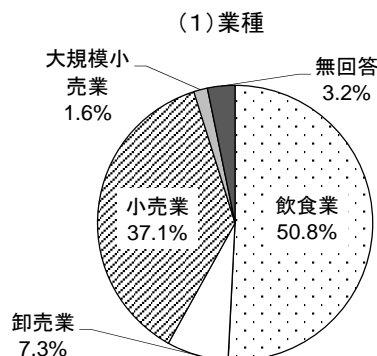


第6 第三次産業事業者に対する意識調査

1 回答者属性

(1) 業種

業種	回答数	%
飲食業	63	50.8
卸売業	9	7.3
小売業	46	37.1
大規模小売業	2	1.6
無回答	4	3.2
有効回答数	124	100.0



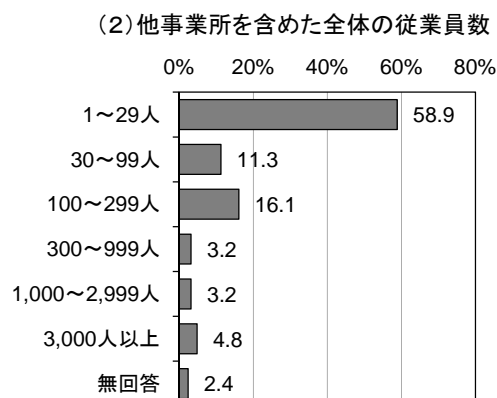
(飲食店における主たる食品名の内訳)

食品名	件数	内訳	件数
そば・うどん	7	うどん・そば・ラーメン、おきりこみ、カツ丼、カレー、ステーキ、ちゃんぽん、ドーナツ、トムヤンクン、ピザ、やきそば、海産物、海鮮丼・弁当など、魚・肉他、串焼き・串揚げ、刺身、天ぷら、酒、寿司・うどん、鮮魚・さしみ、団子、中華そば、中国料理、朝食・夕食、定食・丼物、豚肉、豚肉・卵・キャベツ、肉・魚・野菜他すべて、弁当製造、麺類、麺類・ラーメン・カツ丼、洋菓子、冷凍食品・冷・生魚、和食	各1
ラーメン	4		
すし	3		
定食	2		
珈琲	2		
お好み焼き、もんじゃ	2		
焼肉、ホルモン	2		
産業給食	2		

(2) 従業員数

【他事業所を含めた全体】

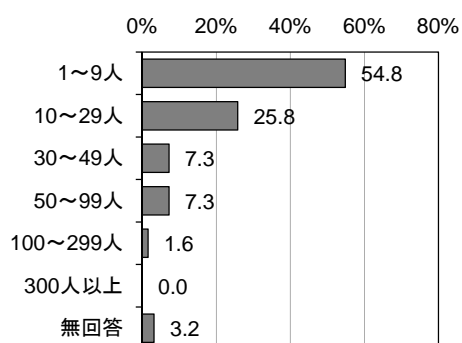
従業員数	回答数	%
1~29人	73	58.9
30~99人	14	11.3
100~299人	20	16.1
300~999人	4	3.2
1,000~2,999人	4	3.2
3,000人以上	6	4.8
無回答	3	2.4
有効回答数	124	100.0



【回答事業所】

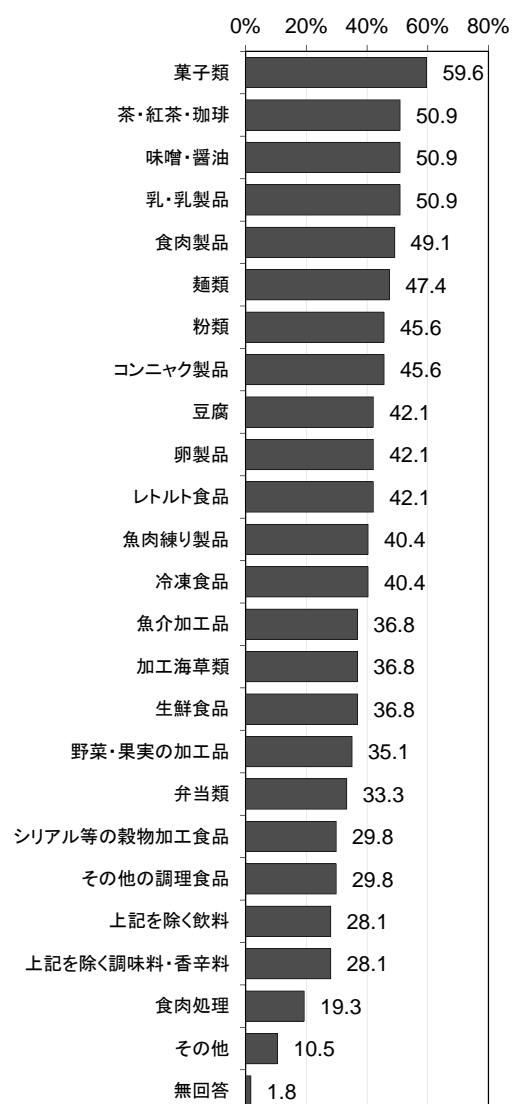
	回答数	%
1～9人	68	54.8
10～29人	32	25.8
30～49人	9	7.3
50～99人	9	7.3
100～299人	2	1.6
300人以上	0	0.0
無回答	4	3.2
有効回答数	124	100.0

(2) 回答事業所の従業員数



(3) 卸売業・小売業・大規模小売業で販売している食品（すべて選択）

	回答数	%
菓子類	34	59.6
茶・紅茶・珈琲	29	50.9
味噌・醤油	29	50.9
乳・乳製品	29	50.9
食肉製品	28	49.1
麺類	27	47.4
粉類	26	45.6
コンニャク製品	26	45.6
豆腐	24	42.1
卵製品	24	42.1
レトルト食品	24	42.1
魚肉練り製品	23	40.4
冷凍食品	23	40.4
魚介加工品	21	36.8
加工海草類	21	36.8
生鮮食品	21	36.8
野菜・果実の加工品	20	35.1
弁当類	19	33.3
シリアル等の穀物加工食品	17	29.8
その他の調理食品	17	29.8
上記を除く飲料	16	28.1
上記を除く調味料・香辛料	16	28.1
食肉処理	11	19.3
その他	6	10.5
無回答	1	1.8
有効回答数	57	100.0



(その他の内訳)

	件数
おつまみ、酒類、パン、ワイン	各 1

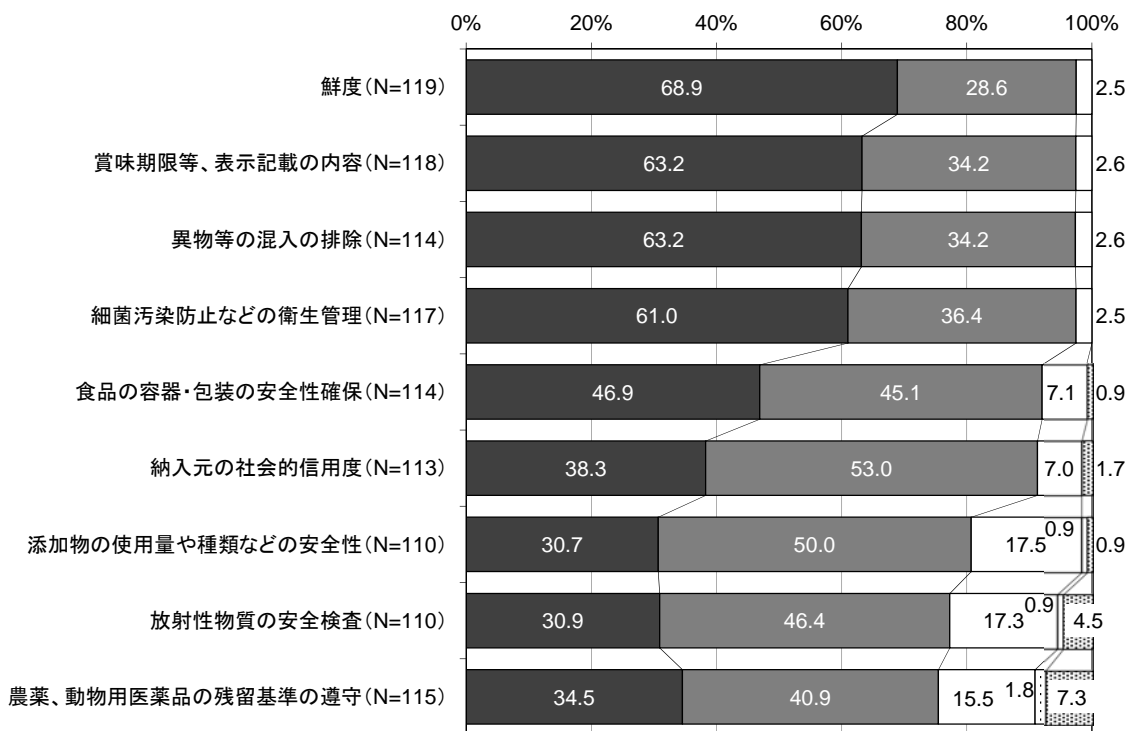
2 アンケート集計結果

2-1 納入される食材・食品の安全性の確保について

問 1 納入される食材・食品の安全性確保のために、以下の各項目についてどのくらい重視していますか。(それぞれ1つ選択)

「非常に重視する」、「重視する」の合計値を見ると、「鮮度」(97.5%)、「賞味期限等、表示記載の内容」(97.4%)、「異物等の混入の排除」(97.4%)、「細菌汚染防止などの衛生管理」(97.4%)の4項目が同程度に高く、次いで「食品の容器・包装の安全性確保」(92.0%)、「納入元の社会的信用度」(91.3%)も9割以上となっている。

問 1 納入される食材・食品の安全性確保のために、各項目をどのくらい重視しているか(それぞれ1つ選択)



■非常に重視する ■重視する □あまり重視しない □まったく重視しない □考えたことがない

※無回答を除く
 ※後述の「重視度」が高い順に表示

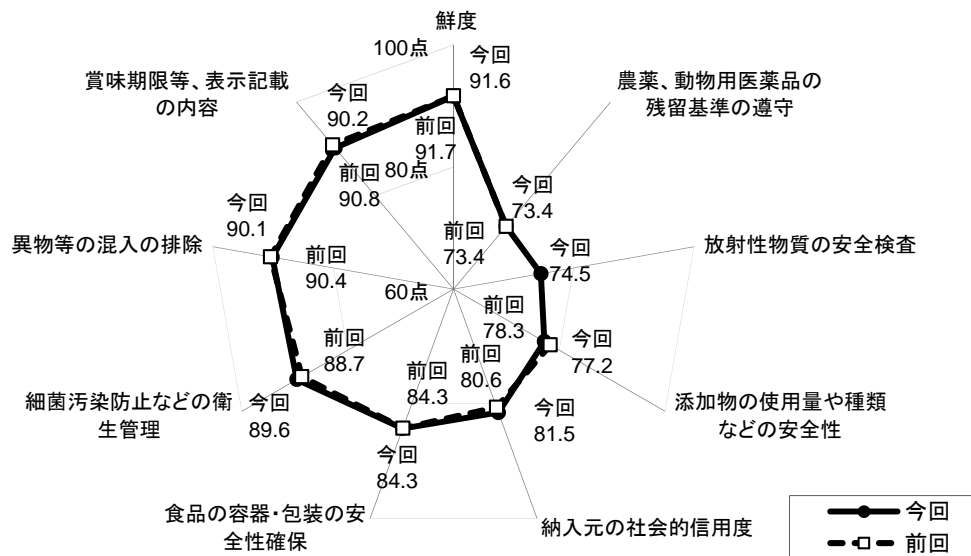
各項目の5段階の回答を「重視度」※で比較すると、「鮮度」(91.6点)が最も高く、次いで「賞味期限等、表示記載の内容」(90.2点)、「異物等の混入の排除」(90.1点)となっている。一方、新たに設けた項目「放射性物質の安全検査」(74.5点)は「農薬、動物用医薬品の残留基準の遵守」(73.4点)に次いで重視度が低くなっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっており、全体的に値の変動が大きな項目は見られない。

※《重視度の算出方法》

「非常に重視する」を100点、「重視する」を75点、「あまり重視しない」を50点、「まったく重視しない」を25点、「考えたことがない」を0点として、加重平均により重視度を指標化した。100点に近くなるほど、重視度が高いことを示す。

問1 納入される食材・食品の安全性確保のために、各項目をどのくらい重視しているか「重視度」

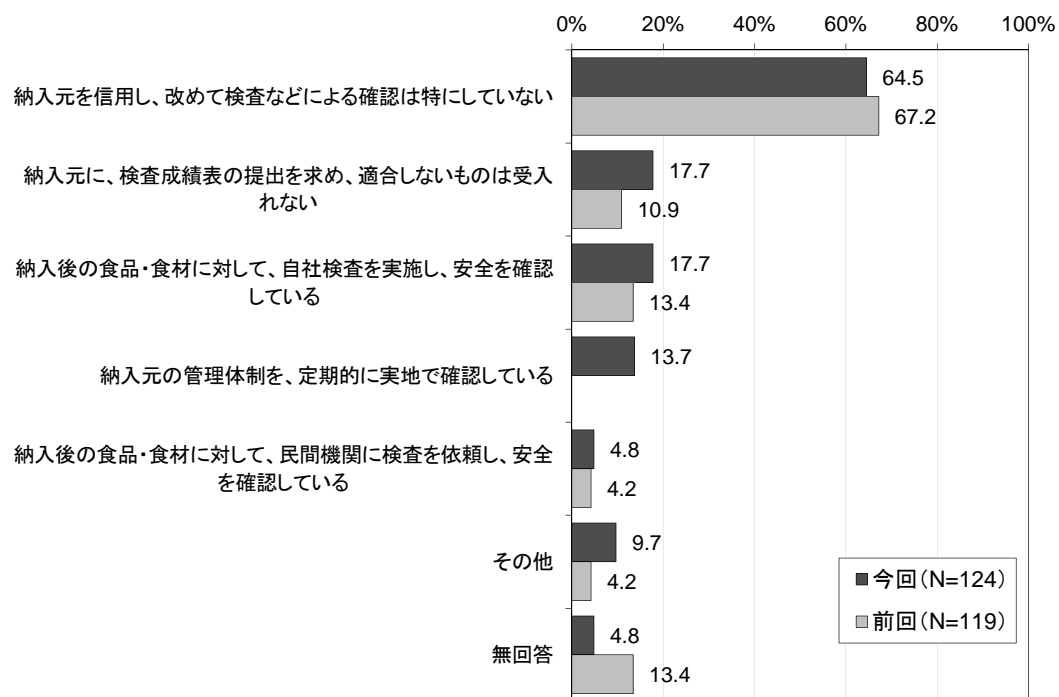


※※各目の「重視度」は、今回値を外縁側、前回値を中心側に表示

問2 納入された食材・食品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」(64.5%)が特に高く、次いで「納入元に、検査成績表の提出を求め、適合しないものは受入れない」、「納入後の食品・食材に対して、自社検査を実施し、安全を確認している」(17.7%で同値)、今回新たに設けた項目「納入元の管理体制を、定期的に実地で確認している」(13.7%)となっている。前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっている。

問2 納入された食材・食品の安全性をどのように確認しているか(すべて選択)



※「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、前回は「原材料納入元を信用し、特別な検査はしていない」

(その他の主な内訳)

- ・本部を信頼して任せている
- ・本部指定に従順しており、改めて確認はしていない
- ・何かあった場合には本部から指示が来る
- ・熟処理製品が多いので、野菜、肉は鮮度、他は目視等で確認
- ・毎年4～6月の間に食材の検査データを取り寄せる
- ・店舗ごとに店長、従業員が確認
- ・一括して本部確認をしているので店舗では行わない
- ・フランチャイズのため、すべて本社で行っている
- ・自分の目と食感と味
- ・本部ではないのでわからない
- ・本社管理で納入され、納入された後、目で見て返品等を行っている
- ・目視によるチェック

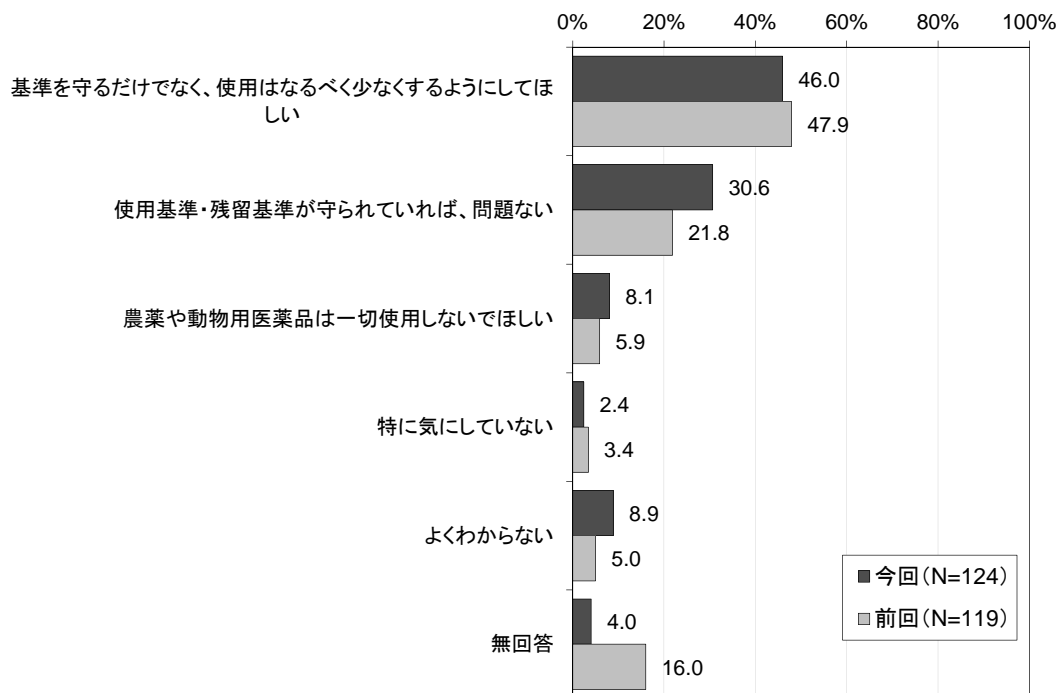
2-2 農薬・動物用医薬品について

問 3 食材・食品における農薬や抗生物質等の動物用医薬品について、どのように考えていますか。(1つ選択)

「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」(46.0%)が最も高く、次いで「使用基準・残留基準が守られていれば、問題ない」(30.6%)となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、その中で「使用基準・残留基準が守られていれば、問題ない」(前回 21.8%)は 8.8 ポイント増加している。

問 3 食材・食品における農薬や抗生物質等の動物用医薬品について、どのように考えているか(1つ選択)



・問 23 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「農薬の使用・残留に関する農産物の安全性確保」は「重要度」83.7点(3番目/16項目)

・問 24 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「農薬の使用・残留に関する農産物の安全性確保」は 21.8%(3番目/16項目)

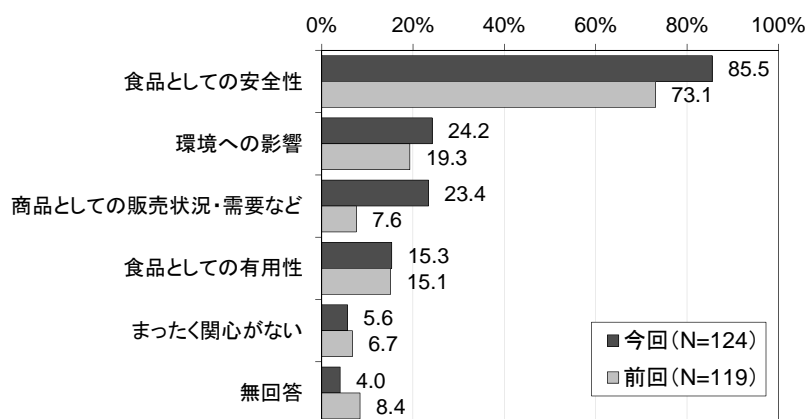
2-3 遺伝子組換え食品について

問4 遺伝子組換え食品について、どのようなことに関心がありますか。(すべて選択)

「食品としての安全性」(85.5%)が特に高く、次いで「環境への影響」(24.2%)、「商品としての販売状況・需要など」(23.4%)となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、その中で「食品としての安全性」(前回73.1%)は12.4ポイント、「商品としての販売状況・需要など」(前回7.6%)は15.8ポイント増加している。

問4 遺伝子組換え食品について、どのようなことに関心があるか(すべて選択)



・問23 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「遺伝子組換え食品に関する安全性確保」は「重要度」75.7点(11番目/16項目)

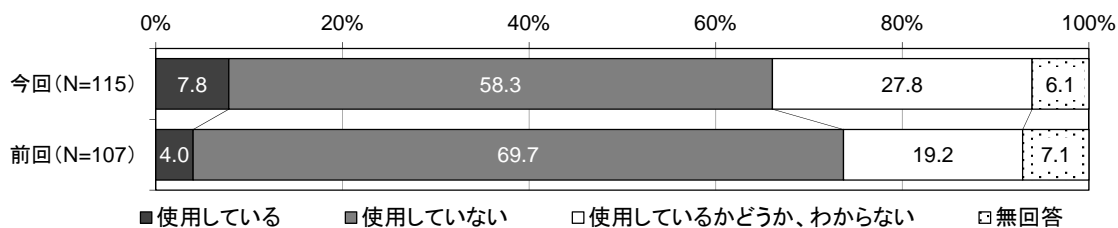
・問24 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「遺伝子組換え食品に関する安全性確保」は10.5%(8番目/16項目)

問5 遺伝子組換え食品を食材として使用していますか。(1つ選択)

「使用していない」(58.3%)が特に高く、次いで「使用しているかどうか、わからない」(27.8%)となっている。

前回と比較すると、「使用していない」(前回69.7%)は11.4ポイント減少し、「使用しているかどうか、わからない」(前回19.2%)は8.6ポイント増加している。

問5 遺伝子組換え食品を食材として使用しているか(1つ選択)



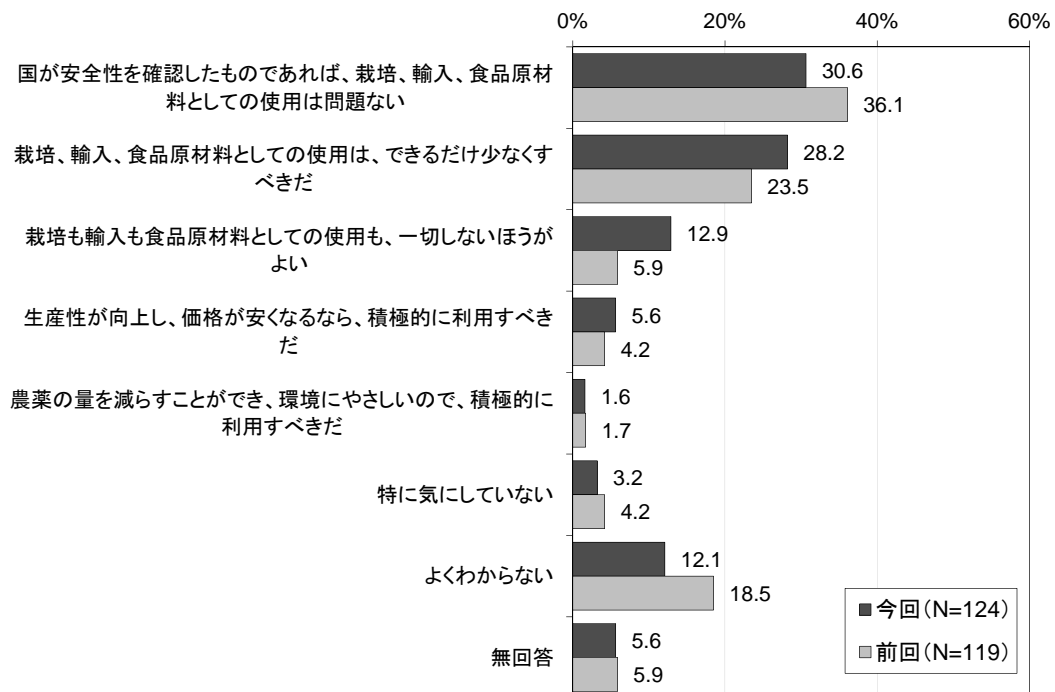
※「該当しない」を除く

問6 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)

「国が安全性を確認したものであれば、栽培、輸入、食品原材料としての使用は問題ない」(30.6%)が最も高く、次いで「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」(28.2%)、「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」(12.9%)、「よくわからない」(12.1%)となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、「国が安全性を確認したものであれば、栽培、輸入、食品原材料としての使用は問題ない」(前回 36.1%)は 5.5 ポイント、「よくわからない」(前回 18.5%)は 6.4 ポイント減少する一方、「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」(前回 23.5%)は 4.7 ポイント、「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」(前回 5.9%)は 7.0 ポイント増加している。

問6 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るか(1つ選択)

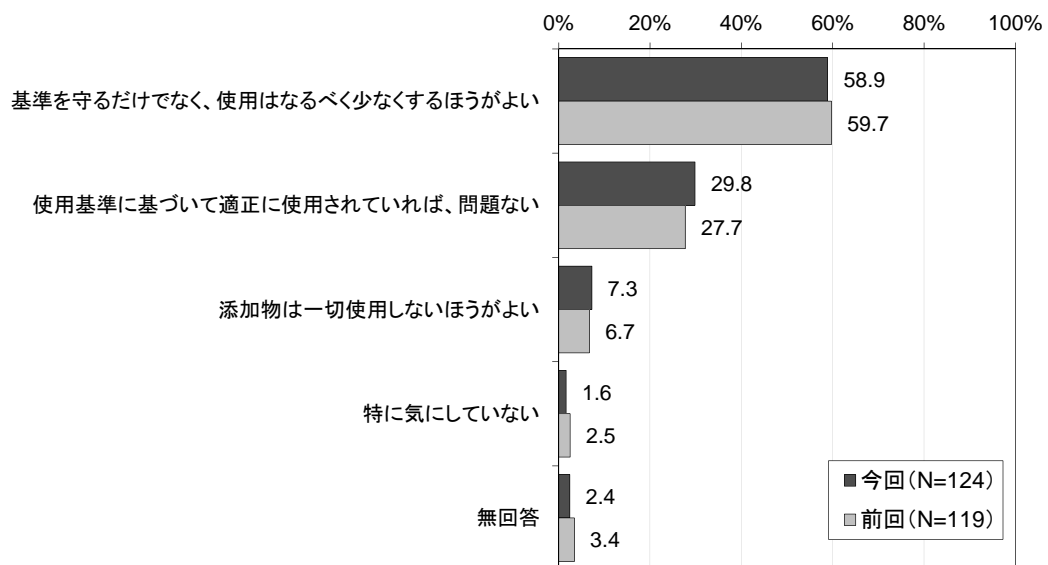


2-4 食品添加物について

問7 食品添加物について、どのように考えていますか。(1つ選択)

「基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするほうがよい」(58.9%)が特に高く、次いで「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」(29.8%)となっている。前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっている。

問7 食品添加物について、どのように考えているか(1つ選択)



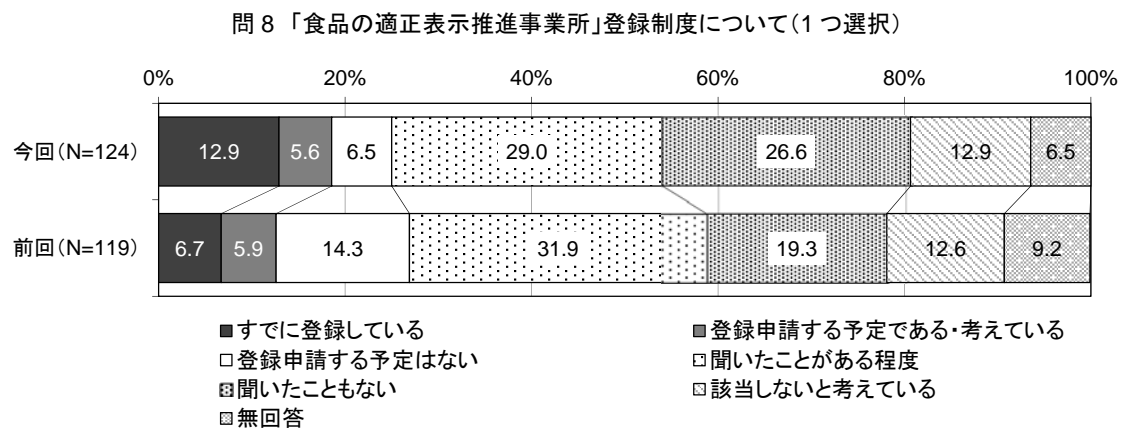
- ・問 23 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「食品添加物の使用に関する加工食品の安全性確保」は「重要度」81.7点(4番目/16項目)
- ・問 24 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「食品添加物の使用に関する加工食品の安全性確保」は16.1%(5番目/16項目)

2-5 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について

問8 「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)

「聞いたことがある程度」(29.0%)が最も高く、次いで高い「聞いたこともない」(26.6%)との合計値(55.6%)は5割以上となっている。一方、「すでに登録している」(12.9%)、「登録する予定である・考えている」(5.6%)の合計値(18.5%)は約2割となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、「聞いたことがある程度」、「聞いたこともない」の合計値(前回51.2%)、「すでに登録している」、「登録する予定である・考えている」の合計値(前回12.6%)ともにわずかに増加している。

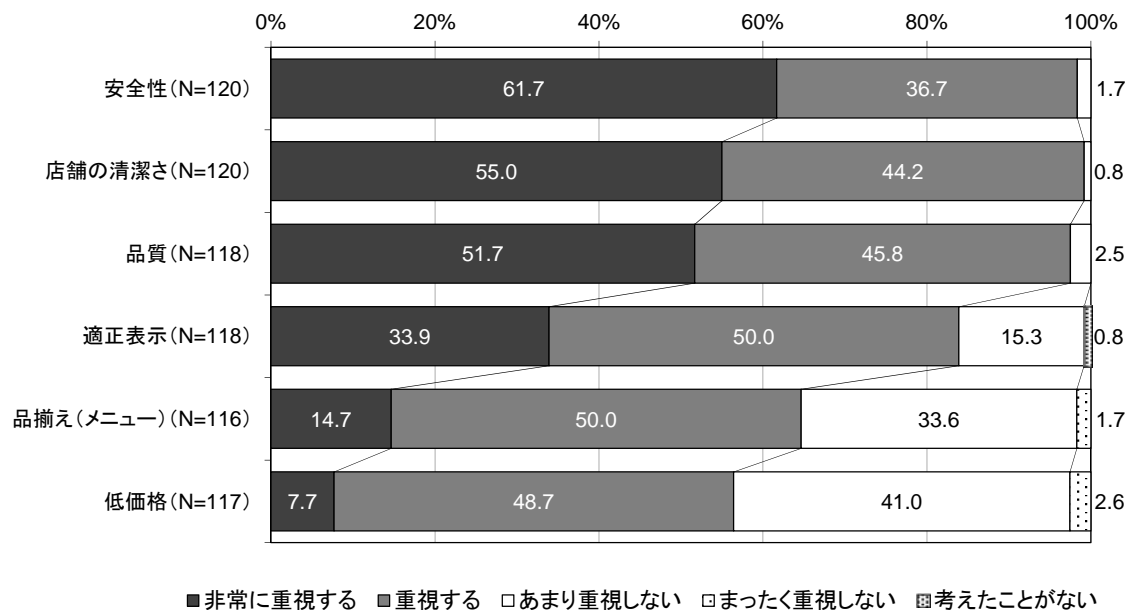


2-6 食の安全性確保のための取組について

問 9 飲食物の提供や食品の販売を行うにあたって、食の安全性確保のために、以下の各項目についてどのくらい重視していますか。(それぞれ1つ選択)

「非常に重視する」、「重視する」の合計値を見ると、「安全性」(98.4%)、「店舗の清潔さ」(99.2%)、「品質」(97.5%)の3項目が9割以上、次いで「適正表示」(83.9%)が8割以上となっている。

問 9 提供する食品の安全性確保のために各項目についてどのくらい重視しているか(それぞれ1つ選択)



※無回答を除く

※後述の「重視度」が高い順に表示

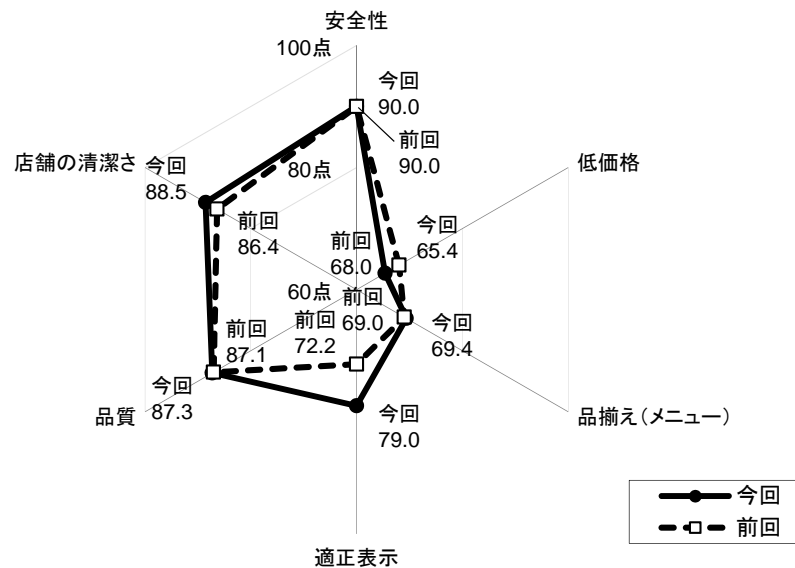
各項目の5段階の回答を「重視度」※で比較すると、「安全性」(90.0点)が最も高く、次いで「店舗の清潔さ」(88.5点)、「品質」(87.3点)となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、「低価格」を除くすべての項目において重視度が同値または高くなっており、その中でも「適正表示」は6.8点増と比較的大きく増加している。

※《重視度の算出方法》

「非常に重視する」を100点、「重視する」を75点、「あまり重視しない」を50点、「まったく重視しない」を25点、「考えたことがない」を0点として、加重平均により重視度を指標化した。100点に近くなるほど、重視度が高いことを示す。

問9 提供する食品の安全性確保のために各項目についてどのくらい重視しているか「重視度」



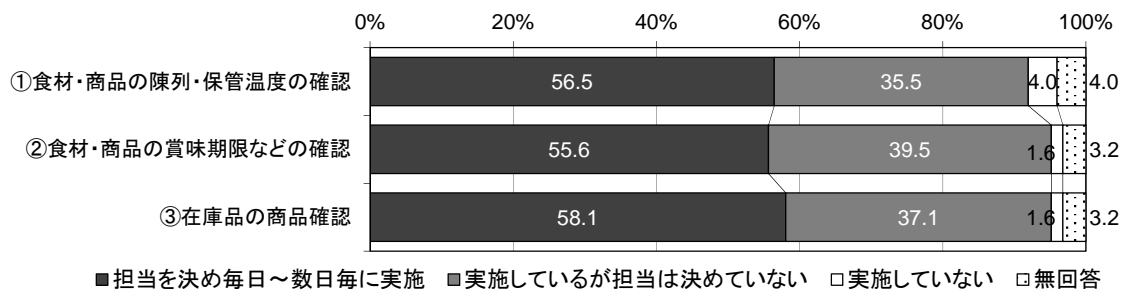
※各項目の「重視度」は、今回値を外縁側、前回値を中心側に表示

問 10 食材・商品の管理を行う上で、以下の各項目の確認をどのように行っていますか。(それぞれ1つ選択)

いずれの項目も「担当を決めて毎日～数日毎に実施」が5割以上で最も高く、次いで高い「実施しているが担当は決めていない」の合計値は9割以上となっており、項目による大きな差は見られない。

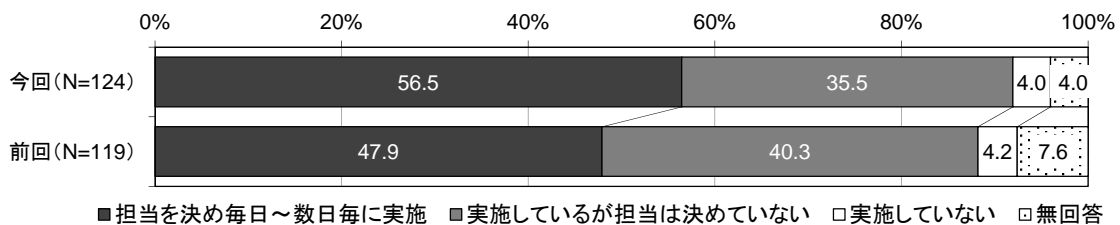
前回と比較すると、いずれの項目も「担当を決めて毎日～数日毎に実施」、「実施しているが担当は決めていない」の合計値が高くなっている。その中で「担当を決めて毎日～数日毎に実施」を見ると、「①食材・商品の陳列・保管温度の確認」(今回56.5%、前回47.9%)は8.6ポイント、「③在庫品の商品確認」(今回58.1%、前回49.6%)は8.5ポイント高くなっている。

問 10 食材・商品の管理を行う上で、以下の各項目の確認をどのように行っているか(それぞれ1つ選択)



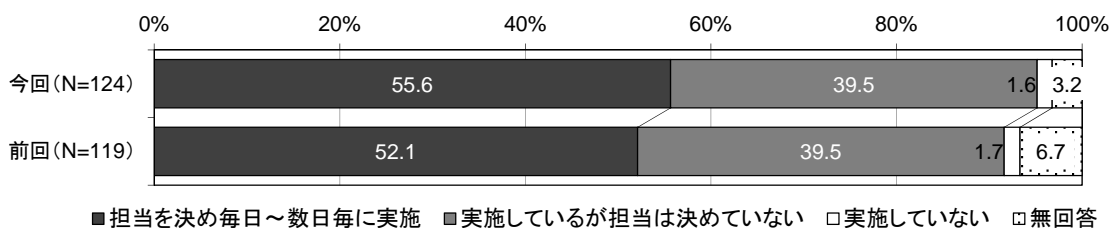
(N=124)

① 食材・商品の陳列・保管温度の確認



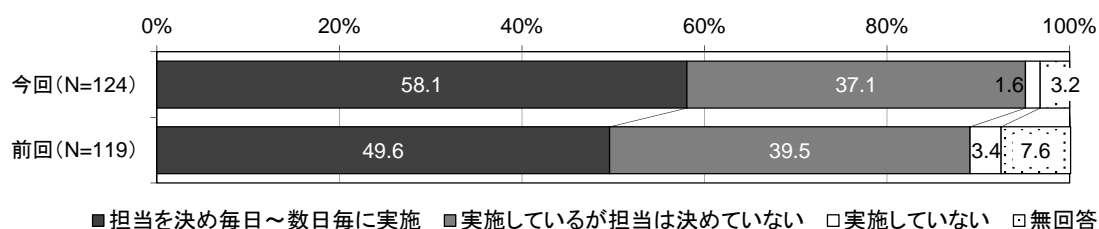
■担当を決め毎日～数日毎に実施 ■実施しているが担当は決めていない □実施していない □無回答

② 食材・食品の賞味期限などの確認



■担当を決め毎日～数日毎に実施 ■実施しているが担当は決めていない □実施していない □無回答

③ 在庫品の商品確認



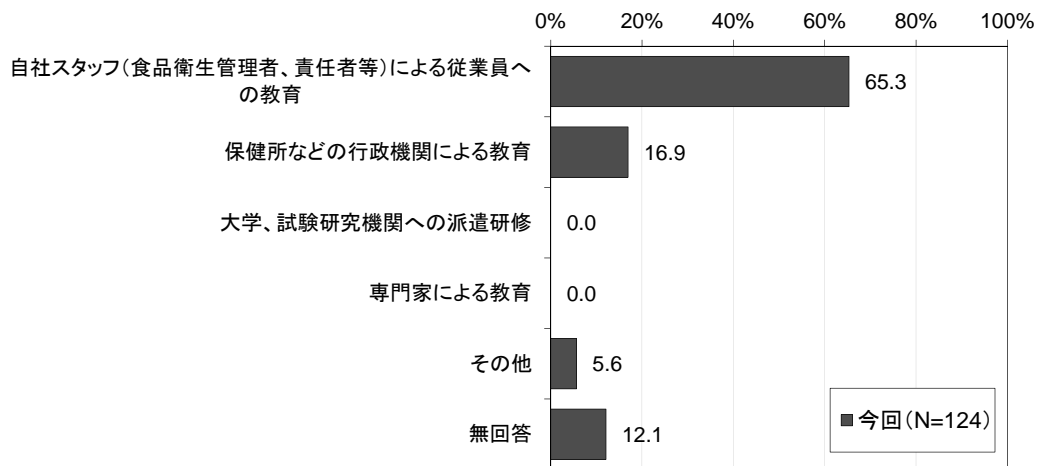
■担当を決め毎日～数日毎に実施 ■実施しているが担当は決めていない □実施していない □無回答

問 11 従業員にどのような衛生管理教育を実施していますか。(1つ選択)

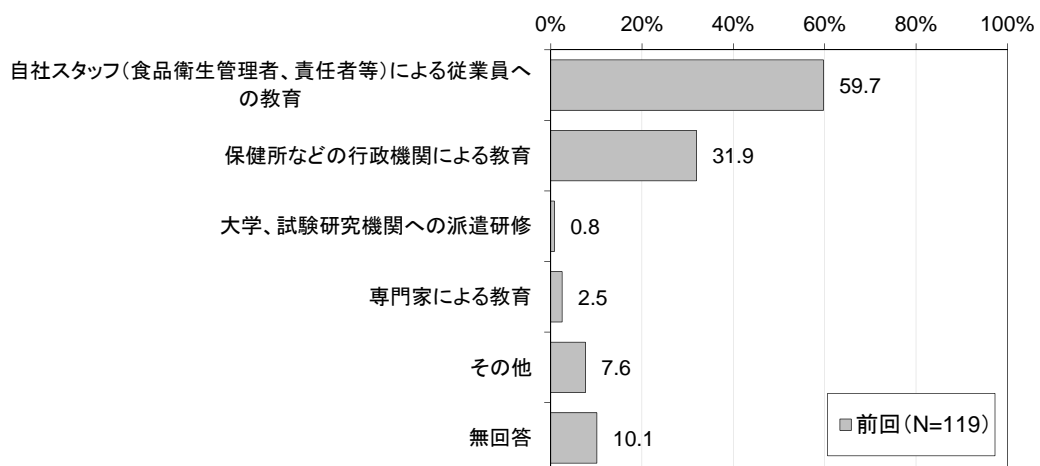
「自社スタッフ(食品衛生管理者、責任者等)による従業員への教育」(65.3%)が特に高く、次いで「保健所などの行政機関による教育」(16.9%)となっている。一方、「大学、試験研究機関への派遣研修」、「専門家による教育」の回答は見られない。

前回は複数回答であるため、参考値として表示すると、ほぼ同様の傾向となっている。

問 11 従業員にどのような衛生管理教育を実施しているか(1つ選択)



前回 従業員にどのような衛生管理教育を実施しているか(いくつでも選択)



(その他の主な内訳)

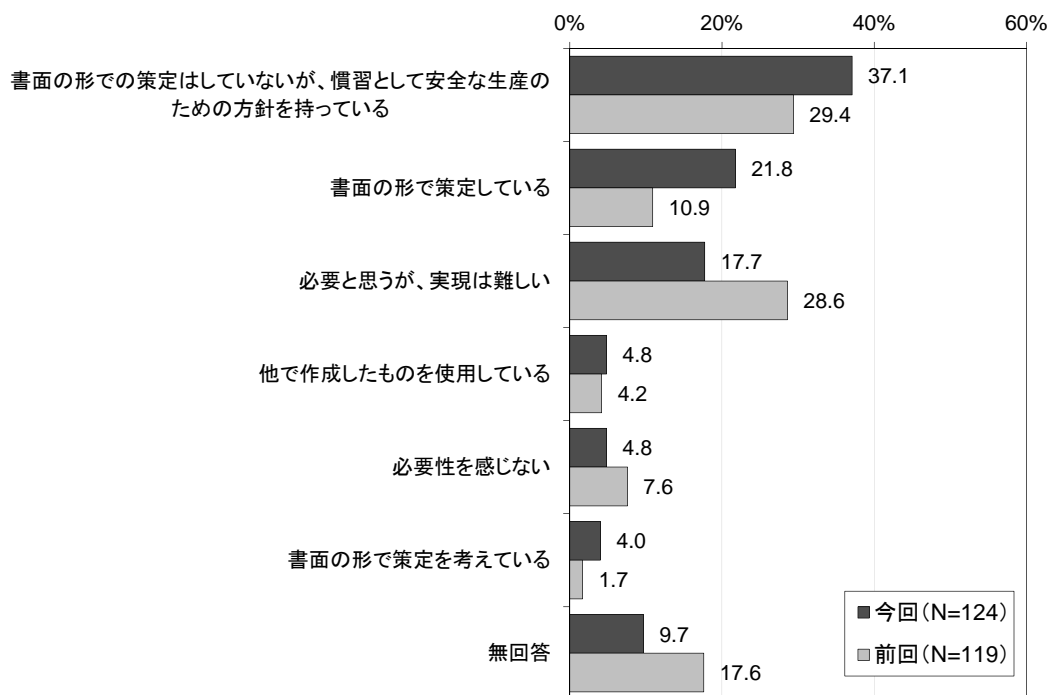
- ・従業員がいない・事業主本人だけしかいない (3件)
- ・自営夫婦2人なので特にしていない
- ・特にしていないが、従業員が2名なので自己管理
- ・本社からの指導

問 12 食品の安全確保や適正表示の徹底を図るための倫理規範、または行動規範等を策定していますか。(1つ選択)

「書面の形で策定はしていないが、慣習として安全な生産のための方針を持っている」(37.1%)が最も高く、次いで「書面の形で策定している」(21.8%)、「必要と思うが、実現は難しい」(17.7%)となっている。「書面の形で策定している」、「他で作成したものを使用している」、「書面の形で策定を考えている」の3項目の合計値(30.6%)は約3割となっている。

前回と比較すると、「書面の形で策定はしていないが、慣習として安全な生産のための方針を持っている」(前回29.4%)は7.7ポイント増加し、「必要と思うが、実現は難しい」(前回28.6%)は10.9ポイント減少している。「書面の形で策定している」、「他で作成したものを使用している」、「書面の形で策定を考えている」の3項目の合計値(前回16.8%)は13.8ポイント増加している。

問 12 食品の安全確保や適正表示の徹底を図るための倫理規範、または行動規範等を策定しているか(1つ選択)

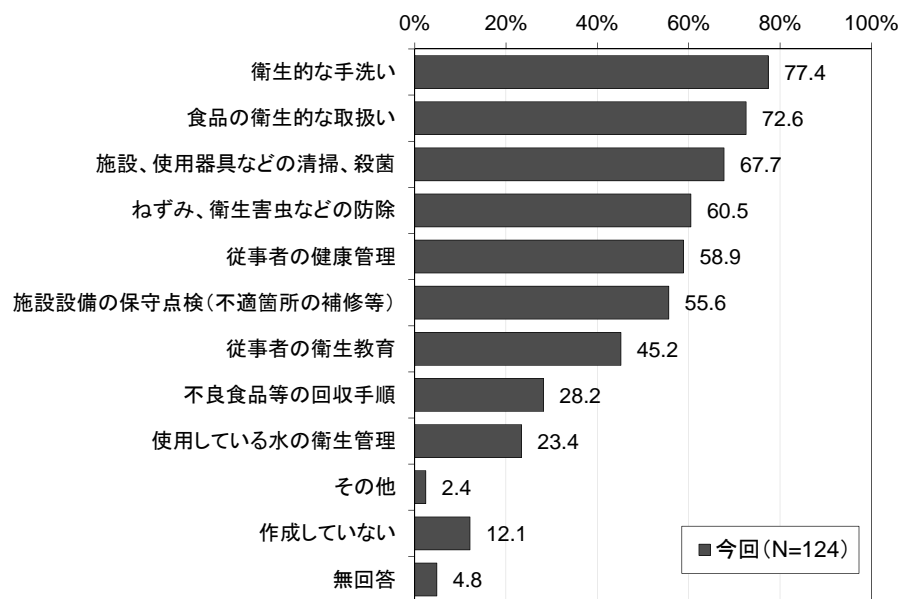


問 13 食品の衛生管理マニュアルを作成し、以下の項目について示していますか。(すべて選択)

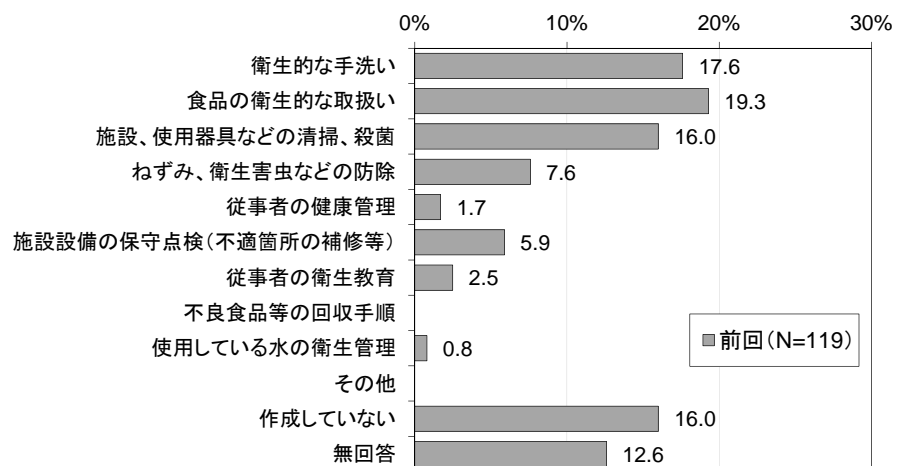
「衛生的な手洗い」(77.4%)が最も高く、次いで「食品の衛生的な取扱い」(72.6%)、「施設、使用器具などの清掃、殺菌」(67.7%)となっている。

前は1つだけ選択する設定であるため、参考値として表示すると、上位3項目は同様の項目となっている。

問 13 食品の衛生管理マニュアルを作成し、以下の項目について示しているか(すべて選択)



前回 食品の衛生管理マニュアルを作成しているか(1つ選択)



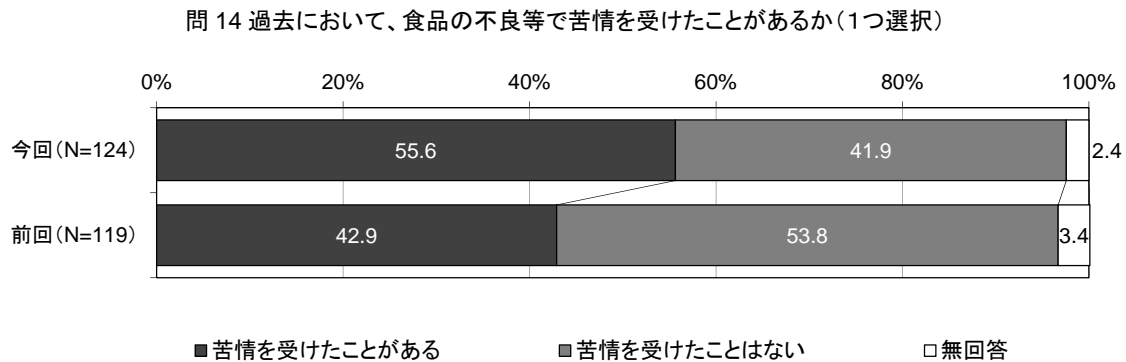
(その他の主な内訳)

- ・他で作成されたものを掲示
- ・マニュアルはないが日々注意している
- ・マニュアル書はないが、毎日習慣化されている

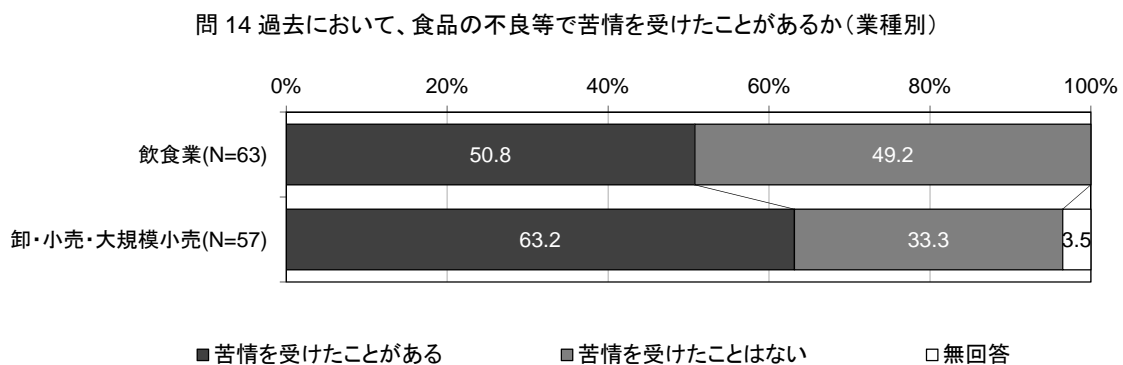
2-7 苦情について

問 14 食品の安全については、日頃から注意されていると思いますが、過去において、食品の不良等で苦情を受けたことがありますか。(1つ選択)

「苦情を受けたことがある」(55.6%)が5割以上となっている。
 前回と比較すると、「苦情を受けたことがある」(前回42.9%)は12.7ポイント増加している。



業種別に見ると、「苦情を受けたことがある」は「飲食業」が50.8%、「卸・小売・大規模小売」が63.2%となっており、「卸・小売・大規模小売」が「飲食業」より12.4ポイント高くなっている。



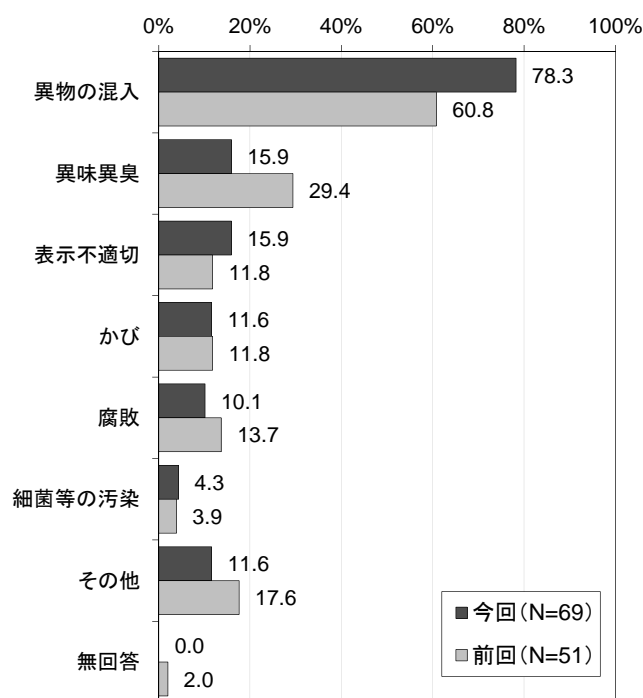
問 15 問 14 で「苦情を受けたことがある」とされた方にうかがいます。その内容はどのようなことですか。(すべて選択)

「異物の混入」(78.3%) が特に高く、次いで「異味異臭」、「表示不適切」(15.9%で同値) となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、「異物の混入」(前回 60.8%) は 17.5 ポイント増加し、「異味異臭」(前回 29.4%) は 13.5 ポイント減少している。

なお、前回と今回では項目の数が変わっており、値の変化に影響を与えた可能性を考慮する必要がある。

問 15 苦情の内容はどのようなことか(すべて選択)



(その他の主な内訳)

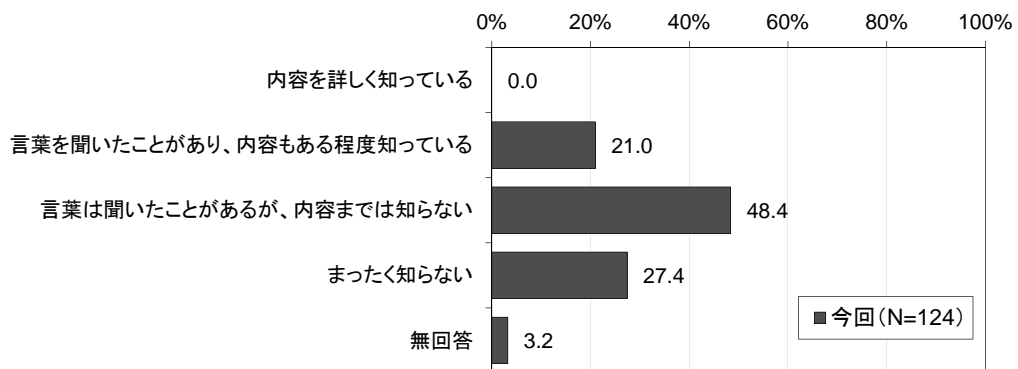
- ・ソフトクリームの大きさ
- ・髪の毛
- ・焼き物の火の入れすぎ
- ・食あたり
- ・賞味期限切れ
- ・期限
- ・解凍不十分
- ・変形 (チョコの溶け)

2-8 フードディフェンス（食品防御）について

問 16 フードディフェンスについて、どのくらい知っていますか。（1つ選択）

「言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない」（48.4%）が特に高く、次いで「まったく知らない」（27.4%）、「言葉を聞いたことがあり、内容もある程度知っている」（21.0%）となっている。一方、「内容を詳しく知っている」の回答は見られない。「言葉を聞いたことがあり、内容もある程度知っている」、「言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない」の合計値（69.4%）は約7割となっている。

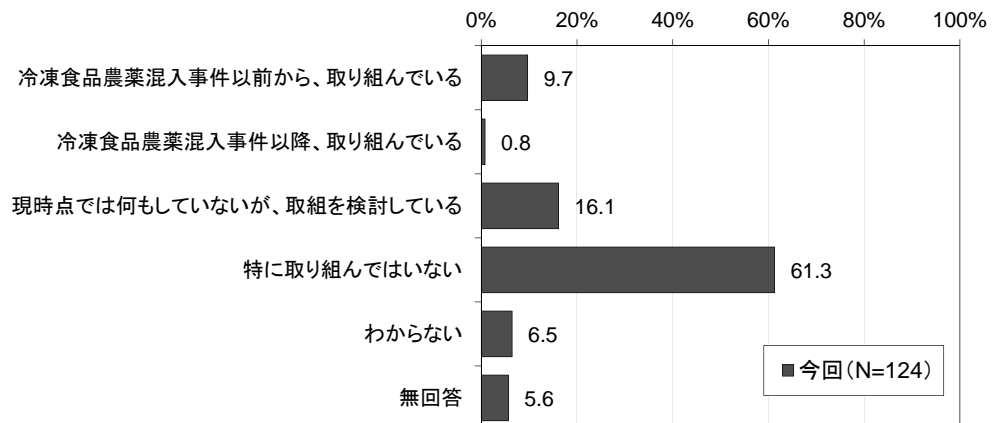
問 16 フードディフェンスについて、どのくらい知っているか(1つ選択)



問 17 昨年末、県内で冷凍食品に意図的に農薬を混入する事件が発生しました。貴事業所・店舗等では現在、フードディフェンスに取り組んでいますか。（1つ選択）

「特に取り組んではいない」（61.3%）が特に高く、次いで「現時点では何もしていないが、取組を検討している」（16.1%）となっている。「冷凍食品農薬混入事件以前から、取り組んでいる」（9.7%）、「冷凍食品農薬混入事件以降、取り組んでいる」（0.8%）の合計値（10.5%）は約1割となっている。

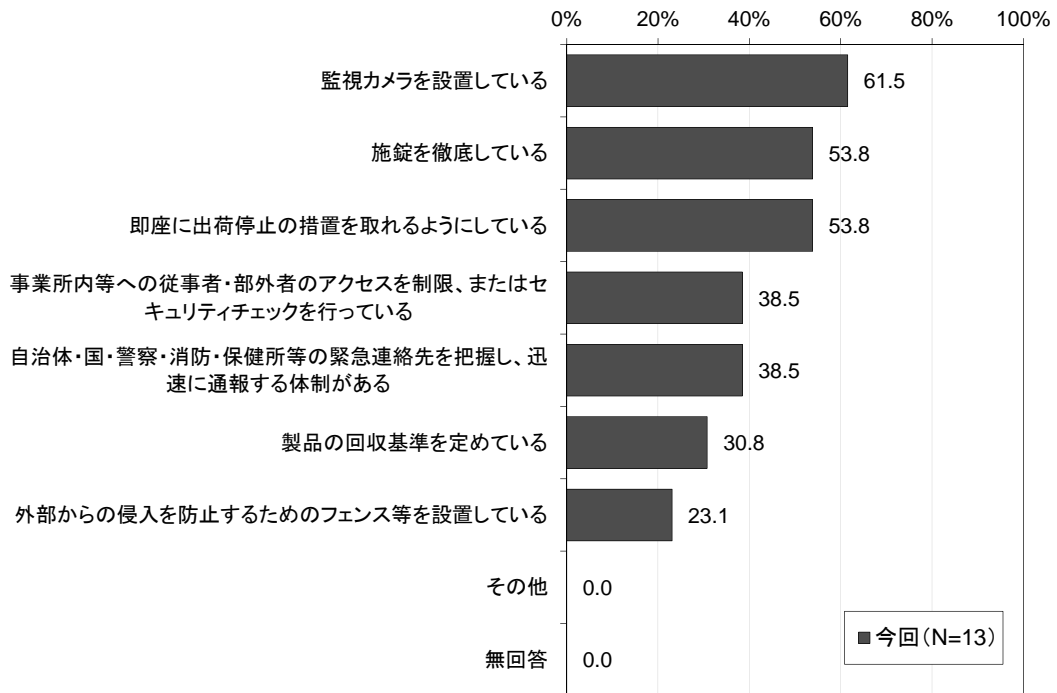
問 17 現在、フードディフェンスに取り組んでいるか(1つ選択)



問 18 フードディフェンスに取り組んでいる事業所にうかがいます。それは、どのような取組ですか。(すべて選択)

サンプル数 (N) が 30 未満となるため、参考値として表示する。

(参考) 問 18 フードディフェンスの取組はどのようなことか(すべて選択)



(その他の主な内訳)

記載事項なし

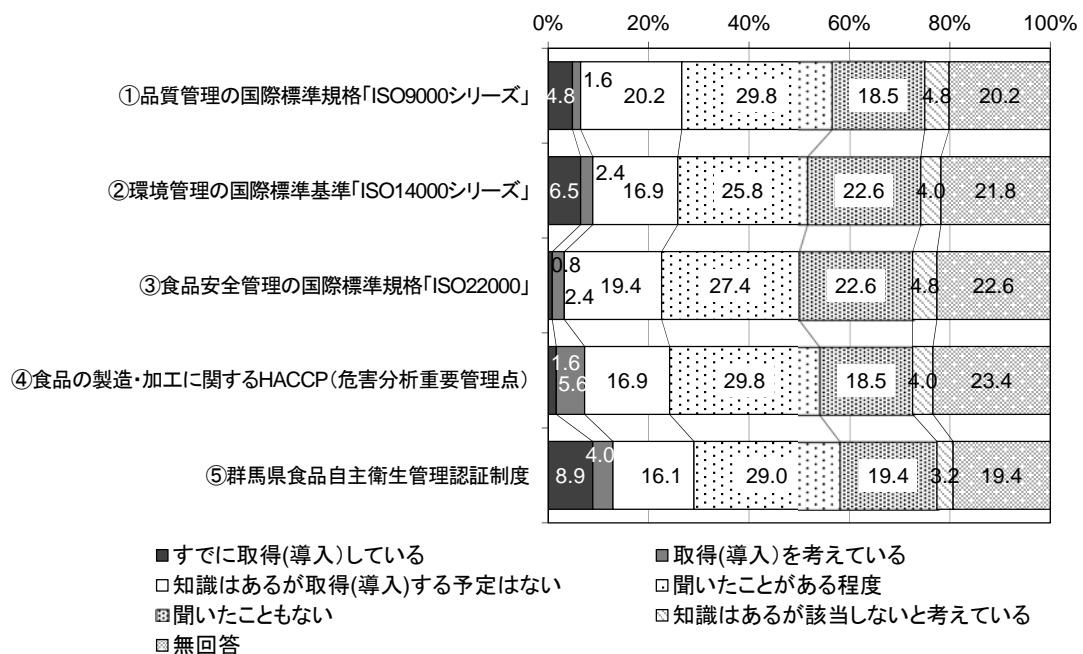
2-9 食品の国際標準規格・基準などの取得・導入について

問 19 国際標準規格・基準などについてお答えください。(それぞれ1つ選択)

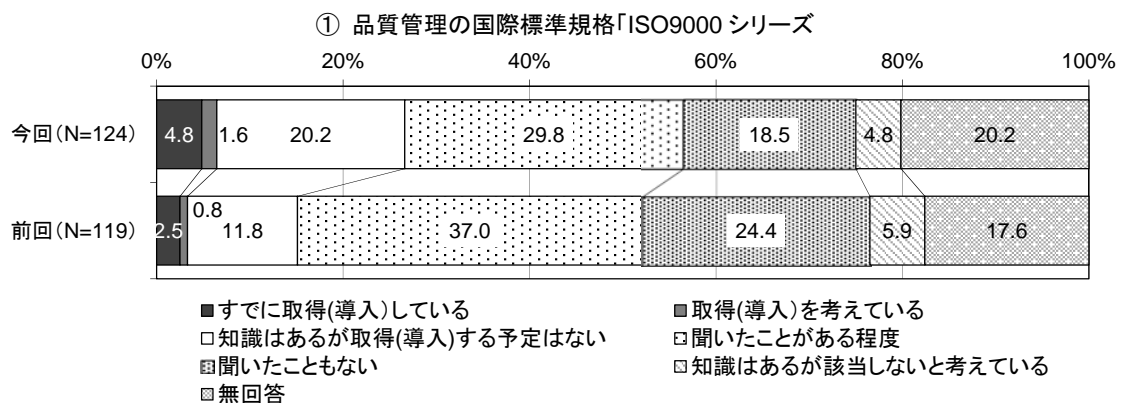
いずれの項目も「聞いたことがある程度」が最も高く、次いで「知識はあるが取得（導入）する予定はない」、「聞いたこともない」が同程度に高くなっている。「すでに取得（導入）している」、「取得（導入）を考えている」の合計値を見ると、「群馬県食品自主衛生管理認証制度」（12.9%）が1割以上で最も高く、次いで「環境管理の国際標準基準「ISO14000 シリーズ」（8.9%）となっている。

前回と比較すると、いずれの項目も「すでに取得（導入）している」、「取得（導入）を考えている」の合計値や「知識はあるが取得（導入）する予定はない」が増加し、「聞いたことがある程度」が減少している。また、「群馬県食品自主衛生管理認証制度」を除くすべての項目において「聞いたこともない」も減少している。

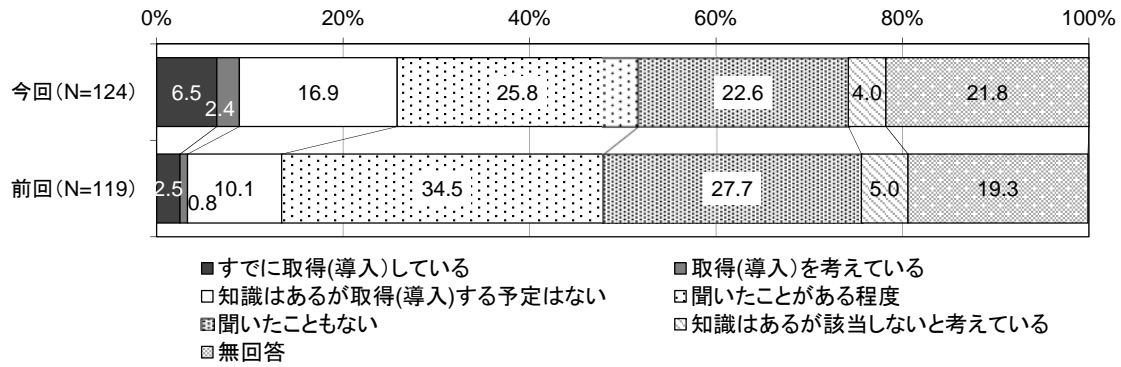
問 19 国際標準規格・基準の取得などについて(それぞれ1つ選択)



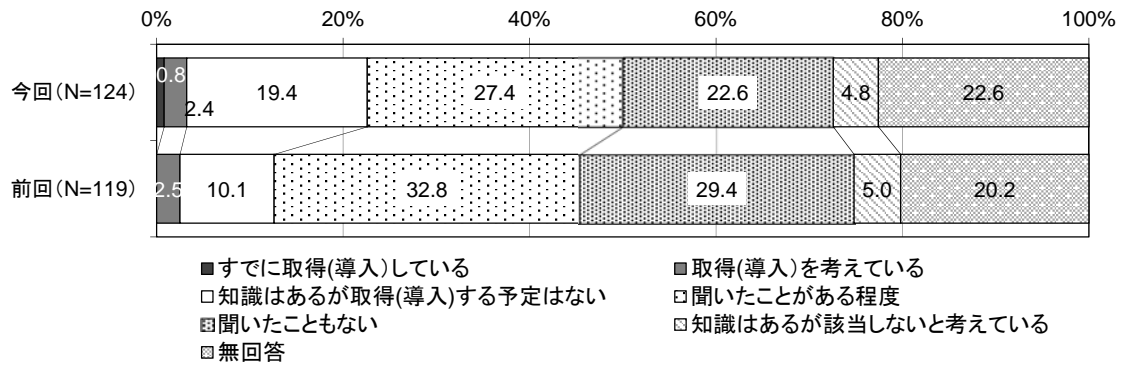
(N=124)



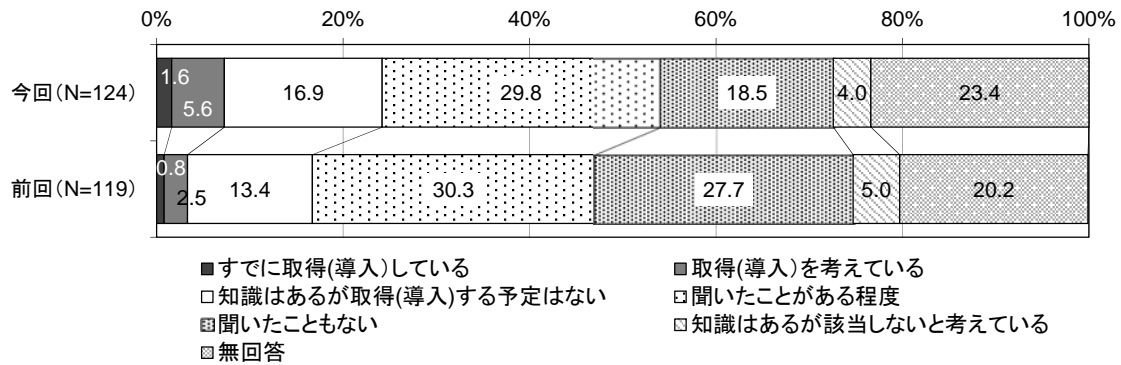
② 環境管理の国際標準基準「ISO14000 シリーズ」



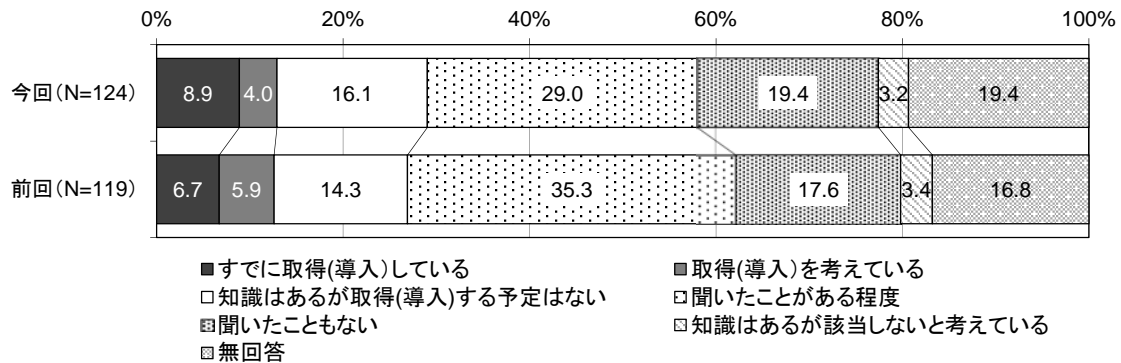
③ 食品安全管理の国際標準規格「ISO22000」



④ 食品の製造・加工に関する HACCP(危害分析重要管理点)



⑤ 群馬県食品自主衛生管理認証制度

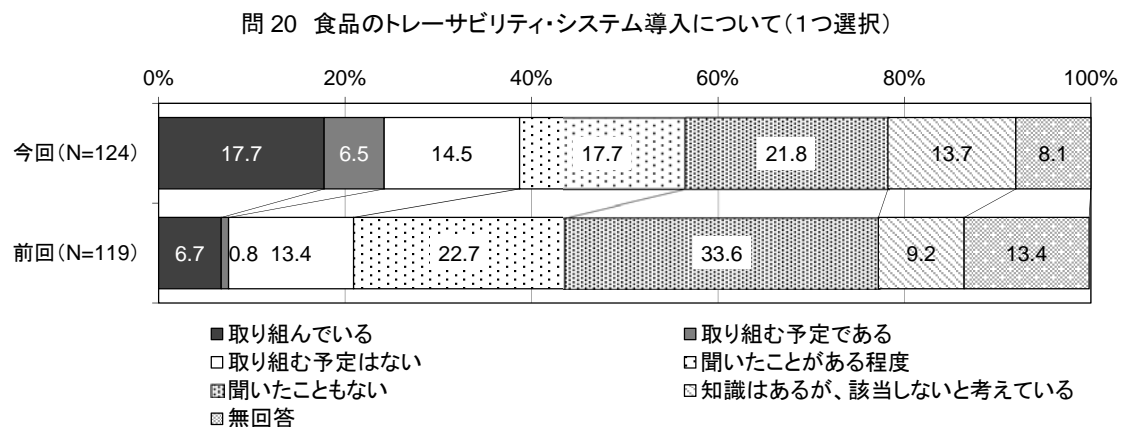


2-10 トレーサビリティ・システムについて

問 20 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)

「聞いたこともない」(21.8%)が最も高く、次いで「取り組んでいる」、「聞いたことがある程度」(17.7%で同値)、「取り組む予定はない」(14.5%)となっている。「取り組んでいる」、「取り組む予定である」(6.5%)の合計値(24.2%)は2割以上となっている。

前回と比較すると、「取り組んでいる」(前回6.7%)は11.0ポイント増加しており、「取り組んでいる」、「取り組む予定である」の合計値(前回7.5%)も16.7ポイント増加している。一方、「聞いたこともない」(前回33.6%)は11.8ポイント減少している。



- ・問 23 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「トレーサビリティの推進」は「重要度」64.3 点(16 番目/16 項目)
- ・問 24 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「トレーサビリティの推進」は 2.4%(他の 2 項目と同値で 14 番目/16 項目)

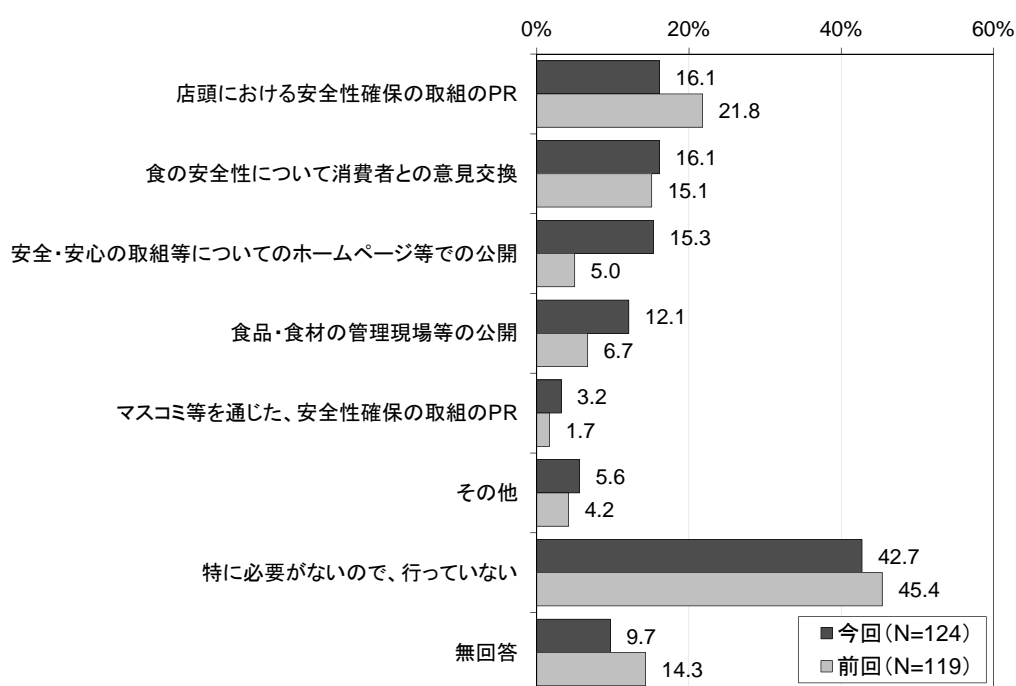
2-1-1 安全・安心の取組内容の情報公開について

問 21 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)

「特に必要がないので、行っていない」(42.7%) が特に高く、次いで「店頭における安全性確保の取組の PR」、「食の安全性について消費者との意見交換」(16.1%で同値)、「安全・安心の取組等についてのホームページ等での公開」(15.3%) となっている。

前回と比較すると、同様の傾向となっているが、その中で「安全・安心の取組等についてのホームページ等での公開」(前回 5.0%) は 10.3 ポイント増加している。

問 21 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るか(すべて選択)



(その他の主な内訳)

- ・ 内部向けにスローガンとしてのみ
- ・ チラシ等の配布
- ・ 必要に応じて書面で提出
- ・ 本社及び本社指導の下に POP 等の掲示
- ・ 必要と思うが行っていない
- ・ 何もできない
- ・ 分からない

・問 23 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「消費者への情報提供とリスクコミュニケーションの促進」は「重要度」67.4 点(15 番目/16 項目)

・問 24 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「消費者への情報提供とリスクコミュニケーションの促進」は 2.4%(他の 2 項目と同値で 14 番目/16 項目)

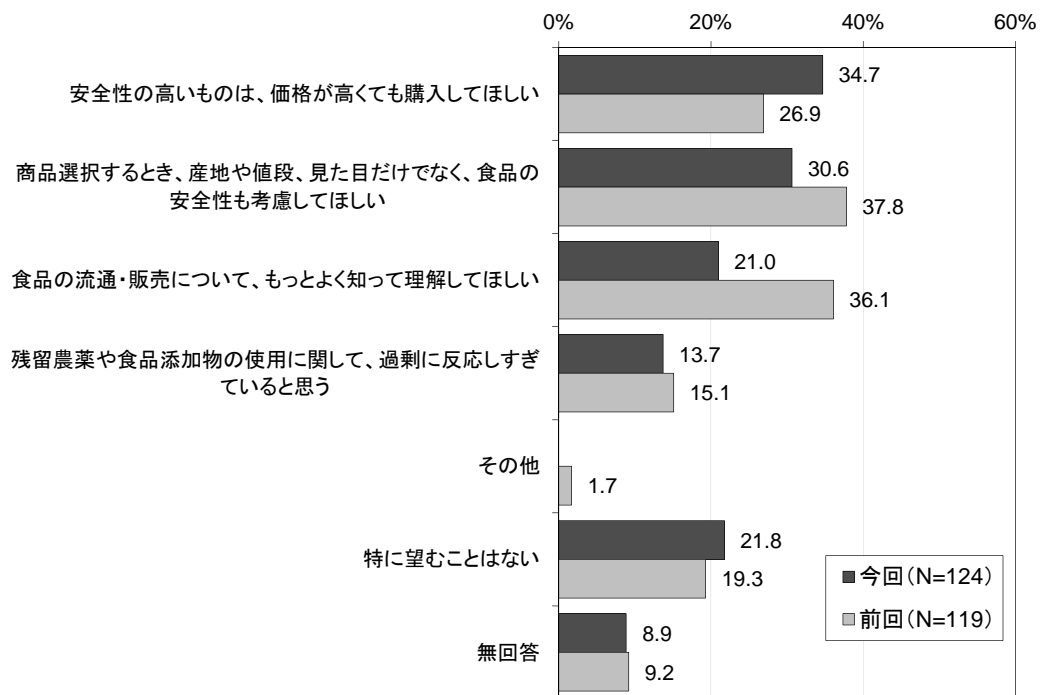
2-12 消費者に望むことについて

問 22 消費者に対して望むことは何ですか。(2つまで選択)

「安全性の高いものは、価格が高くても購入してほしい」(34.7%)が最も高く、次いで「商品選択するとき、産地や値段、見た目だけでなく、食品の安全性も考慮してほしい」(30.6%)、「特に望むことはない」(21.8%)、「食品の流通・販売について、もっとよく知って理解してほしい」(21.0%)となっている。

前回と比較すると、「安全性の高いものは、価格が高くても購入してほしい」(前回 26.9%)は 7.8 ポイント増加し、「商品選択するとき、産地や値段、見た目だけでなく、食品の安全性も考慮してほしい」(前回 37.8%)は 7.2 ポイント、「食品の流通・販売について、もっとよく知って理解してほしい」(前回 36.1%)は 15.1 ポイント減少している。

問 22 消費者に対して望むこと(2つまで選択)



(その他の主な内訳)

記載事項なし

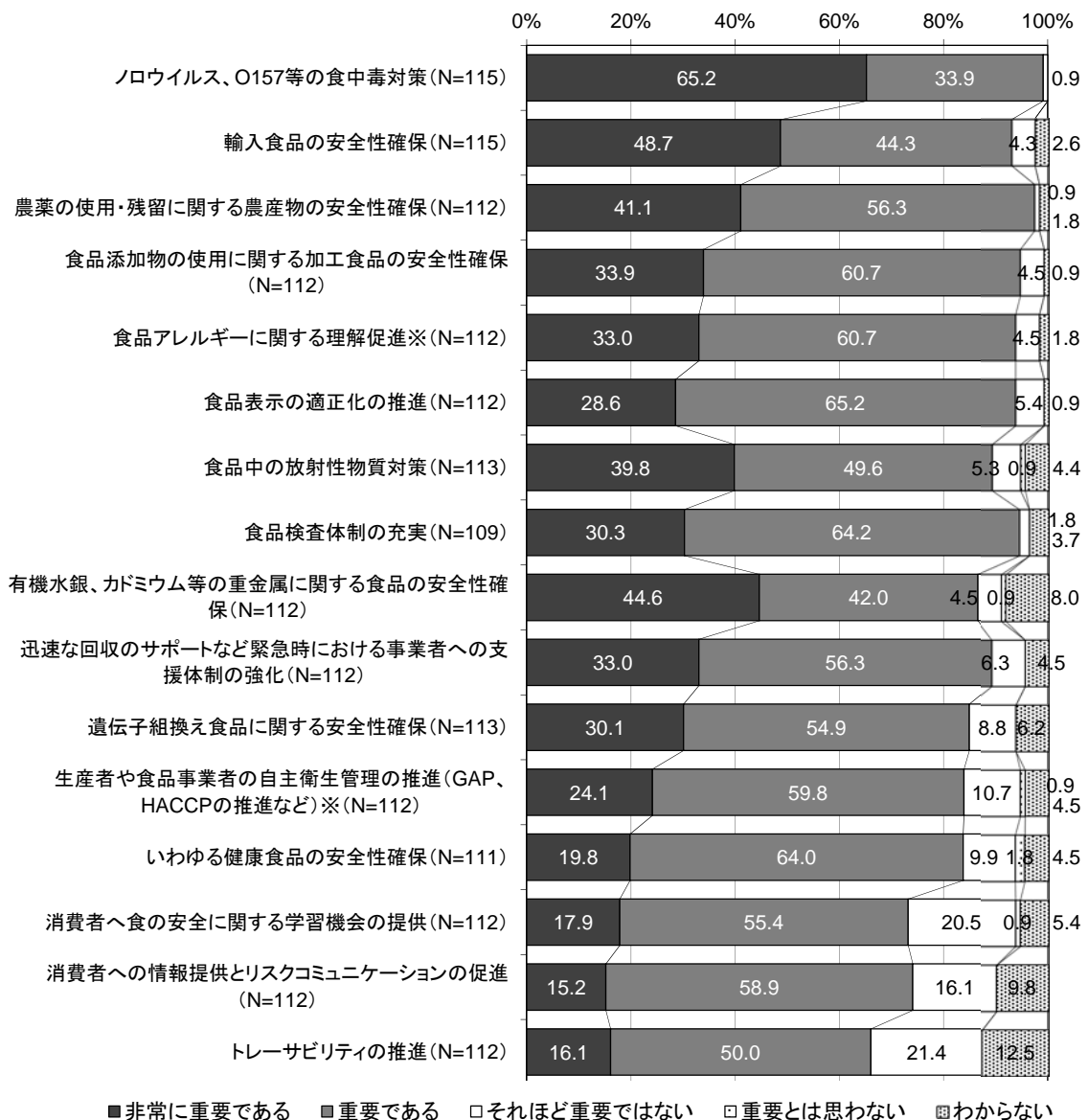
2-13 食の安全・安心に関する県の施策について

問 23 食の安全・安心を確保するために、県がどのような対策を図ることを望みますか。以下の各項目について重要度をお答えください。（それぞれ1つ選択）

「非常に重要である」、「重要である」の合計値を見ると、「ノロウイルス、O157等の食中毒対策」（99.1%）が最も高く、ほとんどの項目が8割以上の高い値となっている。

一方、「重要とは思わない」、「それほど重要とは思わない」の合計値を見ると、「消費者へ食の安全に関する学習機会の提供」、「トレーサビリティの推進」（21.4%で同値）が高く、次いで「消費者への情報提供とリスクコミュニケーションの促進」（16.1%）となっている。

問 23 食の安全・安心を確保するために県に望む対策(それぞれ1つ選択)



■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

※無回答を除く ※後述の「重要度」が高い順に表示

各項目の5段階の回答を、「重要度」※で比較すると、「ノロウイルス、O157等の食中毒対策」(91.1点)が最も高く、次いで「輸入食品の安全性確保」(84.1点)、「農薬の使用・残留に関する農産物の安全性確保」(83.7点)、「食品添加物の使用に関する加工食品の安全性確保」(81.7点)となっている。

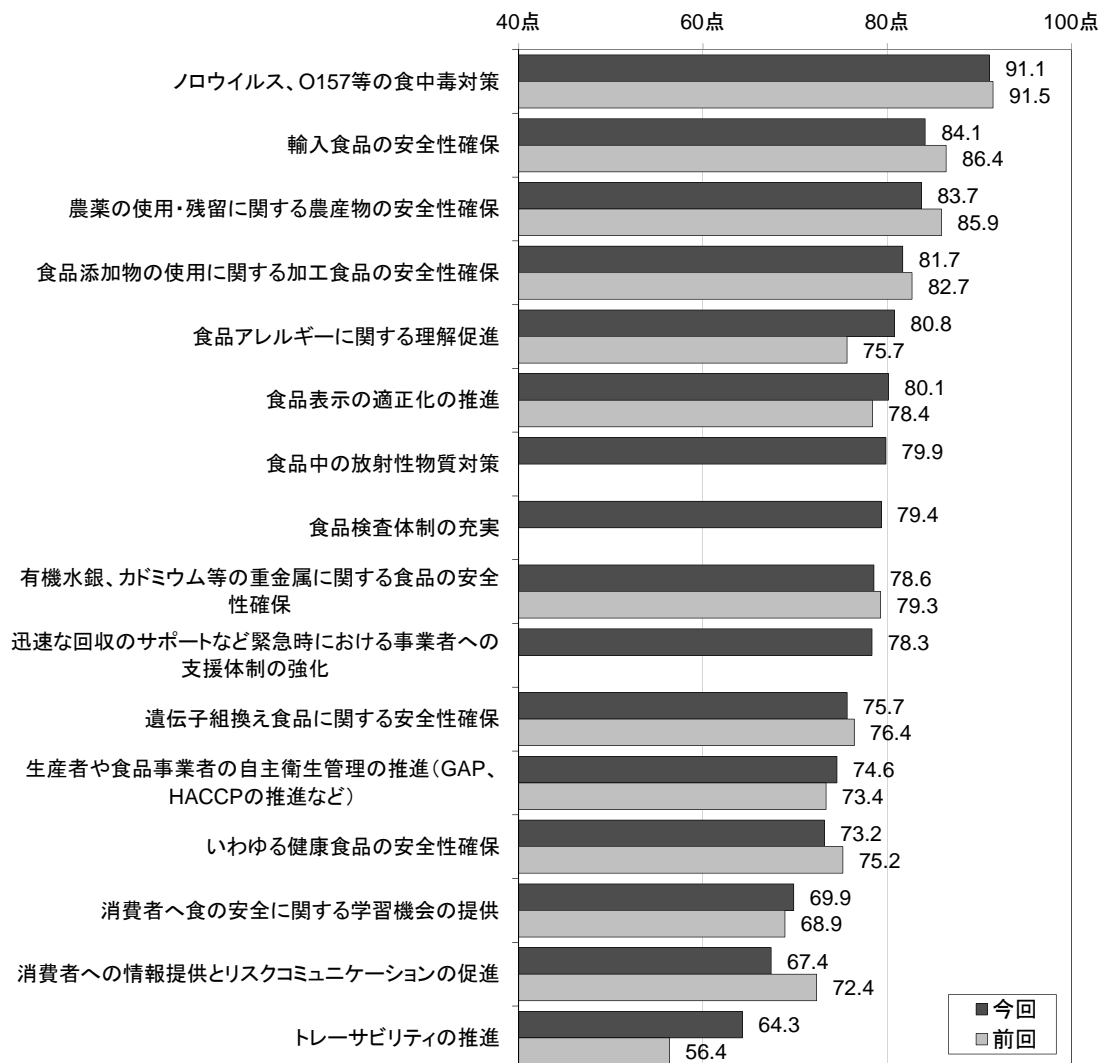
前回と比較すると、上位は同様の項目となっている。全体的に値の変動が大きな項目は見られないが、その中で前回と比較して重要度が最も高くなっている項目は「トレーサビリティの推進」(7.9点増)、最も低くなっている項目は「消費者への情報提供とリスクコミュニケーションの促進」(5.0点減)となっている。

なお、前回と今回では項目の表現が変わっているものが複数あり、値の変化に影響を与えた可能性を考慮する必要がある。

※《重要度の算出方法》

「非常に重要である」を100点、「重要である」を75点、「それほど重要ではない」を50点、「重要とは思わない」を25点、「わからない」を0点として、加重平均により重要度を指標化した。100点に近くなるほど、重要度が高いことを示す。

問 23 食の安全・安心を確保するために県に望む対策「重要度」



※「食品アレルギーに関する理解促進」は前回「食品中のアレルギー物質対策」、「生産者や食品事業者の自主衛生管理の推進(GAP、HACCPの推進など)」は前回「農産物生産者や食品製造業者の自主衛生管理の推進(GAP、HACCPの推進など)」

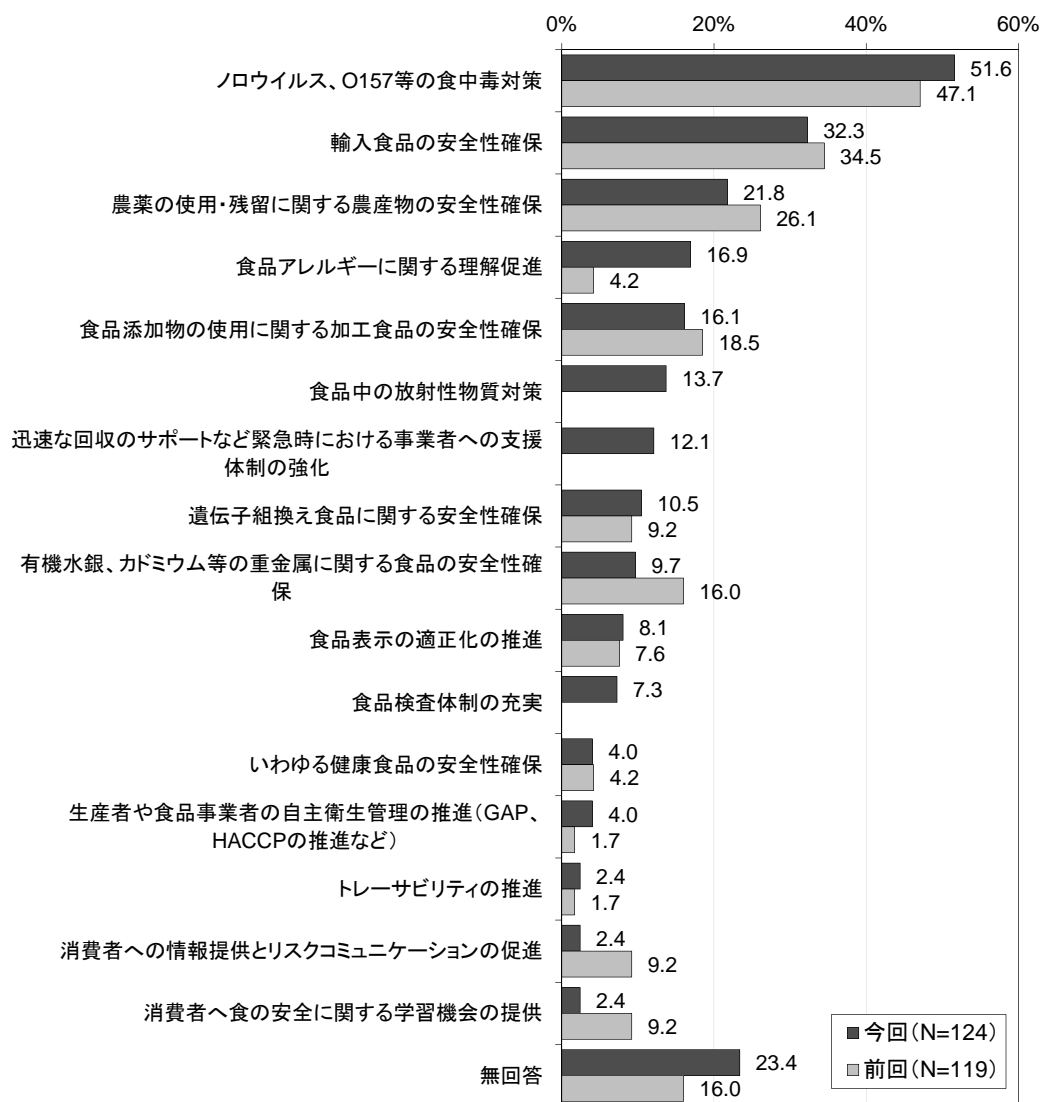
	今回		重要度の 前回からの 順位変動	前回	
	重要度	順位		順位	重要度
ノロウイルス、O157等の食中毒対策	91.1	1位	←	1位	91.5
輸入食品の安全性確保	84.1	2位	←	2位	86.4
農薬の使用・残留に関する農産物の安全性確保	83.7	3位	←	3位	85.9
食品添加物の使用に関する加工食品の安全性確保	81.7	4位	←	4位	82.7
食品アレルギーに関する理解促進	80.8	5位	↑	8位	75.7
食品表示の適正化の推進	80.1	6位	←	6位	78.4
食品中の放射性物質対策	79.9	7位	NEW	-	-
食品検査体制の充実	79.4	8位	NEW	-	-
有機水銀、カドミウム等の重金属に関する食品の安全性確保	78.6	9位	↓	5位	79.3
迅速な回収のサポートなど緊急時における事業者への支援体制の強化	78.3	10位	NEW	-	-
遺伝子組換え食品に関する安全性確保	75.7	11位	↓	7位	76.4
生産者や食品事業者の自主衛生管理の推進(GAP、HACCPの推進など)	74.6	12位	↓	10位	73.4
いわゆる健康食品の安全性確保	73.2	13位	↓	9位	75.2
消費者へ食の安全に関する学習機会の提供	69.9	14位	↓	12位	68.9
消費者への情報提供とリスクコミュニケーションの促進	67.4	15位	↓	11位	72.4
トレーサビリティの推進	64.3	16位	↓	13位	56.4

問 24 問 23 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)

「ノロウイルス、O157等の食中毒対策」(51.6%)が最も高く、次いで「輸入食品の安全性確保」(32.3%)、「農薬の使用・残留に関する農産物の安全性確保」(21.8%)となっている。

前回と比較すると、上位3項目は同様の項目となっており、大きな変化は見られない。一方、今回上位3項目に次いで高い「食品アレルギーに関する理解促進」(前回4.2%)は12.7ポイント増加している。これについて、前回は項目表現を「食品中のアレルギー物質対策」としており、値の変化に影響を与えた可能性を考慮する必要がある。

問 24 特に重点的な取組を望む項目(番号を3つまで記入)



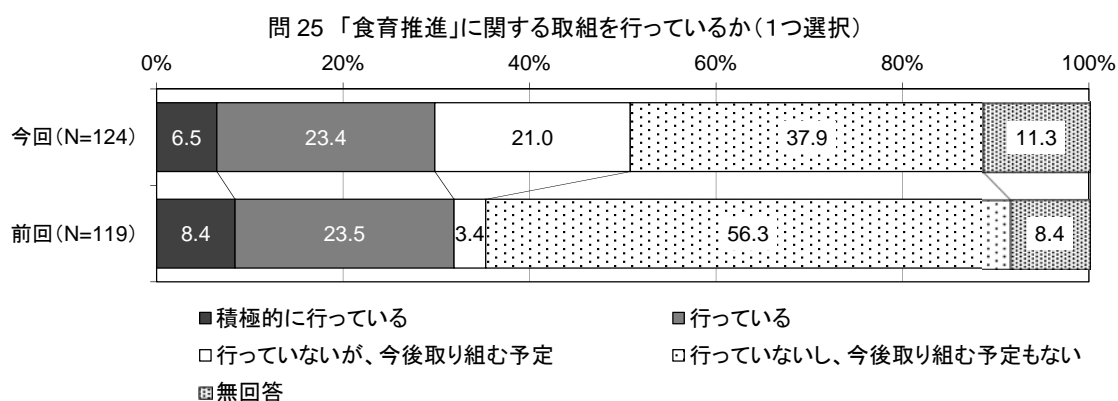
※「食品アレルギーに関する理解促進」は前回「食品中のアレルギー物質対策」、「生産者や食品事業者の自主衛生管理の推進(GAP、HACCPの推進など)」は前回「農産物生産者や食品製造業者の自主衛生管理の推進(GAP、HACCPの推進など)」

2-14 食育について

問 25 「食育推進」に関する取組を行っていますか。(1つ選択)

「行っていないし、今後取り組む予定もない」(37.9%)が最も高く、次いで「行っている」(23.4%)、「行っていないが、今後取り組む予定」(21.0%)となっている。「積極的にしている」(6.5%)、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目の合計値(50.9%)は5割以上となっている。

前回と比較すると、「積極的にしている」、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目の合計値(前回35.3%)は15.6ポイント増加しているが、その多くは「行っていないが、今後取り組む予定」(前回3.4%)が17.6ポイント増加したことによる。一方、「行っていないし、今後取り組む予定もない」(前回56.3%)は18.4ポイント減少している。

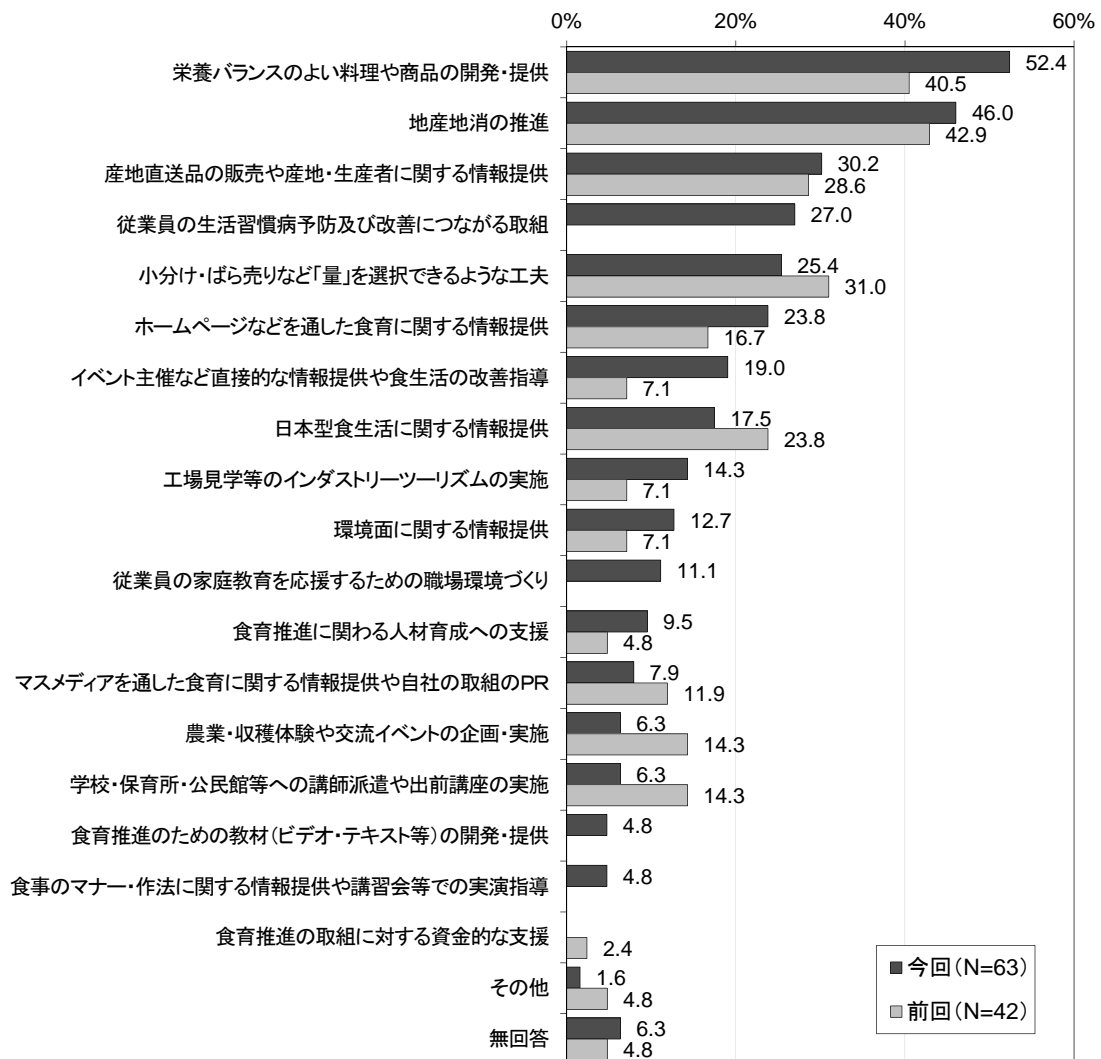


問 26 現在、「食育推進」に関してどのような取組を行っていますか、または行う予定ですか。（すべて選択）

「栄養バランスのよい料理や商品の開発・提供」（52.4%）が最も高く、次いで「地産地消の推進」（46.0%）となっている。

前回と比較すると、上位2項目は同様の項目となっているが、その中で「栄養バランスのよい料理や商品の開発・提供」（前回 40.5%）は 11.9 ポイント増加している。

問 26 現在、「食育推進」に関してどのような取組を行っているか、または行う予定か（すべて選択）



※問 25 において「行っていないし、今後取り組む予定もない」、無回答を除く

※「従業員の生活習慣病予防及び改善につながる取組」、「従業員の家庭教育を応援するための職場環境づくり」は新規項目

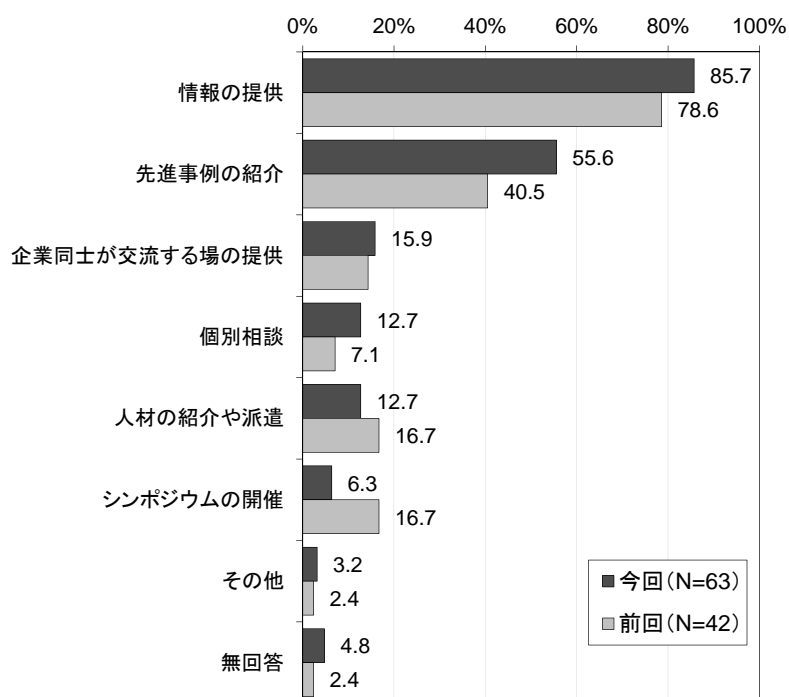
（その他の主な内訳）

- ・2週間に一度発行しているメニュー表に当社の取組等を載せている
- ・食育は大事なことだが、取り組む規模の店ではない
- ・本部でいろいろやっているが店舗ではどこまでやっているかわからない
- ・行ってない
- ・わからない
- ・やらない

問 27 「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）

「情報の提供」（85.7%）が特に高く、次いで「先進事例の紹介」（55.6%）となっている。前回と比較すると、上位 2 項目は同様の項目となっているが、「情報の提供」（前回 78.6%）は 7.1 ポイント、「先進事例の紹介」（前回 40.5%）は 15.1 ポイントそれぞれ増加している。一方、「シンポジウムの開催」（前回 16.7%）は 10.4 ポイント減少している。

問 27 「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(すべて選択)



※問 25 において「行っていないし、今後取り組む予定もない」、無回答を除く

(その他の主な内訳)

- ・学校教育、特に、小中学校における食育推進
- ・大事なことから広報などで取り扱ってほしい

自由記入

(食品の安全性確保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。)

- ・安全性に関して第一に重要と考え、取り組んでいるが、消費者が敏感になりすぎている傾向がうかがえる。例えば賞味期限まで1ヶ月ある商品に対し、期限が近いとクレームになったことがある(賞味期限1年間の商品)。安全性の意識にもう少し幅がほしい。
- ・SQF 認証を既に取得している。
- ・すし店で、飲食料理を作る店なので質問の意味がわからないところが多いです。
- ・遺伝子組み換え食品についての設問は意味がよく理解できません。フードディフェンスについては知りませんが、常識的に細心の注意をはらっている。
- ・家庭で料理を作り、できたものはなるべく買わないで、お母さんがおいしい料理を作って子ども達に伝えていくことが食育につながるのだと思います。何といたってもお家で作ったものがいちばんおいしい。
- ・食の安全は大事だが、あまり神経質になり過ぎないことを望み、無菌な状態のことはないのだから抵抗力をつけることも大事だと思う。食育に関しては非常に大事だと思うので広報等でどんどん取り組んでほしい。
- ・お客様に価格を安く販売するのは大切だと思うが、それ以上に食の安全を守ることは大切で、気をつけていかなければならないと思います。
- ・人材不足、また人材を育てる(教育する)時間等がなかなかとりにくい。安全に関する表記がまちまちでわかりにくいものが多いのではないでしょうか。
- ・ノロウイルスに関して、食中毒的扱いになりやすいイメージがありますが、感染的、伝染的なほうが強いのではないのですか。飲食店を運営していて、ノロウイルス＝食中毒と言われてしまうと、悔しいものがあります。我々は風評被害に敏感です。
- ・消費者への理解が得られ、世の中の風潮が変わっていかないと食品の安全に関する施策は変えるのがなかなか難しいと思われま。情報の提供に重点を置いていただければと思います。