

# 平成21年度食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーションにおけるアンケート集計結果

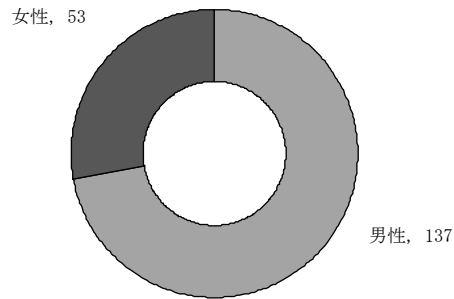
## アンケート回収率

参加者	272 名
回収数	190 枚
回収率	69.9 %

1

アンケート記入者の性別	人	%
男性	137	72.1
女性	53	27.9
計	190	

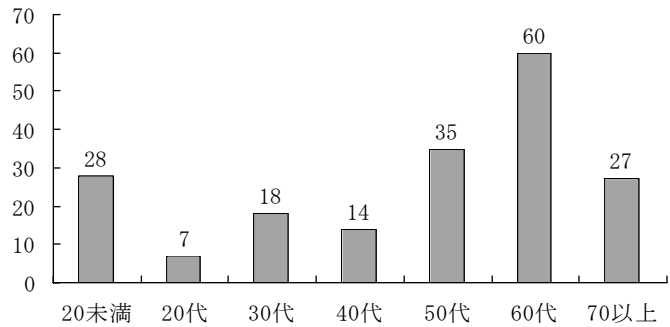
アンケート記入者の性別



2

参加者の年齢	人	%
20歳未満	28	14.8
20歳代	7	3.7
30歳代	18	9.5
40歳代	14	7.4
50歳代	35	18.5
60歳代	60	31.8
70歳以上	27	14.3
計	189	

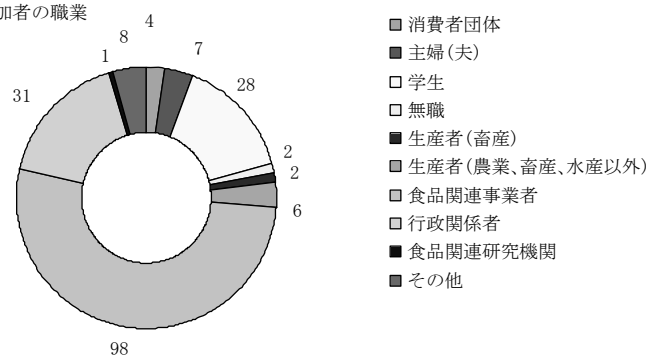
参加者の年齢



3

参加者の職業	人	%
消費者団体	4	2.1
主婦(夫)	7	3.7
学生	28	15.0
無職	2	1.1
生産者(畜産)	2	1.1
生産者(農業、畜産、水産以外)	6	3.2
食品関連事業者	98	52.4
行政関係者	31	16.6
食品関連研究機関	1	0.5
その他	8	4.3
計	187	

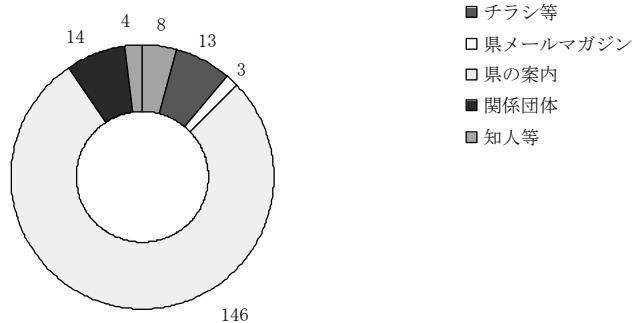
参加者の職業



4

リスクコミュニケーション開催情報の入手先	人	%
千葉県ホームページ	8	4.3
ポスター、チラシ	13	6.9
千葉県のメールマガジン	3	1.6
千葉県の案内資料	146	77.7
関係団体	14	7.4
知人等	4	2.1
計	188	

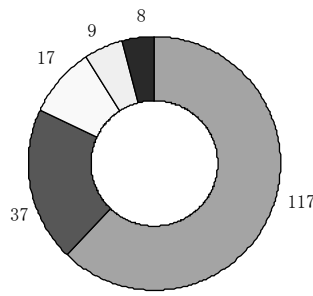
開催情報の入手先



5

リスクコミュニケーション等の参加回数	人	%
はじめて	117	62.2
2回目	37	19.7
3回目	17	9.0
4回目	9	4.8
5回目	8	4.3
計	188	

リスクコミュニケーション等の参加回数

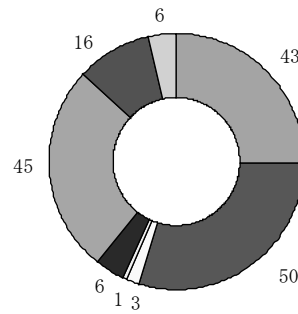


- はじめて
- 2回目
- 3回目
- 4回目
- 5回目

6

参加の目的	人	%
詳しい情報	43	25.3
専門的な内容	50	29.4
施策について	3	1.8
自分の意見を述べたい	1	0.6
様々な考え方を聞きたい	6	3.5
業務の一環	45	26.5
リスクコミュニケーションの取り組み	16	9.4
その他	6	3.5
計	170	

参加の目的

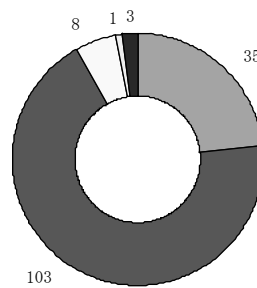


- 詳しい情報
- 専門的な内容
- 県の施策
- 意見の発表
- 様々な考え方を聞きたい
- 業務の一環
- 県の取り組み
- その他

7

リスクコミュニケーションにおける満足度	人	%
充分満足した	35	23.3
ほぼ満足した	103	68.7
あまり満足できなかった	8	5.3
まったく満足できなかった	1	0.7
どちらでもない	3	2.0
計	150	

リスクコミュニケーションにおける満足度

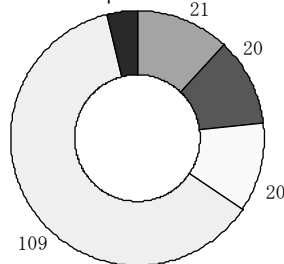


- 充分満足した
- ほぼ満足した
- あまり満足できなかった
- まったく満足できなかった
- どちらでもない

9

生食の危険性について	人	%
知らなかった	21	11.9
知っているが、自分はならないと思って、食べていた	20	11.3
知っていて、危険を承知で、食べていた	20	11.3
知っていたので、生肉等は食べないようにしていた	109	61.5
その他	7	4.0
計	177	

生食の危険性について

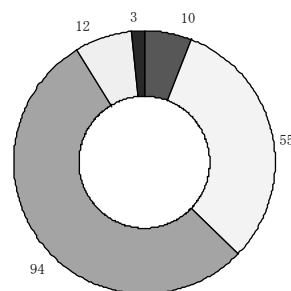


- 知らなかった
- 知っているが、自分はならないと思って、食べていた
- 知っていて、危険を承知で、食べていた
- 知っていたので、生肉等は食べないようにしていた
- その他

10

生食の危険を知った後の行動について	人	%
今後も食べる	10	5.7
場合によっては食べる	55	31.6
食べない	94	54.1
わからない	12	6.9
その他	3	1.7
計	174	

生食の危険を知った後の行動について

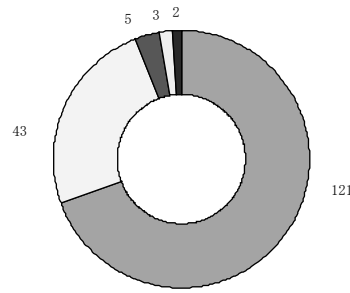


- 今後も食べる
- 場合によっては食べる
- 食べない
- わからない
- その他

11

生食の危険性を他人に伝達するか、否か	人	%
伝えようと思う	121	69.6
どちらかといえば思う	43	24.7
どちらかといえば思わない	5	2.9
思わない	3	1.7
その他	2	1.1
計	174	

生食の危険性を他人への伝達

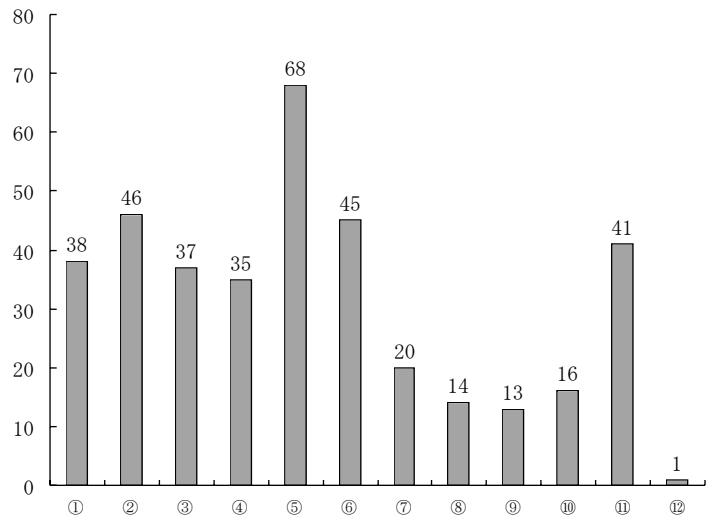


- 伝えようと思う
- どちらかといえば思う
- どちらかといえば思わない
- 思わない
- その他

13

県の取り組みで存知又は利用したことのある事業	件	%
① 千葉県食の安全・安心協議会が一般の人にも傍聴が可能なこと	38	10.2
② 千葉県衛生指導課のホームページ(食の安全・安心電子館)	46	12.3
③ チーバ君の食の安全・安心情報メール	37	9.9
④ 食品の自主回収情報	35	9.4
⑤ 食中毒関連情報	68	18.1
⑥ 食の安全・安心レポート	45	12.0
⑦ 食の安全・安心出前講座	20	5.3
⑧ 食品衛生体験教室	14	3.7
⑨ 食の安全・安心情報提供サポーター	13	3.5
⑩ 食品衛生県民ダイヤル	16	4.3
⑪ 食品の安全・安心に関する情報	41	11.0
⑫ その他	1	0.3

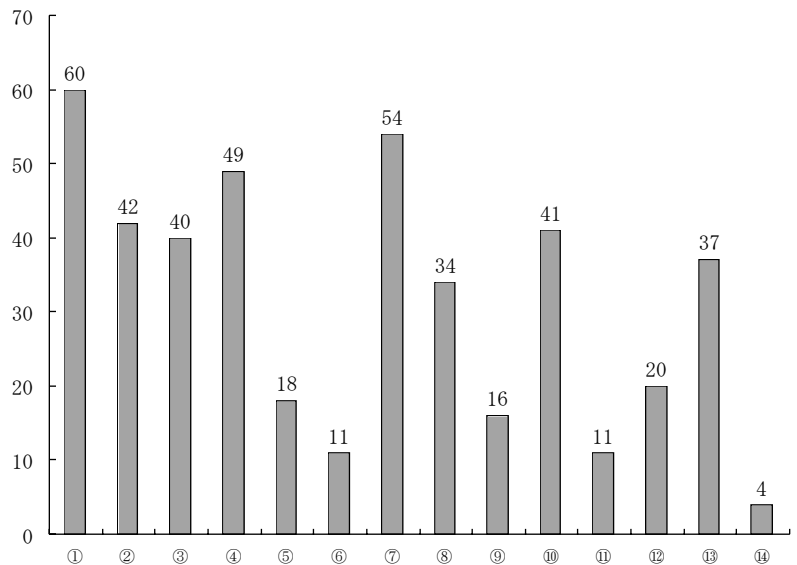
県の取り組みで存知又は利用したことのある事業等



14

今後取り上げを希望するテーマについて	件	%
① 食品添加物	60	13.6
② 残留農薬	42	9.6
③ 食品中に存在する汚染物質・化学物質	40	9.2
④ 遺伝子組換え食品	49	11.2
⑤ 動物用抗菌性物質(いわゆる抗生物質)	18	4.1
⑥ BSE(牛海綿状脳症)	11	2.5
⑦ 食中毒(微生物, ウイルス, カビ毒, 自然毒)	54	12.4
⑧ 鳥インフルエンザ	34	7.8
⑨ 新開発食品	16	3.7
⑩ いわゆる健康食品	41	9.4
⑪ リスクコミュニケーション	11	2.5
⑫ リスク分析の考え方	20	4.6
⑬ 食育	37	8.5
⑭ その他	4	0.9

今後取り上げを希望するテーマについて



○ 開催に関する意見

<ul style="list-style-type: none"><li>・ 初めて参加しましたが、貴重な時間になりました。</li><li>・ 仕事柄、参加されている方々が大変多く思いましたが、もっと一般の方の参加もあると良いと思います。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 知らなかったが多かった。</li><li>・ 関係する全ての人々が考えて行動すべき問題だと思った。</li><li>・ ぜひ、こういう機会を作ってほしい。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 次回も参加したい。今まで、こういう機会があることを知らなかった。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 県のHPや広告等で広く食の安全についてPRを。講習等も定期的に。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ とてもわかりやすい。別のテーマでも開催してほしい。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ スライドの要所をアップにしたほうがわかりやすい。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 長時間、パイプ椅子はきつい。</li></ul>

○ 情報の発信に関する意見

<ul style="list-style-type: none"><li>・ 消費者は、こういった情報を知る機会が少ないので、メディアを通じて啓発してほしい。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ タイムリーな講演であった。消費者への情報提供はあらゆる機会にすべき。</li><li>・ 統計に出ない食中毒は家庭でもおきていると思う。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ もっと判りやすい、誰でも知ることができる仕組みを作ってもらいたい。</li><li>・ 市民にもっとアピール、お願いします。</li><li>・ 役所のアピールが足りない。自治会、町会にまでおろしてお知らせしてもらいたい。</li></ul>

○ カンピロバクター食中毒について

<ul style="list-style-type: none"><li>・ 本来、肉は生食は出来ないのか。できるならばどうすればよいのか。</li><li>・ できないのならば、どこに問題があるのか。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 子供の頃、親に生肉は食べるなといわれたが、最近はテレビで食べていてその影響は大きいと思う。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 肉の調理に気をつけたい 等 同様意見 6件</li></ul>