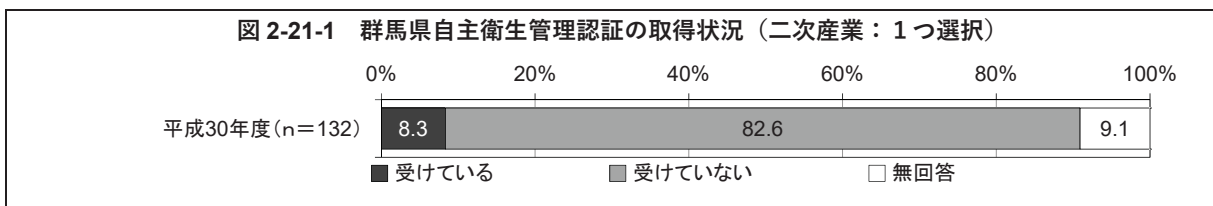


従業員規模別の認知度は、「10人未満」が27.5%、「10人以上」が56.0%で、大きな差が見られる。

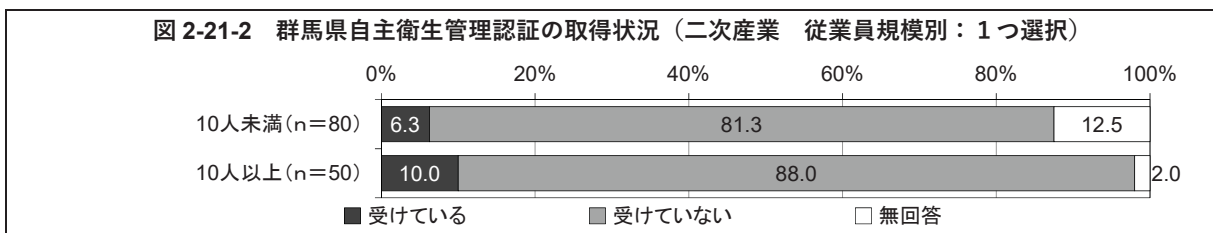


問 21 群馬県自主衛生管理認証制度の認証を受けていますか。(1つ選択)

群馬県自主衛生管理認証を「受けている」とした事業者の割合は8.3%となっている。



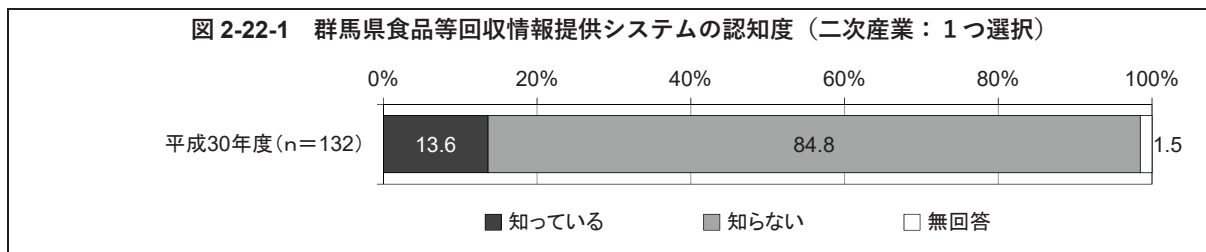
従業員規模別に見た認証を「受けている」とした事業者の割合は、「10人未満」が6.3%、「10人以上」が10.0%となっている。



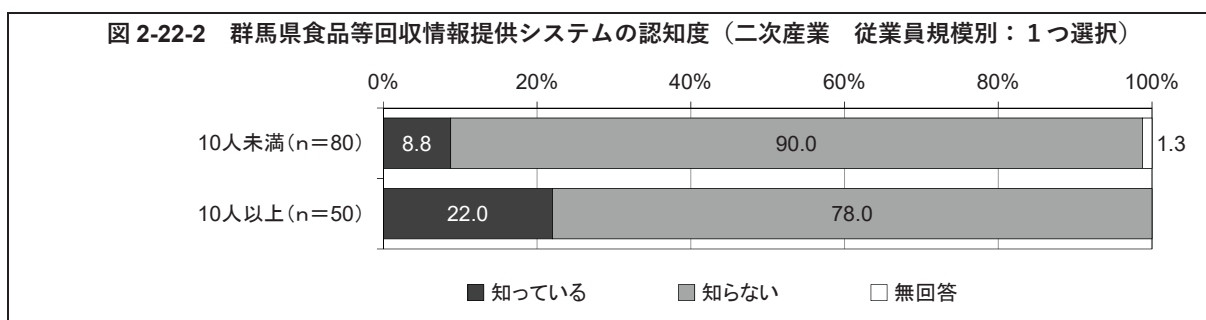
2-10 食品の自主回収について

問 22 群馬県食品等回収情報提供システムを知っていますか。(1つ選択)

「群馬県食品等回収情報提供システム」について、「知っている」とした事業者の割合（認知度）は13.6%となっている。

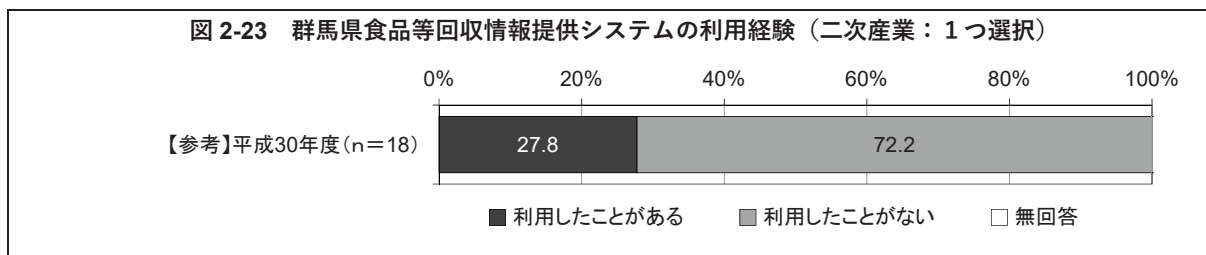


従業員規模別の認知度は、「10人未満」が8.8%、「10人以上」が22.0%となっている。



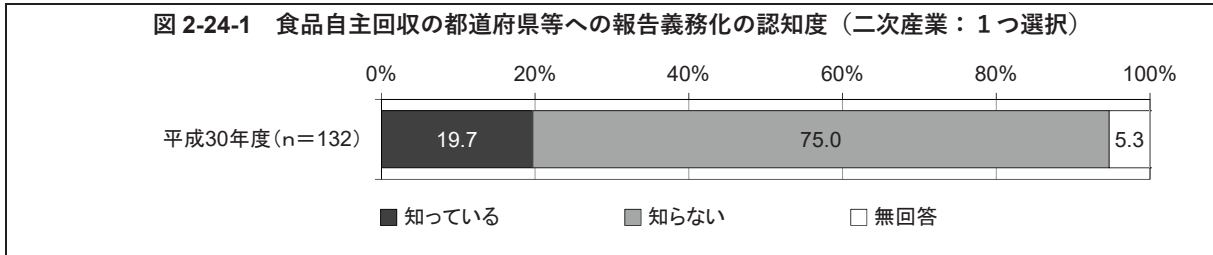
問 23 問 22 で「知っている」と回答した方にうかがいます。食品等回収情報提供システムを利用したことがありますか。(1つ選択)

群馬県食品等回収情報提供システムを「知っている」とした事業者のうち、「利用したことがある」とした事業者の割合は27.8%となっている。なお、対象事業者が少ない（n=18）ため、参考とする。

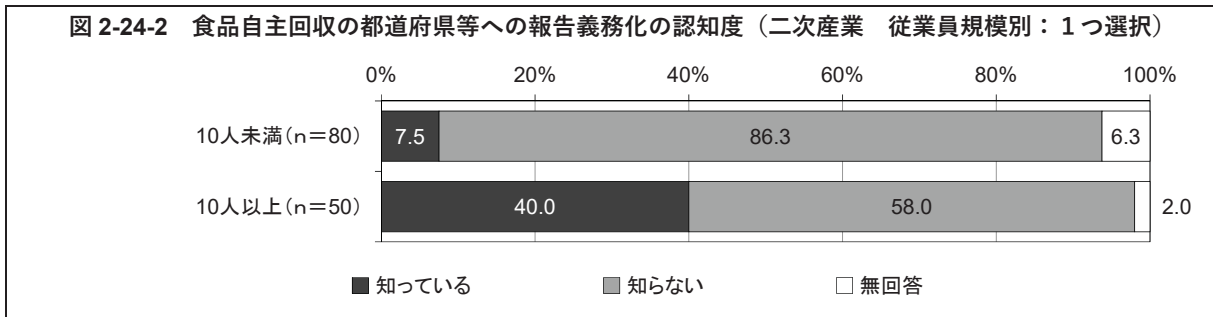


問 24 食品衛生上の危害が想定される食品の自主回収について、今後、都道府県等への報告が義務化されることを知っていますか。(1つ選択)

「食品衛生法の改正により、食品衛生上の危害が想定される食品の自主回収について、都道府県等への報告が義務化されること」について、「知っている」とした事業者の割合（認知度）は19.7%となっている。



従業員規模別の認知度は、「10人未満」が7.5%、「10人以上」が40.0%で、大きな差が見られる。

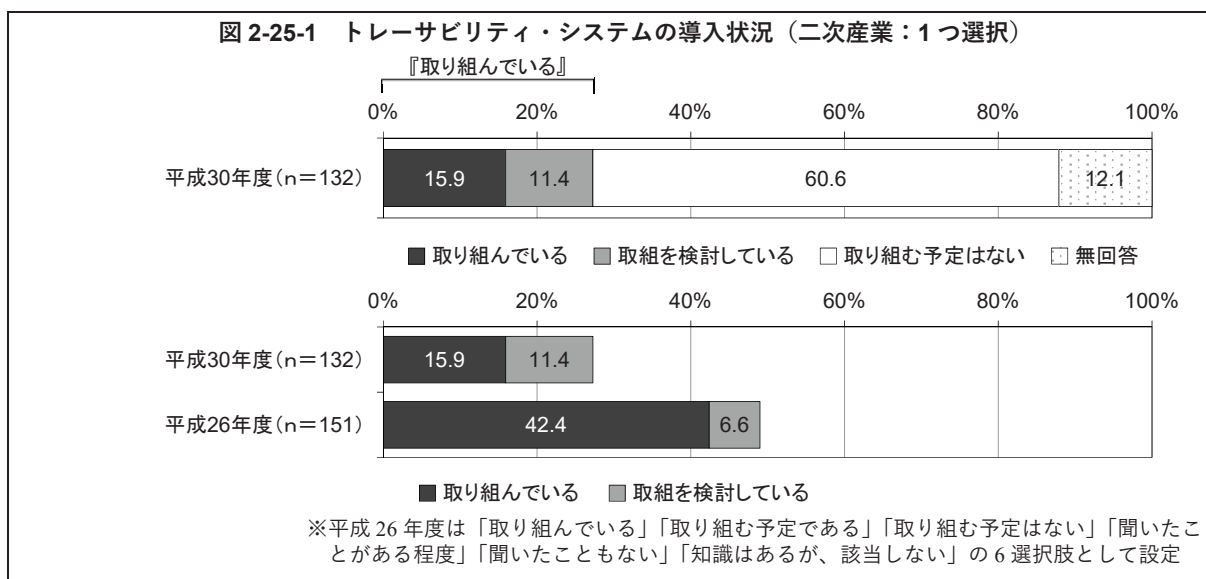


2-11 トレーサビリティ・システムについて

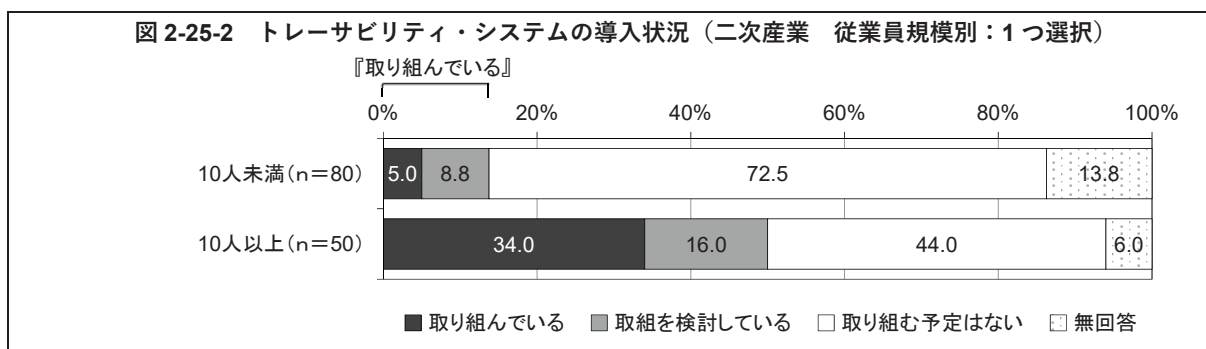
問 25 導入が義務づけられている国産牛肉と米以外の食品のトレーサビリティ・システム導入についてお答えください。(1つ選択)

「導入が義務づけられている米及び牛肉以外の食品のトレーサビリティ・システム導入」について、「取り組んでいる」と「取組を検討している」を合わせた『取り組んでいる』とした事業者の割合は27.3%となっている。

前回と比較すると、『取り組んでいる』とした事業者の割合は前回の49.0%から21.7ポイント低くなっている。



従業員規模別の『取り組んでいる』とした事業者の割合は、「10人未満」が13.8%、「10人以上」が50.0%で、大きな差が見られる。

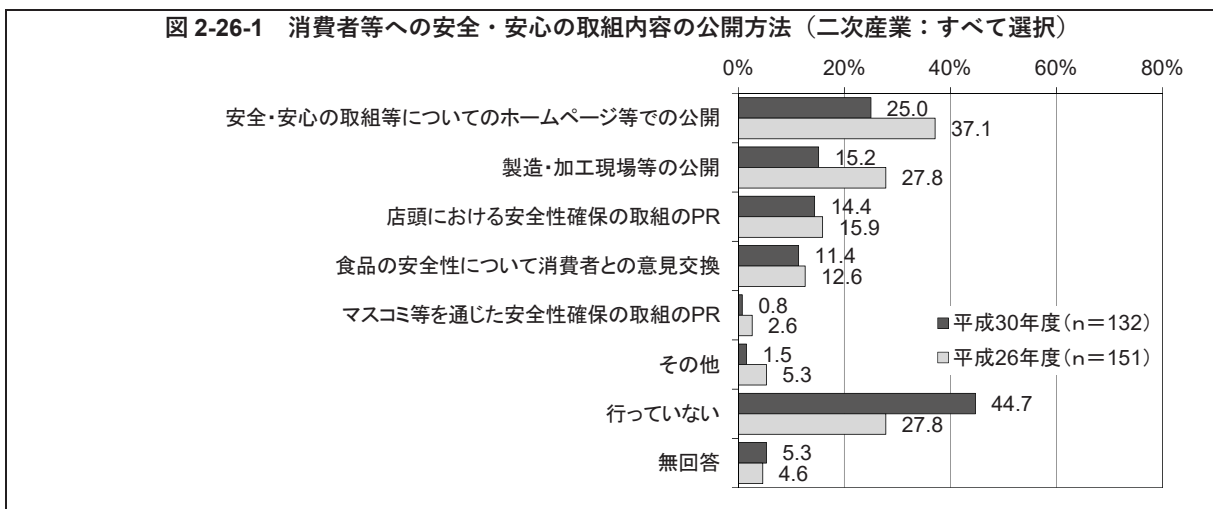


2-12 安全・安心の取組内容の情報公開について

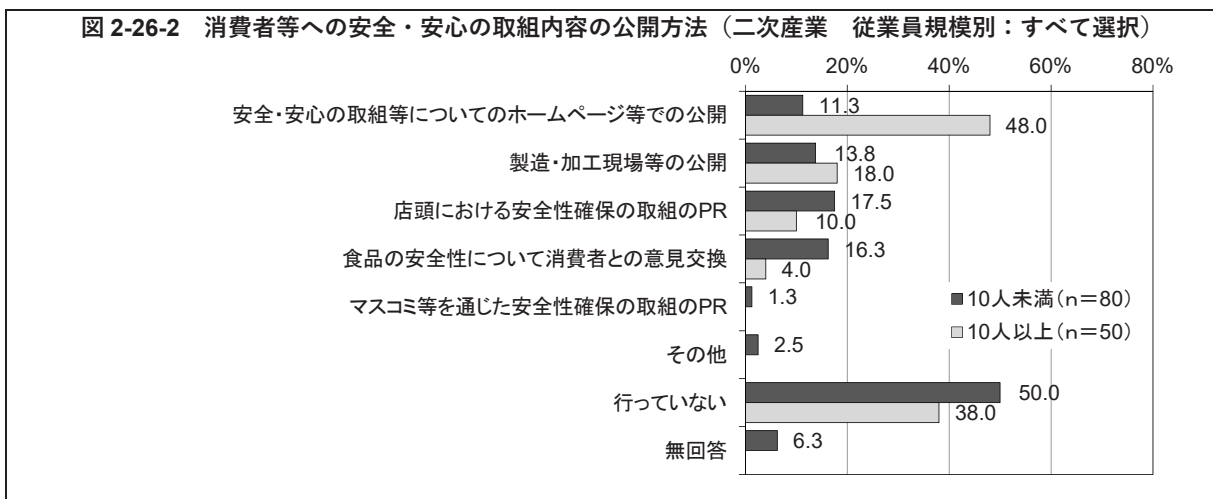
問 26 消費者等に、安全・安心の取組内容について、どのように公開していますか。
(すべて選択)

「消費者等に安全・安心の取組内容について公開している方法」について、「行っていない」とした事業者の割合が 44.7%で最も高く、次いで「安全・安心の取組等についてのホームページ等での公開」が 25.0%、「製造・加工現場等の公開」が 15.2%となっている。

前回と比較すると、「行っていない」とした事業者の割合は前回の 27.8%から 16.9 ポイント高くなっている。また、「安全・安心の取組等についてのホームページ等での公開」は前回の 37.1%から 12.1 ポイント低く、「製造・加工現場等の公開」も 27.8%から 12.6 ポイント低くなっている。



従業員規模別の消費者への取組内容の公開を「行っていない」とした事業者の割合は、「10人未満」が 50.0%、「10人以上」が 38.0%となっている。また、「安全・安心の取組等についてのホームページ等での公開」は、「10人未満」が 11.3%、「10人以上」が 48.0%で、従業員規模による取組に差が見られる。



【その他の主な内容】

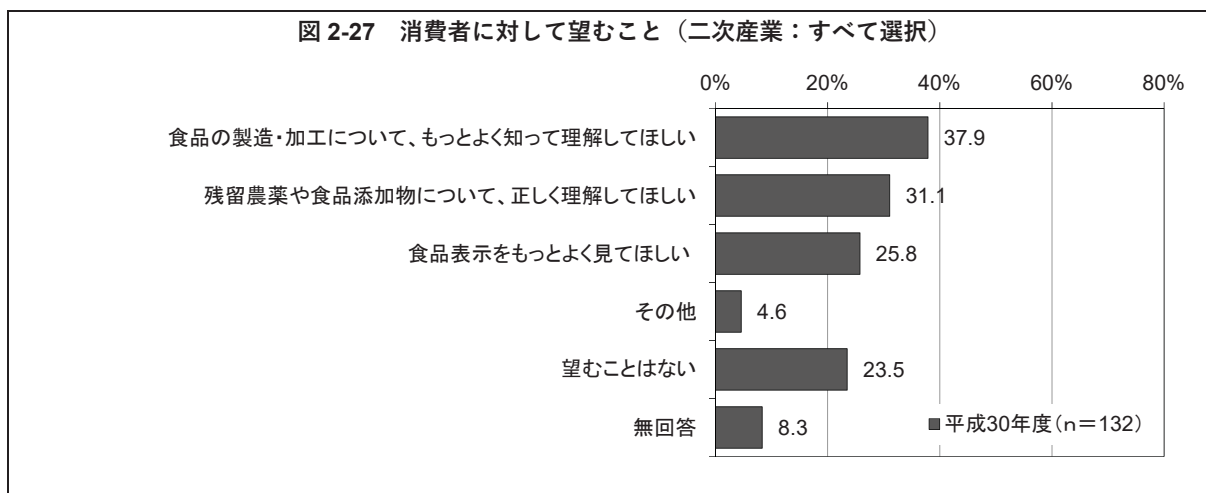
・毎日ちゃんとしたものを提供できればいいと思っている

・JA 直売所への委託販売。直売所が熱心に取り組んでいる

2-13 消費者に望むことについて

問 27 消費者に対して望むことは何ですか。(すべて選択)

「消費者に対して望むこと」について、「食品の製造・加工について、もっとよく知って理解してほしい」とした事業者の割合が 37.9%で最も高く、次いで「残留農薬や食品添加物について、正しく理解してほしい」が 31.1%、「食品表示をもっとよく見てほしい」が 25.8%、「望むことはない」が 23.5%となっている。



【その他の主な内容】

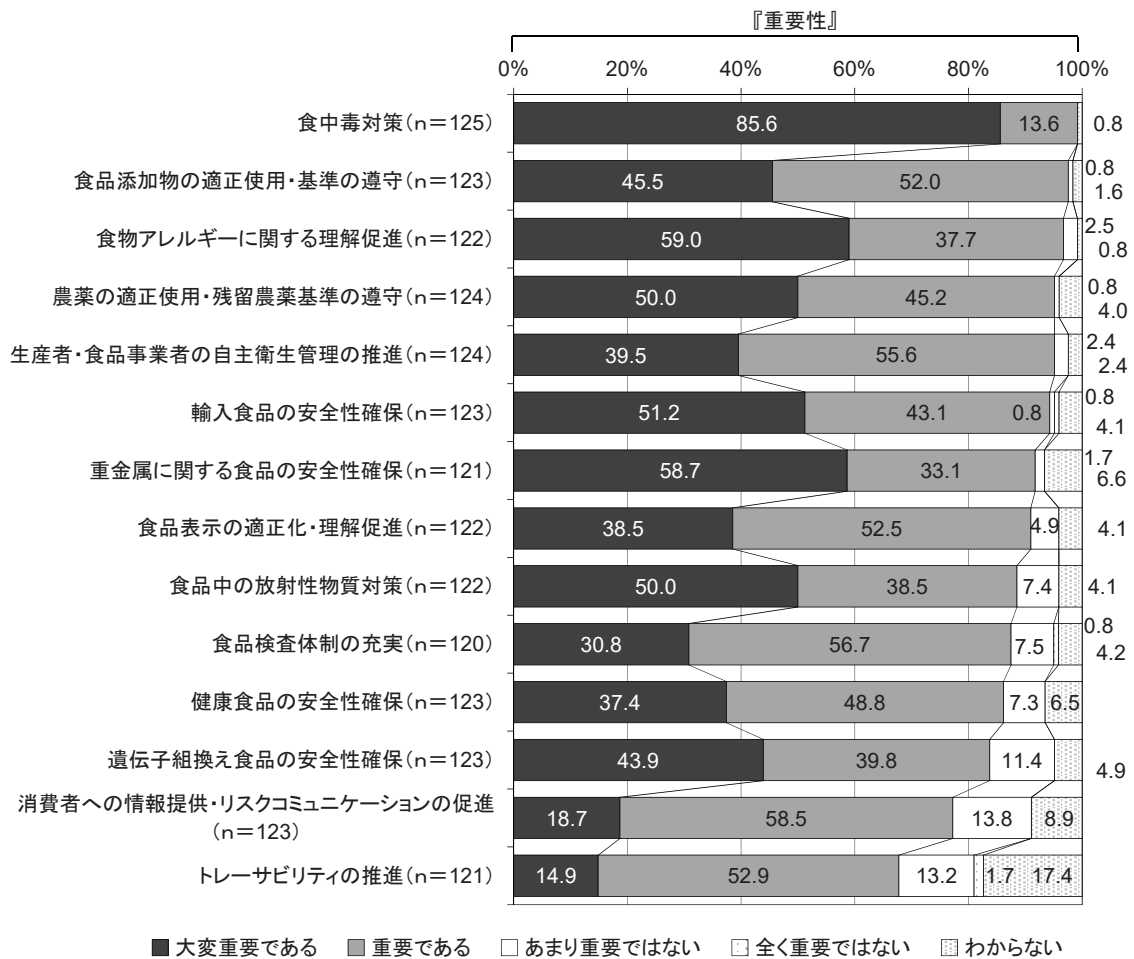
- ・中国産を使用した商品に対するクレームは止めてほしい
- ・何でもすぐに回収という風潮はいかがなものかと思う
- ・全部を製造者や販売者の責任にする風潮がある。当たり前の管理をしてほしい
- ・ワガママすぎる

2-14 食の安全・安心に関する県の施策について

問28 食の安全・安心を確保するため、どのような施策を望みますか。各項目について重要性(重要度)をお答えください。(それぞれ1つ選択)

食の安全・安心を確保するための「県に望む施策の重要性」について、「大変重要である」と「重要である」を合わせた『重要性』を比較すると、「食中毒対策」が99.2%で最も高く、次いで「食品添加物の適正使用・基準の遵守」が97.5%、「食物アレルギーに関する理解促進」が96.7%など、上位8項目が90%以上となっている。

図2-28-1 食の安全・安心確保のため県に望む施策の『重要性』(二次産業：それぞれ1つ選択)



※ nは無回答を除く
 ※『重要性』が高い順に表示

前回と比較すると、概ね同様の傾向となっているが、今回5位の「生産者・食品事業者の自主衛生管理の推進」は前回の80.7%から95.2%に14.5ポイント高くなり、10位から順位も上げている。

表 2-28-2 食の安全・安心確保のため県に望む施策の『重要性』（二次産業：それぞれ1つ選択）

平成 30 年度			平成 26 年度		
順位	項目	『重要性』(%)	増減	『重要性』(%)	順位
1	食中毒対策	99.2	↑	97.3	1
2	食品添加物の適正使用・基準の遵守	97.6	↑	90.5	4
3	食物アレルギーに関する理解促進	96.7	↑	95.9	2
4	農薬の適正使用・残留農薬基準の遵守	95.2	←	95.2	3
5	生産者・食品事業者の自主衛生管理の推進	95.2	↑↑	80.7	10
6	輸入食品の安全性確保	94.3	↑	89.2	5
7	重金属に関する食品の安全性確保	91.7	↑	86.5	9
8	食品表示の適正化・理解促進	91.0	↑	89.1	6
9	食品中の放射性物質対策	88.5	↓	89.1	6
10	食品検査体制の充実	87.5	↓	88.5	8
11	健康食品の安全性確保	86.2	↑	77.6	13
12	遺伝子組換え食品の安全性確保	83.7	↑	80.4	11
13	消費者への情報提供・リスクコミュニケーションの促進	77.2	↓	78.2	12
14	トレーサビリティの推進	67.8	↓	76.7	14

※『重要性』：「大変重要である」と「重要である」を合わせたもの

※増減における「↑↑」は、平成 26 年度から『重要性』が 10 ポイント以上高くなったもの

※平成 26 年度は「非常に重要である」「重要である」「それほど重要ではない」「重要とは思わない」「わからない」として設定

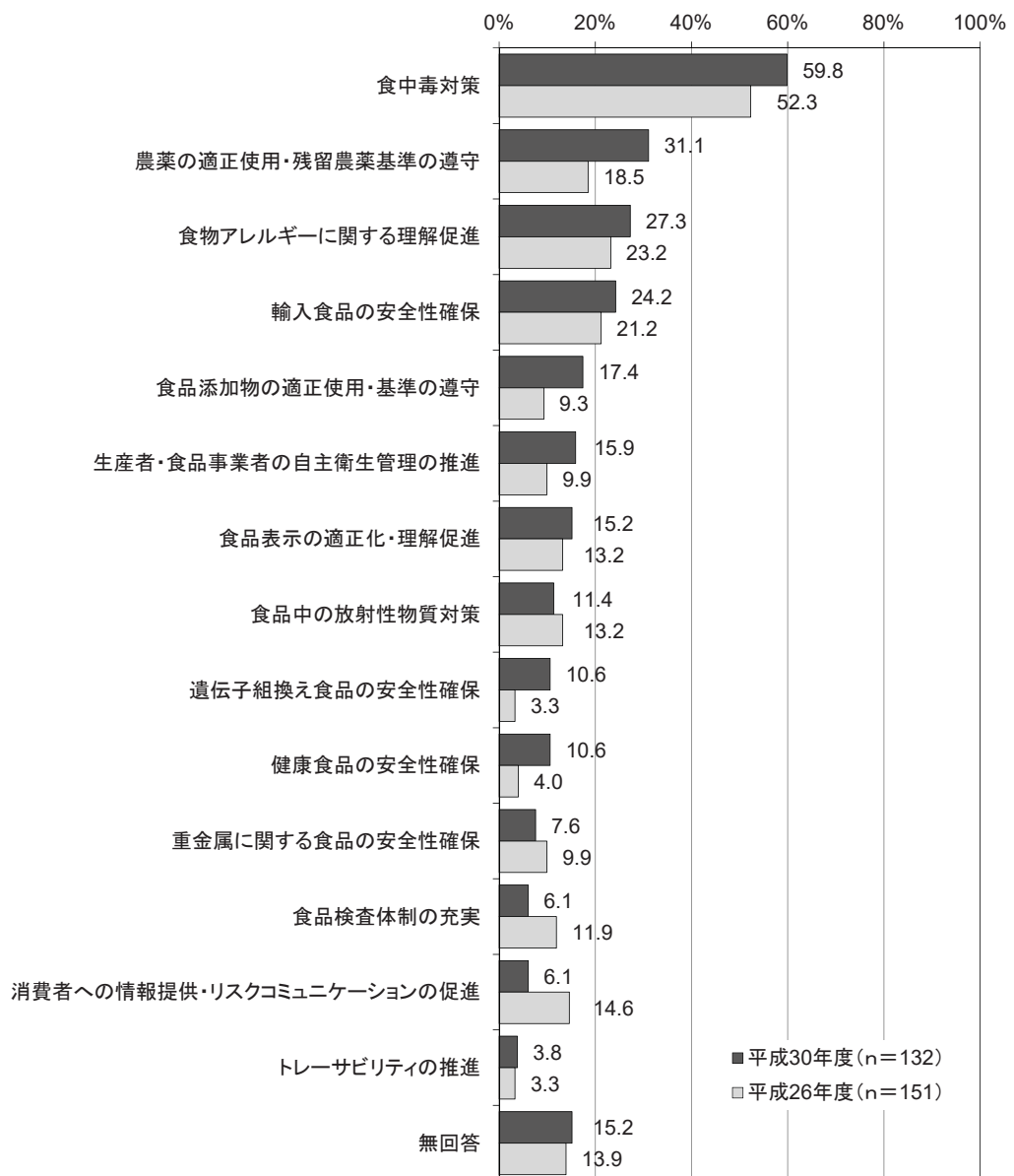
※項目によって、平成 26 年度と表現が若干異なる

問 29 問 28 の項目のうち、特に重点的な取組を望む項目の番号をお書きください。
 (番号を3つまで記入)

「県に対して特に重点的な取組を望む施策」は、『重要性』(問 28)と同様に「食中毒対策」とした事業者の割合が 59.8%で最も高く、次いで「農薬の適正使用・残留農薬基準の遵守」が 31.1%となっている。

前回と比較すると、概ね同様の傾向となっているが、今回 2 位の「農薬の適正使用・残留農薬の遵守」は前回の 18.5%から 12.6 ポイント高くなっている。

図 2-29 特に重点的な取組を望む施策 (二次産業：3つまで選択)

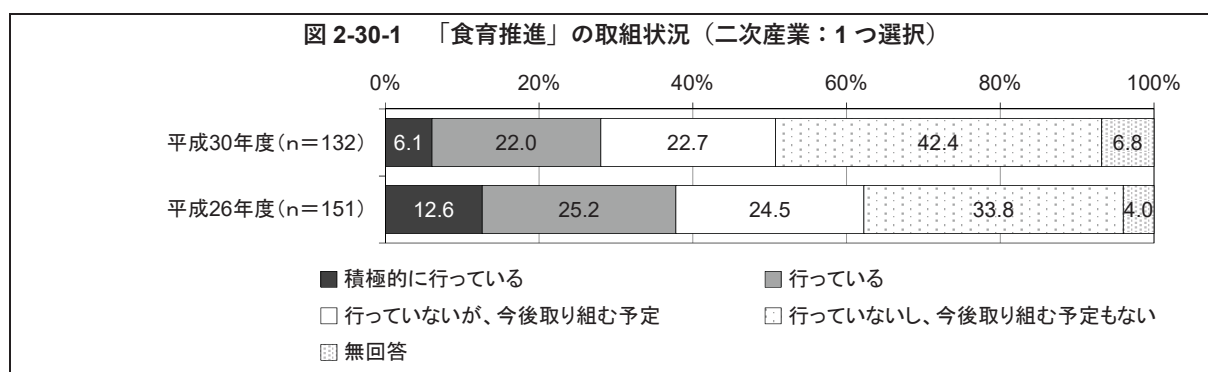


2-15 食育について

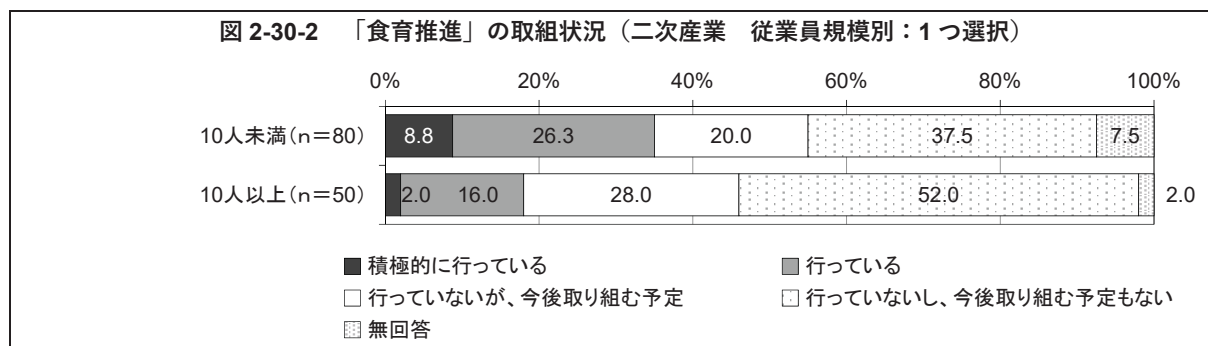
問 30 「食育推進」に関する取組を行っていますか。(1つ選択)

「食育推進」に関する取組について、「行っていないし、今後取り組む予定もない」とした事業者の割合が42.4%で高くなっている。「積極的にやっている」、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目を合わせると50.8%となっている。

前回と比較すると、「積極的にやっている」、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目を合わせると、前回の62.3%より低くなっている。



従業員規模別では、「積極的にやっている」、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目を合わせると、「10人未満」が55.1%、「10人以上」が46.0%となっている。

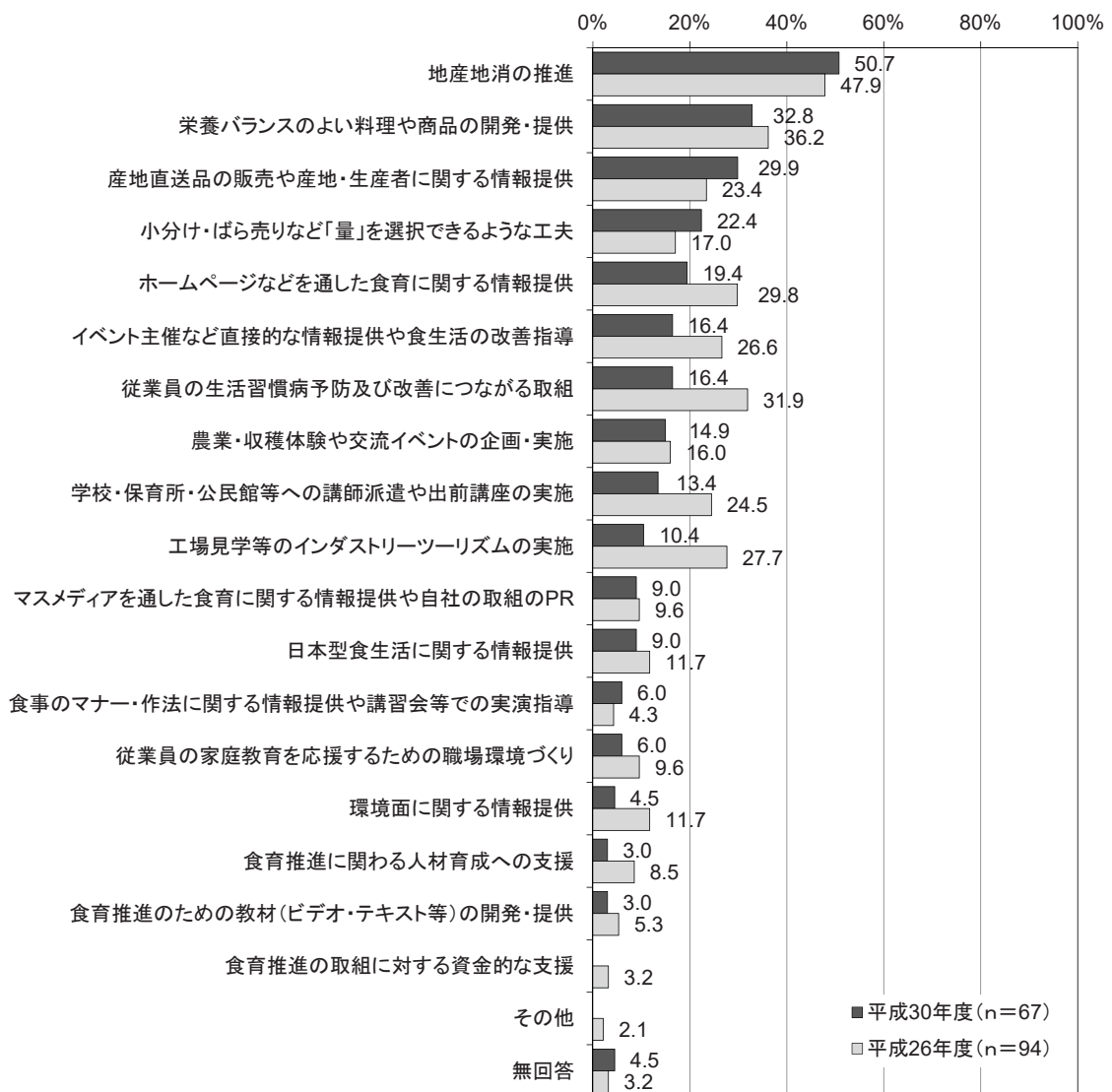


問 31 問 30 で「積極的にやっている」「やっている」「行っていないが、今後取り組む予定」と回答した方にうかがいます。
 現在、「食育推進」に関してどのような取組を行っていますか。(すべて選択)

「食育推進」に関して行っている取組について、「地産地消の推進」とした事業者の割合が50.7%で最も高く、次いで「栄養バランスのよい料理や商品の開発・提供」が32.8%、「産地直送品の販売や産地・生産者に関する情報提供」が29.9%となっている。

前回と比較すると、同様の傾向を示しており、「地産地消の推進」「栄養バランスのよい料理や商品の開発・提供」が高くなっている。

図 2-31 「食育推進」に関して行っている取組 (二次産業：すべて選択)

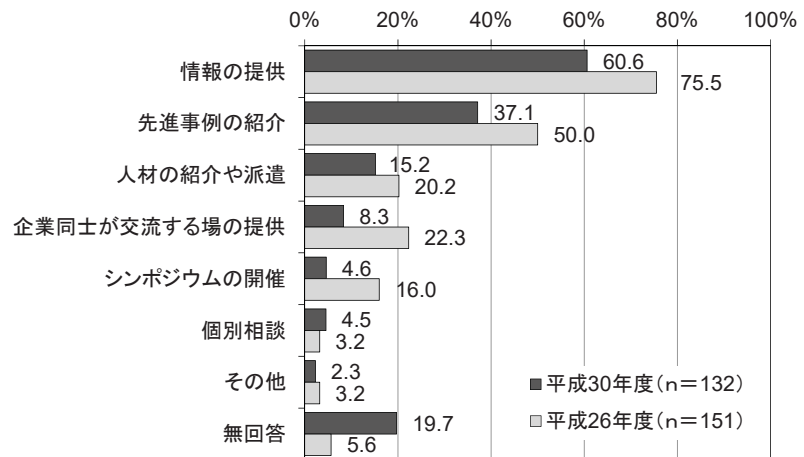


※「その他」への具体的な記述なし

問 32 「食育推進」の活動に取り組むにあたって、国や自治体に望むこと・支援してほしいことは、どのようなことですか。(すべて選択)

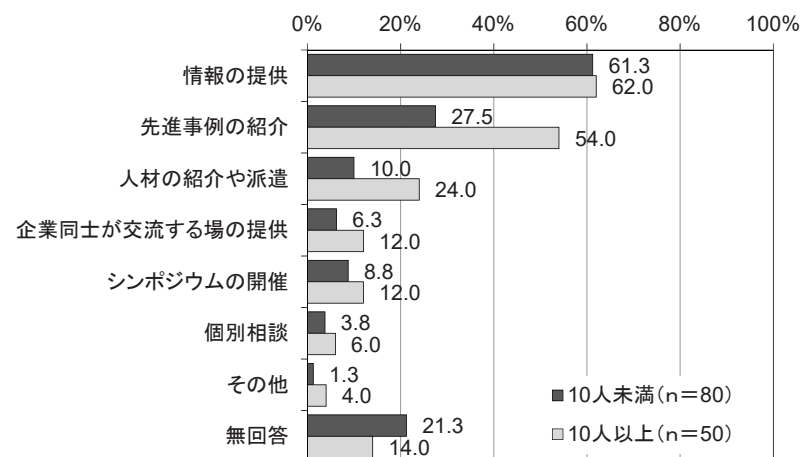
「食育推進」の活動に取り組むにあたって、国や自治体に望むこと・支援してほしいことについて、「情報の提供」として事業者の割合が 60.6%で最も高く、次いで「先進事例の紹介」が 37.1%、「人材の紹介や派遣」が 15.2%となっている。

図 2-32-1 「食育推進」の活動に取り組むにあたって、国や自治体に望むこと・支援してほしいこと
(二次産業：すべて選択)



従業員規模別では、「先進事例の紹介」、「人材の紹介や派遣」の2項目で「10人以上」が「10人未満」より10ポイント以上高くなっている。

図 2-32-2 「食育推進」の活動に取り組むにあたって、国や自治体に望むこと・支援してほしいこと
(二次産業 従業員規模別：すべて選択)



【その他の主な内容】

・本当のことを発信してほしい

・西武百貨店より年2~3回の講習がある

自由記入

食品の安全確保施策や食育施策についてのご意見がありましたら、ご記入願います。

- ・学校給食なので、給食会や行政管理公社の指定で、パンや米飯を作っています。
- ・食品表示が消費者庁担当になり、問い合わせに対してアバウトな回答が多くなったように感じます。その場合、再度保健所に問い合わせるのですが、手間が増えたように感じます。また今後、HACCP 取得に動かなくてはならないのですが、従来の基準では100億円くらいの売り上げの会社でも5年くらい取得準備期間が必要であり、当社のような10億円そこそこの会社では、相当ハードルが高いのではと思っています。制度の変更や基準の変更などの情報や、県の支援システムなどを知るチャンスがほしく思います。
- ・正しい食育と、食品添加物の人体への悪影響を、もっと消費者に知らせるべきである。
- ・当店は夫婦合わせて170歳を超える高齢です。日頃生活のために、地元の保健所の指導を受けて出荷しています。
- ・今は、豚肉、鶏肉しか扱っておらず、店売りはしていない。豚肉、鶏肉は納めのみで、その都度仕入れをしています。揚げ物は、カツ、メンチ、コロッケ、ハムカツ、唐揚げくらいで、細々としています。コロッケの皮、玉ねぎは自家生産しており、足らない時は買ってあります。揚げ物は注文を受けてから揚げるくらいです。
- ・企業とは言えない小規模な農園なので、個人で食育などに取り組んでいる状況です。
- ・講習会等に参加させていただいております。ISO や FSSC に関する基本的な内容の講習会があれば、現場担当者にも受講する機会が増えてよいと思います。
- ・保健所と JA のご指導のもとで出荷していますが、パックの中身が見えなくなるほどラベルを貼るようになるのかなと考えています。食育の面では、以前の職場が学童保育所でした。おやつ、給食等、子ども達とワイワイ言いながら楽しく作っていましたが、今でも感謝の言葉をいただきます。今は学童では作ってないそうです。食育はご両親が取り組むと良いと思います。
- ・現在は活動を休んでいますが、やっている時の気持ちでアンケートにお答えしました。
- ・2019年3月までに店を辞める予定です。今、ひと月1回やるくらいです。
- ・年齢とともに何事にも取り組むのが億劫になっています。昔からの商売で何かをしろと言われてもなかなかできません。少人数(2~3人)でやっている仕事なので決まったことしかできません。商売に明るい兆しが見えないのも確かです。大工さんとか機械の処分する人とかは1日に15,000円も日当がとれるのに、私どもの商売はやっと売ってなんぼです。これでは後継者も育ちませんし、継がせたいとも思いません。技術を受け継ぎさせたい気持ちはたくさんありますが。

