

令和5年度 食の安心安全アンケート集計結果

1. アンケート目的

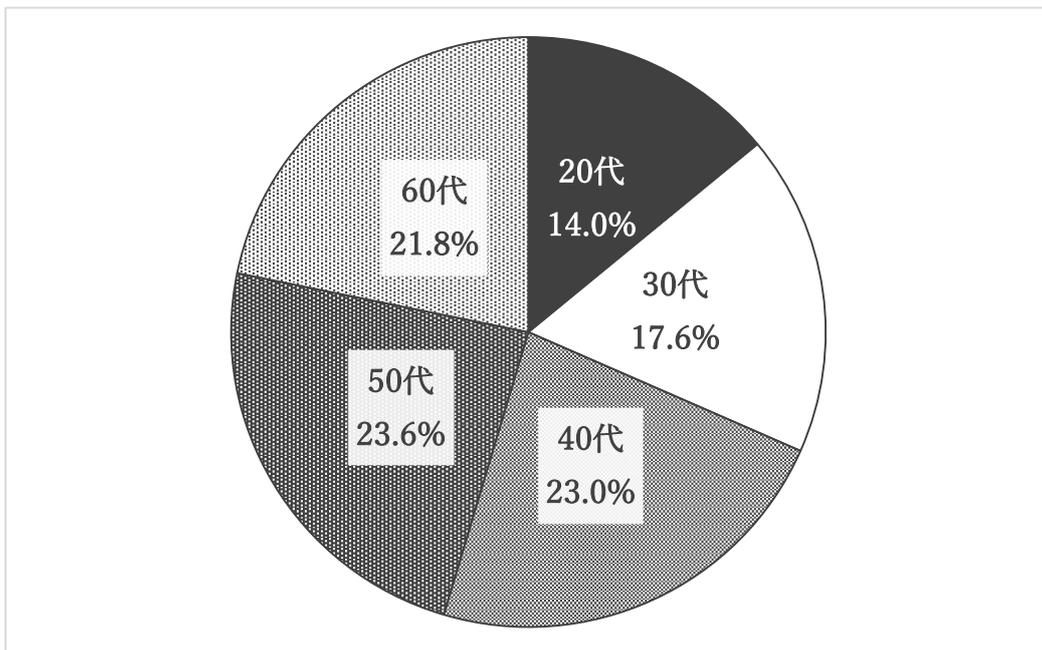
食の安全基本方針に対する成果指標である、新潟市民における食の安心安全に関する知識の程度や取組についての認知度を把握するため。

2. 調査の設計

- (1) 調査地域 新潟市
- (2) 調査方法 新潟市内リサーチ会社に調査を委託
- (3) 標本数 500名（男女各250名）
- (4) 調査対象 満20歳以上の男女個人（リサーチ会社会員）
- (5) 調査期間 令和5年11月2日～11月17日
- (6) 回答者の構成 図1参照

なお、新潟市の20代～60代の年齢構成（令和5年9月30日現在）の±10%以内になっている。

図1 回答者の年齢構成



3. 集計結果の数字の見方

(1) 結果は百分率(%)で表示し、小数点以下第2位を四捨五入して算出した結果、個々の比率が100%にならないことがある。

また、複数回答(2つ以上の回答)では、合計が100%を超える場合がある。

(2) 本文及び図表中、意味を損なわない範囲で簡略化した選択肢がある。

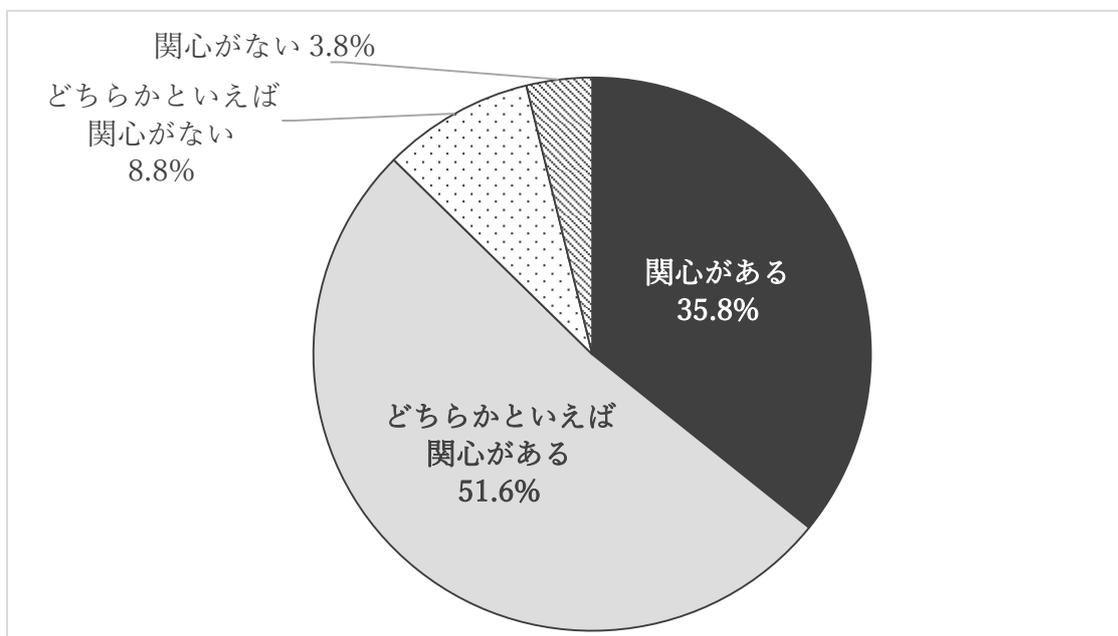
問1.あなたは、食の安全に関心がありますか。(○は1つだけ)

9割弱が食の安全に「関心がある」と回答

「関心がある」(35.8%)、「どちらかといえば関心がある」(51.6%)と回答した人を合わせた割合は9割弱(87.4%)となっている。

一方、「関心がない」(3.8%)、どちらかといえば関心がない(8.8%)と回答した人を合わせた割合は1割強(12.6%)となっている。

図2 食の安全に関する関心度



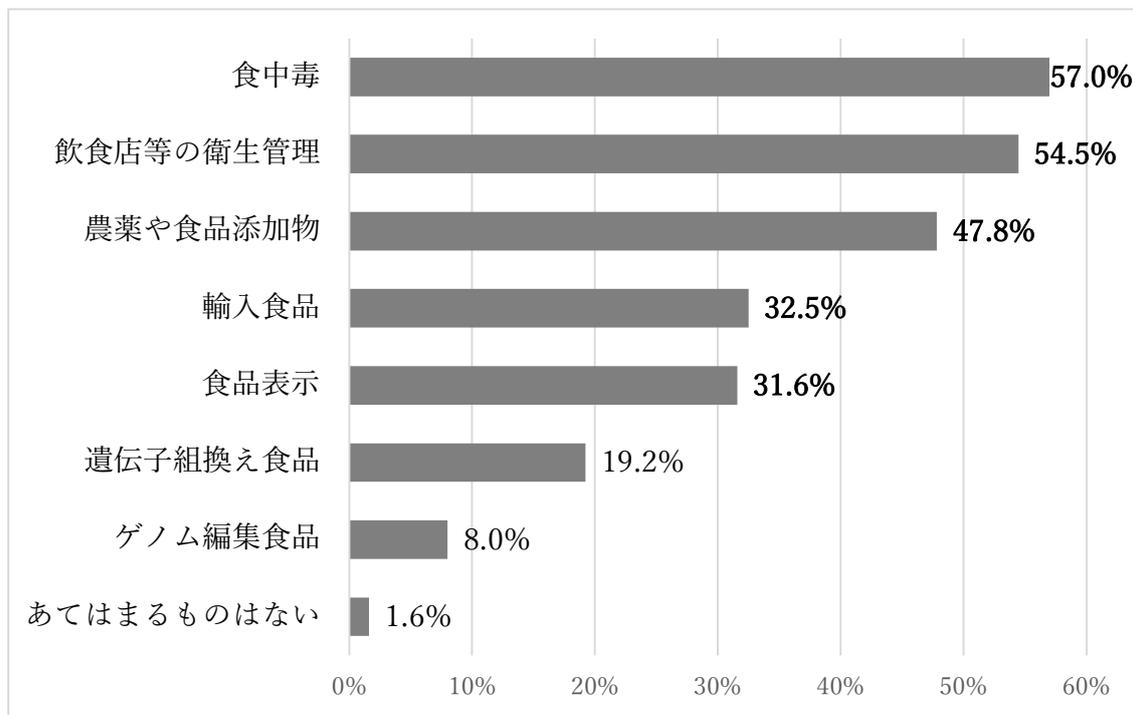
問2.どのようなことに興味がありますか。(○は3つまで)

(問1において「興味がある」及び「どちらかといえば興味がある」と回答した人 437人へのみ質問)

5割強が「食中毒」及び「飲食店等の衛生管理」と回答

特に興味があることについては、「食中毒」(57.0%)、「飲食店等の衛生管理」(54.5%)と回答した人が最も多く、以下「農薬や食品添加物」(47.8%)、「輸入食品」(32.5%)、「食品表示」(31.6%)、となっている。

図3 特に興味があること



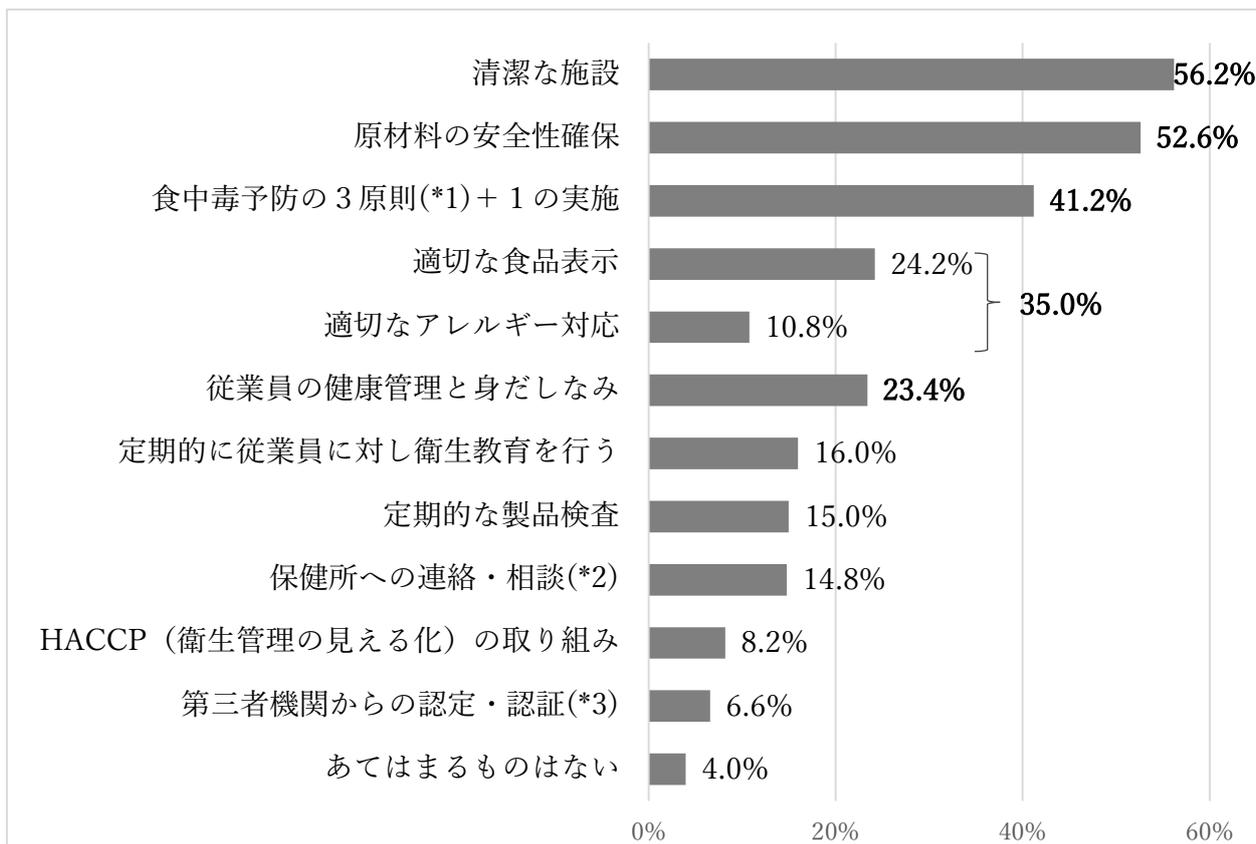
問3. あなたが安全な食生活を送るにあたって、食品等事業者が取り組むべきことのうち、重要と感じている項目を選択してください。(〇は3つまで)

6割弱が「清潔な施設」と回答

重要と感じていることについては、「清潔な施設」(56.2%)と回答した人が最も多く、以下「原材料の安全性」(52.6%)、「食中毒予防の3原則+1の実施」(41.2%)、「従業員の健康管理と身だしなみ」(23.4%)、となっている。

また、食品表示に関係するものとして「適切な食品表示」(24.2%)、「適切なアレルギー対応」(10.8%)を合わせると35.0%となっている。

図4 重要と感じている項目



*1: 微生物をつけない・増やさない・やっつける

*2: 衛生的な問題が生じた時

*3: 食品衛生協会5つ星、ISO・JFS規格等

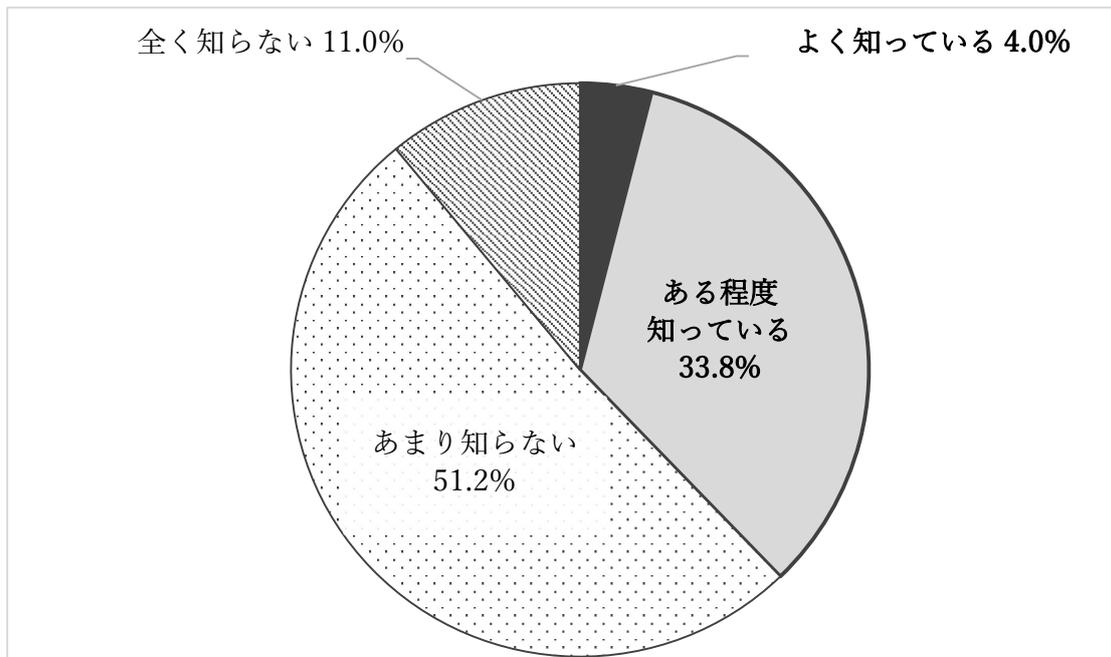
問4. 食品等事業者は、安全な食品を提供するために主に以下の取り組み(衛生対策等)を行っています。
 あなたは、これらの取り組みが行われていることをどのくらい知っていますか。
 (○は1つだけ)

- ◆ 清潔な施設 ◆ 従業員の健康管理と身だしなみ ◆ 原材料の安全性確保
- ◆ 適切なアレルギー対応 ◆ 適切な食品表示
- ◆ 食中毒予防の3原則(つけない・増やさない・やっつける) + 1の実施
- ◆ 第三者機関からの認定・認証(食品衛生協会5つ星、ISO・JFS規格等)
- ◆ HACCP(衛生管理の見える化)の取り組み
- ◆ 定期的に従業員に対し衛生教育を行う
- ◆ 自社の製品について定期的に製品検査をしている
- ◆ 衛生的な問題が生じたとき、速やかに保健所に連絡・相談を行う

4割弱が食品事業者の取組みを「知っている」

「よく知っている」(4.0%)、「ある程度知っている」(33.8%)と回答した人を合わせた割合は4割弱(37.8%)となっている。

図5 食品事業者が実施する衛生対策等を知っている程度

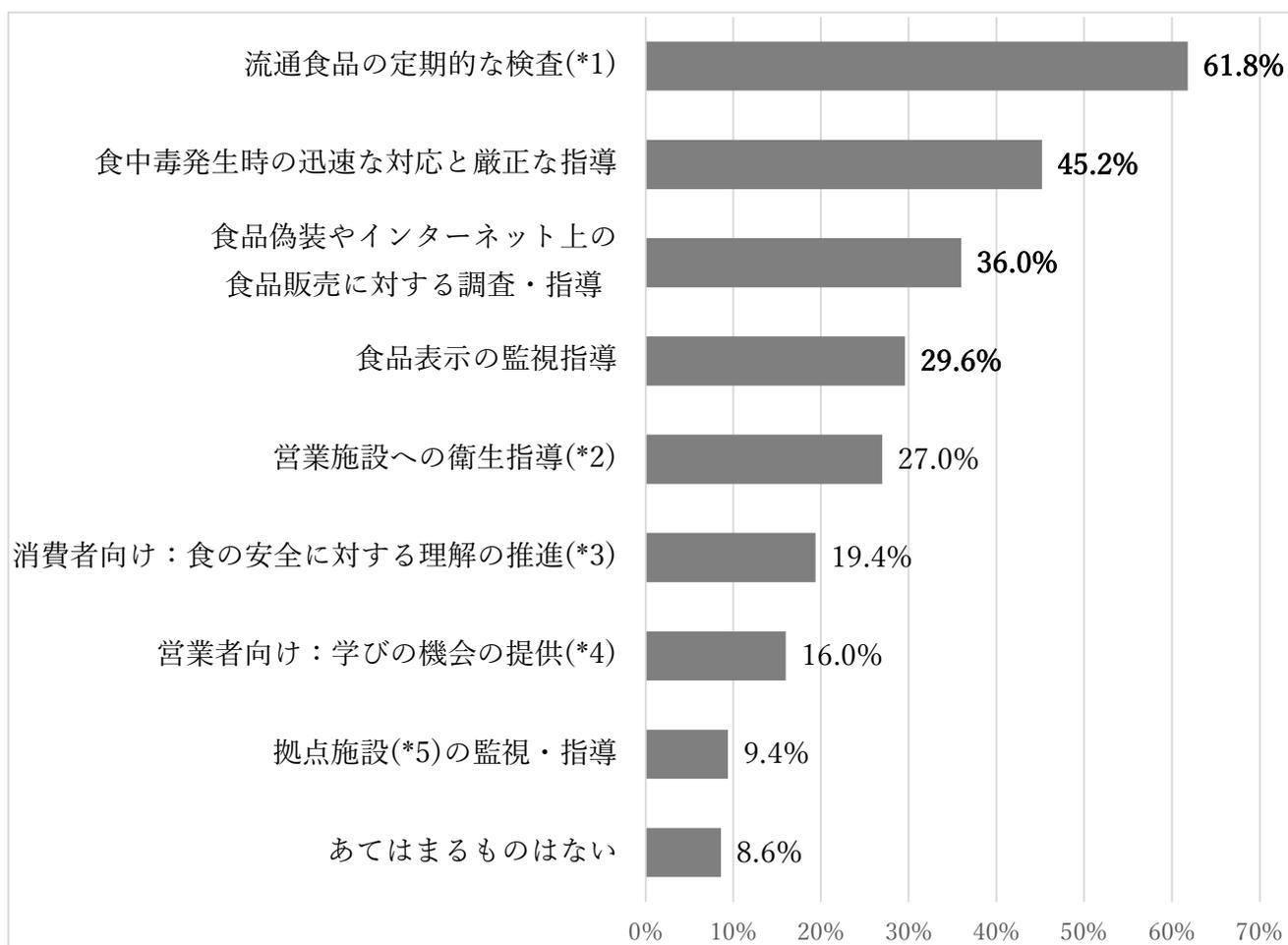


問5. あなたが安全な食生活を送るために、新潟市（行政）が取り組むべきことのうち重要と感じている項目を選択してください。（○は3つまで）

約6割が「流通食品の定期的な検査」と回答

重要と感じていることについては、「流通食品の定期的な検査（残留農薬・動物用医薬品、衛生状態など）」（61.8%）と回答した人が最も多く、以下「食中毒発生時の迅速な対応と厳正な指導」（45.2%）、「食品偽装やインターネット上の食品販売に対する調査・指導」（36.0%）、「食品表示の監視指導」（29.6%）となっている。

図6 行政に求めること



*1：残留農薬・動物用医薬品、衛生状態など

*2：衛生管理の見える化（HACCP）の取り組みをサポート

*3：食育や健康増進を通じた

*4：食品衛生に関する情報提供や講習会など

*5：中央卸売市場等の流通

問6. 新潟市では、「食の安全基本方針」に基づき、下記のような取組を重点的に行っているところです。

あなたは、これらの取り組みが行われていることについてどのくらい知っていますか。(○は1つだけ)

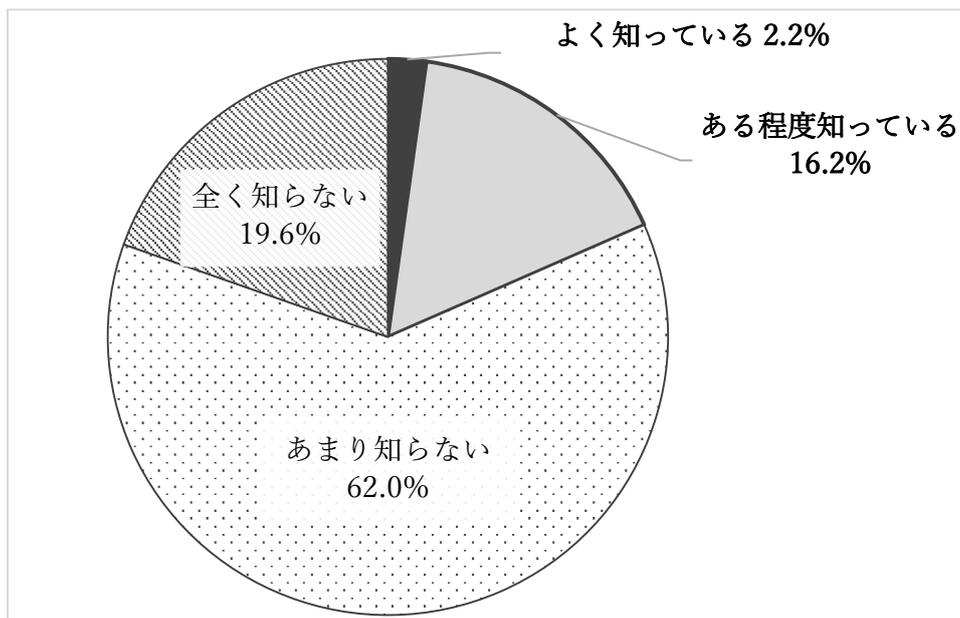
《新潟市が重点的に行っている取組み》

<p>新潟市 食の安全基本方針 (食の安心安全確保のために施策を策定)</p>	<p>【食品事業者に対する指導】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店、製造業、販売業への立ち入り指導 ・給食施設への指導 ・食品表示制度の指導啓発 
<p>【生産者への啓発】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農薬の適正使用を推進 ・動物用医薬品等の残留防止を啓発 	<p>【食品の安全に関する情報提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ ・ポスター掲示、チラシ配布 ・出前講座(市政さわやかトーク等) 
<p>【食品検査の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農畜産物、給食食材、加工食品等の検査(細菌・食品添加物・残留農薬・アレルギー物質) ※結果はホームページで公表 	<p>【市民・関係団体との連携】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品事業者等と連携した啓発 ・学識経験者・消費者・事業者等による意見交換会の開催 

2割弱が新潟市の取組みを「知っている」

「よく知っている」(2.2%)、「ある程度知っている」(16.2%)と回答した人を合わせた割合は2割弱(18.4%)となっている。

図7 食の安心安全確保の取り組みを知っている程度

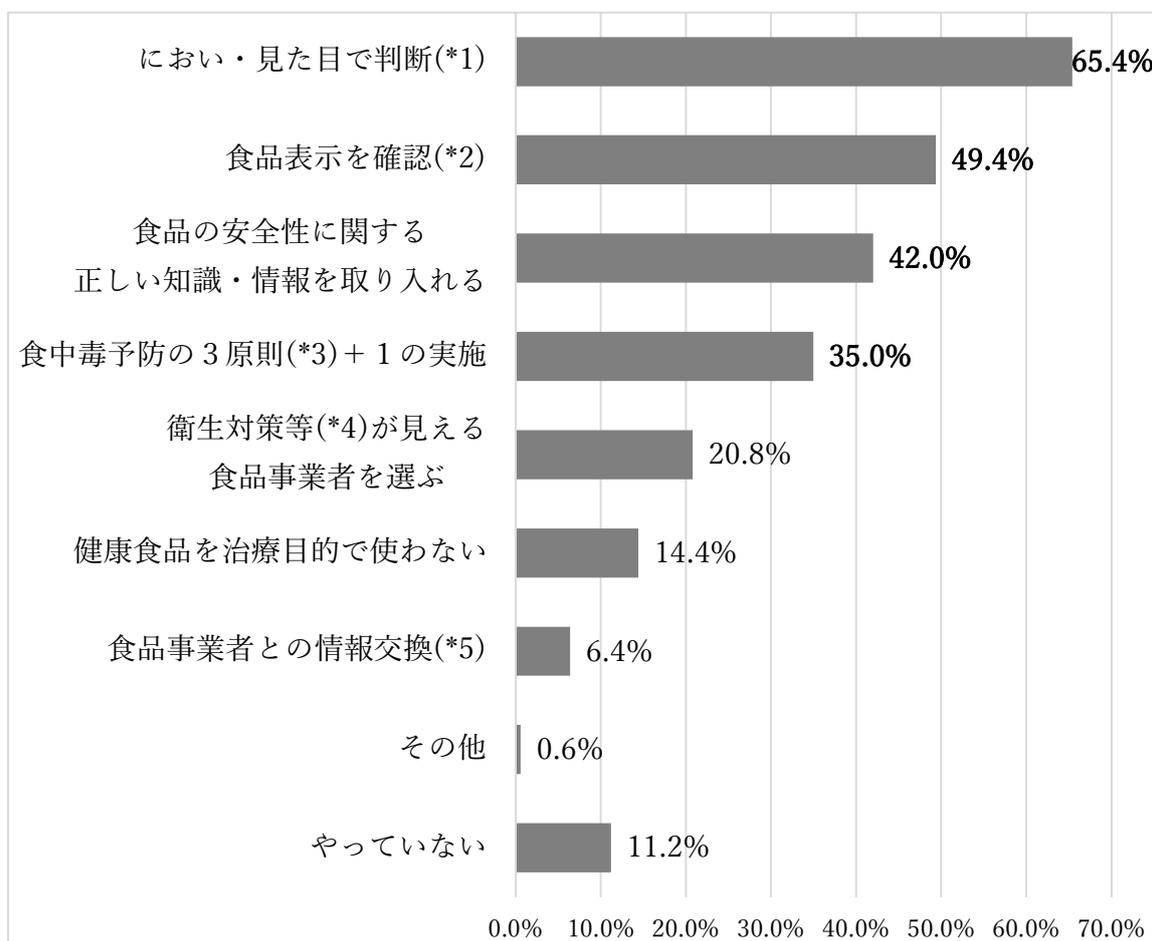


問7. 安全な食生活を送るために、あなた自身が行っていることはなんですか。
あてはまるものを、すべて選んでください。

6割強が安全な食生活を送るため「におい・見た目で判断」と回答

自ら行っていることについては、「におい・見た目で判断（生焼けでないか臭っていないか）」(65.4%)、「食品表示を確認(アレルギー・期限・原産地・添加物等)」(49.4%)、「食品の安全性に関する正しい知識・情報を取り入れる」(42.0%)、「食中毒予防の3原則+1の実施」(35.0%)となっている。

図8 食の安全に関する知識を持っている程度



*1：生焼けでないか臭っていないか

*2：アレルギー・期限・原産地・添加物等

*3：微生物をつけない・増やさない・やっつける

*4：安全な食品を提供するための取り組み

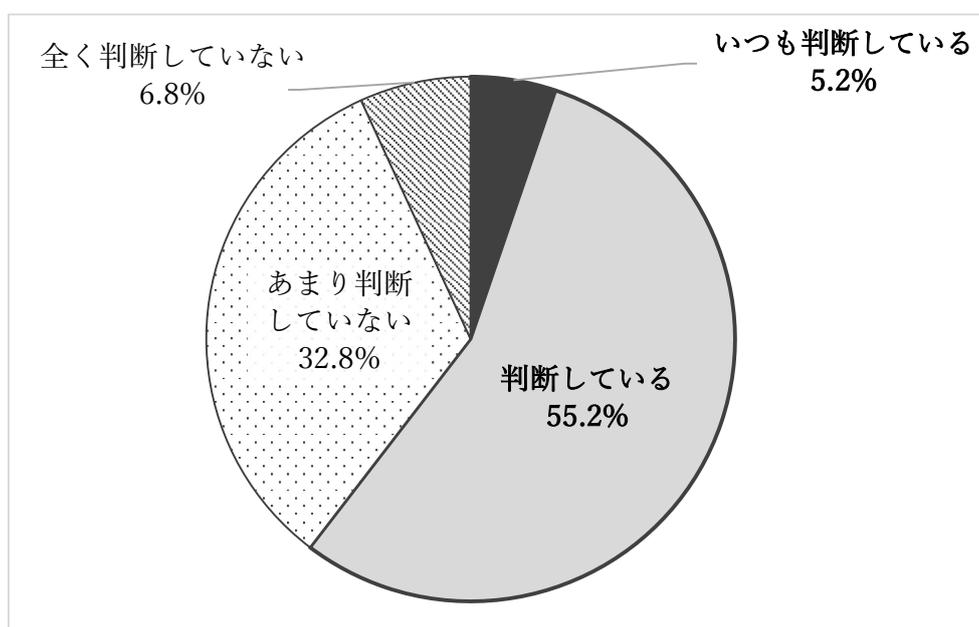
*5：アレルギー物質・適切な保存・調理法等

問8. あなたは、安全な食生活を送るために、自ら食品選択等の判断をどのくらいしていますか。(○は1つだけ)

6割強が「自ら食品選択等の判断をしている」と回答

「いつも判断している」(5.2%)、「判断している」(55.2%)と回答した人を合わせた割合は約6割(60.4%)となっている。

図9 食品選択等の判断



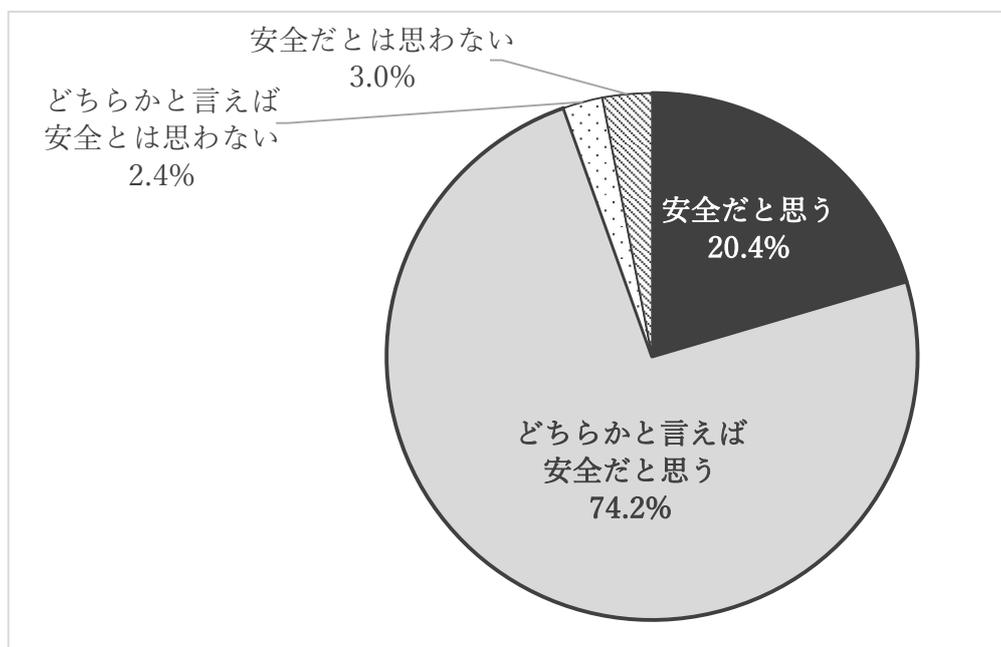
問9. あなたは、新潟市内で購入する（食べる・利用する）食品について、どのように感じていますか。（○は1つだけ）

9割強が「安全だと思う」と回答

「安全だと思う」（20.4%）、「どちらかといえば安全だと思う」（74.2%）と回答した人を合わせた割合は9割強（94.6%）となっている。

「どちらかといえば安全だとは思わない」（2.4%）、「安全だとは思わない」（3.0%）と回答した人合わせた割合は1割弱（5.4%）となっている。

図10 新潟市内で購入する食品について



問10. どうして安全だと感じるのですか。(○は3つまで)

(問9において「安全だと思う」及び「どちらかといえば安全だと思う」と回答した人473人にのみ質問)

約4割が「今まで特に問題がなかったから」、
「市内で生産・採取されたものだから」、「地元のお店が提供するものだから」と回答

新潟市内で購入する（食べる・利用する）食品について「安全だ」と感じる理由としては、「今まで特に問題にならなかったから」（43.2%）、「新潟市内で生産・採取されたものだから」（41.4%）、「地元のお店（食品事業者）が提供するものだから」（38.0%）となっている。

図11 安心だと感じる理由

