

食品安全モニター課題報告

「食品の安全性に関する意識等について」（平成 22 年 8 月実施）の結果

1. 調査目的

食品安全委員会では、定点調査として、毎年、食品安全モニターの方を対象に、食品の安全性に関する意識等について調査を実施しており、今年度においても、平成 22 年 8 月 6 日から 8 月 27 日までを調査実施期間として、食品安全モニター470 名を対象に調査を実施（有効回答数 401 名（85.3%））した。

なお、平成 20 年度において、定点調査とは

別にリスク認知の形成要因等に関するインターネット調査（平成 20 年 10 月実施）を一般の方々2,000 人を対象に行っており、以下では今回調査との比較も行った。

【食品安全モニターを対象とした調査】

- ・「食品の安全性に関する意識調査」（以下「平成 16 年度調査」という。）
- ・「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 17 年度調査」という。）
- ・「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 18 年度調査」という。）
- ・「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 19 年度調査」という。）
- ・「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 20 年度調査」という。）
- ・「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 21 年度調査」という。）

【全国の 20 歳以上を対象に実施した平成 20 年度インターネット調査】

- ・『リスク認知の形成要因等に関する調査 調査報告書』（平成 21 年 1 月）中の「食生活に関する調査」（平成 20 年 10 月実施、以下「平成 20 年度インターネット調査」という。）

2. 調査項目

調査項目は、次の 5 項目である。

- 1) 食品の安全性に係る危害要因等について
(食品の安全性に係る不安感の程度、不安を感じる理由等)
- 2) 食品の安全性に関する情報について
(食品の安全性に関する情報源等)
- 3) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について
(食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の認知度等)
- 4) 食中毒について
(食中毒に関する認知度や予防方法、情報源等)
- 5) 食品の安全を守る仕組みについて
(食品の安全を守る仕組みの認知度等)

3. 実施期間

平成 22 年 8 月 6 日～8 月 27 日

4. 対象

食品安全モニター	470 名	
有効回答数	401 名	(有効回答率：85.3%)

1) 食品安全モニターの回答者数の内訳

① 男女別：

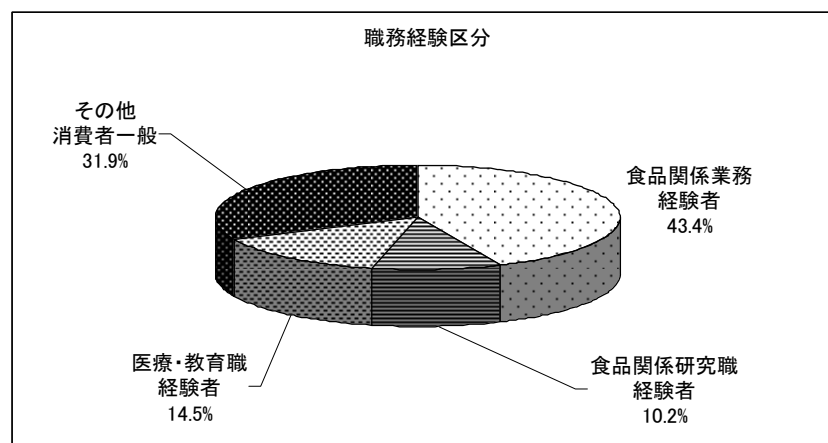
	回答者数	割合
全体	401 人	100.0%
男性	154 人	38.4%
女性	247 人	61.6%

② 年齢別：

	回答者数	割合
全体	401 人	100.0%
20～29 歳	23 人	5.7%
30～39 歳	82 人	20.5%
40～49 歳	116 人	28.9%
50～59 歳	90 人	22.5%
60～69 歳	79 人	19.7%
70 歳以上	11 人	2.7%

③ 職務経験区分別：

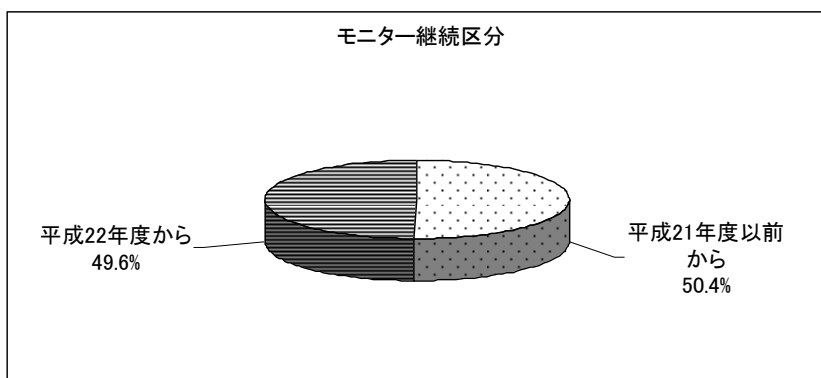
食品関係業務経験者	・現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を5年以上有している方 ・過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方	174 人
食品関係研究職経験者	・現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）、大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方	41 人
医療・教育職経験者	・現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を5年以上有している方	58 人
その他消費者一般	・上記の項目に該当しない方	128 人



	男女別		年代区分別			全体
	男性	女性	20～39 歳	40～59 歳	60 歳以上	
食品関係業務経験者	100 人	74 人	45 人	83 人	46 人	174 人
	57.5%	42.5%	25.9%	47.7%	26.4%	100.0%
食品関係研究職経験者	24 人	17 人	8 人	17 人	16 人	41 人
	58.5%	41.5%	19.5%	41.5%	39.0%	100.0%
医療・教育職経験者	15 人	43 人	9 人	35 人	14 人	58 人
	25.9%	74.1%	15.5%	60.4%	24.1%	100.0%
その他消費者一般	15 人	113 人	43 人	71 人	14 人	128 人
	11.7%	88.3%	33.6%	55.5%	10.9%	100.0%

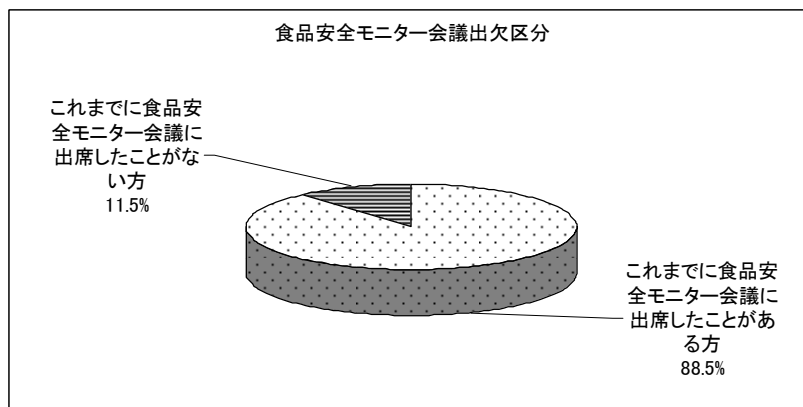
④ モニター継続区分別：

- 過去においても食品安全モニターに依頼されていた方
(以下、「経験モニター」という) 202 人
- 平成 22 年度から、食品安全モニターに依頼された方
(以下、「新規モニター」という) 199 人



⑤ 食品安全モニター会議出席区分別：

- これまでに食品安全モニター会議に出席したことがある方 355 人
- これまでに食品安全モニター会議に出席したことがない方 46 人



2) 平成 21 年度調査の内訳

① 男女別：

	回答者数	割合
全体	406 人	100.0%
男性	148 人	36.5%
女性	258 人	63.5%

② 年齢別：

	回答者数	割合
全体	406 人	100.0%
20～29 歳	27 人	6.7%
30～39 歳	93 人	22.9%
40～49 歳	115 人	28.3%
50～59 歳	66 人	16.3%
60～69 歳	95 人	23.4%
70 歳以上	10 人	2.5%

3) 平成 20 年度インターネット調査の内訳

① 男女別：

	回答者数	割合
全体	2,000 人	100.0%
男性	960 人	48.0%
女性	1,040 人	52.0%

② 年齢別：

	回答者数	割合
全体	2,000 人	100.0%
20～29 歳	289 人	14.4%
30～39 歳	347 人	17.3%
40～49 歳	305 人	15.2%
50～59 歳	375 人	18.7%
60 歳以上	684 人	34.2%

5. 調査結果

1) 食品の安全性に係る危害要因等について

①日常生活を取り巻く分野別不安の程度（問1）

問1 1～7に掲げる事項について、あなたはどのように思いますか。それぞれの事項について、選択肢①～⑥の中から1つずつ選んでください。

【事項】

- 1 環境問題
- 2 自然災害
- 3 食品安全
- 4 重症感染症（新型インフルエンザなど）
- 5 犯罪
- 6 戦争・テロ
- 7 交通事故

【選択肢】

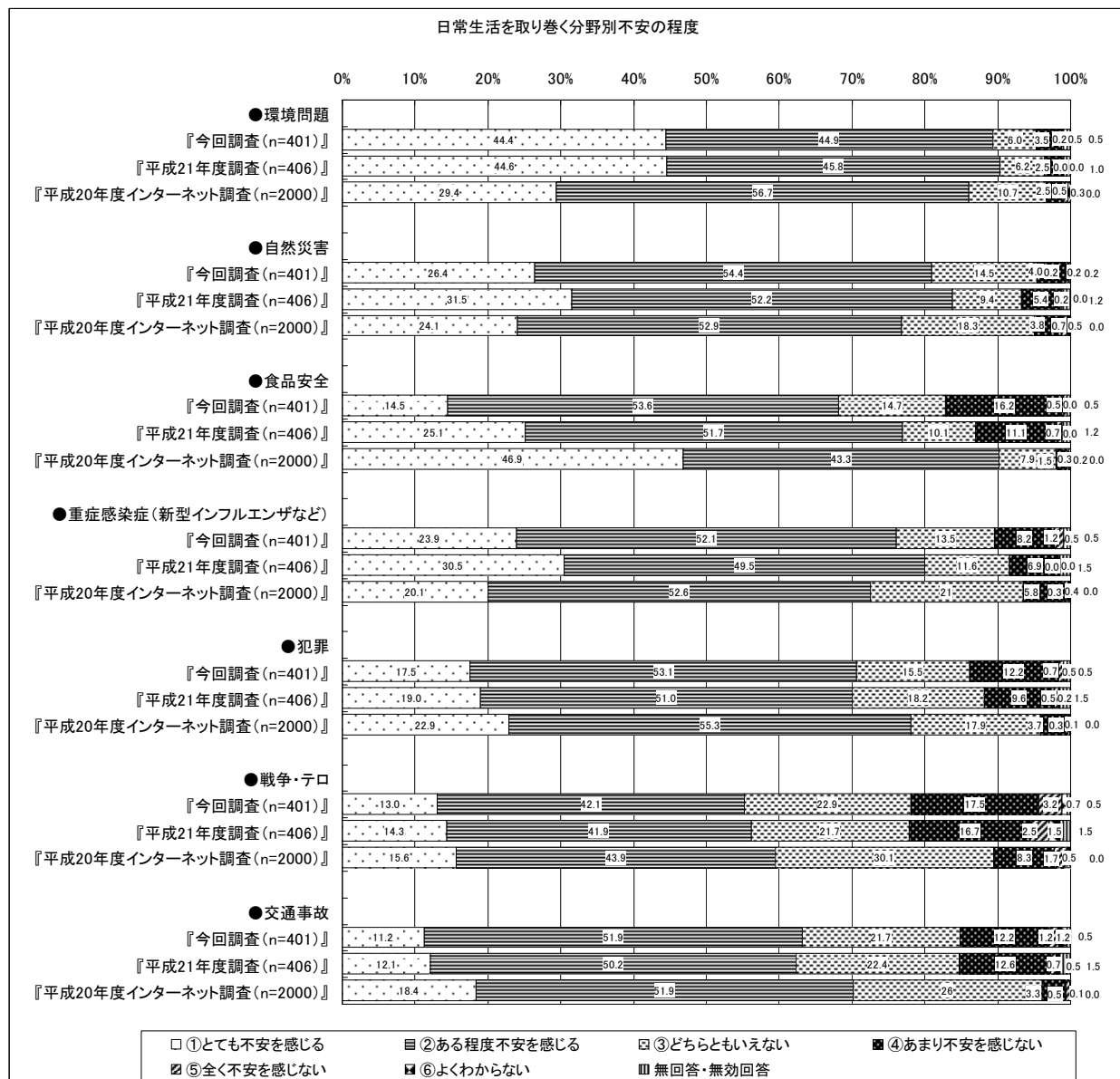
- ① とても不安を感じる
- ② ある程度不安を感じる
- ③ どちらともいえない
- ④ あまり不安を感じない
- ⑤ 全く不安を感じない
- ⑥ よくわからない

- ◆ 平成22年度調査（以下「今回調査」という。）では、食品安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合は68.1%であり、環境問題(89.3%)や自然災害(80.8%)、重症感染症（新型インフルエンザなど）(76.0%)、犯罪（70.6%）に比べると低いものの、交通事故（63.1%）、戦争・テロ（55.1%）よりは高い。
- ◆ 今回調査では、食品の安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合は、平成21年度調査（76.8%）より低い。同様に、平成20年度に一般の方2,000人を対象に行ったインターネット調査（90.2%）よりも低い。
- ◆ 今回調査では、食品安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合は、平成21年度調査結果同様、性別では女性、職務経験別では医療・教育職経験者、食品安全モニター継続区分別では新規モニターが高い。

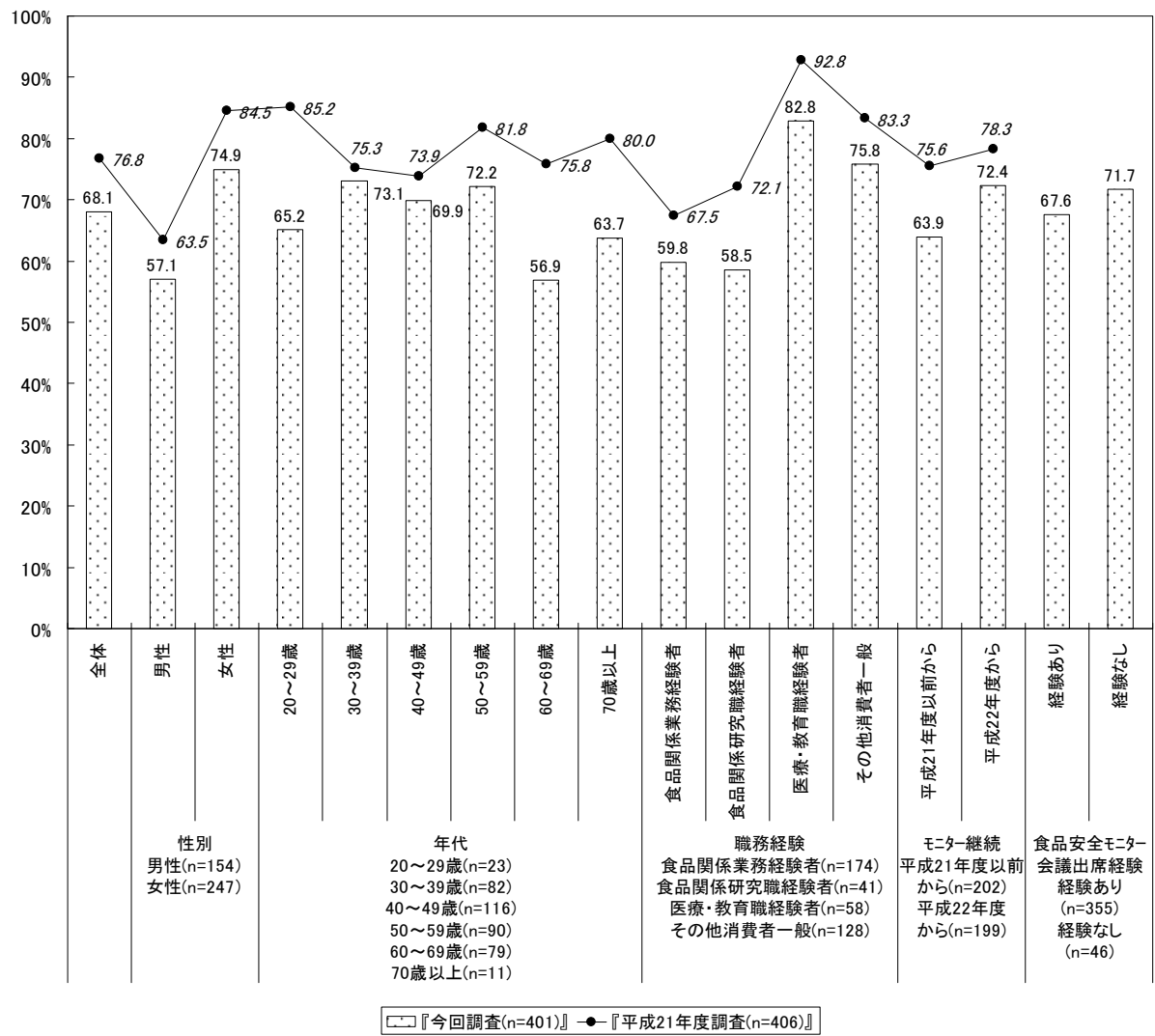
今回調査では、日常生活を取り巻く分野のうち、「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」とする回答割合が最も高い分野は環境問題で89.3%、その次が自然災害で80.8%、重症感染症（新型インフルエンザなど）76.0%、犯罪70.6%、食品安全68.1%、交通事故63.1%、戦争・テロ55.1%と続く。一方、平成21年度調査では、食品安全について「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」とする回答割合は76.8%であり、今回調査では平成21年度調査に比べて食品安全に対して不安を感じる程度が低くなった。

今回調査の食品安全の不安の程度を属性別に比較をすると、性別、職務経験区分別、食品安全モニター継続区分別に大きな差があった。「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合は、女性では74.9%で、男性の57.1%より高く、職務経験区分別では医療・教育職経験者が82.8%で最も高く、続いてその他消費者一般の75.8%、食品関係業務経験者の59.8%、食品関係研究職経験者の58.5%と続く、食品安全モニター継続区分別では新規モニターが72.4%で、経験モニターの63.8%より高かった。

今回調査と平成21年度調査で食品安全の不安の程度を比較すると、すべての属性で「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合が減少した。特に、20～29歳、60～69歳、70歳以上では減少が大きく、いずれも15%以上減少した。



日常生活を取り巻く分野別不安の程度(食品安全)
 (「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」)



②食品の安全性の観点から感じている不安の程度（問2）

問2 1～11に掲げる事項について、食品の安全性の観点からあなたはどのように思いますか。それぞれの事項について、選択肢①～⑤の中から1つずつ選んでください。

また、1～11の事項以外に気になっているものがあれば、「12 その他」に具体的な例を記入し、それについても選択肢①～⑤の中から1つ選んでください。

【事項】

- 1 食品添加物
- 2 農薬
- 3 家畜用抗生物質
- 4 器具・容器包装からの溶出化学物質
- 5 汚染物質（カドミウム、メチル水銀等）
- 6 有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等
- 7 BSE（牛海綿状脳症）
- 8 遺伝子組換え食品
- 9 体細胞クローン家畜由来食品
- 10 いわゆる健康食品
- 11 肥料・飼料等
- 12 その他（具体的に記入してください）

【選択肢】

- ① 非常に不安である
- ② ある程度不安である
- ③ あまり不安を感じない
- ④ 全く不安を感じない
- ⑤ よく知らない

「いわゆる健康食品」とは、健康増進法（平成14年法律第103号）に基づく特定保健用食品及び栄養機能食品以外のもので、広く、健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるものを指しています。

- ◆ 今回調査で、「非常に不安である」「ある程度不安である」という回答割合の上位3事項は、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（76.4%）、農薬（68.1%）、家畜用抗生物質（62.8%）であり、平成21年度調査の上位3事項から汚染物質（カドミウム、メチル水銀等）が外れて家畜用抗生物質が加わった。
- ◆ 今回調査では、平成21年度調査に比べて、新規項目である肥料・飼料等以外のすべての事項で「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が減少。特に回答割合が減少したのは、遺伝子組換え食品（17.5%減少、64.6%→47.1%）、BSE（牛海綿状脳症）（17.4%減少、61.8%→44.4%）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（16.5%減少、78.1%→61.6%）、体細胞クローン家畜由来食品（13.2%減少、62.1%→48.9%）。
- ◆ 多くの事項については、食品安全モニターの調査より、一般の方々を対象とした平成20年度インターネット調査の方が「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が高かった。しかしながら、いわゆる健康食品については、平成20年度インターネット調査結果（26.1%）の方が割合は低く、今回調査結果（56.4%）との差も大きい。
- ◆ 今回調査のすべての事項において、男性より女性の方が不安を感じている程度は高い。
- ◆ 平成21年度調査と比べ、「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合の減少が大きい上位4つの事項（遺伝子組換え食品、BSE（牛海綿状脳症）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）、体細胞クローン家畜由来食品）では、ほぼ全部の属性で回答割合は平成21年度調査から減少。

今回調査では、「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合の上位3事項の順位は、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（76.4%）、農薬（68.1%）、家畜用抗生物質

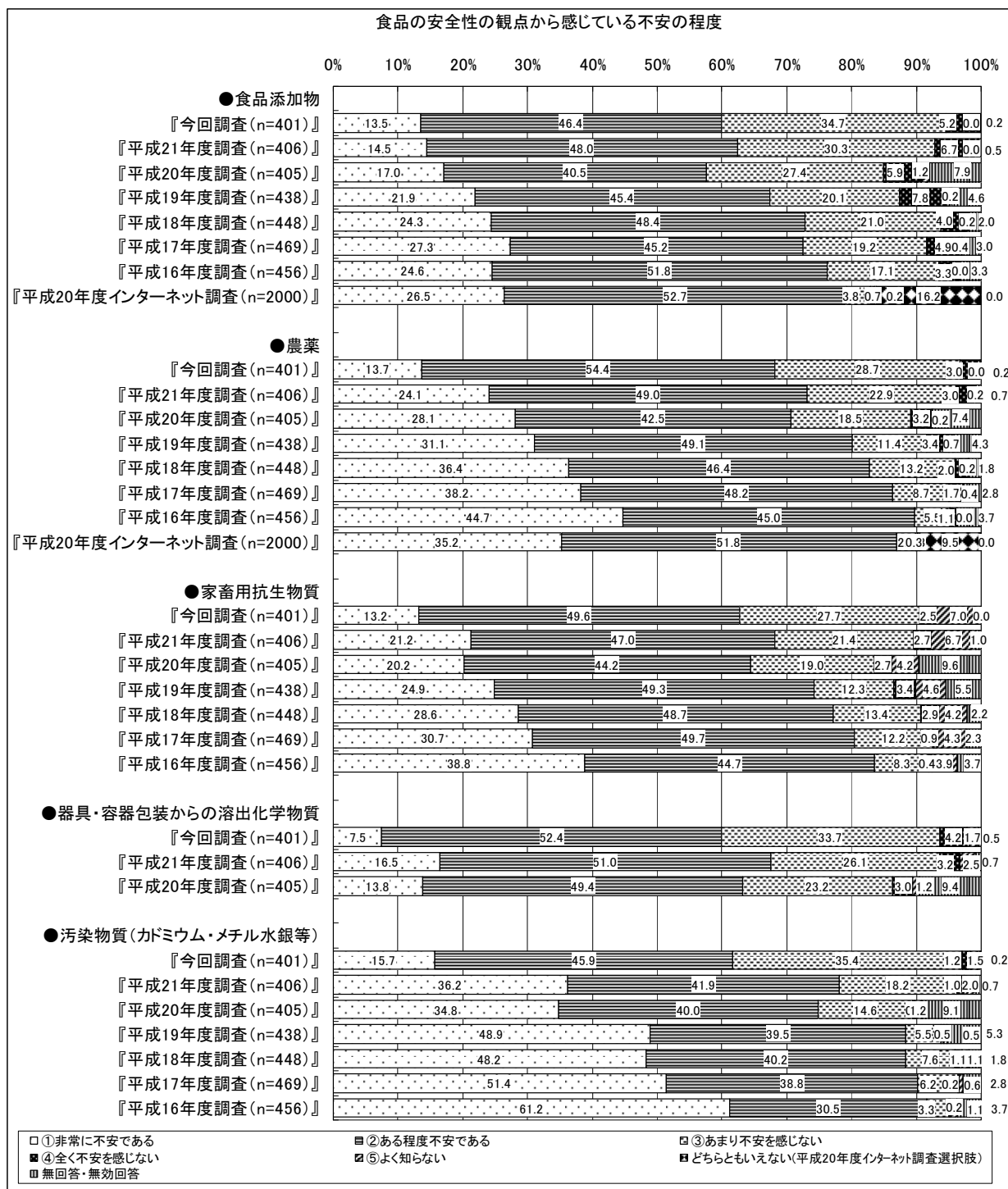
(62.8%)であるが、平成 21 年度調査の順位は、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（79.6%）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（78.1%）、農薬（73.1%）であり、今回調査では、汚染物質に代わって家畜用抗生物質が「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合の上位 3 事項に入った。

食品の安全性の観点から感じている不安の程度について、今回調査と平成 21 年度調査を比較すると、すべての事項で「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が減少した。特に、遺伝子組換え食品、BSE（牛海綿状脳症）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）、体細胞クローン家畜由来食品については、平成 21 年度調査に比べて「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が 10%以上減少した。

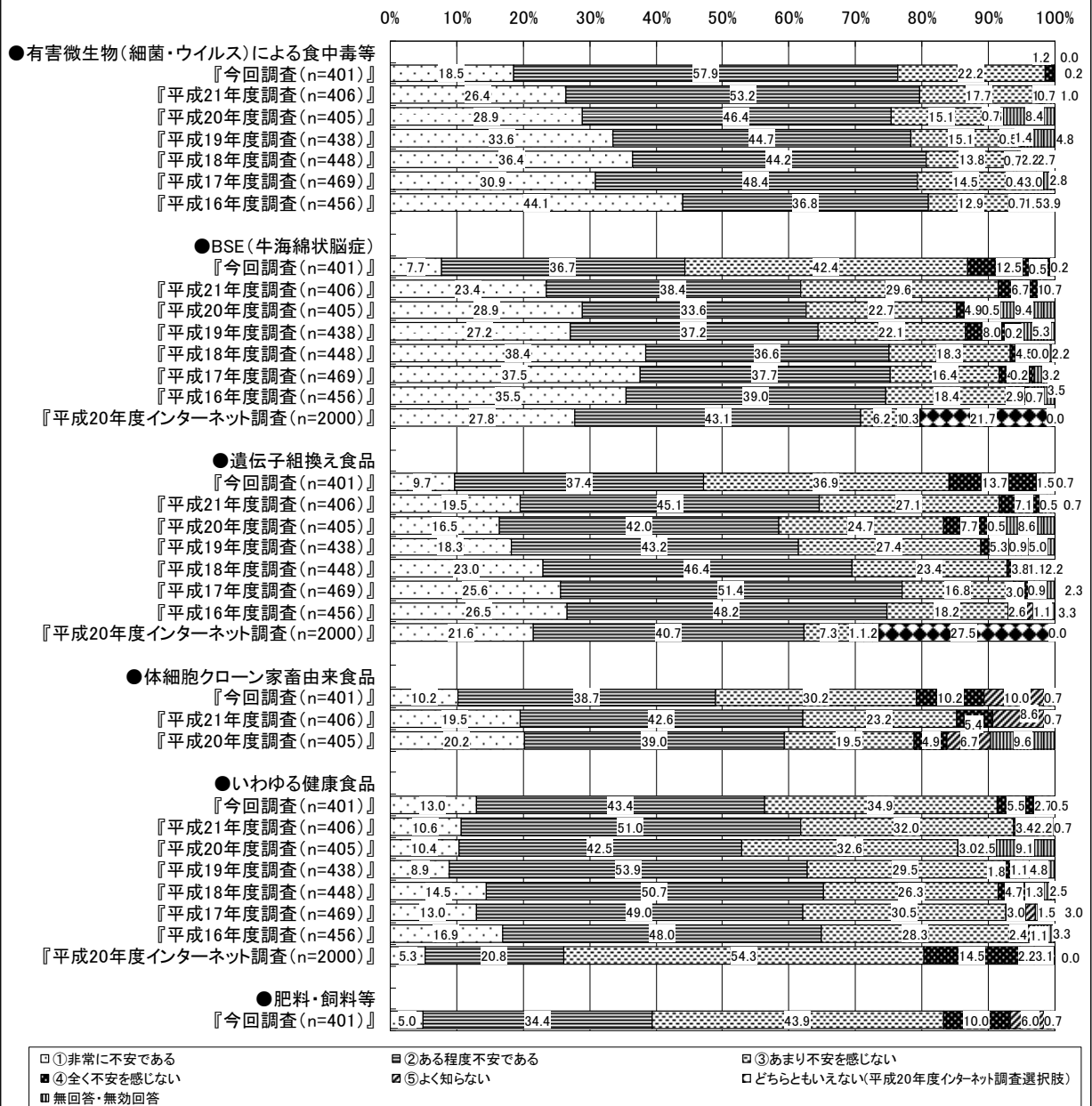
多くの事項については、食品安全モニターの調査より、一般の方々を対象とした平成 20 年度インターネット調査の方が「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が高かった。しかしながら、いわゆる健康食品については、平成 20 年度インターネット調査結果（26.1%）の方が割合は低く、今回調査結果（56.4%）との差も大きかった。

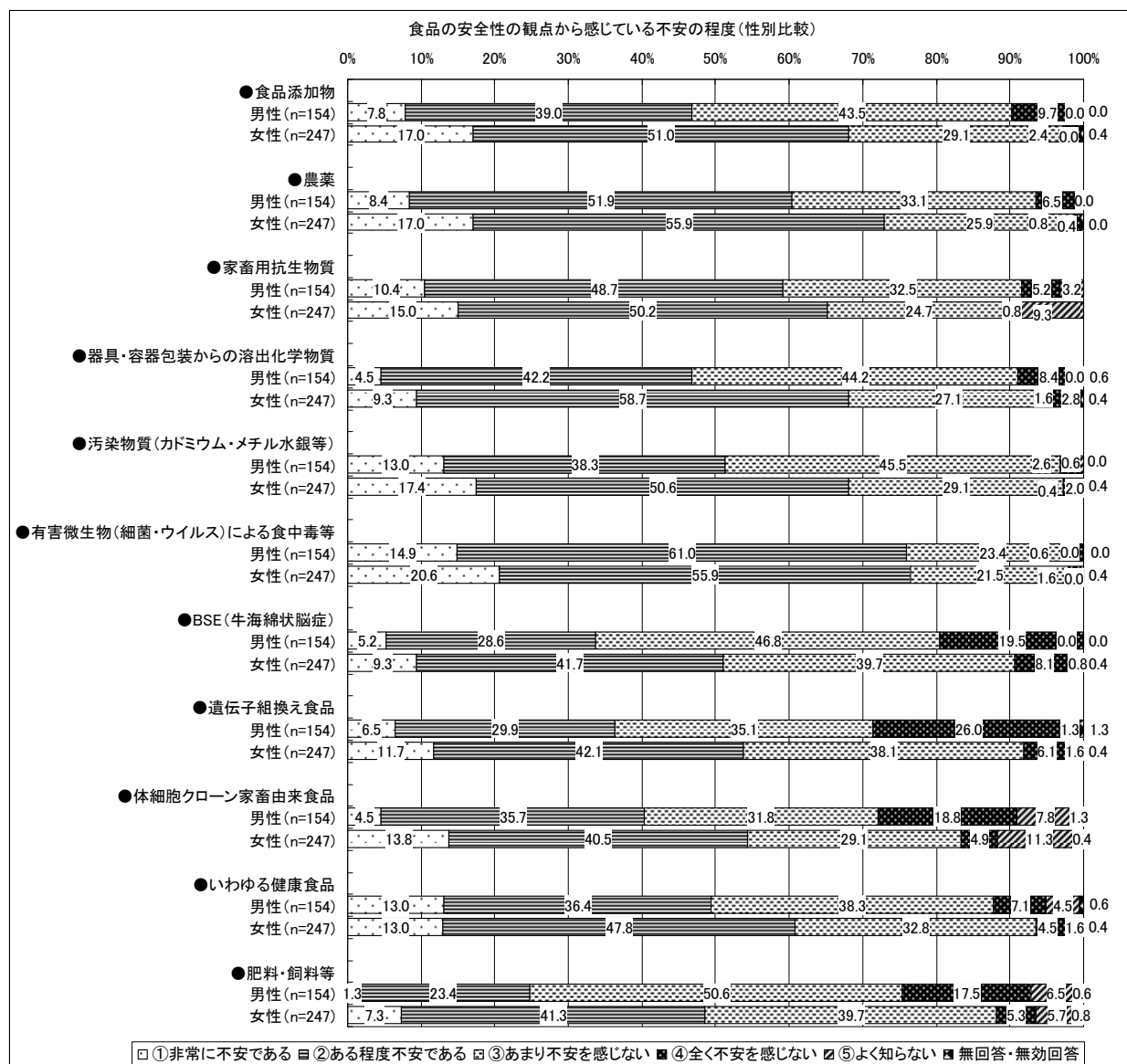
今回調査では、すべての事項で、男性よりも女性の方が「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が高かった。特に、肥料・飼料等、器具・容器包装からの溶出化学物質、食品添加物、遺伝子組換え食品、BSE（牛海綿状脳症）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）については男女間の差が大きく、回答割合の差は 15%以上であった。

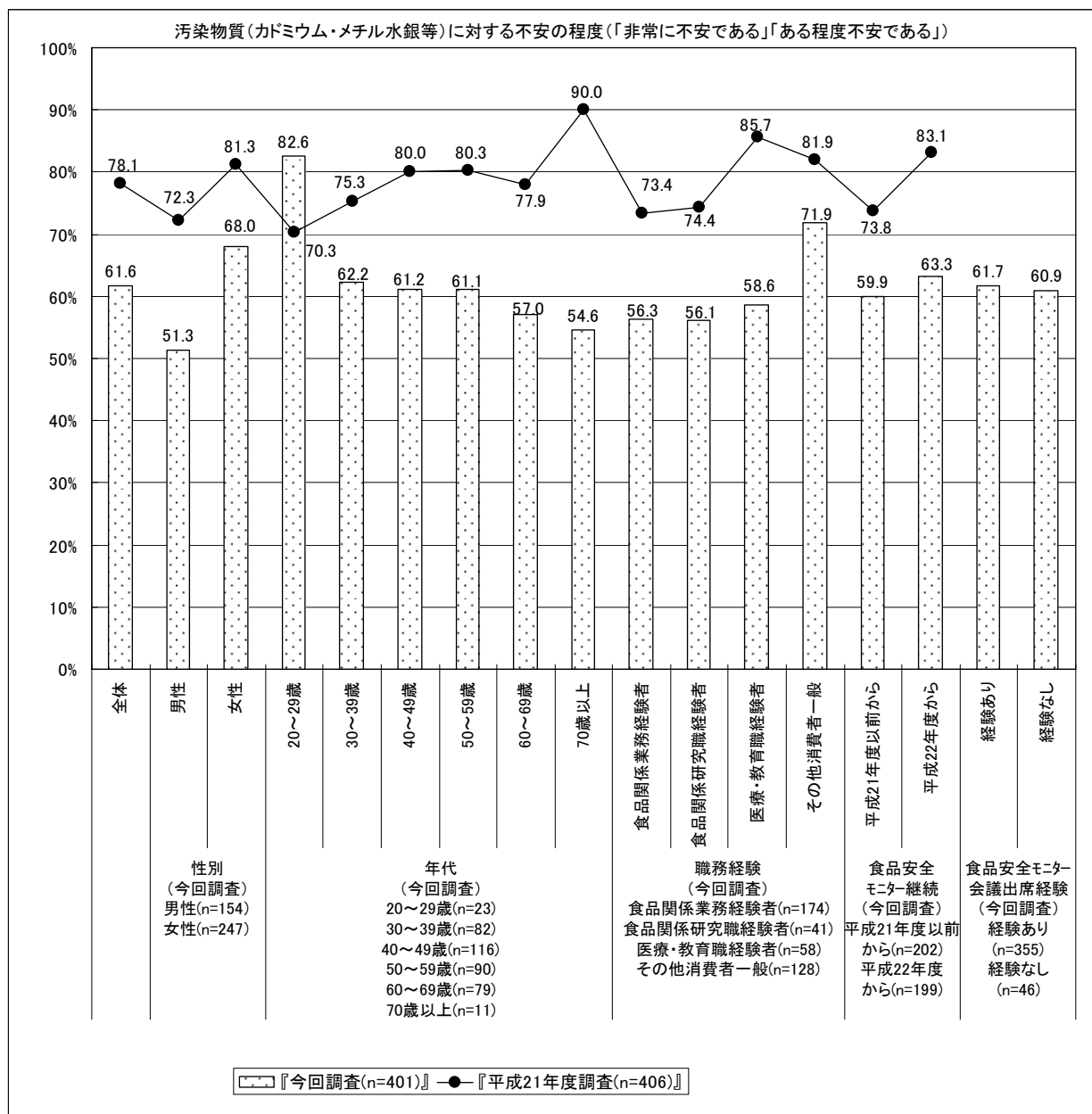
平成 21 年度調査から「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が減少した上位 4 つの事項、遺伝子組換え食品、BSE（牛海綿状脳症）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）、体細胞クローン家畜由来食品について、不安の程度が低くなった属性を知るために、属性ごとに「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合を比較した。遺伝子組換え食品と体細胞クローン家畜由来食品については、すべての属性で回答割合が減少しており、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）については 20～29 歳を除くすべての属性で、BSE（牛海綿状脳症）については、20～29 歳と 70 歳以上を除くすべての属性で回答割合が減少していた。回答割合が 20%以上減少していたのは、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）では、男性、60 歳以上、医療・教育職経験者、BSE（牛海綿状脳症）では、30～39 歳、50～59 歳、60～69 歳、遺伝子組換え食品では、20～29 歳、70 歳以上、医療・教育職経験者、モニター継続区分では平成 21 年度以前から、体細胞クローン家畜由来食品では、70 歳以上、医療・教育職経験者であった。



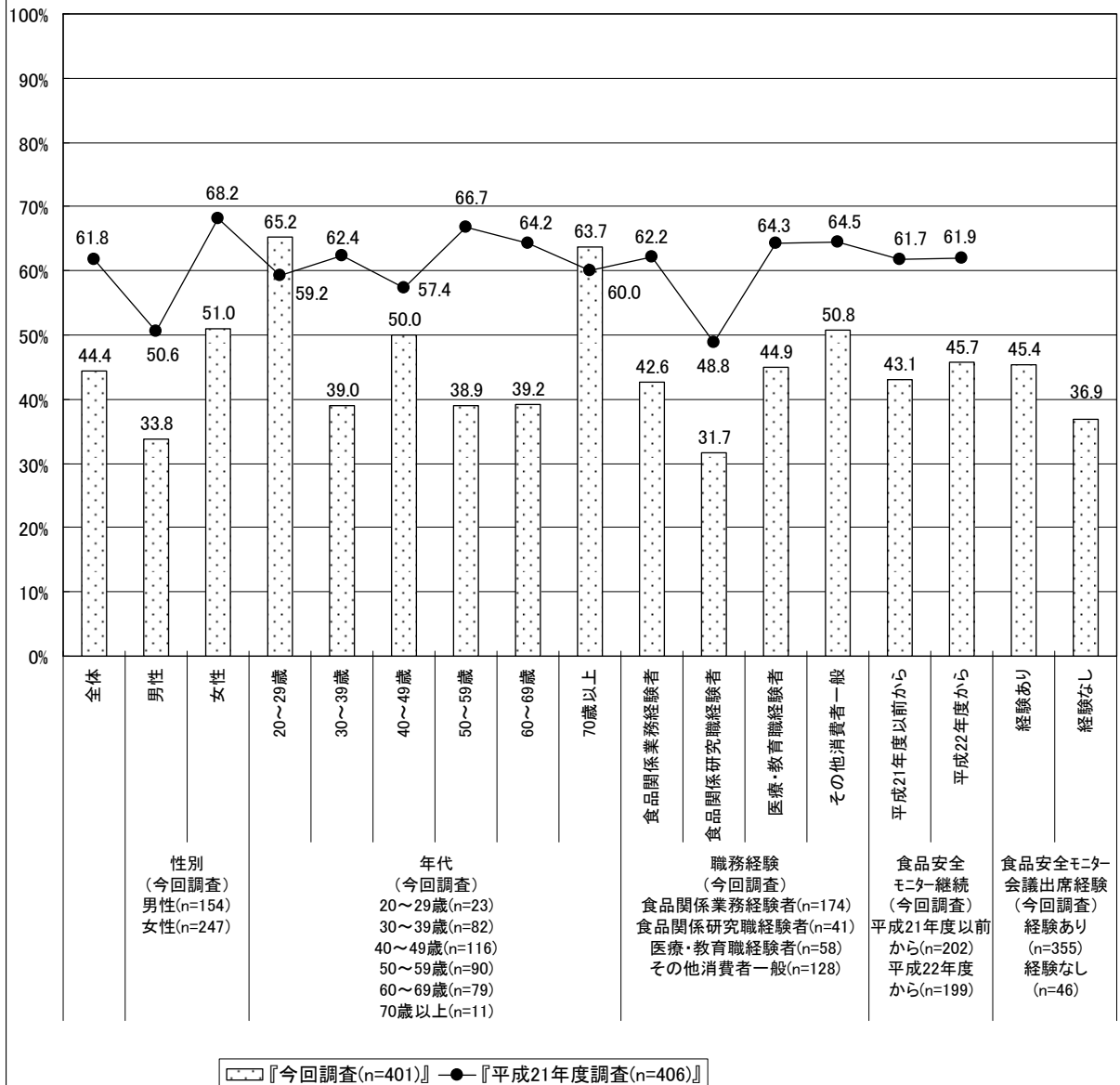
食品の安全性の観点から感じている不安の程度



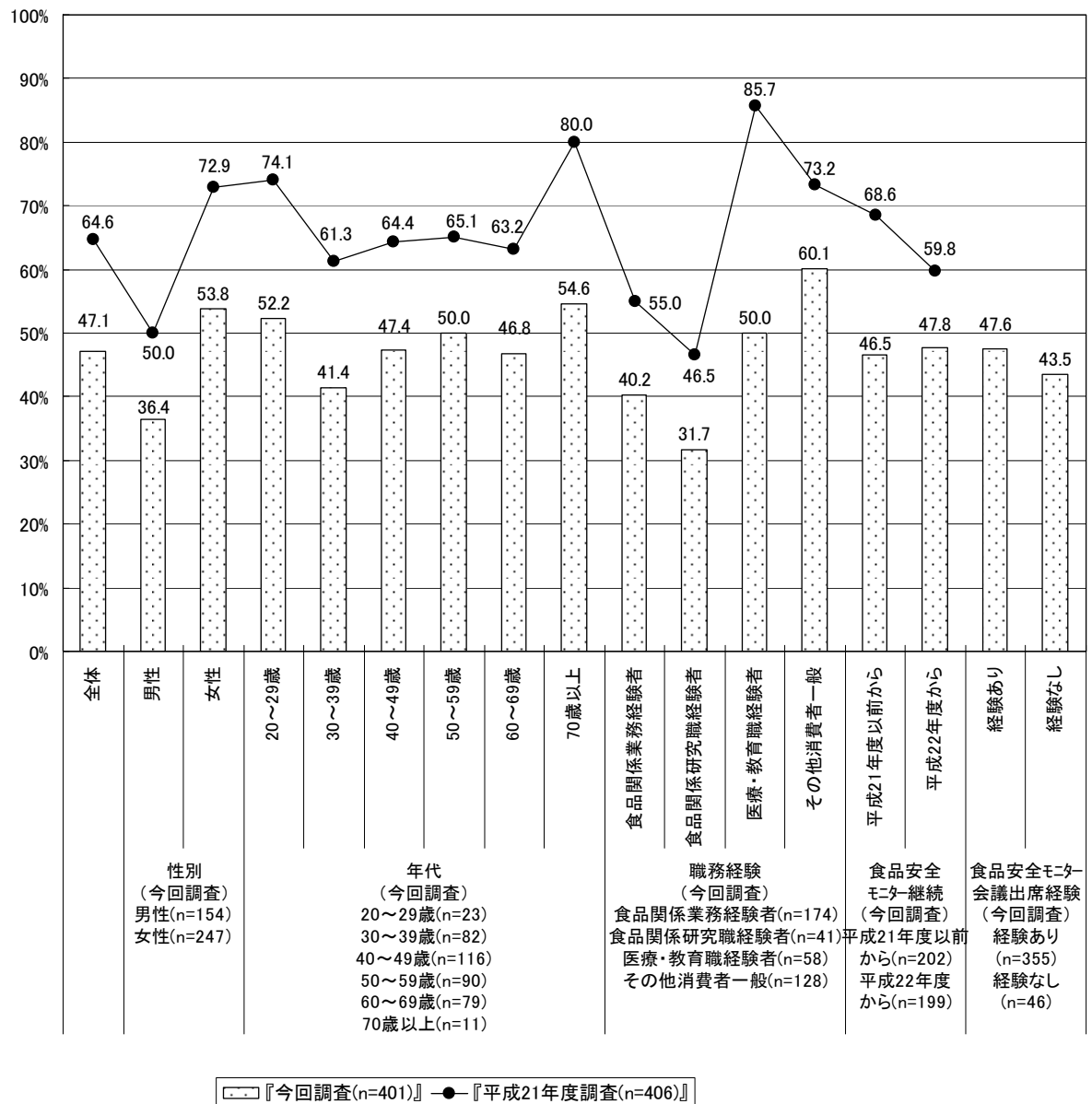


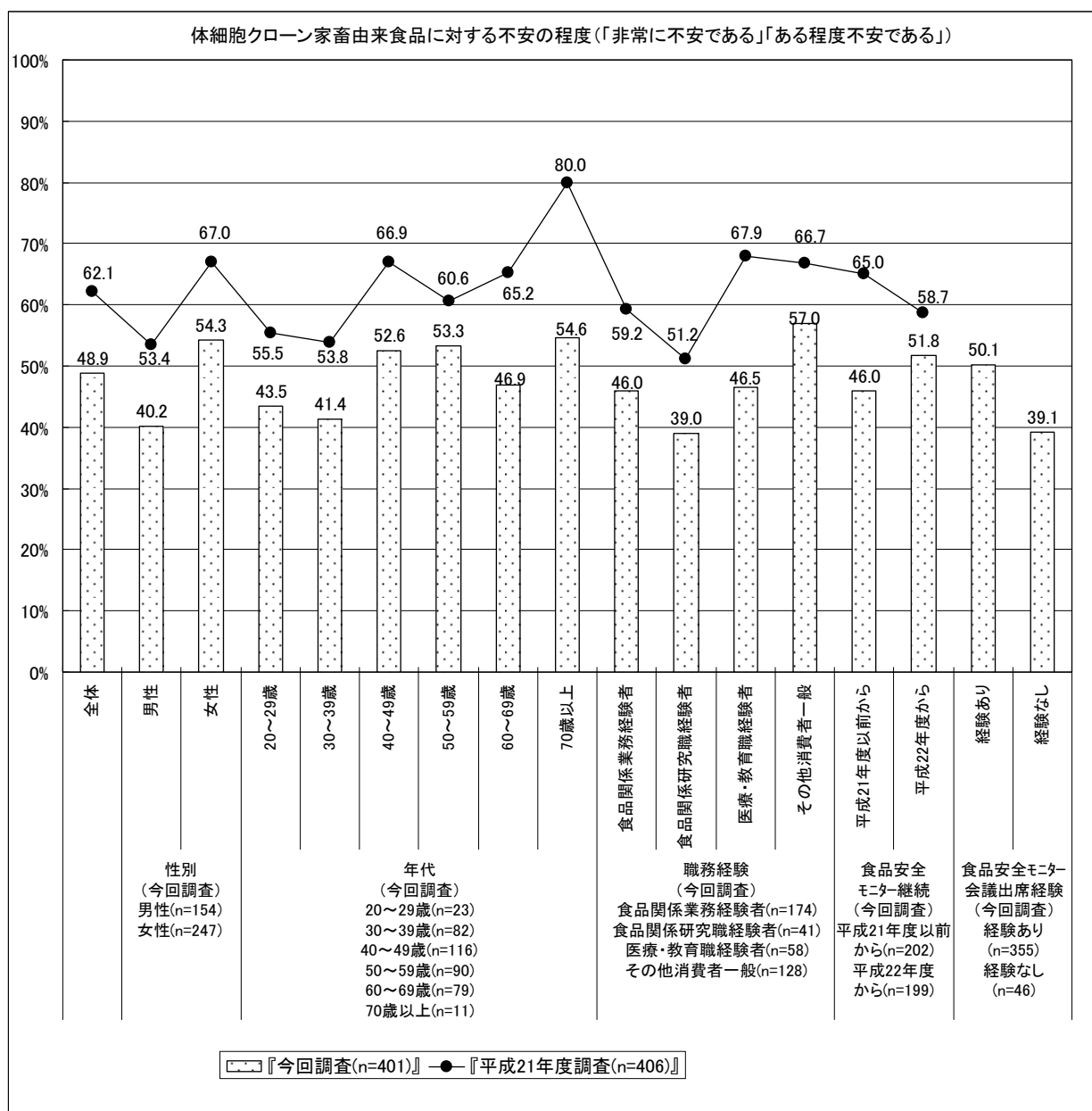


BSE（牛海綿状脳症）に対する不安の程度（「非常に不安である」「ある程度不安である」）



遺伝子組換え食品に対する不安の程度(「非常に不安である」「ある程度不安である」)





1～11の事項以外に食品の安全性の観点から不安を感じている(「12 その他」)については49名から回答が寄せられ、輸入食品、中国産の食品、飲料水、トランス脂肪酸を挙げた回答が複数見られた。そのほか、原因不明食中毒(ヒラメトキシン等)、マイコトキシン、アスベストの食品混入、食物アレルギー、サプリメント、特定保健用食品、食用油脂、ナノ食品、カット野菜、食不適の食物の誤用、家庭菜園等の野菜などがあつた。

③食品の安全性の観点から不安を感じている理由（問3）

問3 問2において、「①非常に不安である」又は「②ある程度不安である」を選んだ事項がある方にお聞きします。

当該事項について、それぞれ、不安を感じる理由を選択肢①～⑧の中から1つずつ選んでください。

【選択肢】

- ① 安全性についての科学的な根拠に疑問
- ② 行政による規制が不十分
- ③ 事業者の法令遵守や衛生管理が不十分
- ④ 行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分
- ⑤ 事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分
- ⑥ 過去に問題になった事例があるために不安
- ⑦ 漠然とした不安
- ⑧ その他（具体的に記入してください）

- ◆ 「安全性についての科学的な根拠に疑問」とする回答割合が高いのは、体細胞クローン家畜由来食品（52.0%）、遺伝子組換え食品（48.7%）、食品添加物（33.3%）、いわゆる健康食品（30.1%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（21.7%）。
- ◆ 「行政による規制が不十分」とする回答割合が高いのは、いわゆる健康食品（14.2%）、肥料・飼料等（13.3%）。
- ◆ 「事業者の法令遵守や衛生が不十分」とする回答割合が高いのは、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（32.7%）、農薬（30.4%）、家畜用抗生物質（27.4%）、肥料・飼料等（26.6%）、食品添加物（20.4%）。
- ◆ 過去に問題になった事例があるため不安」とする回答割合が高いのは、BSE（牛海綿状脳症）（38.2%）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（38.1%）、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（21.2%）。
- ◆ 「行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分」とする回答割合が高いのは、遺伝子組換え食品（12.7%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（12.1%）、BSE（牛海綿状脳症）（11.8%）、家畜用抗生物質（10.7%）、体細胞クローン家畜由来食品（10.2%）。
- ◆ 「事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分」とする回答割合が高いのは、いわゆる健康食品（16.4%）、肥料・飼料等（15.8%）。
- ◆ 「漠然とした不安」とする回答割合が高いのは、体細胞クローン家畜由来食品（19.4%）、遺伝子組換え食品（13.8%）。
- ◆ 今回調査と平成21年度調査を比較すると、「安全性についての科学的な根拠に疑問」とする回答割合が特に減少したのは BSE（牛海綿状脳症）（9.1%減少、20.3%→11.2%）。増加が大きかった事項は食品添加物（22.7%増加、10.6%→33.3%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（10.8%増加、10.9%→21.7%）、農薬（10.2%増加、8.8%→19.0%）。

今回調査について要因別の回答割合が高かった理由とその割合は以下のとおりであった。

「安全性についての科学的な根拠に疑問」は、体細胞クローン家畜由来食品では 52.0%、遺伝子組換え食品では 48.7%、食品添加物では 33.3%、いわゆる健康食品では 30.1%、器具・容器包装からの溶出化学物質では 21.7%であった。

「行政による規制が不十分」は、いわゆる健康食品では 14.2%、肥料・飼料等が 13.3%であった。

「事業者の法令遵守や衛生が不十分」は、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等では 32.7%、農薬では 30.4%、家畜用抗生物質では 27.4%、肥料・飼料等では 26.6%、食品添加物では 20.4%であった。

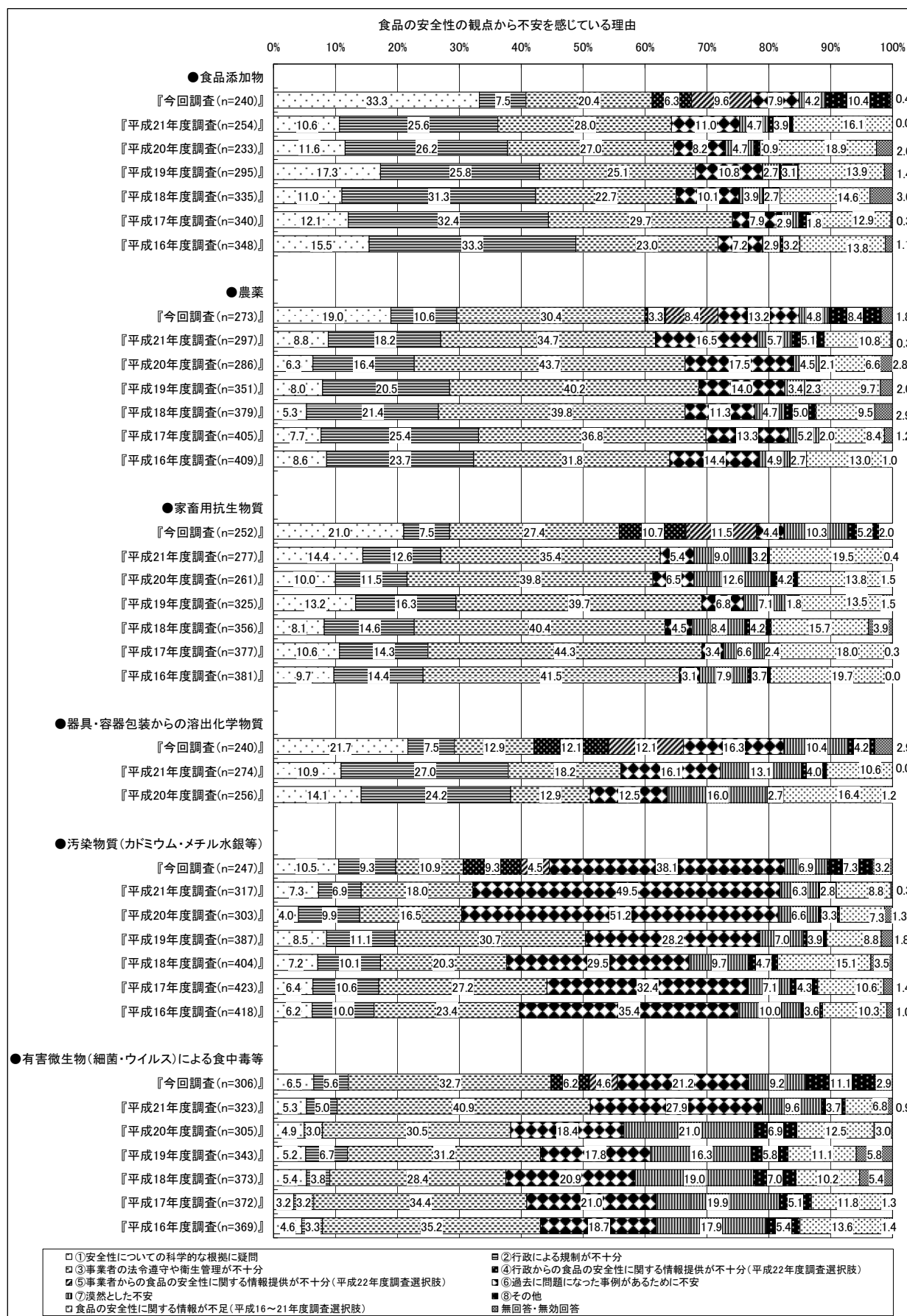
「過去に問題になった事例があるため不安」は、BSE（牛海綿状脳症）では 38.2%、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）では 38.1%、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等は 21.2%であった。

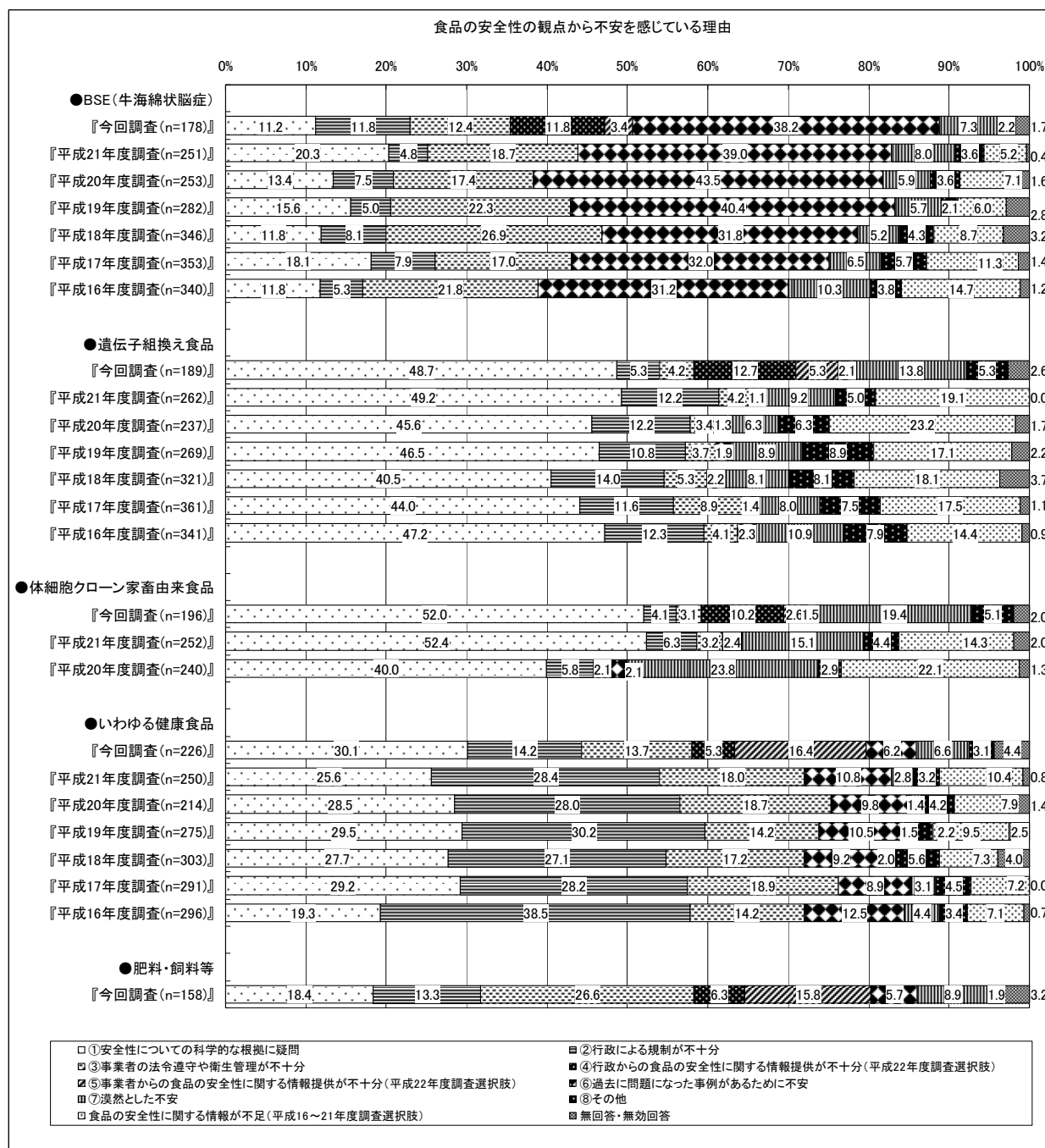
「行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分」は、遺伝子組換え食品では 12.7%、器具・容器包装からの溶出化学物質では 12.1%、BSE（牛海綿状脳症）では 11.8%、家畜用抗生物質では 10.7%、体細胞クローン家畜由来食品では 10.2%であった。

「事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分」は、いわゆる健康食品が 16.4%、肥料・飼料等で 15.8%であった。

「漠然とした不安」は、体細胞クローン家畜由来食品では 19.4%、遺伝子組換え食品で 13.8%であった。

安全性の観点から感じている不安の理由について、今回調査と平成 21 年度調査を比較すると、「安全性についての科学的な根拠に疑問」とする回答割合が特に減少したのは BSE（牛海綿状脳症）（9.1%減少、20.3%→11.2%）で、特に増加したのは食品添加物（22.7%増加、10.6%→33.3%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（10.8%増加、10.9%→21.7%）、農薬（10.2%増加、8.8%→19.0%）であった。





問2において11の事項について「非常に不安である」又は「ある程度不安である」を選んだ事項の不安を感じる理由として、7個の選択肢以外の理由を挙げた回答者数と記述内容は以下のとおりであった。

(1) 食品添加物に不安を感じている主な理由 (回答者数 24 名)

複合摂取時の影響／蓄積による影響が不明／疾病との相互作用が不明／事業者の法令遵守／輸入品に不安を感じる／消費者の認識・知識不足／人工甘味料・天然甘味料の人間の五感等への影響／

(2) 農薬に不安を感じている主な理由 (回答者数 23 名)

輸入農作物や輸入冷凍野菜に不安を感じる／行政による規制や事業者の法令遵守に対する不安／消

費者の認識・知識不足／一化合物の安全性は保証されていても複数化合物の安全性が不明／10 年前、20 年前に使用した薬物の土壌の蓄積に対する不安／

(3) 家畜用抗生物質に不安を感じている主な理由 (回答者数 13 名)

家畜用抗生物質に関する知識の不足／輸入品の不安／家畜用抗生物質の残留に対する不安／人体影響への不安／多量投与の不安／行政が把握していない物質の使用／河川への流出により耐性菌が作られる懸念／

(4) 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じている主な理由 (回答者数 10 名)

輸入品に対する不安／複合摂取時の影響がわからない／推測されていない事象の可能性／

(5) 汚染物質 (カドミウム、メチル水銀等) に不安を感じている主な理由 (回答者数 18 名)

輸入品に不安を感じる／魚類や人への蓄積／毒性が強いため／被害が大きいため／

(6) 有害微生物 (細菌・ウイルス) による食中毒等に不安を感じている主な理由 (回答者数 33 名)

誰にでも起こりうることで完全には防げない／新種や未知の細菌・ウイルスの存在／食中毒に対する意識の低さ／抗生物質と新型ウイルスのバランスが崩れると心配／環境変化による影響で以前とはまた違う状況になっているのではないかと思うから／

(7) BSE (牛海綿状脳症) に不安を感じている主な理由 (回答者数 4 名)

輸入品に対する不安／たとえ可能性がほとんどないとしても致命的な事例であるから／

(8) 遺伝子組換え食品に不安を感じている主な理由 (回答者数 10 名)

遺伝子組換え食品を人が 20～30 年継続して食べたデータがない／データが不十分／将来の影響が不明／自然界には存在しない未知の存在であり不安／知識・勉強不足／

(9) 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じている主な理由 (回答者数 10 名)

体細胞クローン家畜由来食品を人が 20～30 年継続して食べたデータがない／クローン家畜が始まってまだ年月が浅い／将来の影響が不明／自然界には存在しない未知の存在であり不安／対象家畜に死産が多いなど問題があるから／知識・勉強不足／

(10) いわゆる健康食品に不安を感じている主な理由 (回答者数 6 名)

大量摂取／過剰摂取の安全性の情報が不足した過大広告／有効性の根拠が乏しく多くの食品や薬との相互作用の説明が不十分／

(11) 肥料・飼料等に不安を感じている主な理由 (回答者数 3 名)

情報に対する信用性に乏しい／農産物や畜産物に及ぶ影響についてあまり知られていない／

④食品の安全性の観点から不安を感じていない理由（問4）

問4 問2において、「③あまり不安を感じない」又は「④全く不安を感じない」を選んだ事項がある方にお聞きします。

当該事項について、それぞれ、不安を感じない理由を選択肢の中から1つずつ選んでください。

【選択肢】

- ① 安全性についての科学的な根拠に納得
- ② 行政による規制が十分
- ③ 事業者の法令遵守や衛生管理が十分
- ④ 行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分
- ⑤ 事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分
- ⑥ 過去に問題になった事例がなく、安心
- ⑦ 漠然とした安心
- ⑧ その他（具体的に記入してください）

- ◆ 「安全性についての科学的な根拠に納得」とする回答割合が高いのは、食品添加物（51.9%）、遺伝子組換え食品（39.9%）、体細胞クローン家畜由来食品（35.8%）、農薬（33.1%）、BSE（牛海綿状脳症）（27.7%）、家畜用抗生物質（24.8%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（23.7%）。
- ◆ 「行政による規制が十分」とする回答割合が高いのは、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（46.3%）、農薬（44.9%）、家畜用抗生物質（38.0%）、BSE（牛海綿状脳症）（35.0%）、食品添加物（29.4%）器具・容器包装からの溶出化学物質（27.0%）、肥料・飼料等（24.5%）、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（23.4%）。
- ◆ 「事業者の法令遵守や衛生管理が十分」とする回答割合が高いのは、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（21.3%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（14.5%）。
- ◆ 「行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分」とする回答割合が高いのは、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（14.9%）、BSE（牛海綿状脳症）（13.6%）。
- ◆ 「過去に問題がなかった事例がなく、安心」とする回答割合が高いのは、遺伝子組換え食品（17.2%）。
- ◆ 「漠然とした安心」とする回答割合が高いのは、いわゆる健康食品（35.2%）、肥料・飼料等（32.9%）、体細胞クローン家畜由来食品（20.4%）。
- ◆ 今回調査と平成21年度調査を比較すると、「安全性についての科学的な根拠に納得」の回答割合が増加したのは食品添加物（29.2%増加、22.7%→51.9%）、家畜用抗生物質（14.6%増加、10.2%→24.8%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（11.1%増加、12.6%→23.7%）。それ以外は増加したが減少が大きかった事項は、体細胞クローン家畜由来食品（11.6%減少、47.4%→35.8%）。
- ◆ 平成21年度調査から「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が減少した上位4つの事項（遺伝子組換え食品、BSE（牛海綿状脳症）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）、体細胞クローン家畜由来食品）について、不安の程度が減少した理由を知るために、不安を感じる理由と不安を感じない理由の回答割合を平成21年度調査と比較をしたところ、遺伝子組換え食品については「行政による規制が不十分」が6.9%減少（12.2%→5.3%）、「行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分」及び「事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分」の合計が平成21年度調査の同様の選択肢から8.0%増加（8.4%+2.5%→2.9%）。BSE（牛海綿状脳症）は「安全性についての科学的な根拠に疑問」が9.1%減少（20.3%→11.2%）、「行政

による規制が十分」が 11.2%増加（4.8%→11.8%）。汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）では「過去に問題になった事例があるため不安」が 11.4%減少（49.5%→38.1%）、「行政による規制が十分」は 11.7%増加（34.6%→46.3%）。体細胞クローン家畜由来食品については「行政による規制が不十分」が 2.2%減少（6.3%→4.1%）、「漠然とした安心」が 7.5%増加（12.9%→20.4%）。

- ◆ 調査対象者の意見が二分されているためか、不安を感じる理由と相反する不安を感じない理由の回答割合が共に高い事項もある。不安を感じる理由「安全性についての科学的な根拠に疑問」、不安を感じない理由「安全性についての科学的な根拠に納得」の回答割合が共に高い事項は、体細胞クローン家畜由来食品、遺伝子組換え食品、食品添加物。「事業者の法令遵守や衛生管理が不十分」、「事業者の法令遵守や衛生管理が十分」の回答割合は有害物質（細菌・ウイルス）による食中毒で共に高く、「漠然とした不安」、「漠然とした安心」は体細胞クローン家畜由来食品で共に高い。

今回調査について事項別の回答割合が高かった理由とその割合は以下のとおりであった。

「安全性についての科学的な根拠に納得」は、食品添加物では 51.9%、遺伝子組換え食品では 39.9%、体細胞クローン家畜由来食品では 35.8%、農薬では 33.1%、BSE（牛海綿状脳症）では 27.7%、家畜用抗生物質では 24.8%、器具・容器包装からの溶出化学物質においては 23.7%であった。

「行政による規制が十分」は、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）では 46.3%、農薬では 44.9%、家畜用抗生物質では 38.0%、BSE（牛海綿状脳症）では 35.0%、器具・容器包装からの溶出化学物質では 27.0%、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等では 23.4%であった。

「事業者の法令遵守や衛生管理が十分」は、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等が 21.3%、器具・容器包装からの溶出化学物質が 14.5%、肥料・飼料等では 8.8%であった。

「行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分」は、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等で 14.9%、BSE（牛海綿状脳症）では 13.6%であった。

「過去に問題がなかった事例がなく、安心」は、遺伝子組換え食品では 17.2%、体細胞クローン家畜由来食品では 12.3%、肥料・飼料等では 10.2%、家畜用抗生物質では 9.9%であった。

「漠然とした安心」は、いわゆる健康食品で 35.2%、肥料・飼料等では 32.9%であった。

食品の安全性の観点から感じていない不安の理由について、今回調査と平成 21 年度調査を比較すると、「安全についての科学的な根拠に納得」とする回答割合が増加したのは食品添加物、農薬、家畜用抗生物質、器具・容器包装からの溶出化学物質、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）、有害微生物（細菌・ウイルス）であり、それ以外は減少した。増加が特に著しかったのは食品添加物で 22.7%から 51.9%に、家畜用抗生物質では 10.2%から 24.8%に、器具・容器からの溶出化学物質では 12.6%から 23.7%に増加した。一方、「安全についての科学的な根拠に納得」とする回答割合が 8%以上減少したのは、体細胞クローン家畜由来食品（11.6%減少、47.4%→35.8%）、遺伝子組換え食品（8.3%減少、48.2%→39.9%）であった。

平成 21 年度調査から「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が減少した上位 4 つの事項（遺伝子組換え食品、BSE（牛海綿状脳症）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）、体細胞クローン家畜由来食品）について、不安の程度が減少した理由を知るために、不安を感じる理由と不安を感じない理由の回答割合を平成 21 年度調査と比較をしたところ、結果は次のとおりであった。

遺伝子組換え食品については「行政による規制が不十分」が 6.9%減少（12.2%→5.3%）、今回調

査の選択肢「行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分」と同じく今回調査の選択肢「事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分」の合計が平成 21 年度調査の選択肢「食品の安全性に関する情報が不足」より 8.0%増加（8.4%+2.5%→2.9%）した。

BSE（牛海綿状脳症）では「安全性についての科学的な根拠に疑問」が 9.1%減少（20.3%→11.2%）、「行政による規制が十分」が 11.2%増加（4.8%→11.8%）した。

汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）では「過去に問題になった事例があるため不安」が 11.4%減少（49.5%→38.1%）、「行政による規制が十分」は 11.7%増加（34.6%→46.3%）した。

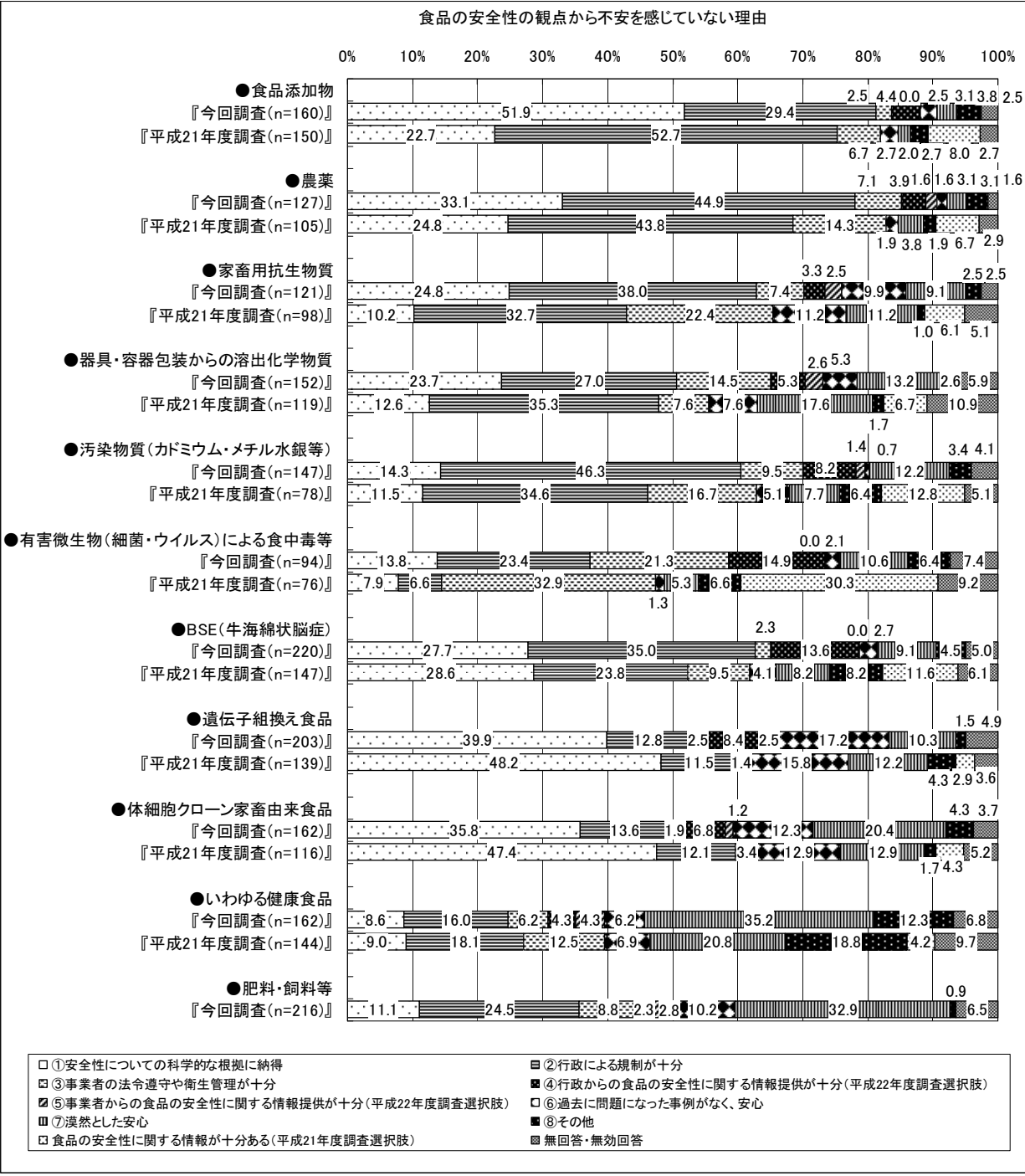
体細胞クローン家畜由来食品については「行政による規制が不十分」が 2.2%減少（6.3%→4.1%）、「漠然とした安心」が 7.5%（12.9%→20.4%）増加した。

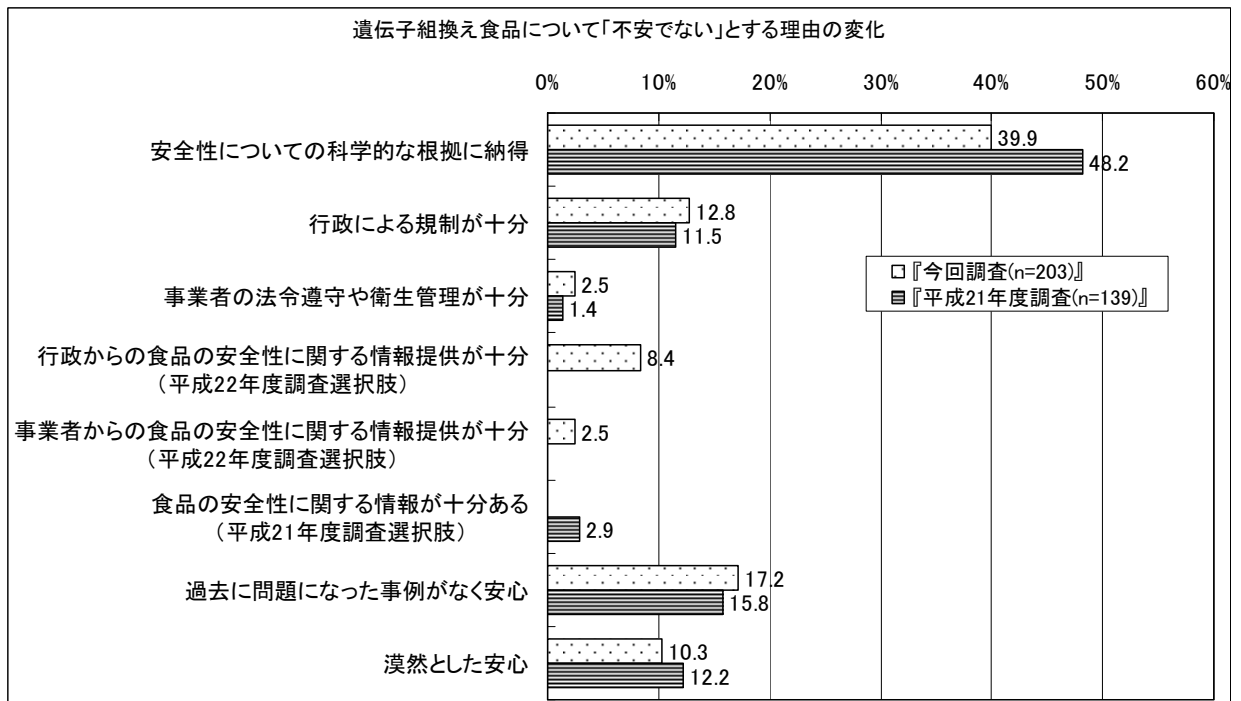
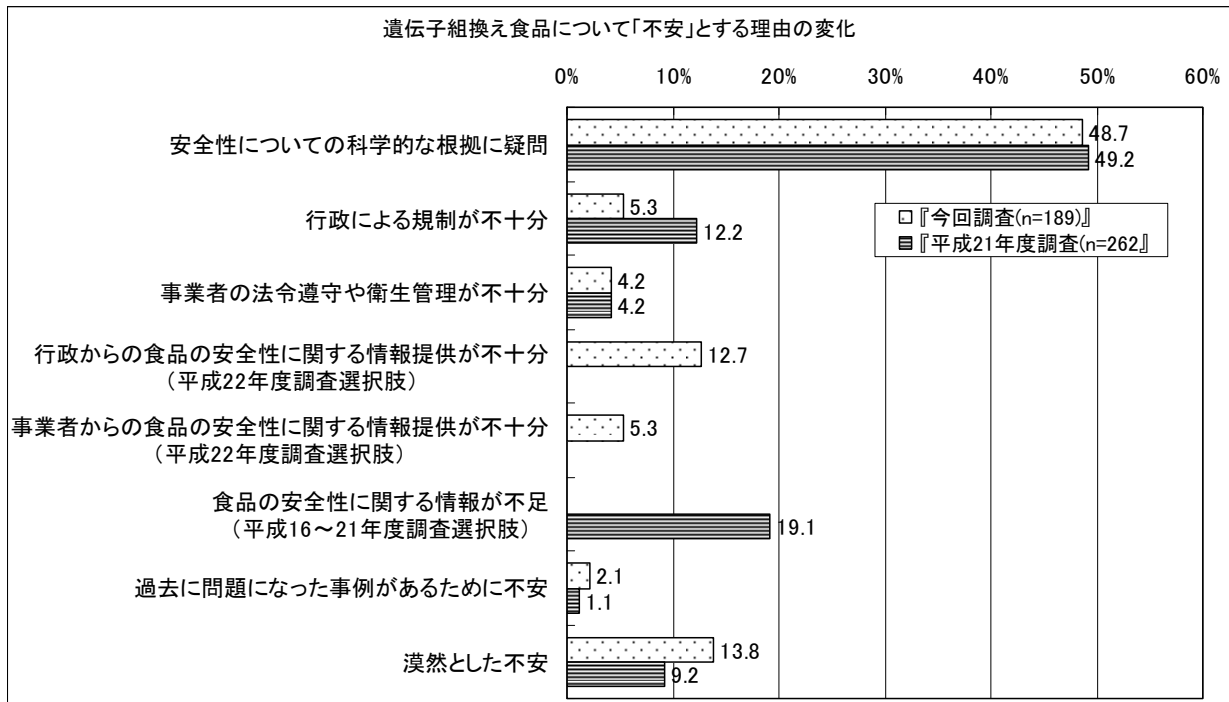
調査対象者の意見が二分されているためか、不安を感じる理由と相反する不安を感じない理由の回答割合が共に高い事項もあり、結果は次のとおりであった。

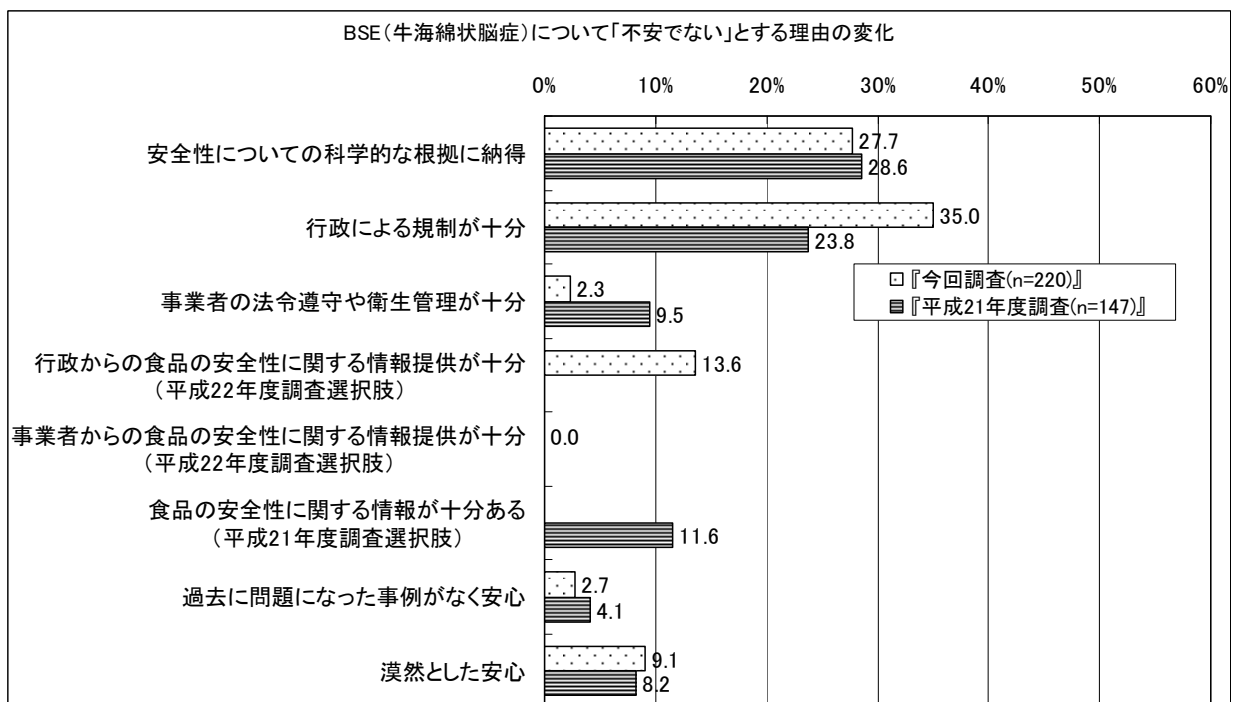
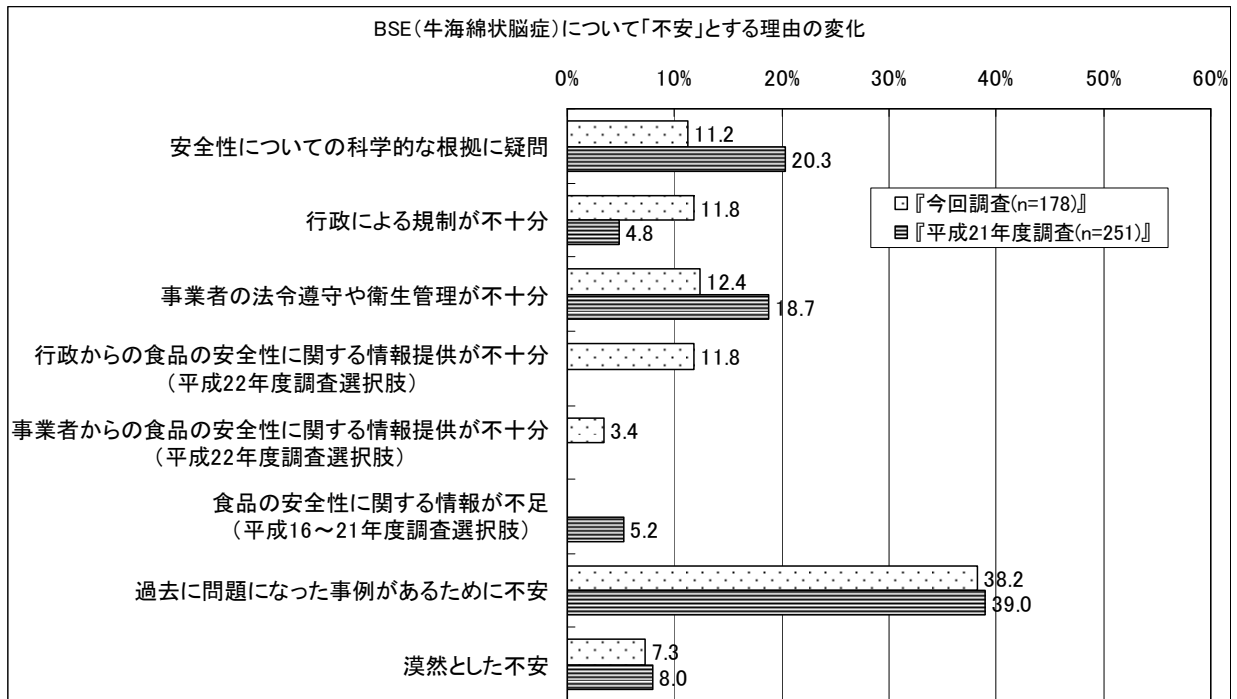
不安を感じる理由「安全性についての科学的な根拠に疑問」、不安を感じない理由「安全性についての科学的な根拠に納得」の回答割合が共に高い事項は、体細胞クローン家畜由来食品、遺伝子組換え食品、食品添加物であった。

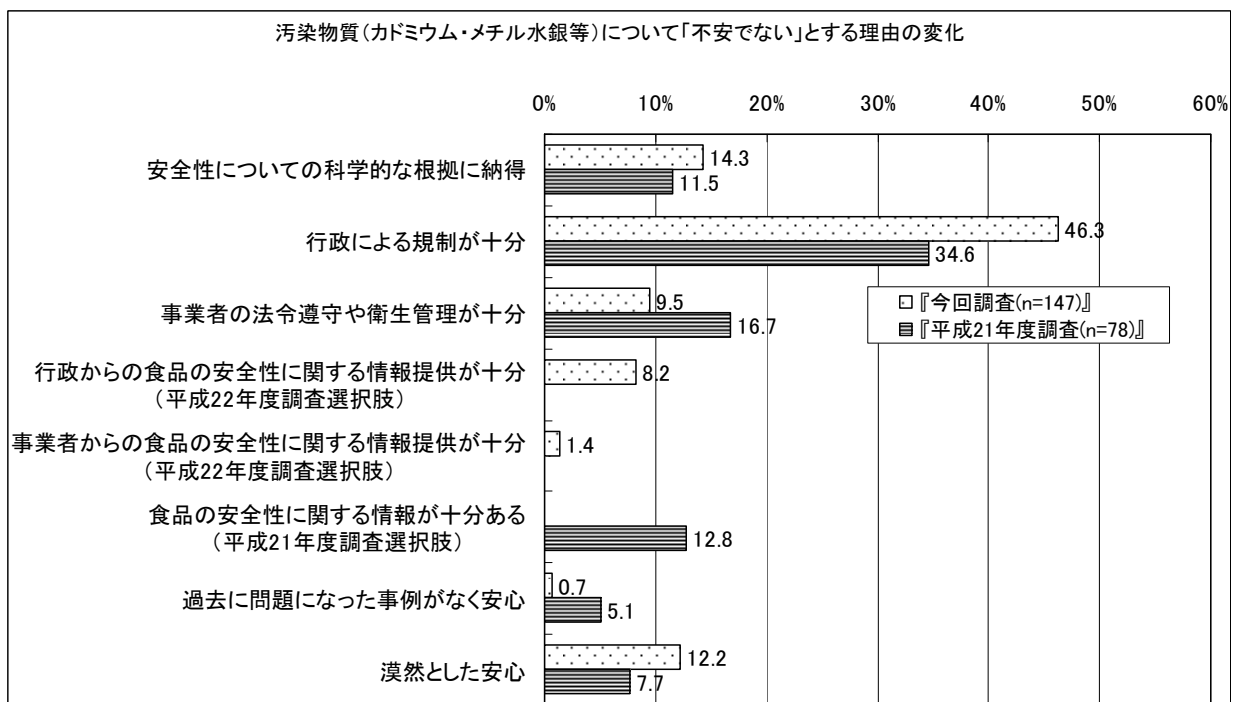
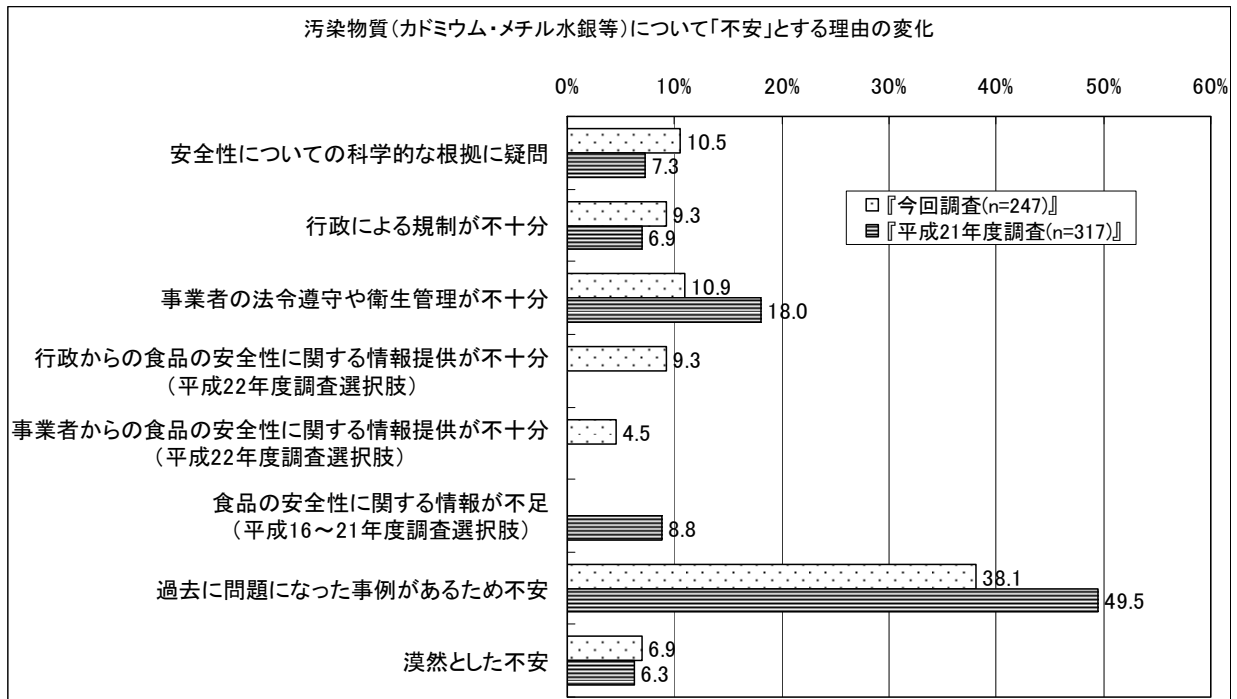
「事業者の法令遵守や衛生管理が不十分」、「事業者の法令遵守や衛生管理が十分」の回答割合は、有害物質（細菌・ウイルス）による食中毒で共に高かった。

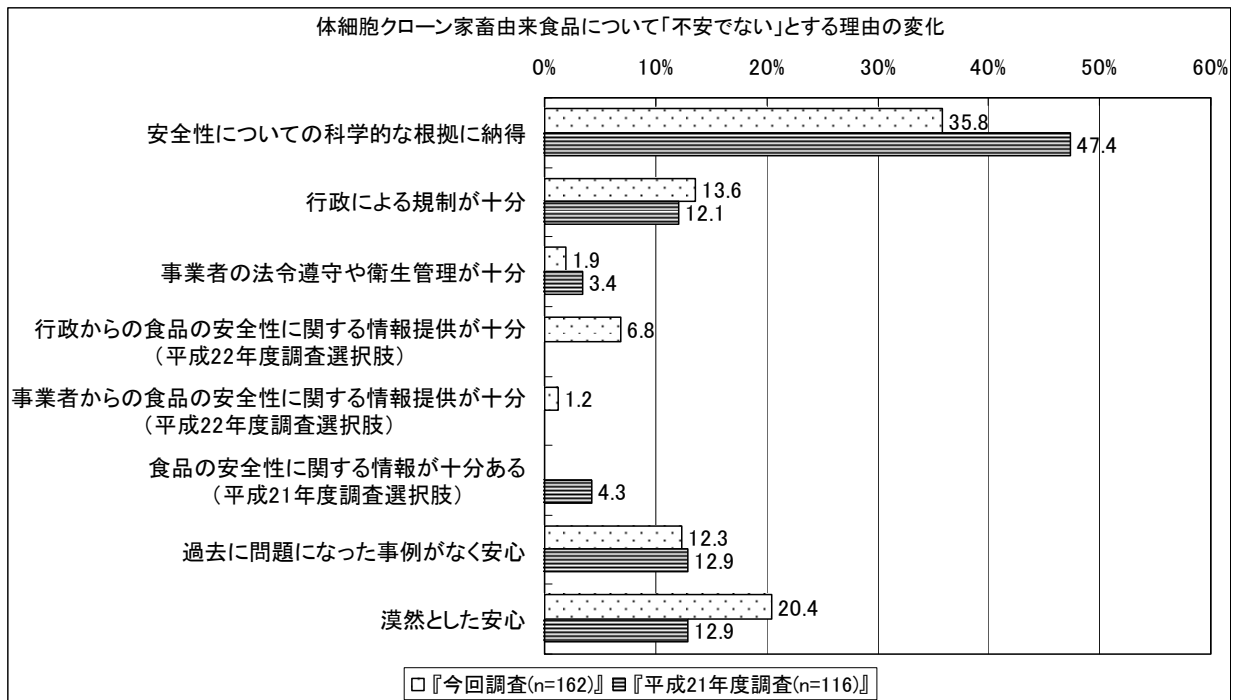
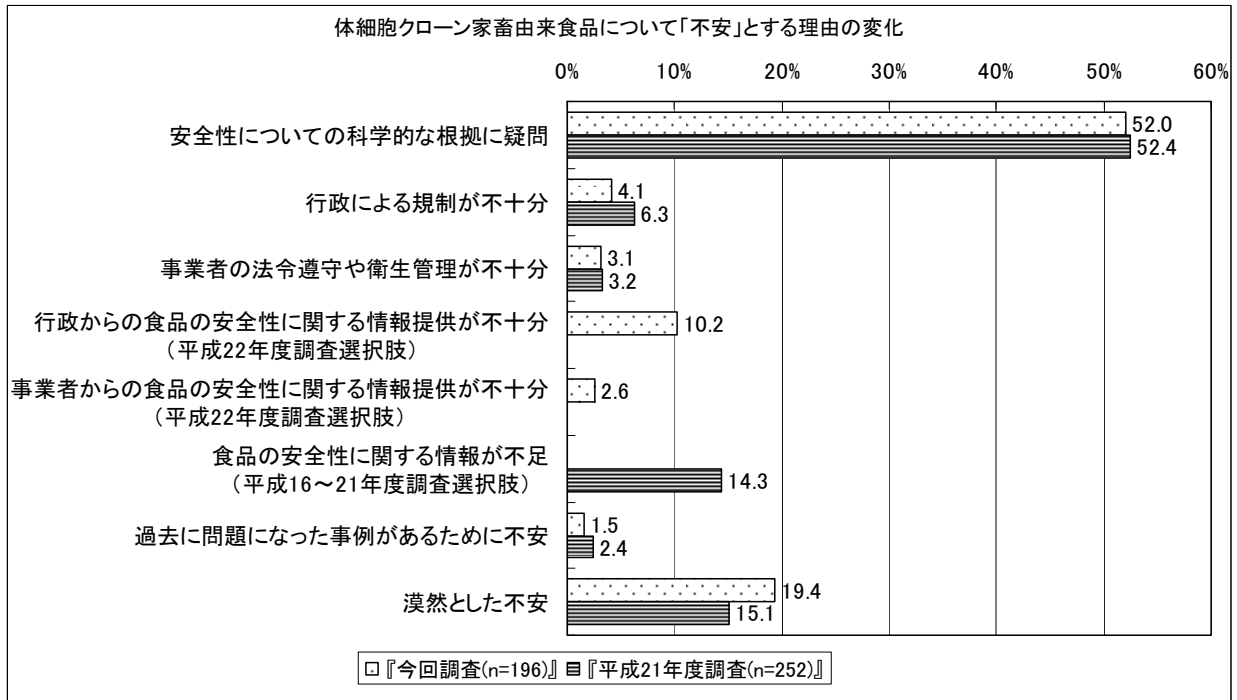
「漠然とした不安」、「漠然とした安心」は、体細胞クローン家畜由来食品で共に高かった。



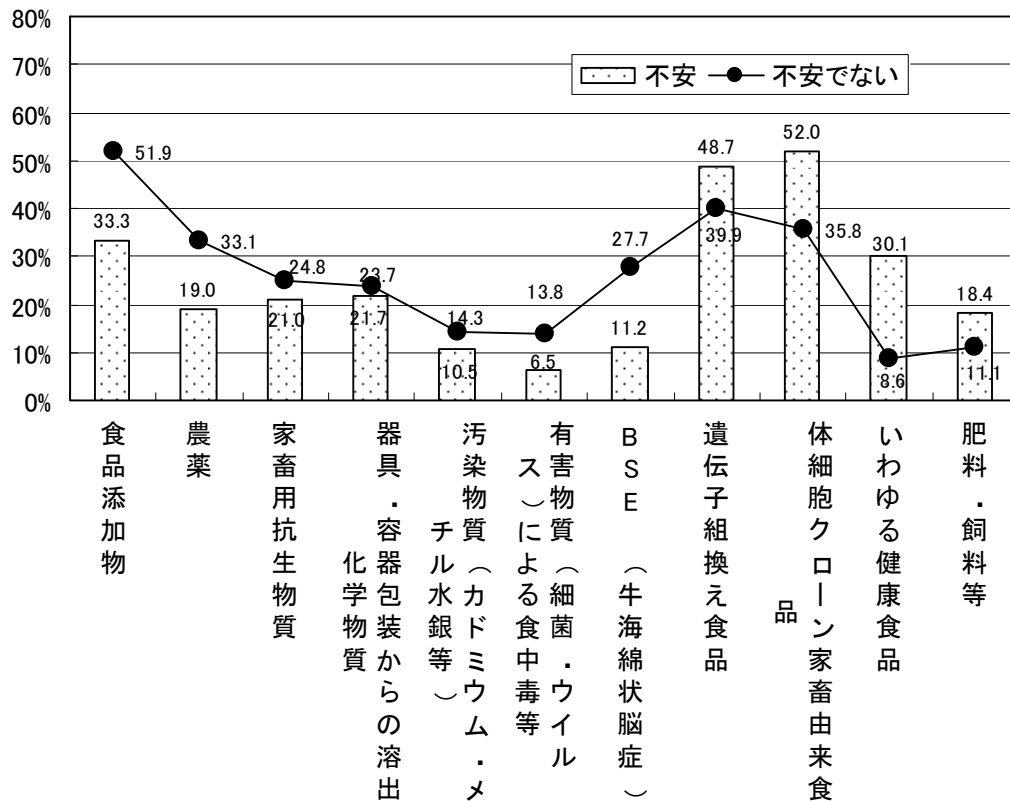




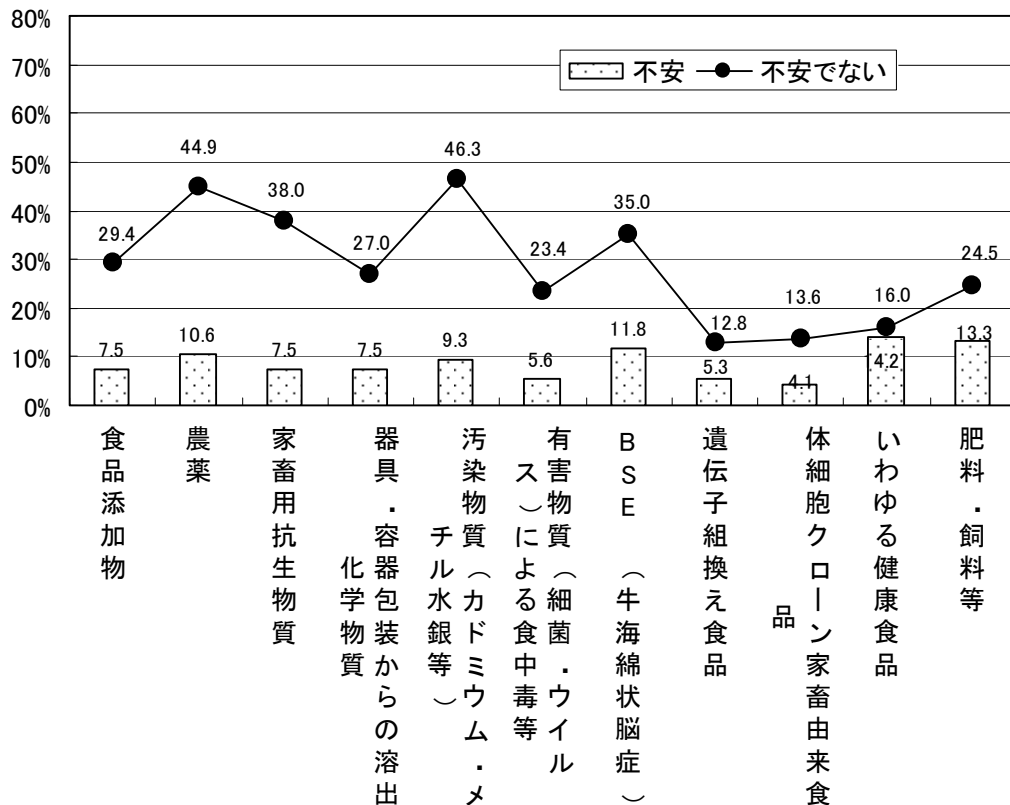




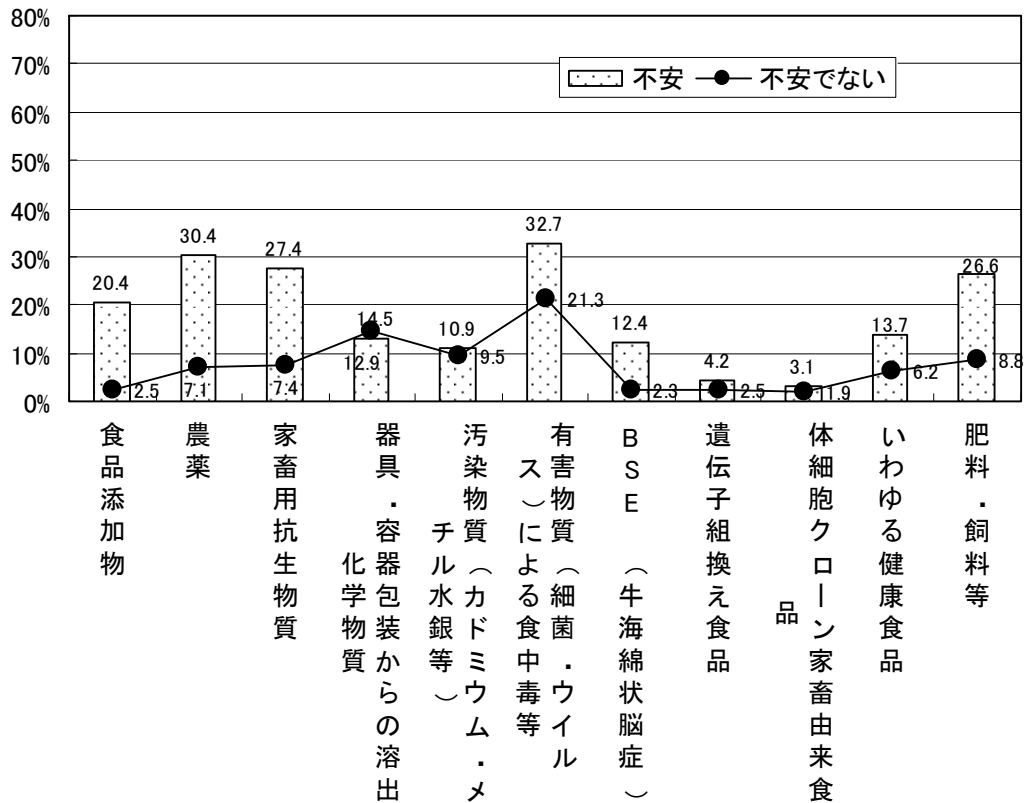
「安全性についての科学的な根拠に疑問・納得」を
不安・不安でない理由とする割合（事項別）



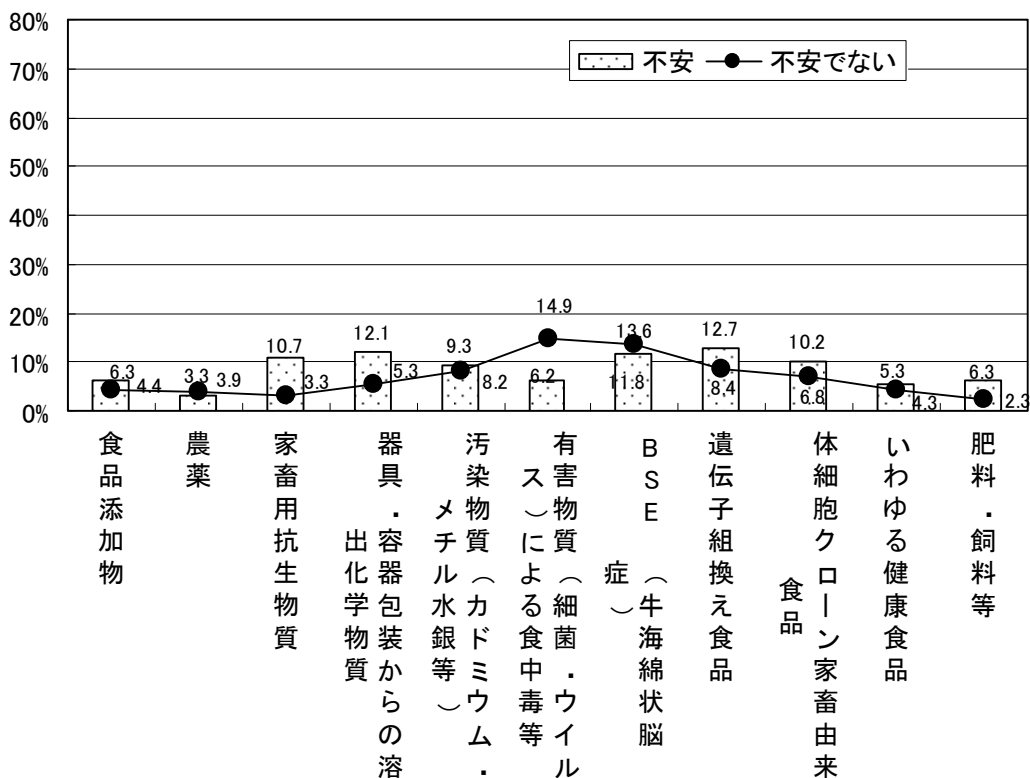
「行政による規制が不十分・十分」を
不安・不安でない理由とする割合（事項別）



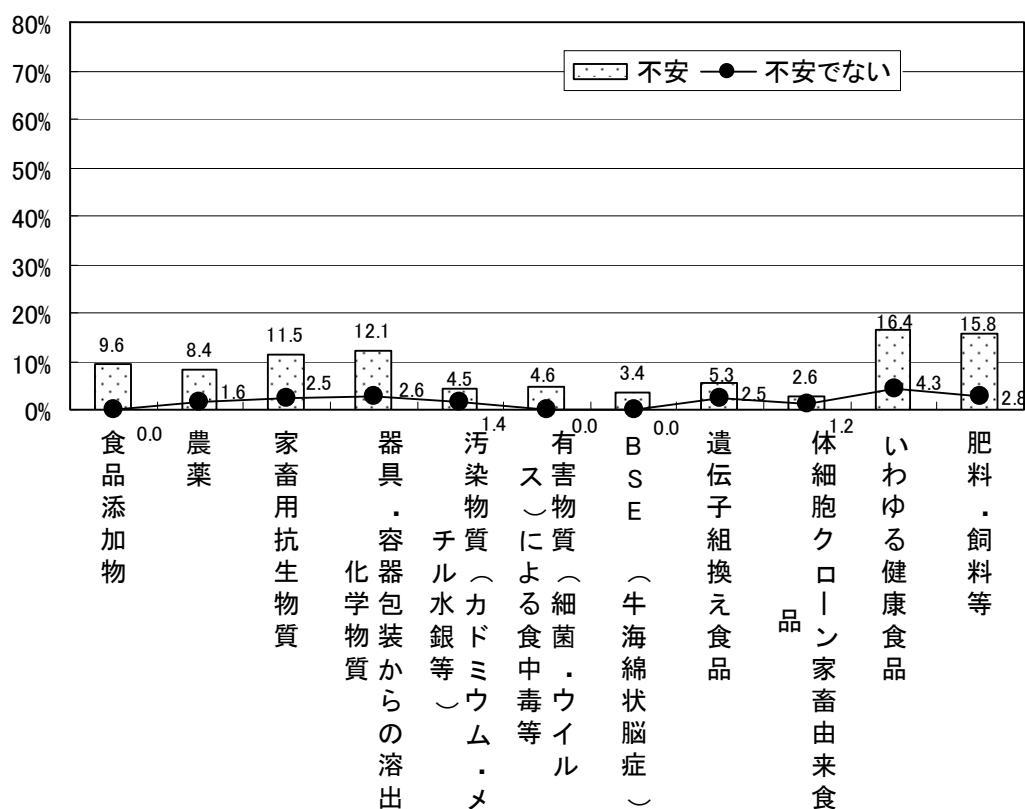
「事業者の法令遵守や衛生管理が不十分・十分」を
不安・不安でない理由とする割合（事項別）



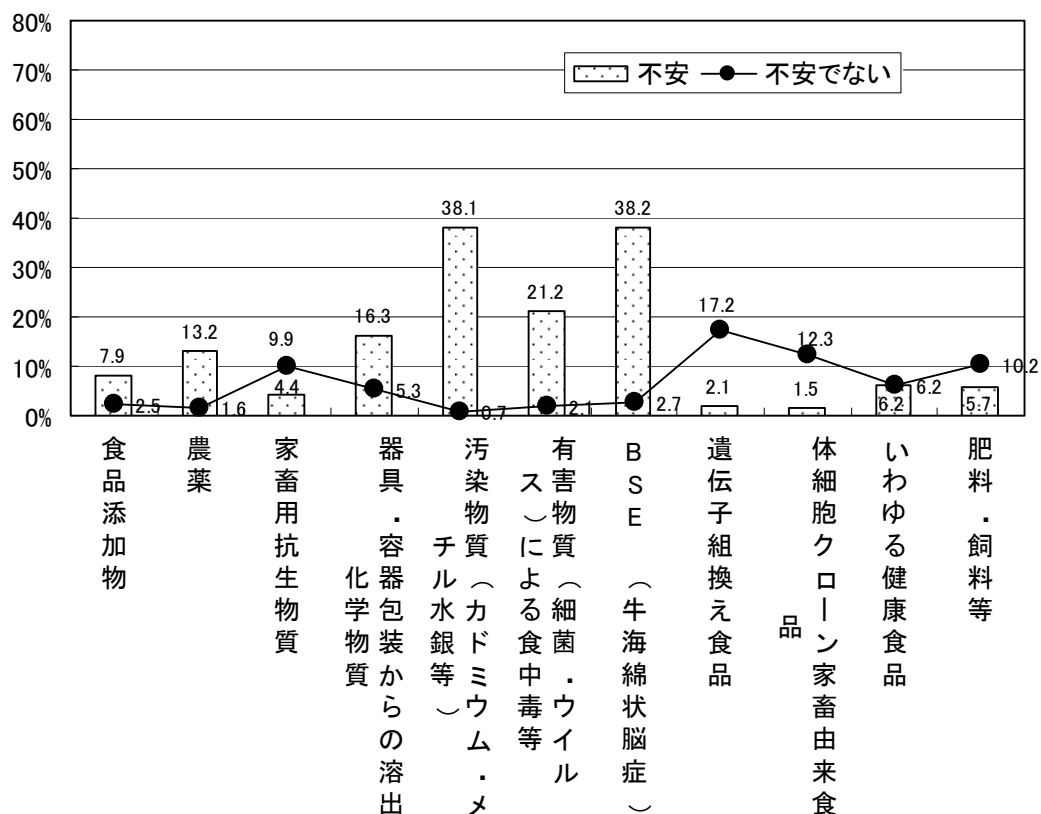
「行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分・十分」を
不安・不安でない理由とする割合（事項別）

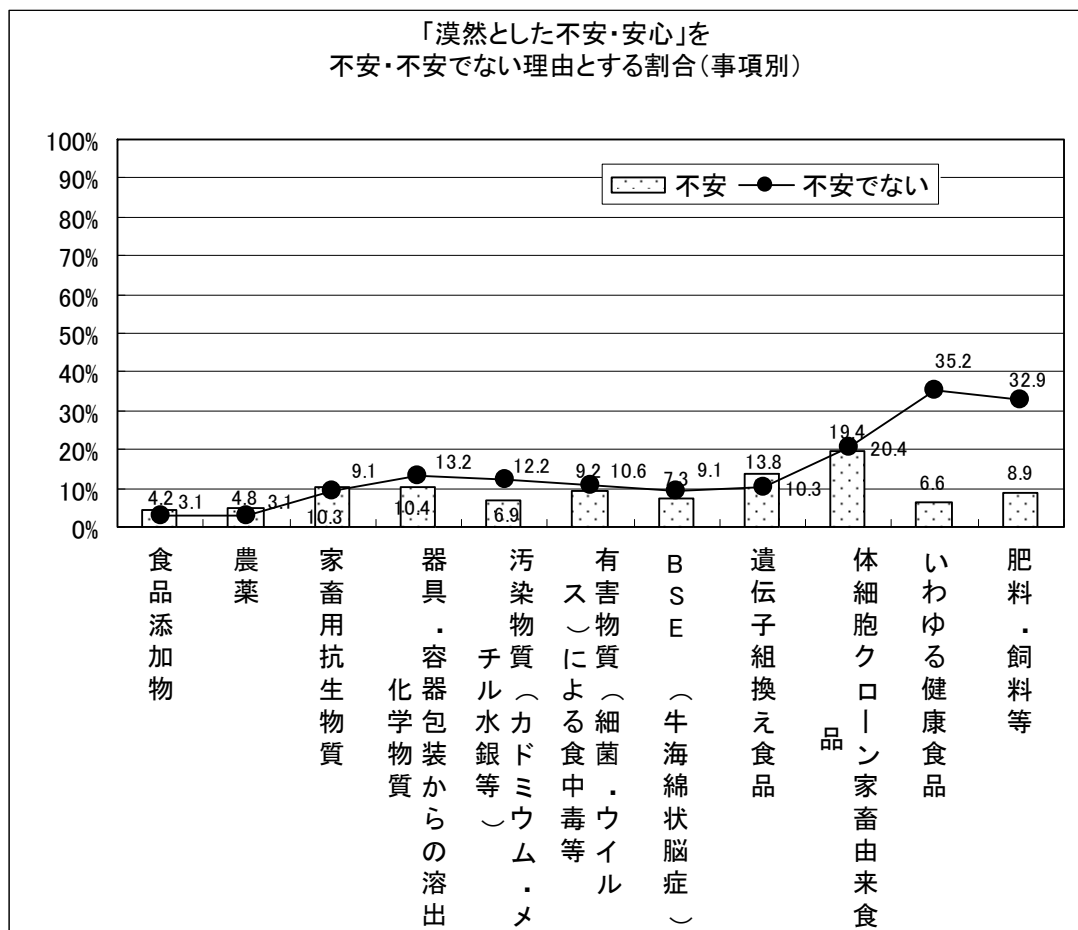


「事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分・十分」を
不安・不安でない理由とする割合(事項別)



「過去に問題になった事例があるために不安・安心」を
不安・不安でない理由とする割合(事項別)





問2において11の事項について「あまり不安を感じない」又は「全く不安を感じない」を選んだ事項の不安を感じない理由として、7個の選択肢以外の理由を挙げた回答者数と記述内容は以下のとおりであった。

(1) 食品添加物に不安を感じていない主な理由(回答者数6名)

規則に基づいて製造されているはずだから／管理に長い実績があるから／少々食べ過ぎても大丈夫だろう／

(2) 農薬に不安を感じていない主な理由(回答者数4名)

医薬品と比較しても十分な検証後、登録されており、使用される成分量も医薬品に比べ僅かなものであるため／行政・事業者からの情報は不十分であるがこれまでの経験上不安を感じていない／

(3) 家畜用抗生物質に不安を感じていない主な理由(回答者数3名)

行政・事業者からも情報提供が不十分なので、逆に不安を感じない／不安を感じないようにしている／

(4) 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じていない主な理由(回答者数4名)

ここまで気にしていたらきりがいいから／ちまたで騒がれるほど日常の食生活では摂取していない

と思うから／

(5) 汚染物質（カドミウム、メチル水銀等）に不安を感じていない理由（回答者数 5 名）

魚を食べ過ぎなければ問題ないと思っている、日常生活で規制されているので大丈夫と思うから、過去に問題にはなったが近年問題となった事例がないからなどの理由があった。

(6) 有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等に不安を感じていない理由（回答者数 6 名）

自分が注意することにより防止できるなどの理由が多く見られた。

(7) BSE（牛海綿状脳症）に不安を感じていない理由（回答者数 10 名）

危害としての蓋然性が今日は低いから、全頭検査をしているため、モニター会議で詳細を聞き不安がなくなったなどの理由があった。

(8) 遺伝子組換え食品に不安を感じていない理由（回答者数 3 名）

体内に入ってしまうば DNA もただのアミノ酸だと思うから、遺伝子組換え食品に特有の安全性の不安がよくわからないからなどの理由があった。

(9) 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じていない理由（回答者数 7 名）

身近な食品ではないからという理由が複数見られた。その他の意見としては、肉は肉であり成分は変わらない、体内に入ってしまうば DNA もただのアミノ酸だと思うからなどがあつた。

(10) いわゆる健康食品に不安を感じていない理由（回答者数 19 名）

健康食品を利用していないという理由がほとんどであつた。不要なものは食べないという選択ができるからなどの理由もあつた。

(11) 肥料・飼料等に不安を感じてない理由（回答者数 2 名）

不安を感じないようにしているなどの理由であつた。

2) 食品の安全性に関する情報について

①食品の安全性に関する情報源（問5）

問5 あなたは、食品の安全性に関する情報をどこから入手していますか。あなたの情報入手先について、選択肢の中から、その利用頻度の高い順に3つ選んでください。

【選択肢】

- ① テレビ
- ② 新聞（インターネットのニュースサイトを含む）
- ③ 一般の雑誌・書籍
- ④ 専門書・学術書等
- ⑤ インターネット上のコミュニティサイト等（SNS（注）・ブログなど）
- ⑥ 食品安全委員会
- ⑦ 消費者庁
- ⑧ 厚生労働省
- ⑨ 農林水産省
- ⑩ 保健所等の地方自治体
- ⑪ 生産者、食品メーカーなどの食品の生産者
- ⑫ スーパー等の販売事業者
- ⑬ 大学・研究機関・研究所
- ⑭ 医療機関
- ⑮ NPO・消費者団体
- ⑯ 家族・知人
- ⑰ 地域・学校
- ⑱ その他（具体的に記入してください）

（注）SNS：ソーシャルネットワークサービスの略

◆ 食品の安全性に関する情報源として回答割合の高かった順は、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」（74.8%）、「食品安全委員会」（55.4%）、「テレビ」（46.6%）。

◆ 男性より女性の方が食品の安全性に関する情報源として「テレビ」と回答する割合が高く、上位10位内の情報源で女性の方が男性より回答割合が高いのは「保健所等の地方自治体」のみ。

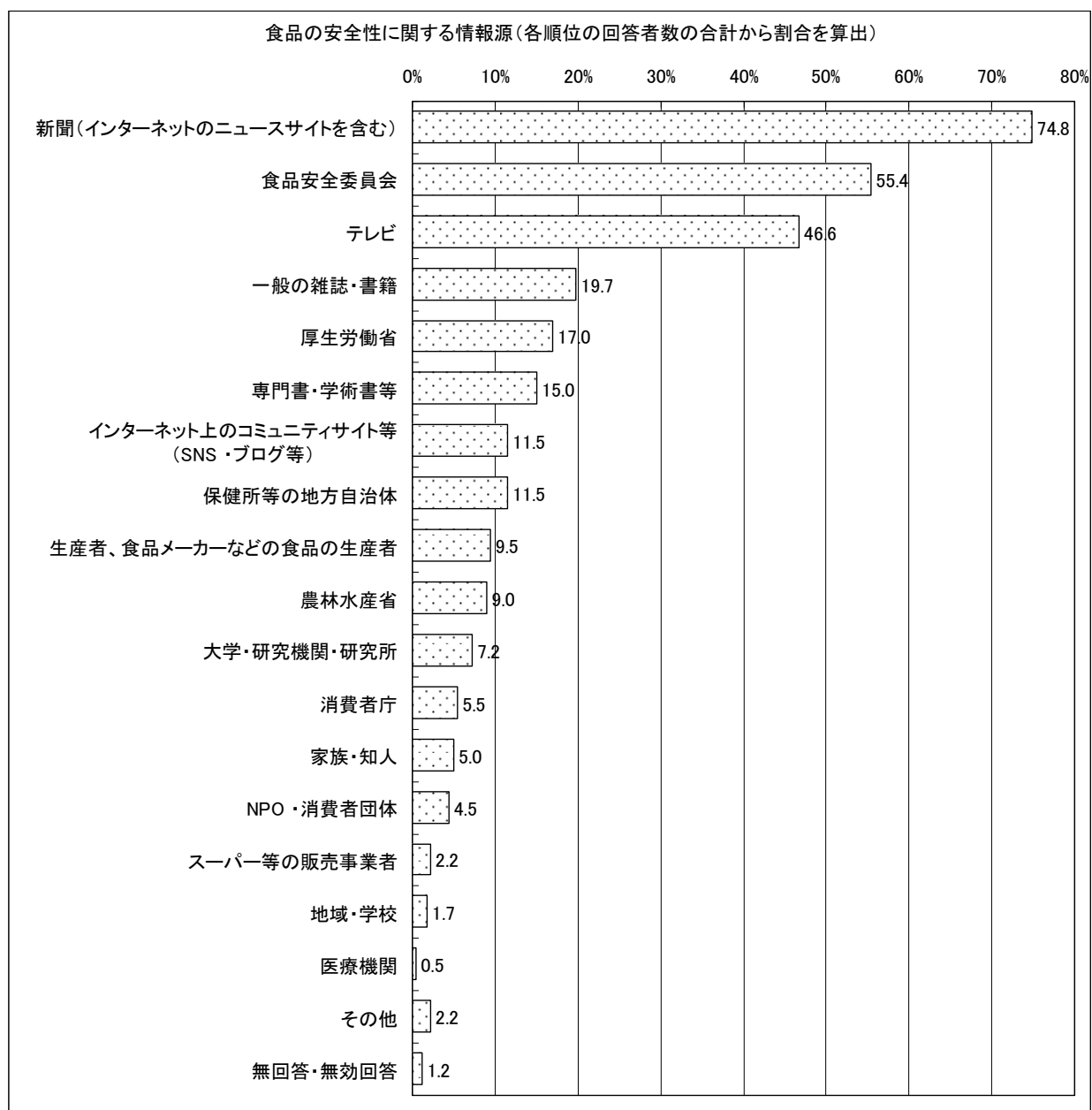
◆ 食品関係研究職経験者では、食品の安全性に関する情報源として回答割合の高かった順は、「食品安全委員会」（68.3%）、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」（61.0%）、「テレビ」（31.7%）であり、全体及び他の職務経験区分の順位とは異なる。

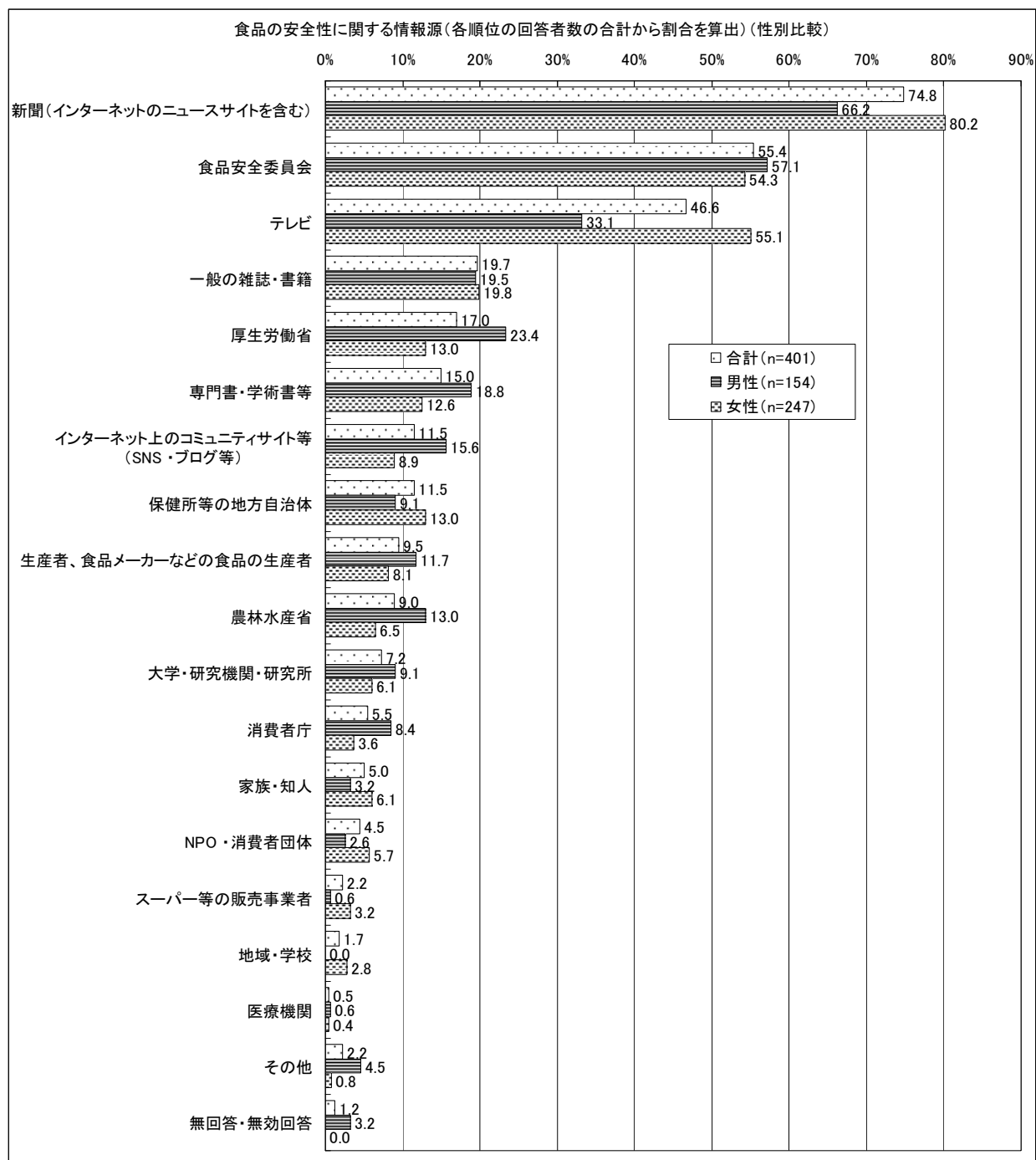
今回調査では、食品の安全性に関する情報源として、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」とする回答割合が最も多く74.8%、次いで「食品安全委員会」の55.4%、「テレビ」の46.6%となっている。

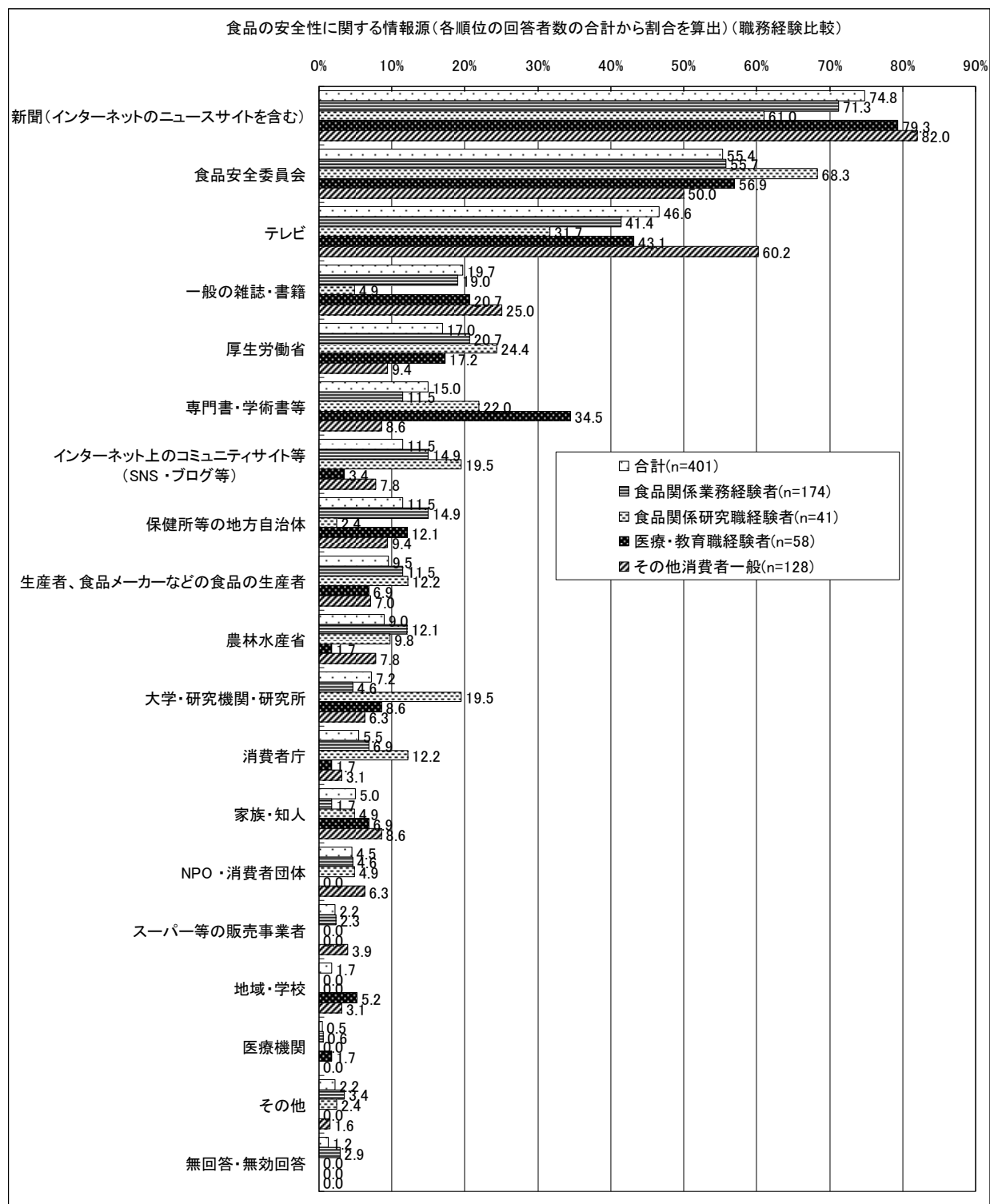
男女別に比較すると、食品の安全性に関する情報源として回答割合の高かった順は2位まで同様であるが、「テレビ」とする回答割合が男性では33.1%であるのに対し、女性では55.1%で3位であった。また情報源別の回答割合は、男性の方が女性より高いものが多いが、回答割合10位内の情報源では、「保健所等の地方自治体」は女性の回答割合は13.0%、男性は9.1%で、女性の方が高かった。

職務経験区分別の比較では、食品関係研究職経験者は「食品安全委員会」とする回答割合が最も高く68.3%で、全体及び他の職務経験区分で最も回答割合が高い「新聞（インターネットのニュ

ースサイトを含む)」はその次で 61.0%であった。また、医療・教育職経験者では、他の職務経験区分に比べて、「専門書・学術書等」とする回答割合が高く、食品関係研究職経験者では、「大学・研究機関・研究所」とする回答割合が高かった。







食品の安全性に関する情報源として、17 個の選択肢以外では 8 名から回答が寄せられ、職場（給食の会社）、企業が加盟している上部団体、自治体の食品生活推進リーダーの会などを挙げた回答が見られた。

②食品の安全性に関する情報源の信頼度（問6）

問6 食品の安全性に関する情報を入手する場合、その入手先となるメディア、機関・団体等について、選択肢の中から、あなたが信頼できる順に3つ選んでください。

【選択肢】

- ① テレビ
- ② 新聞（インターネットのニュースサイトを含む）
- ③ 一般の雑誌・書籍
- ④ 専門書・学術書等
- ⑤ インターネット上のコミュニティサイト等（SNS（注）・ブログなど）
- ⑥ 食品安全委員会
- ⑦ 消費者庁
- ⑧ 厚生労働省
- ⑨ 農林水産省
- ⑩ 保健所等の地方自治体
- ⑪ 生産者、食品メーカーなどの食品の生産者
- ⑫ スーパー等の販売事業者
- ⑬ 大学・研究機関・研究所
- ⑭ 医療機関
- ⑮ NPO・消費者団体
- ⑯ 家族・知人
- ⑰ 地域・学校
- ⑱ その他（具体的に記入してください）

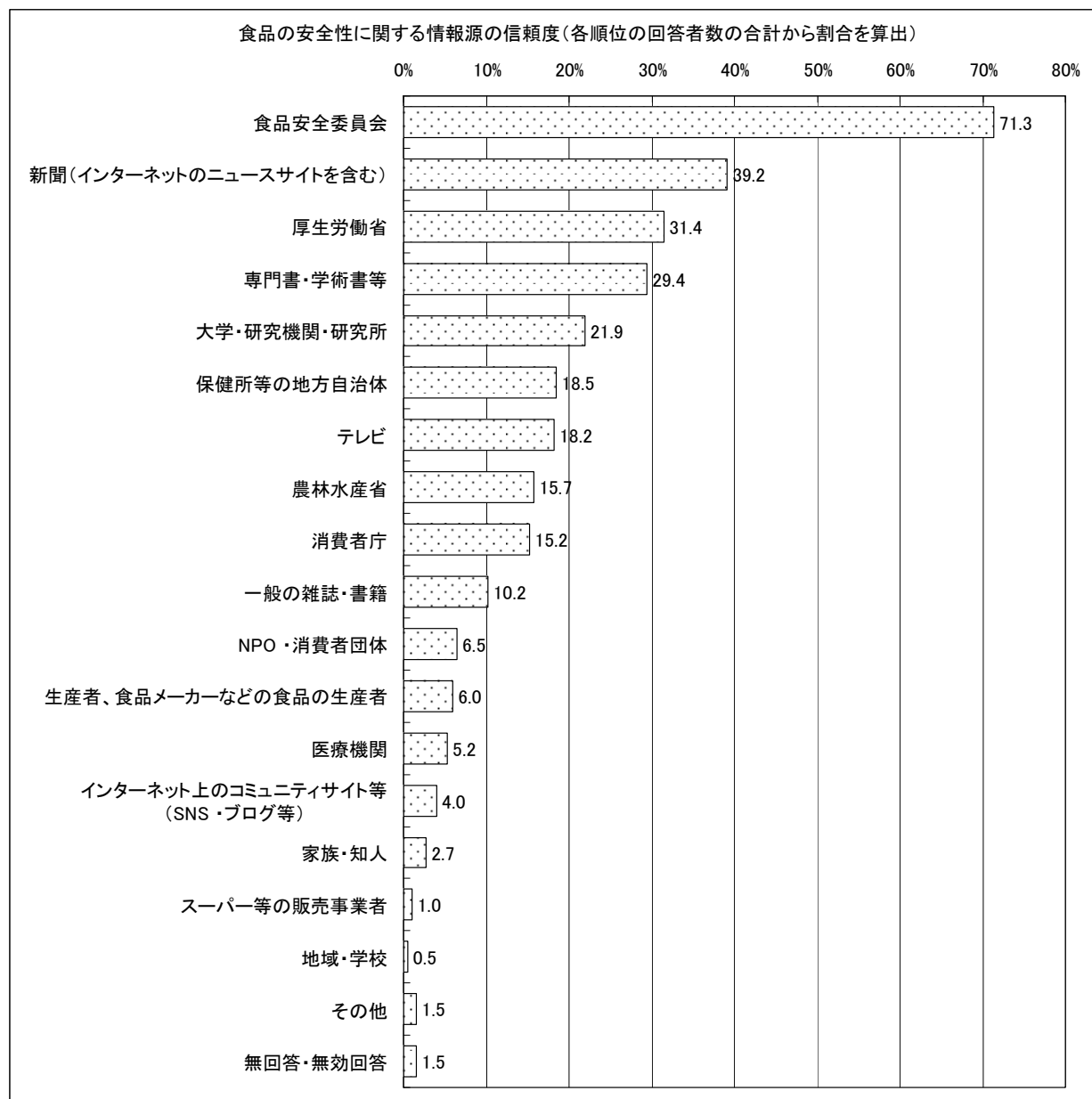
（注）SNS：ソーシャルネットワークサービスの略

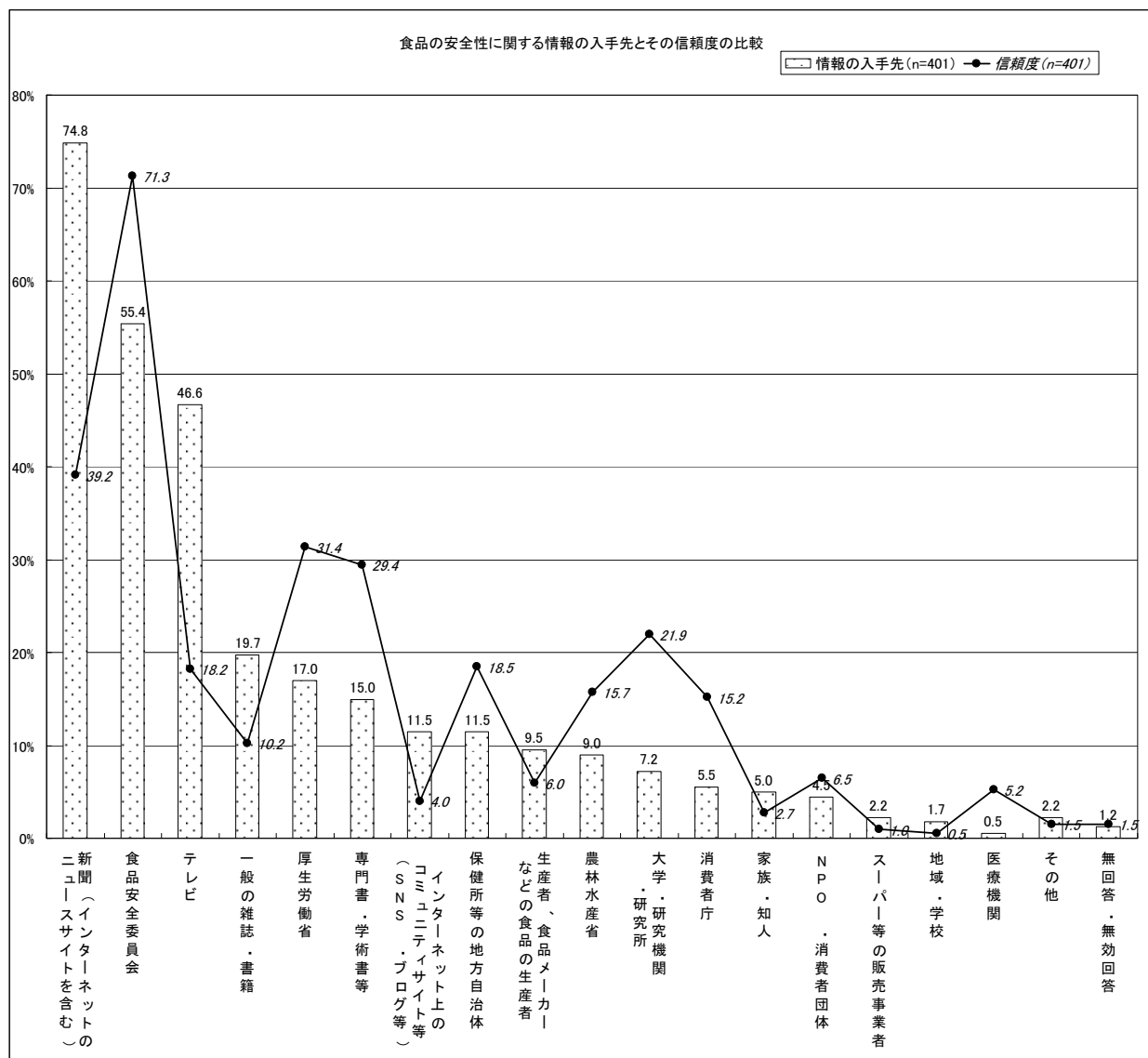
◆ 食品の安全性に関する情報の入手先の信頼度として回答割合の高かった順は、「食品安全委員会」(71.3%)、「新聞(インターネットのニュースサイトを含む)」(39.2%)、「厚生労働省」(31.4%)。

◆ 問5の食品の安全性に関する情報源と問6の情報源の信頼度について、今回調査では情報源としては2位であった「食品安全委員会」が信頼度の1位、情報源の1位であった「新聞(インターネットのニュースサイトを含む)」が信頼度の2位、情報源の5位であった「厚生労働省」が信頼度の3位であった。

今回調査では、食品の安全性に関する情報源の信頼度について、「食品安全委員会」とする回答割合が最も多く71.3%、次いで「新聞(インターネットのニュースサイトを含む)」の39.2%、「厚生労働省」の31.4%となっている。

問5の食品の安全性に関する情報源と問6の信頼できるものの結果を比較すると、情報源の上位5位は、「新聞(インターネットのニュースサイトを含む)」74.8%、「食品安全委員会」55.4%、「テレビ」46.6%、「一般の雑誌・書籍」19.7%、「厚生労働省」17.0%であるのに対し、信頼度の上位5位は、「食品安全委員会」71.3%、「新聞(インターネットのニュースサイトを含む)」39.2%、「厚生労働省」31.4%、「専門書・学術書等」29.4%、「大学・研究機関・研究所」21.9%であり、「新聞(インターネットのニュースサイトを含む)」と「食品安全委員会」については、情報源と信頼できるものの双方に入っているが、「テレビ」と「一般の雑誌・書籍」については情報源の上位5位のみ、「厚生労働省」、「専門書・学術書等」、「大学・研究機関・研究所」については、信頼度の上位5位のみに入っていた。





食品の安全性に関する信頼できる情報源として、17 個の選択肢以外では 6 名から回答が寄せられ、企業が加盟している上部団体、自己経験、インターネットで納得いくまで調べるなどを挙げた回答が見られた。

3) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について

① 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の認識度 (問 7)

問 7 あなたは、「自ら評価」を御存知でしたか。選択肢の中から1つ選んでください。

【選択肢】

「自ら評価」を

- ① 食品安全モニターになる前から知っていた
- ② 食品安全モニターになってから知った
- ③ 知らなかった

◆ 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価については、「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合は 17.0%、「食品安全モニターになってから知った」とする回答割合は 66.8%。

◆ 「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が高い属性は、男性、年代が上、食品関係研究職経験者、モニター継続区分別では平成 22 年度から、食品モニター会議出欠区分別では経験あり。

食品安全委員会が自ら行う食品健康評価については、「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が 17.0%、「食品安全モニターになってから知った」とする回答割合が 66.8%、「知らなかった」とする割合が 15.7%であり、食品安全委員会が自ら行う食品健康評価を知っていると回答割合は 83.8%であった。

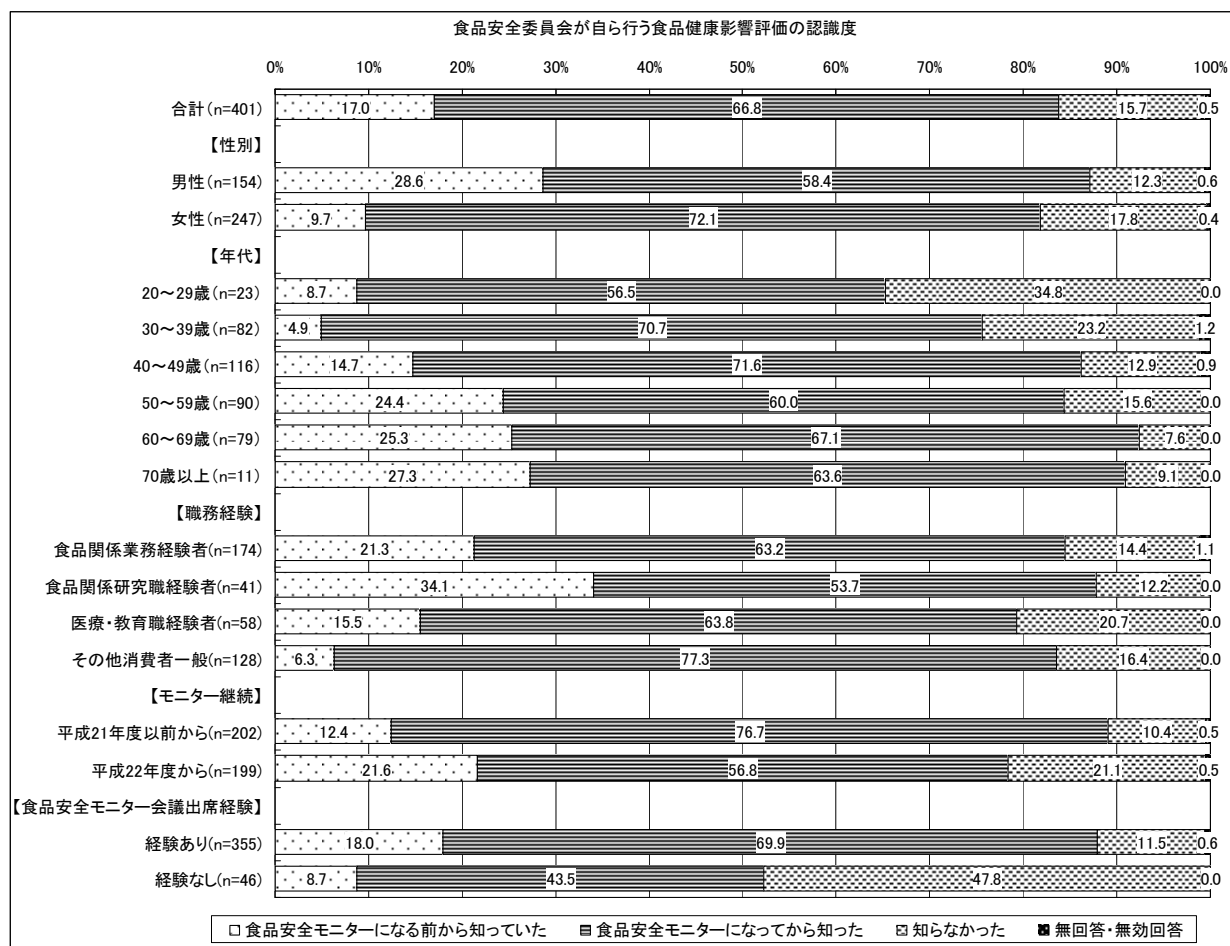
男性では「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が 28.6%であるのに対し、女性では 9.7%であった。

年代別では、50 歳以上では「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が 20%以上であるのに対し、50 歳未満では 15%以下であった。

職務経験別では、「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合は食品関係研究職経験者では 34.1%であるのに対し、食品関係業務経験者は 21.3%、医療・教育職経験者は 15.5%、その他消費者一般は 6.3%であった。

モニター継続区分別では、新規モニターでは「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が 21.6%であるのに対し、経験モニターでは 12.4%であった。

食品安全モニター会議出欠区分別では、出席経験ありでは「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が 18.0%であるのに対し、経験なしでは 8.7%であった。



②食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件募集（問 8）

問 8 あなたが、「自ら評価」の対象案件として相応しいと考える物質等のアイデアがありましたら、具体的な物質等を御提案ください。また、その物質等によるヒトへの健康影響に関する情報とその情報源もあわせて御記入ください。

なお、御提案いただいた物質等と関連する情報については、食品安全委員会事務局において案件候補として整理し、企画専門調査会で審議されます。

集計結果は 7 6 ページを参照。

4) 食中毒について

①カンピロバクターの認識度（問 9）

問 9 鶏、牛、豚等の家畜の腸管内に生息し、下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を引き起こす、カンピロバクターを御存知でしたか。選択肢の中から 1 つ選んでください。

【選択肢】

（食中毒の原因の一つとして）カンピロバクターを

- ① 食品安全モニターになる前から知っていた
- ② 食品安全モニターになってから知った
- ③ 知らなかった

◆ カンピロバクターによる食中毒について、「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合は 85.8%、「食品安全モニターになってから知った」は 11.2%。

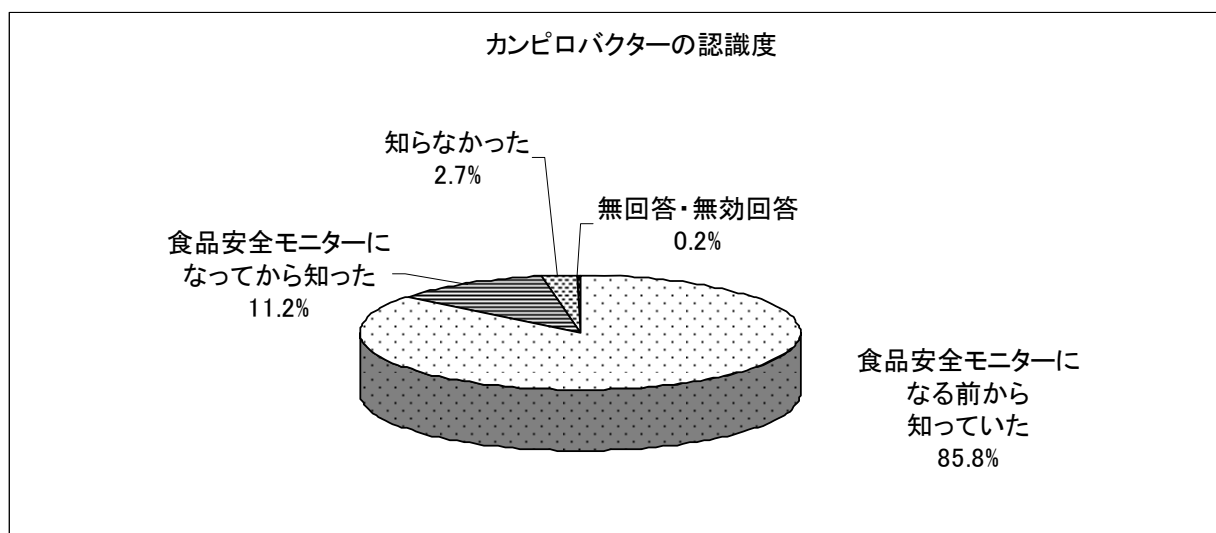
◆ 20～39 歳では、他の年代より、カンピロバクターによる食中毒を「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が高い。

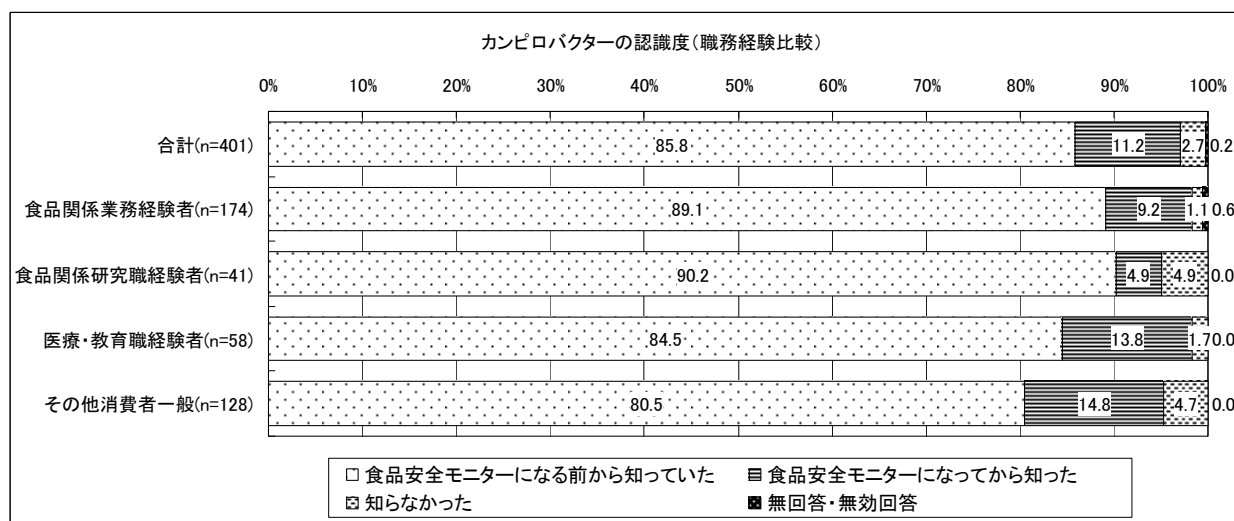
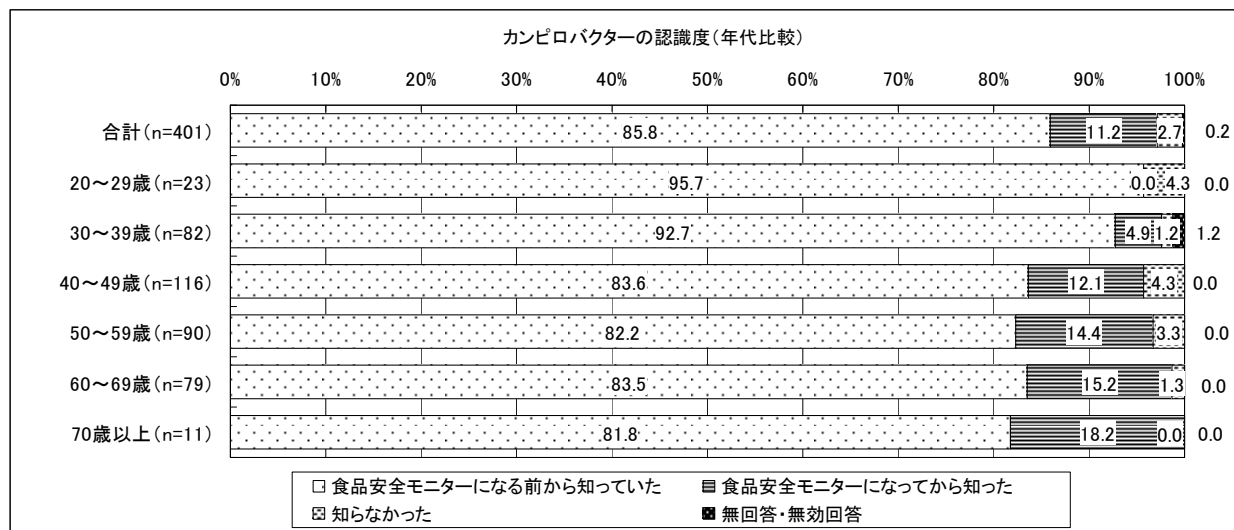
◆ 食品関係研究職経験者では、他の職務経験区分より「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が高い。

カンピロバクターによる食中毒の認識度については「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が 85.8%、「食品安全モニターになってから知った」とする回答割合が 11.2%、「知らなかった」とする割合が 2.7%であり、97.0%がカンピロバクターによる食中毒を認識していた。

20～39 歳では、「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が 90%以上であるが、他の年代は 90%以下であった。

食品関係研究職経験者では、「食品安全モニターになる前から知っていた」とする回答割合が 90.2%であり、食品関係業務経験者の 89.1%、医療・教育職経験者の 84.5%、その他消費者一般の 80.5%に比較して高い。





②食中毒予防の注意点（問 10）

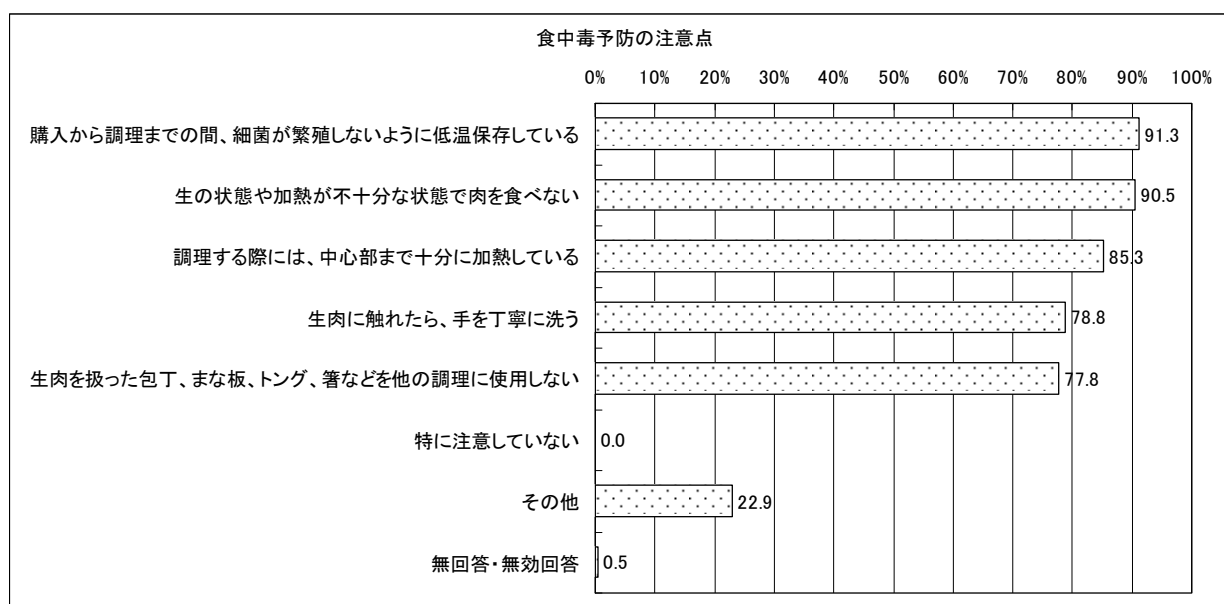
問 10 肉（臓器を含む）を扱う時にあなたが食中毒を起こさないように注意していることについて、選択肢の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

【選択肢】

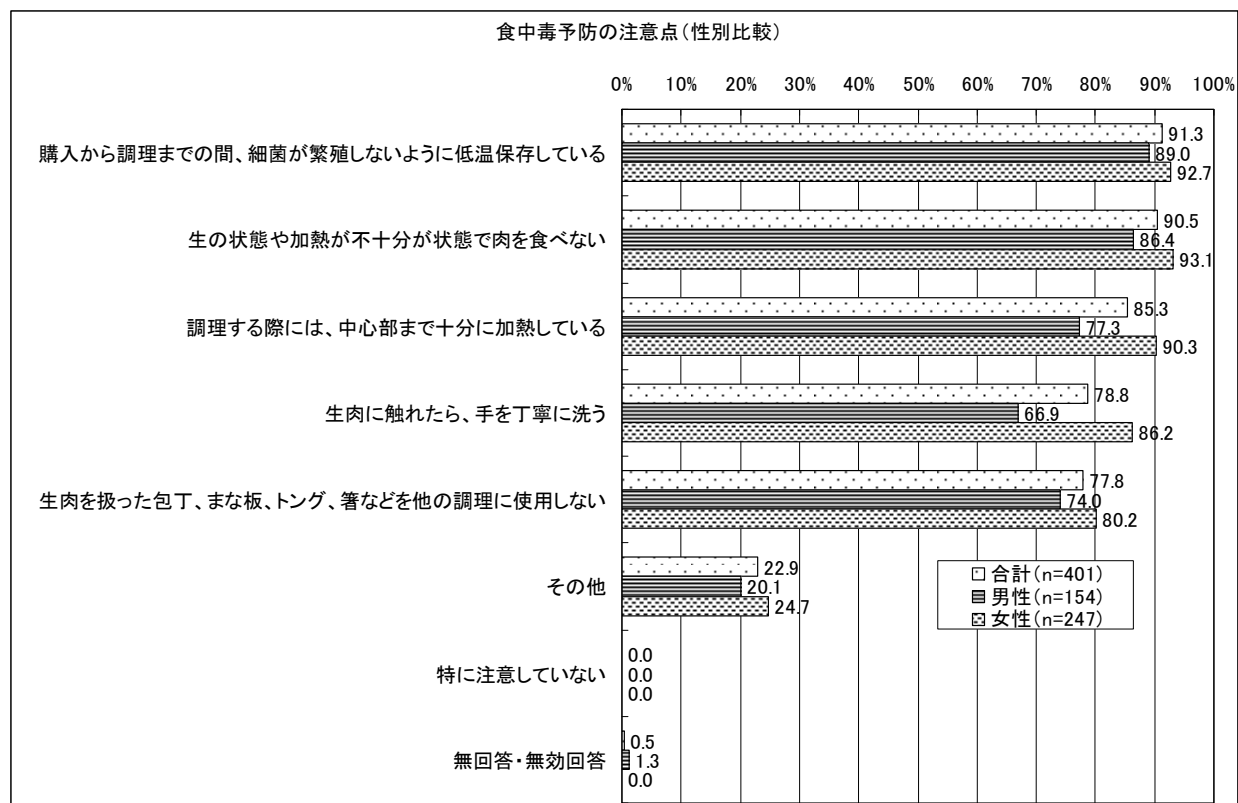
- ① 購入から調理までの間、細菌が繁殖しないよう低温保存している
- ② 生の状態や加熱が不十分な状態で肉を食べない
- ③ 調理する際には、中心部まで十分に加熱している
- ④ 生肉に触れたら、手を丁寧に洗う
- ⑤ 生肉を扱った包丁、まな板、トング、箸などを他の調理に使用しない
- ⑥ その他（具体的に記入してください）
- ⑦ 特に注意していない

◆ 食中毒予防の注意点として回答割合の高い上位3位は「購入から調理までの間、細菌が繁殖しないように低温保存している」（91.3%）、「生の状態や加熱が不十分な状態で肉を食べない」（90.5%）、「調理する際には、中心部まで十分に過熱している」（85.3%）で、「生肉に触れたら、手を丁寧に洗う」、「生肉を扱った包丁、まな板、トング、箸などを他の調理に使用しない」より高い。

食中毒を予防するための注意点として回答割合が高かった順は、「購入から調理までの間、細菌が繁殖しないように低温保存している」が 91.3%、「生の状態や加熱が不十分な状態で肉を食べない」が 90.5%、「調理する際には、中心部まで十分に過熱している」が 85.3%であった。



食中毒予防の注意点として、5 個の選択肢以外では 92 名から回答が寄せられ、調理器具の洗浄と消毒の徹底を挙げた回答が最も多く、そのほか信頼できるところから購入する、購入時に新鮮な食材を見極める、食材を早めに使い切る、調理したものは早めに食べる、肉はまな板の上でなくクッキングシートなどの上で切るなどを挙げた回答が複数見られた。



③食中毒予防の情報源（問 11）

問 1 1 食中毒を起こさないように食肉を扱う時にあなたが注意していることは、どこからの情報源に基づいていますか。選択肢の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

【選択肢】

- ① テレビ
- ② 新聞（インターネットのニュースサイトを含む）
- ③ 一般の雑誌・書籍
- ④ 専門書・学術書等
- ⑤ インターネット上のコミュニティサイト等（SNS（注）・ブログなど）
- ⑥ 食品安全委員会
- ⑦ 消費者庁
- ⑧ 厚生労働省
- ⑨ 農林水産省
- ⑩ 保健所などの地方自治体
- ⑪ 生産者、食品メーカーなどの食品の生産者
- ⑫ スーパーなどの販売事業者
- ⑬ 大学・研究機関・研究所
- ⑭ 医療機関
- ⑮ NPO・消費者団体
- ⑯ 家族・知人
- ⑰ 地域・学校
- ⑱ その他（具体的に記入してください）

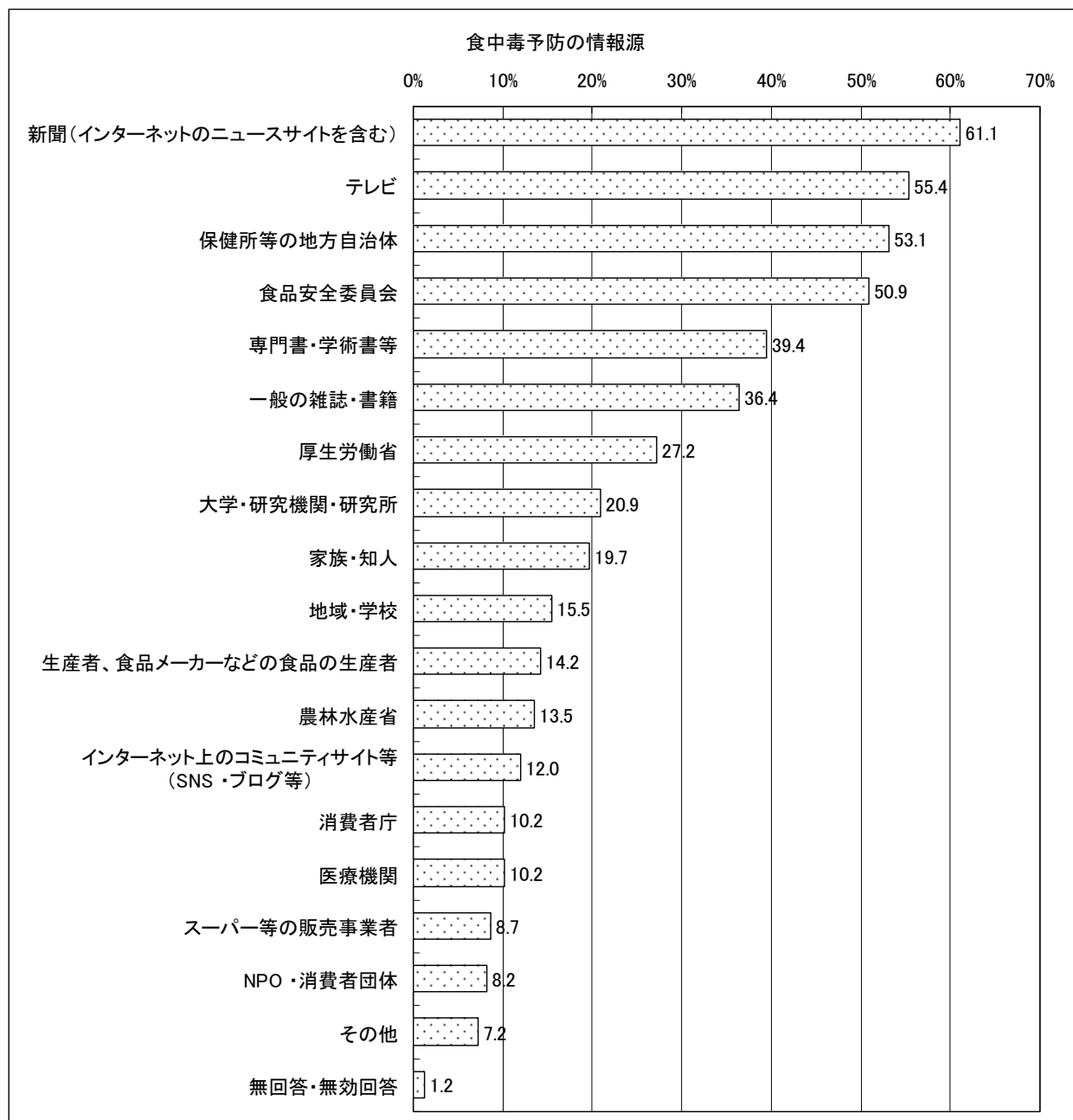
（注）SNS：ソーシャルネットワークサービスの略

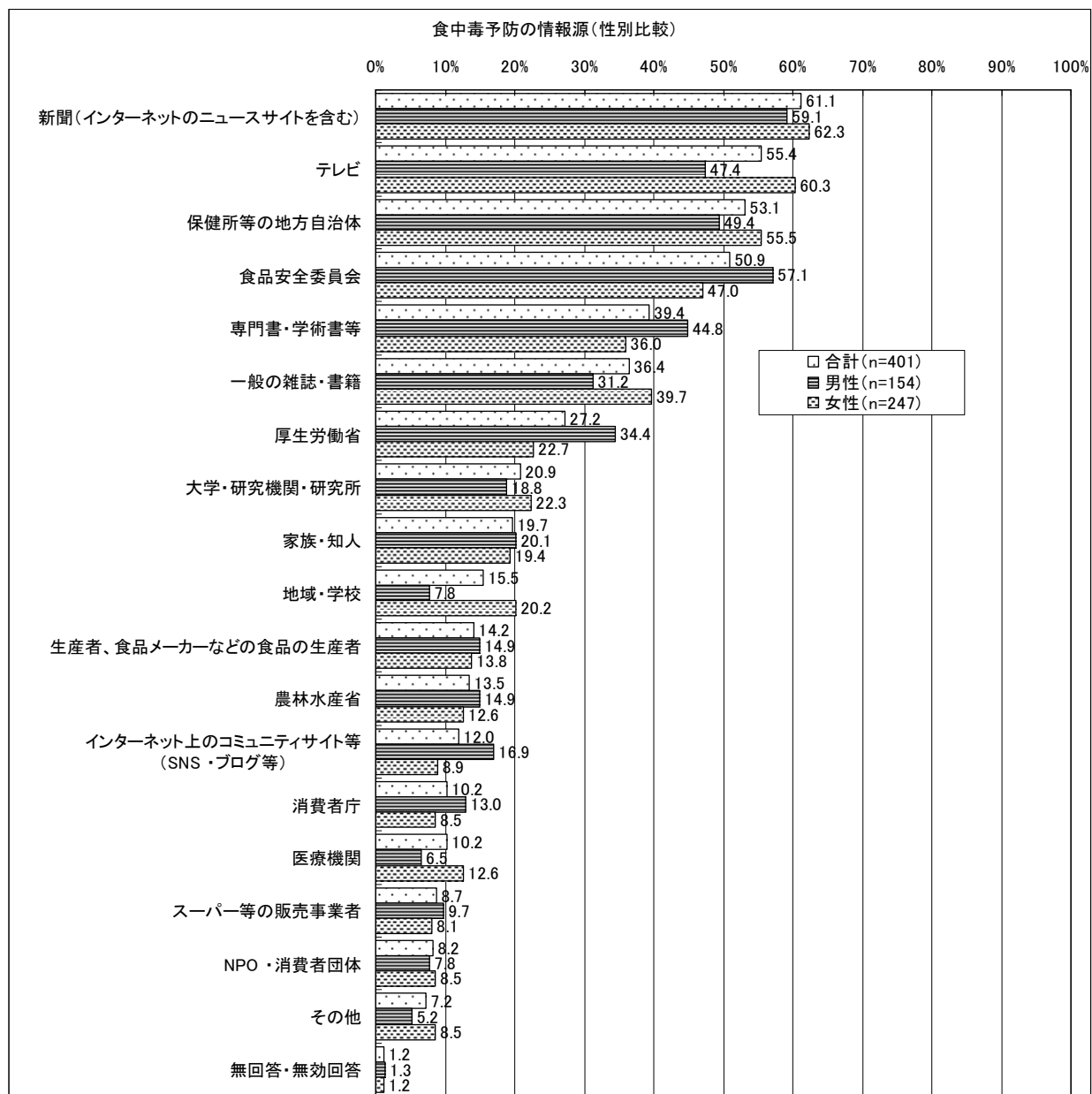
◆ 食中毒を予防するための情報源として回答割合の高かった順は、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」（61.1%）、「テレビ」（55.4%）、「保健所等の地方自治体」（53.1%）、「食品安全委員会」（50.9%）。

◆ 男性では、食中毒を予防するための情報源として回答割合の高かった順は、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」（59.1%）、「食品安全委員会」（57.1%）、「保健所等の地方自治体」（49.4%）であり、全体の順とは異なる。

食中毒を予防するための情報源として回答割合が高かった順は、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」61.1%、「テレビ」55.4%、「保健所等の地方自治体」53.1%、「食品安全委員会」50.9%であった。

食中毒を予防するための情報源の上位3位の順序は、女性は全体と同様であるが、男性では、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」が59.1%、「食品安全委員会」が57.1%、「保健所等の地方自治体」が49.4%であり、情報源の2位が「テレビ」ではなく、「食品安全委員会」であった。





食中毒予防の情報源として、17個の選択肢以外では29名から回答が寄せられ、職場を挙げた回答が最も多く、そのほか、学校の授業、栄養士会、生協を挙げた回答が複数見られた。

5) 食品の安全を守る仕組みについて

①食品の安全を守る仕組みの理解度（問 12）

問 1 2 現在の食品の安全を守る仕組みは、食品安全委員会が行う ADI（一日摂取許容量）の設定等による食品の安全性の科学的評価（リスク評価）、厚生労働省や農林水産省等が行う基準の設定や監視等の措置（リスク管理）及び消費者、事業者、リスク管理機関等の関係機関による意見交換（リスクコミュニケーション）から成り立っています。この仕組みについてのあなたの理解度を選択肢①～③の中から 1 つ選んでください。

【選択肢】

- ① 理解している
- ② ほぼ理解している
- ③ あまり理解していない

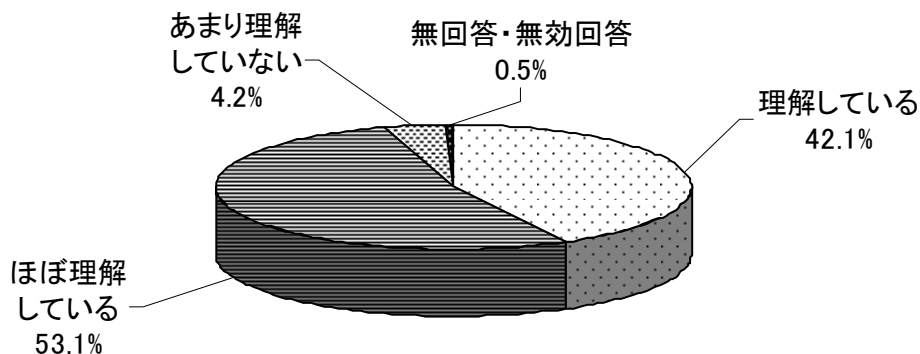
- ◆ 食品の安全を守る仕組み（食品安全委員会が行う ADI（一日摂取許容量）の設定等による食品の安全性の科学的評価（リスク評価）、厚生労働省や農林水産省等が行う基準の設定や監視等の措置（リスク管理）及び消費者、事業者、リスク管理機関等の関係機関による意見交換（リスクコミュニケーション）から成り立っていること）については、「理解している」「ほぼ理解している」とする回答割合が 95.2%であり、「あまり理解していない」とする回答割合は 4.2%。
- ◆ 年代が低い方が、「理解している」とする回答割合が低く、30 歳以上では 20%以上が「理解している」と回答しているのに対し、20～29 歳では 4.3%。
- ◆ 食品安全モニター会議出席経験なしよりも経験ありの方が、「理解している」とする回答割合が高い。

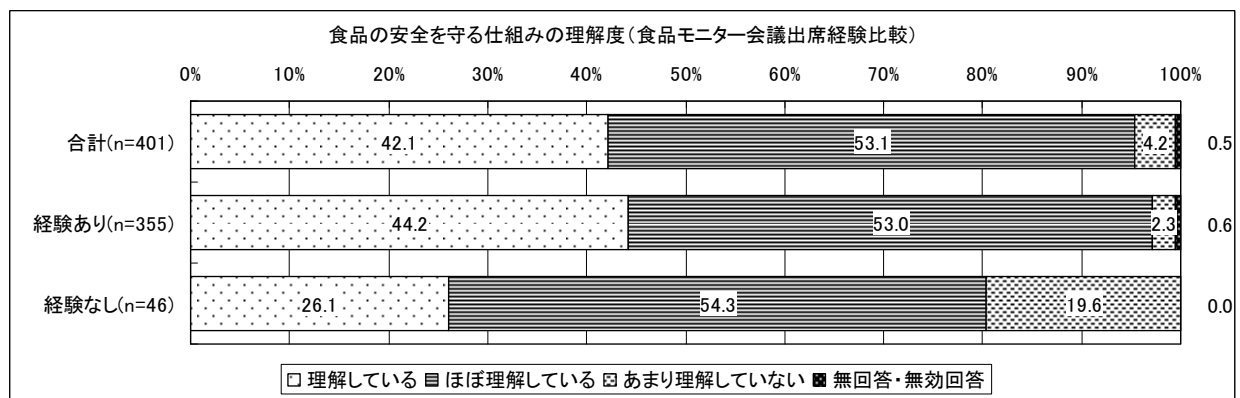
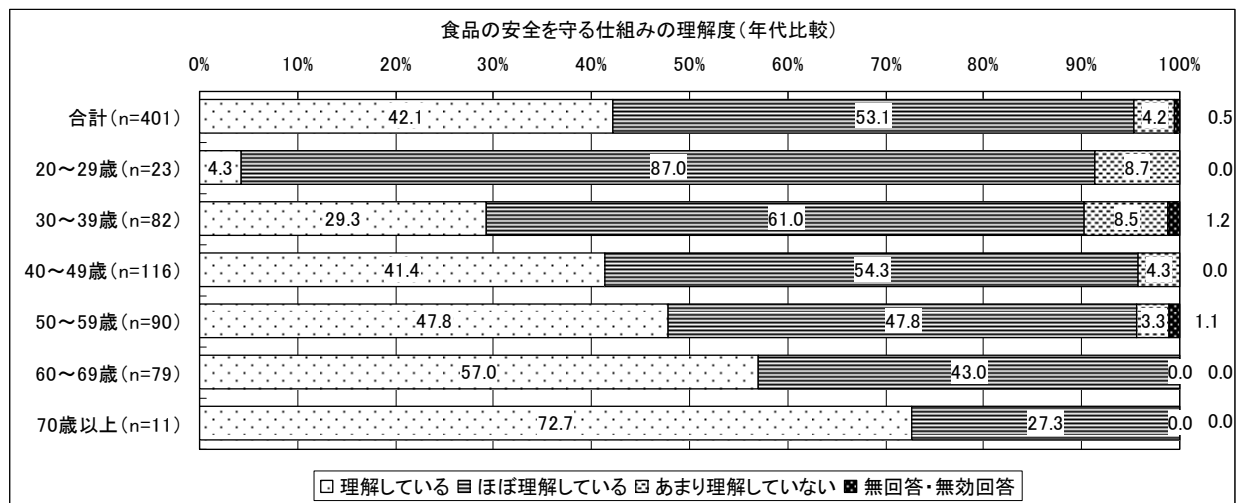
食品の安全を守る仕組みについては、「理解している」とする回答割合が 42.1%、「ほぼ理解している」とする回答割合が 53.1%、「あまり理解していない」とする回答割合が 4.2%であった。

年代別に比較すると、年代が若くなるにつれて「理解している」とする回答割合が低くなっており、20～29 歳では 4.3%、30～39 歳では 29.3%、40～49 歳では 41.4%、50～59 歳では 47.8%、60～69 歳では 57.0%、70 歳以上では 72.7%であった。

食品安全モニター会議出席経験別に比較すると、「理解している」とする回答割合は、経験ありでは 44.2%であるのに対し、経験なしでは 26.1%であった。

食品の安全を守る仕組みの理解度





②食品安全モニターになってからの食品の安全を守る仕組みの理解度の変化（問 13）

問 1 3 問 1 2 において、「①理解している」又は「②ほぼ理解している」を選んだ方にお聞きします。食品安全モニターになる前と現在において、食品の安全を守る仕組みについての理解度の変化がありましたか。選択肢①～③の中から 1 つ選んでください。

【選択肢】

- ① 食品安全モニターになる前から現在と同じくらい理解していた
- ② 食品安全モニターになる前からある程度は理解していたが、食品安全モニターになり、理解が深まった
- ③ 食品安全モニターになる前はほとんど知らなかったが、食品安全モニターになった後に知り、理解が深まった

- ◆ 問 12 において、食品の安全を守る仕組み（食品安全委員会が行う ADI（一日摂取許容量）の設定等による食品の安全性の科学的評価（リスク評価）、厚生労働省や農林水産省等が行う基準の設定や監視等の措置（リスク管理）及び消費者、事業者、リスク管理機関等の関係機関による意見交換（リスクコミュニケーション）から成り立っていること）について「理解している」「ほぼ理解している」と答えた 382 名に対して、食品安全モニターになってからの食品を守る仕組みの理解度の変化をきいたところ、「食品安全モニターになり理解が深まった」とする回答割合は 84.6%。
- ◆ 女性よりも男性の方が「食品安全モニターになる前から現在と同じくらい理解していた」とする回答割合が高い。
- ◆ 食品関係研究職経験者では、他の職務経験区分に比べて「食品安全モニターになる前から現在と同じくらい理解していた」とする回答割合が高い。
- ◆ 医療・教育職経験者では「食品安全モニターになる前からある程度は理解していたが、食品安全モニターになり、理解が深まった」とする回答割合が高い。
- ◆ その他消費者一般では、他の職務経験区分に比べて「食品安全モニターになる前はほとんど知らなかったが、食品安全モニターになった後に知り、理解が深まった」とする回答割合が高い。

食品の安全を守る仕組みの理解度の変化については、「食品安全モニターになる前から現在と同じくらい理解していた」とする回答割合が 15.4%であった。「食品安全モニターになる前からある程度は理解していたが、食品安全モニターになり、理解が深まった」とする回答割合が 52.1%、「食品安全モニターになる前はほとんど知らなかったが、食品安全モニターになった後に知り、理解が深まった」とする回答割合が 32.5%で、「食品安全モニターになり理解が深まった」とする回答割合は、この 2 つの選択肢の合計の 84.6%であった。

性別で比較すると、男性では「食品安全モニターになる前から現在と同じくらい理解していた」とする回答割合が 22.6%であるのに対し、女性では 11.0%であった。

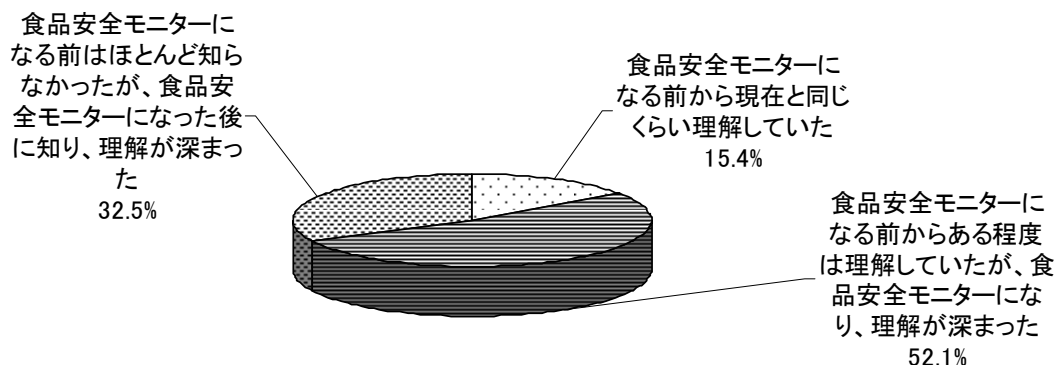
職務経験別で比較すると、食品関係研究職経験者では「食品安全モニターになる前から現在と同じくらい理解していた」とする回答割合が 26.8%であるのに対し、食品関係業務経験者では 16.0%、その他消費者一般では 13.2%、医療・教育職経験者では 10.3%であった。

医療・教育職経験者では「食品安全モニターになる前からある程度は理解していたが、食品安全モニターになり、理解が深まった」とする回答割合が 70.7%であるのに対し、食品関係研究職経験者では

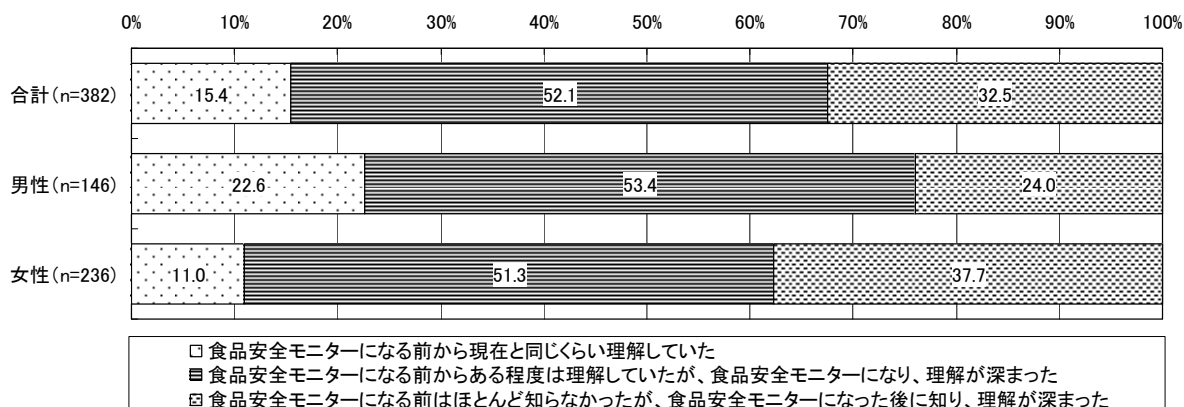
験者では 58.5%、食品関係業務経験者では 53.7%、その他消費者一般では 38.8%であった。

その他消費者一般では「食品安全モニターになる前はほとんど知らなかったが、食品安全モニターになった後に知り、理解が深まった」とする回答割合が 47.9%であり、食品関係業務経験者では 30.2%、医療・教育職経験者では 19.0%、食品関係研究職経験者では 14.6%で、他の職務経験区分との間に大きな差が見られた。

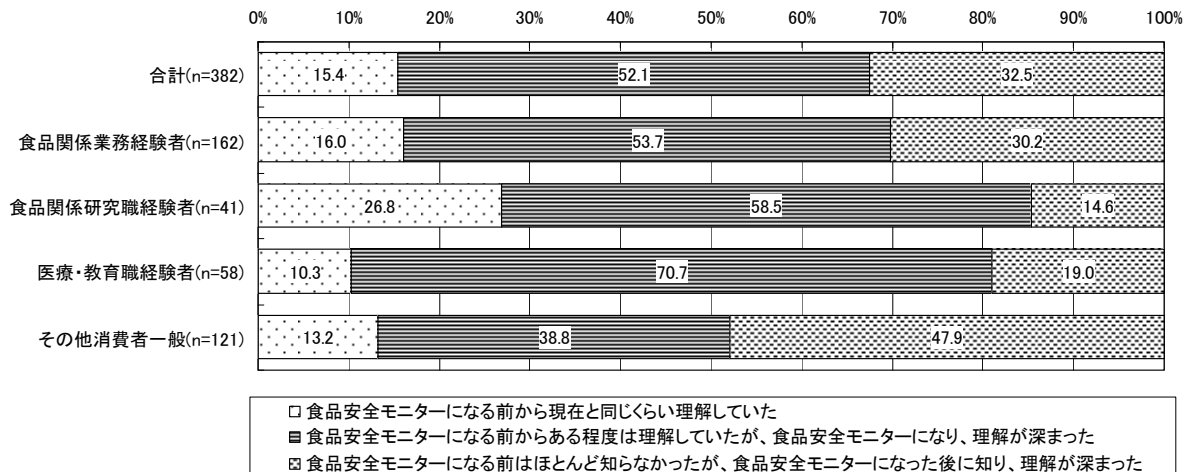
食品安全モニターになってからの食品の安全を守る仕組みの理解度の変化(n=382)



食品安全モニターになってからの食品の安全を守る仕組みの理解度の変化(性別比較)



食品安全モニターになってからの食品の安全を守る仕組みの理解度の変化(職務経験比較比較)



③食品の安全を守る仕組みを理解してからの食品に対する安心感の変化（問 14）

問 1 4 問 1 2において、「①理解している」又は「②ほぼ理解している」を選んだ方にお聞きします。食品に対する安心感又は不安感は変化しましたか。選択肢①～③の中から1つ選んでください。

【選択肢】

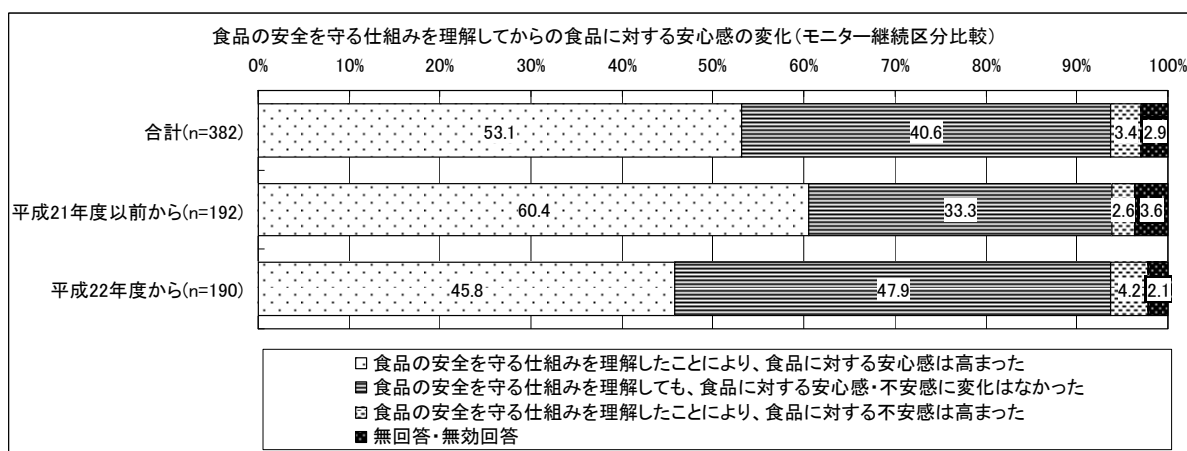
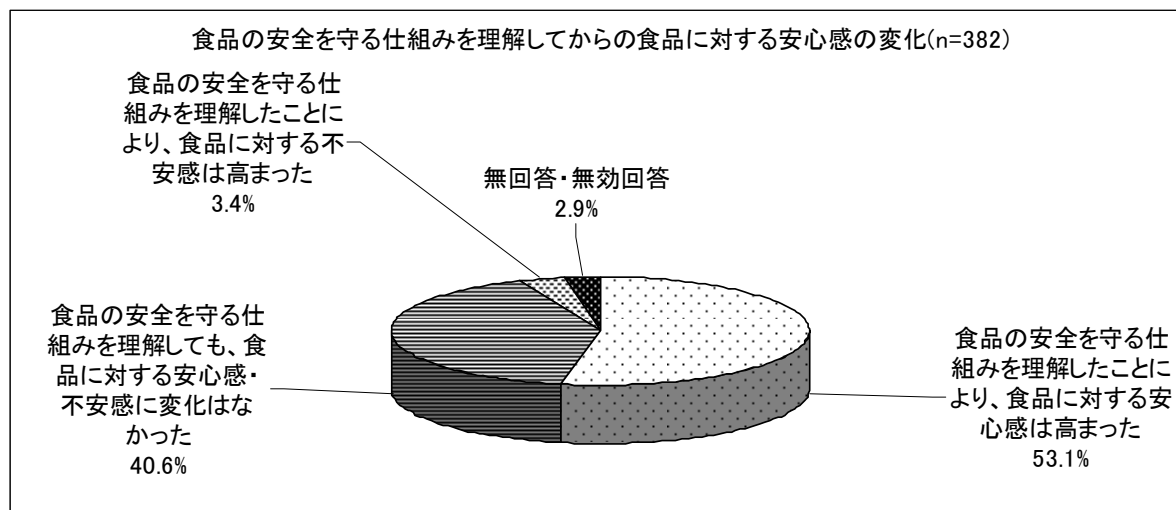
- ① 食品の安全を守る仕組みを理解したことにより、食品に対する安心感は高まった
- ② 食品の安全を守る仕組みを理解しても、食品に対する安心感・不安感に変化はなかった
- ③ 食品の安全を守る仕組みを理解したことにより、食品に対する不安感が高まった

◆ 問 12 において、食品の安全を守る仕組み（食品安全委員会が行う ADI（一日摂取許容量）の設定等による食品の安全性の科学的評価（リスク評価）、厚生労働省や農林水産省等が行う基準の設定や監視等の措置（リスク管理）及び消費者、事業者、リスク管理機関等の関係機関による意見交換（リスクコミュニケーション）から成り立っていること）について「理解している」「ほぼ理解している」と答えた 382 名に対して、食品の安全を守る仕組みを理解してからの食品に対する安心感の変化をきいたところ、「食品の安全を守る仕組みを理解したことにより食品に対する安心感が高まった」とする回答割合は 53.1%、「食品の安全を守る仕組みを理解しても食品に対する安心感、不安感に変化はなかった」は 40.6%、「食品の安全を守る仕組みを理解したことにより、食品に対する不安感が高まった」は 3.4%。

◆ モニター継続区分では、経験モニターは新規モニターよりも「食品の安全を守る仕組みを理解したことにより食品に対する安心感が高まった」とする回答割合が高い。

食品の安全を守る仕組みを理解してからの食品に対する安心感の変化については、「食品の安全を守る仕組みを理解したことにより食品に対する安心感が高まった」とする回答割合が 53.1%、「食品の安全を守る仕組みを理解しても食品に対する安心感、不安感に変化はなかった」とする回答割合が 40.6%、「食品の安全を守る仕組みを理解したことにより、食品に対する不安感が高まった」とする回答割合が 3.4%であった。

モニター継続区分別に比較すると、経験モニターでは「食品の安全を守る仕組みを理解したことにより食品に対する安心感が高まった」とする回答割合が 60.4%であるのに対し、新規モニターは 45.8%であった。また、「食品の安全を守る仕組みを理解しても、食品に対する安心感・不安感に変化はなかった」とする回答割合は、新規モニターでは 47.9%であり、継続モニターは 33.3%であった。



④食品の安全を守る仕組みの存在と食品に対する不安（問 15）

問 15 食品の安全を守る仕組み自体があったとしても、あなたには食品に対する不安がありますか。不安がある場合、選択肢①～⑦の中から、その理由として当てはまるものをすべて選んでください。不安がない場合は、選択肢⑧を選んでください。

【選択肢】

- ① 科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから
- ② 遺伝子組換え技術等の新たな技術が使用されている食品について、安全性が不安だから
- ③ 食品の安全性に関する科学的評価（リスク評価）が中立公正に行われているか不安だから
- ④ ルールの設定や監視などの措置（リスク管理）がきちんと行われているか不安だから
- ⑤ 食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから
- ⑥ 複数の物質が互いに作用して生じる影響（複合影響）が不安だから
- ⑦ その他（具体的に記入してください）
- ⑧ 不安はない

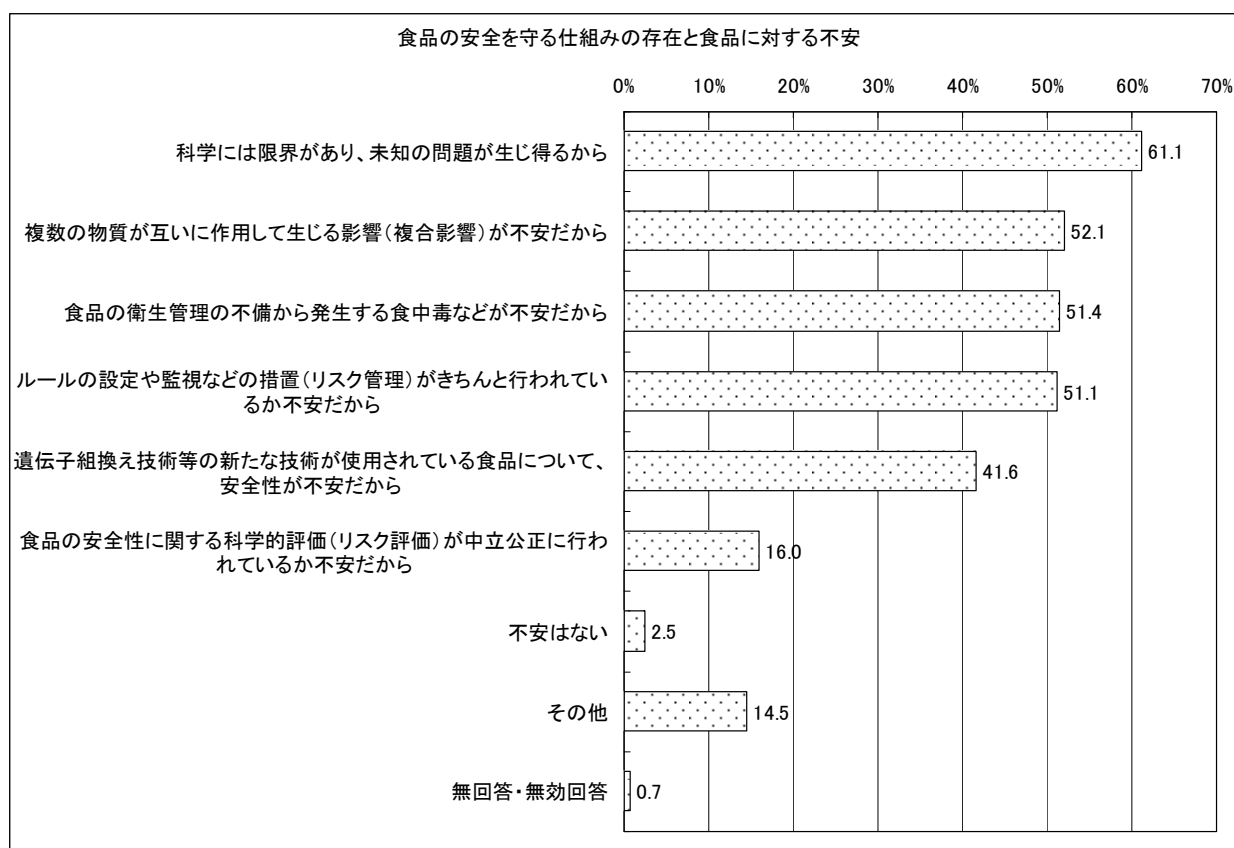
- ◆ 食品の安全を守る仕組みの存在と食品に対する不安について回答割合の高かった順は、「科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから」（61.1%）、「複数の物質が互いに作用して生じる影響（複合影響）が不安だから」（52.1%）、「食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから」（51.4%）、「ルールの設定や監視などの措置（リスク管理）がきちんと行われているか不安だから」（51.1%）。
- ◆ 性別で比較すると、回答割合の高かった上位 3 位は、男性は「食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから」（58.4%）、「科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから」（57.8%）、「ルールの設定や監視などの措置（リスク管理）がきちんと行われているか不安だから」（54.5%）。男性の 1 位であった「食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから」は女性の 5 位であり、1 位は「科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから」（63.2%）、続いて「複数の物質が互いに作用して生じる影響（複合影響）が不安だから」（56.3%）、「ルールの設定や監視などの措置（リスク管理）がきちんと行われているか不安だから」（49.0%）。
- ◆ 職務経験別で比較すると、すべての属性で回答割合が最も高かったのは「科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから」であったが、2 位は食品関係業務経験者及び食品関係研究職経験者では「食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから」に対し、医療・教育職経験者及びその他消費者一般は「複数の物質が互いに作用して生じる影響（複合影響）が不安だから」（但し、食品関係業務経験者の同率の 2 位は「ルールの設定や監視などの措置（リスク管理）がきちんと行われているか不安だから」、その他一般消費者の同率の 2 位は「遺伝子組換え技術等の新たな技術が使用されている食品について、安全性が不安だから」）。

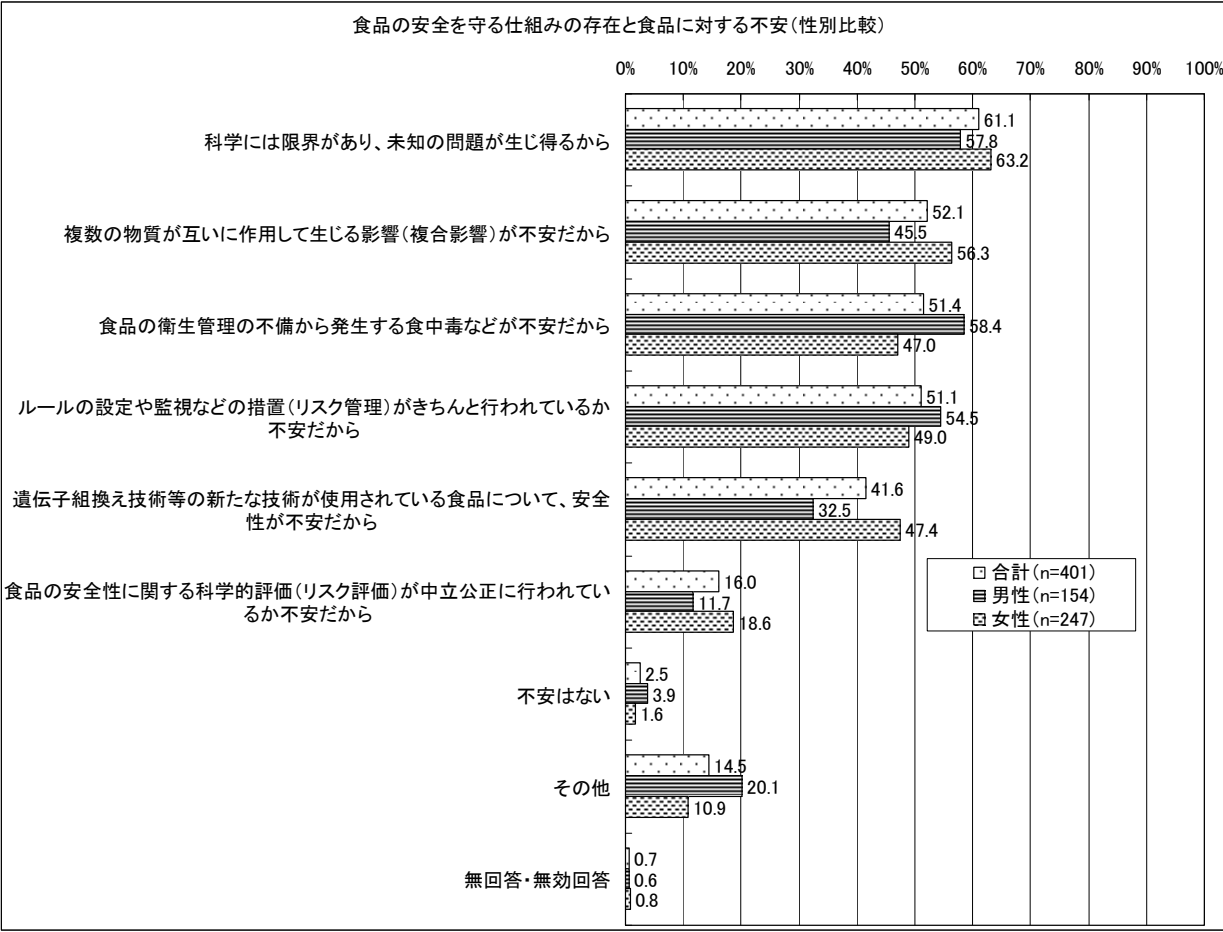
食品の安全を守る仕組みの存在と食品に対する不安についての回答割合が最も高かったのは「科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから」（61.1%）、次いで「複数の物質が互いに作用して生じる影響（複合影響）が不安だから」（52.1%）、「食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから」（51.4%）、「ルールの設定や監視などの措置（リスク管理）がきちんと行われている

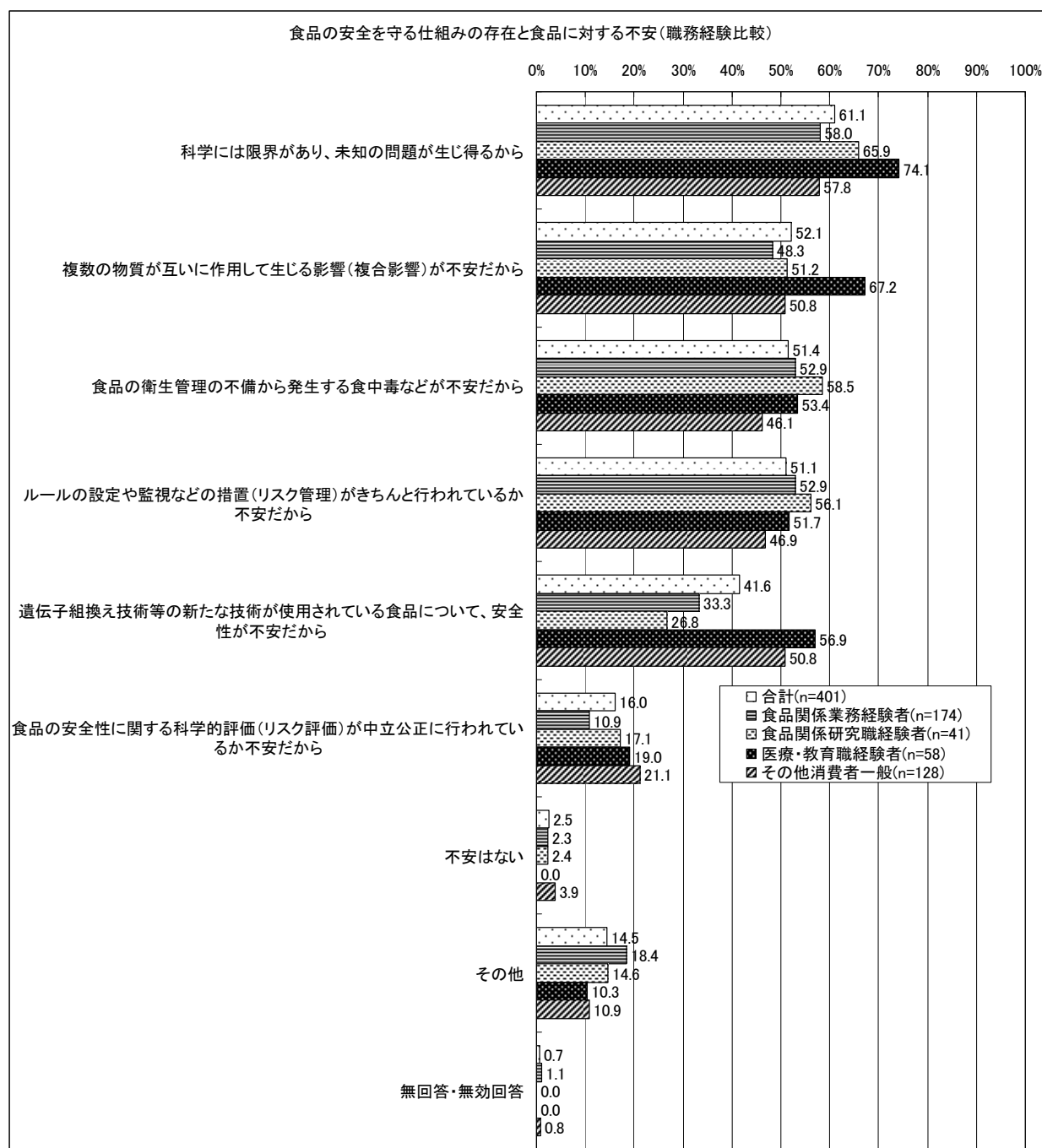
か不安だから」(51.1%)であった。

性別により、食品の安全を守る仕組みの存在と食品に対する不安についての回答割合の順位は異なり、男性は「食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから」(58.4%)、「科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから」(57.8%)、「ルールの設定や監視などの措置(リスク管理)がきちんと行われているか不安だから」(54.5%)であったが、男性の1位であった「食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから」は女性の5位であった。女性の1位は「科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから」(63.2%)、続いて「複数の物質が互いに作用して生じる影響(複合影響)が不安だから」(56.3%)、「ルールの設定や監視などの措置(リスク管理)がきちんと行われているか不安だから」(49.0%)であった。

職務経験別で比較すると、すべての属性で回答割合が最も高かったのは「科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから」であった。2位は食品関係業務経験者及び食品関係研究職経験者では「食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから」に対し、医療・教育職経験者及びその他消費者一般は「複数の物質が互いに作用して生じる影響(複合影響)が不安だから」であった。但し、食品関係業務経験者の同率の2位は「ルールの設定や監視などの措置(リスク管理)がきちんと行われているか不安だから」、その他一般消費者の同率の2位は「遺伝子組換え技術等の新たな技術が使用されている食品について、安全性が不安だから」であった。







食品の安全を守る仕組みの存在と食品に対する不安の理由として、6 個の選択肢以外では 57 名から回答が寄せられ、事業者の法令遵守や監視が徹底されないからを挙げた回答が最も多く、次いで、輸入品の安全性への不安、人為的ミスの可能性、事業者の利益重視の考え方などを挙げた回答が複数見られた。そのほか、100%安全ということはない、消費者の勉強不足、マスコミの過剰報道、食品の安全を守る仕組みの範囲が狭すぎるなどがあった。

分類整理表

1) 食品の安全性に係る危害要因等について

①食品の安全性の観点から感じている不安の程度（問2）

問2 以下の 11 個の事項について、食品の安全性の観点からあなたはどのように思いますか。それぞれの事項について、選択肢の中から 1 つずつ選んでください。また、以下の 11 個の事項以外にも気になっているものがあれば、「12 その他」に具体的な例を記入し、それについても選択肢の中から 1 つ選んでください。

（回答者数=48 人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	40～49 歳	未承認添加物、食品ではない物の混入
			中国産食品
			原因不明食中毒(ヒラメキシン等)
		50～59 歳	アスベストの食品混入とその影響
			AI(鳥インフルエンザ)
		60～69 歳	水質汚染
			輸入食品と輸入原材料
			薬害
			水道水ミネラルウォーター
			食不適の食物の誤用又は作為で使用
			特に大量に摂食する米、小麦や乳幼児にとっての乳製品等の食品の安全性
			風評報道
			高齢者の認知症
	女性	30～39 歳	家庭菜園等の野菜
			輸入品
		40～49 歳	飲料水
			薬
			輸入食品
		50～59 歳	輸入食品
			いわゆる天然由来の添加物
		60～69 歳	砂の嵐、黄砂(過去の量的な状態ではなく、年々増加している)
			加工食品のバイキング式販売及び飲食店でのバイキング、そして回転寿司等の衛生面は様々な人達が手に触れたりすることで、不安を生ずる
			食品表示
			外国製品、特に中国製品、国内外の法外薬物混入

職務経験	性別	年代	回答
食品関係研究職経験者	男性	50～59 歳	トレーサビリティ（流通情報）
		60～69 歳	マイコトキシン
			サプリメントの過剰摂取と複合影響
			食物アレルギー
	女性	70 歳以上	中国等からの輸入食品（特に穀類）
		40～49 歳	人間の欲・悪意
		50～59 歳	特定保健用食品
医療・教育職経験者	男性	40～49 歳	食用油脂（ラードなど）
			食品の情報（有効性）
			水（飲料水）
			賞味期限等偽装
		50～59 歳	食糧自給率
			食品中の変成分質（アクリルアミド）、元素（バナジウム）
	女性	30～39 歳	中国などからの輸入食品
		40～49 歳	日本の農業・漁業の継続
			食品の表示
		50～59 歳	トランス脂肪酸 カット野菜のような半素材
その他消費者一般	男性	40～49 歳	トランス脂肪酸
		60～69 歳	魚のダイオキシン・水銀など
	女性	40～49 歳	中国輸入品全般
			人間の意図的な毒物混入
		50～59 歳	ナノ食品
		60～69 歳	輸入食品

②食品の安全性の観点から不安を感じている理由（問3）

問3 問2において、「①非常に不安である」又は「②ある程度不安である」を選んだ事項がある方にお聞きします。当該事項について、それぞれ、不安を感じる理由を選択肢の中から1つずつ選んでください。

（1）食品添加物に不安を感じている理由

（回答者数＝24人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	外国からの輸入品に不安
		40～49 歳	事業者が勝手に入れる事例が多いから
			行政による規制・事業者の法令遵守が、どこまでできているかわからないから
		50～59 歳	消費者の認識・知識不足
		60～69 歳	人は、食品に好みがある。好みの食品にある添加物があれば、人体に蓄積される可能性がある
			複合摂取時の影響がわからない
	女性	20～29 歳	体質（個体差）、内臓機能の低下している人など、科学的な安全性の根拠がないから
		40～49 歳	食べ合わせで、他の添加物と混ざった時でも問題ないのか、情報提供が不十分
			「カロリーゼロ」が流行っている中、甘味料であるアスパルテームや L-フェニルアラニン化合物などが本当に安全であるかや、食べ合せによって起こる問題がないのか心配です
		50～59 歳	0カロリーブームであり、人工甘味料・天然甘味料がもたらす人間の五感と機能性
			添加物が複合化した場合のデータは？
		60～69 歳	化学的に合成されたものが多く、相乗摂取に対する安全性確認が不十分
			体内に蓄積される量
食品関係研 究職経験者	男性	50～59 歳	1化合物の動物実験結果が安全性を保証していても、複数化合物についてのデータはない
	女性	40～49 歳	安全性について確認中であるため
		50～59 歳	輸入品の取扱い
		60～69 歳	多くの食品に添加物が含まれているので、それらを同時に摂取した時の相互作用が不安
医療・教育職 経験者	女性	60～69 歳	複合汚染の場合のデータがないので
その他 消費者一般	女性	20～29 歳	規制があいまいなものもあり、各業者・団体によつての決まりに基づく場合が多く、消費者にとって正解がわからない
		40～49 歳	安全の「あ」の字もない中国・韓国からの輸入品に、不安を感じない訳がない
			複合的に摂取し続けた場合の危険性
			個々の安全性はある程度、確かめられるが、あらゆる食品から複合的に摂取した場合、不安
		50～59 歳	添加物が重複された時の人体への影響が、心配である
			摂食した場合の生命の安全性は十分に検証されていると思うが、アレルギー体質や原因不明とされる体調の悪さなどに影響していないかが不安

(2) 農薬に不安を感じている理由

(回答者数=23人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	40～49 歳	農薬に対する知識がないから
			食材の大半が輸入にたよっている
			現在使用している農薬について管理しているが、10 年、20 年前に使用した劇薬が畑に蓄積している。それについては、誰も言わない
			行政による規制・事業者の法令遵守が、どこまでできているか、わからないから
		50～59 歳	消費者の認識・知識不足
			特に、中国からの輸入野菜に残留する農薬に不安を感じる
		60～69 歳	農家が正しく使用しているか、疑問である
			国産5月～9月野菜の残留農薬検査数不足
	女性	50～59 歳	松くい虫防除・JAのほ場の一斉防除。行政は気分が悪い方は病院受診を強制
食品関係研 究職経験者	男性	50～59 歳	1化合物の動物実験結果が安全性を保証しているが、複数化合物についてのデータはない
	女性	40～49 歳	中国等の輸入品
医療・教育職 経験者	女性	40～49 歳	安全性について確認中であるため
		50～59 歳	規制がきちんと守られているか、及び、自家用には使用してない農家があるという現実
		60～69 歳	外国産のものでは、何が含まれているか、わからないという疑いがある
その他 消費者一般	男性	50～59 歳	複合汚染の場合のデータがないので
	女性	30～39 歳	輸入農作物への規制が不十分
			家庭菜園等で一般の方々の使用頻度が高まっているのに、店舗で注意書きもなく販売されていることに、不安
		40～49 歳	外国産の食品について、安全性に疑問がある
			安全の「あ」の字もない中国・韓国からの輸入品に、不安を感じない訳がない
		50～59 歳	中国野菜や輸入冷凍物などの管理
			残留農薬の検査が適切に行なわれているかが、心配である
		60～69 歳	摂食した場合の生命の安全性は十分に検証されていると思うが、アレルギー体質や原因不明とされる体調の悪さなどに影響していないかが、不安
		60～69 歳	行政による監視が不十分

(3) 家畜用抗生物質に不安を感じている理由

(回答者数=13人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59 歳	消費者の認識・知識不足
		60～69 歳	特にニワトリの場合は、薬づけになっている
	女性	20～29 歳	自分の知識不足で不安という面と、数年後にこのような事例もあったという場合もあると思うから
		40～49 歳	あるセミナーで、家畜用抗生物質が妊婦によくないと聞いたので
食品関係研 究職経験者	男性	50～59 歳	行政が把握していない物質の使用
	女性	50～59 歳	特に養殖魚では、獣医師の管理なしで抗生剤が多量に用いられているので、不安
医療・教育職 経験者	女性	30～39 歳	噂で、抗生剤投与の多い食材を食べると人間の成長に影響があると耳にした
		50～59 歳	外国産のものでは、何が含まれているかわからないという疑いがある
			抗生物質残留による影響(特に卵など)による味の変化。環境への影響
		60～69 歳	人間が食した食品に、どれだけ残留しているか
その他 消費者一般	女性	30～39 歳	河川への流出により、耐生菌が作られる懸念があるとされるため
		40～49 歳	安全の「あ」の字もない中国・韓国からの輸入品に、不安を感じない訳がない
		50～59 歳	抗生物質が多量に投与されていないか、不安である

(4) 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じている理由

(回答者数=10人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	マンガではあるが、「美味しんぼ」で牛乳の臭いについて、紙パックの内側の成分について指摘していた
		50～59 歳	中国等、安価な容器を使用し、価格を下げ、容器包装の基準に合わない物が出る恐れがある
		60～69 歳	複合摂取時の影響がわからない
	輸入品は安全性に不安である		
	女性	20～29 歳	昔から問題にされているが、テレビなどでも広く使っているのを見ると、この製品は大丈夫なのか疑問
食品関係研 究職経験者	男性	40～49 歳	海外製容器等には、不安がある
		50～59 歳	中国等の輸入品
医療・教育職 経験者	女性	40～49 歳	猛暑のため、容器も変質しないかと不安・心配です
その他 消費者一般	女性	40～49 歳	まだ推測されていない事象が、起こっているかもしれないから
			輸入品は、不安が残るから

(5) 汚染物質（カドミウム、メチル水銀等）に不安を感じている理由

(回答者数=18人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	40～49 歳	自然界における意図せぬ蓄積
		50～59 歳	中国等、発展途上国での汚染が心配
		60～69 歳	空気中の物質も不安である
			検査外食品の摂取
	女性	20～29 歳	水道水の管が汚れていて、摂取してしまっているというような番組を見て、不安。魚も不安
		30～39 歳	人為的ミスや事故などで、個人的に防ぎきれない場合、被害が大きい
			万が一、事故・事件で混入することがあると、重篤な健康被害が起こるものであるため
			毒性が強いため、不安
		50～59 歳	環境問題からの2次汚染の場合、発覚が遅い
食品関係研 究職経験者	男性	30～39 歳	対象範囲が広範と考えられるため
		40～49 歳	輸入食品の安全性に不安
医療・教育職 経験者	女性	50～59 歳	魚類等、生産地と消費地、生育地などの情報が不十分
		60～69 歳	外国のデータと比べて、日本は低い設定ではないか
その他 消費者一般	女性	30～39 歳	質問の意図が分からない。食品に含まれていたら不安になるに決まっている
		40～49 歳	安全の「あ」の字もない中国・韓国からの輸入品に、不安を感じない訳がない
			魚介類の汚染は、防ぎようがなく不安
		50～59 歳	人体に蓄積されていくものへの不安がある
		60～69 歳	行政による監視が不十分

(6) 有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等に不安を感じている理由

(回答者数=33人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	商品を購入後、消費者本人の管理や保存状況により、起こりうる可能性があるため
			自分の店舗で出すと大変
		40～49 歳	新種発生時は危害を感じる
			最も普通に起こりうるリスクであり、人為的部分によるものが大きいから
			情報が多く、何が真実かわからない
			一般の人々の食中毒に対する意識が低すぎる
			どんな微生物ができるか、不明のため
		50～59 歳	抗生物質と新型ウイルスのバランスが崩れると心配
		60～69 歳	人間の目に見えない物だけに、不安である
	女性	30～39 歳	自分の調理方法等の誤りで、すぐ起こりうる事だから
			人為的ミスや事故などで、個人的に防ぎきれない場合、被害が大きい
			家庭でも十分起こりうるのだ
			近くに、よく起こりやすい細菌が多いため(梅雨時や夏に多い)
			気を付けていても、起きる時は防げない場合があるため
			どれだけ気をつけても起こりうる
		40～49 歳	NHK『あさイチ』で、一般に知られていないが怖い菌(海産物)を取り上げていた いつどこで発生するかわからない

職務経験	性別	年代	回答
食品関係研究職経験者	男性	30～39 歳	なくすことは不可能と考えられ、水準のコントロールを常実施する必要があると考えられるため
		50～59 歳	世の中で未だ知り得ない有害生物が、原因かも知れない 結果の取締りと手洗い、消毒、冷却しか対応がない
	女性	20～29 歳	一番自分に可能性があると思ったから
		40～49 歳	事業者の衛生管理に関する知識・意識の低さ
医療・教育職経験者	女性	30～39 歳	目に見えないところで、特異なことが起こるから 集団給食施設に勤務しているから
		40～49 歳	消毒等対策を行っても、不十分な気がする
		50～59 歳	未知の、あるいは耐性菌などの情報が不十分
その他消費者一般	女性	20～29 歳	環境変化による影響で、以前とはまた違う状況になっているのではないかと思うから
		40～49 歳	食品を扱うすべての人の個々のモラルの問題であって、特に、一般家庭の認識レベルは低いと思う
			気を付けていても、なる恐れがあるので
			生産から消費までのあらゆる場面で、これらの影響を受ける可能性がある。かつ、増殖するから
		50～59 歳	未知のものがあつたり、既知のものであっても、変異する可能性もあつたりするため
		60～69 歳	消費者や事業者の安全管理の不備等 家庭での食品保存や調理法

(7) BSE (牛海綿状脳症) に不安を感じている理由

(回答者数=4 人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係業務経験者	女性	30～39 歳	日本で飼育された牛についてはある程度安心だが、輸入された牛については不安。たまに、ニュースで輸入禁止の部位が、日本に入ってきたと言っている。誤って流通していないか不安
医療・教育職経験者	女性	40～49 歳	今、日本は輸入で禁止されていて、私達の口にはいる事はないが、いつか、紛れ込んで入っている予感がするため
			たとえ可能性がほとんどないとしても、致命的な事例であるから
その他消費者一般	女性	40～49 歳	アメリカはいい加減

(8) 遺伝子組換え食品に不安を感じている理由

(回答者数=10人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	人が継続(20～30年)して食品を食べたデータがなく、その結果が判からないため
			知識・勉強不足
		40～49 歳	どんな食品ができるか不明のため
	60～69 歳	自然界には存在しない未知の世界	
	女性	30～39 歳	人間が摂取して年月が浅い
医療・教育職 経験者	女性	40～49 歳	開発企業が、利益を優先しすぎると考えるから
		50～59 歳	まだ科学的データが不十分
		60～69 歳	ネズミ、モルモットによるデータのみで良いのか
その他 消費者一般	女性	50～59 歳	現時点では特に問題もないようですが、将来どのような影響が出るのか心配である
		60～69 歳	非遺伝子組換え食品と、実際内容が変わらないという科学的実証だけでは不安。丁寧な実証の積み重ねがないまま、アメリカの食品を受け入れていると思います

(9) 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じている理由

(回答者数=10人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	遺伝子組換え食品と同様、人が継続して食品を食べたデータがなく、その結果が判からないため
			知識・勉強不足
		40～49 歳	どんな家畜ができるか不明のため
		60～69 歳	まだ量から質に転化する段階でないが、何となく不安である
	自然界には存在しない未知の世界		
	女性	20～29 歳	研究が進んで、安全性が確かなものになるまでは不安
30～39 歳		不安ではあるが、加工品に使用されていてもわからないため	
		クローン家畜が始まって、まだ年月が浅い	
医療・教育職 経験者	女性	40～49 歳	対象家畜に死産が多いなど、問題があるから
その他 消費者一般	女性	50～59 歳	将来どのような影響が出るのか、不安である

(10) いわゆる健康食品に不安を感じている理由

(回答者数=6人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	60～69歳	今、日本で最も氾濫している商品で、必ずいずれ問題が起きると思う
食品関係研 究職経験者	女性	50～59歳	有効性についての根拠に乏しく、多くの食品との相互作用薬との相互作用の説明が不十分
		60～69歳	大量摂取、複数摂取時の安全性の情報不足。CMの過剰宣伝
その他 消費者一般	男性	60～69歳	安全性より有効性について過大広告が多過ぎ、適切な医療受診を奪っているのでは
	女性	20～29歳	商品のアピールで「コンドロイチン入り」「ビタミンC入り」など健康に良さそうに宣伝しているが、体にどのように良いか明確でない
		30～39歳	効能にどの位の信憑性があるのか不確実なことが多い

(1 1) 肥料・飼料等に不安を感じている理由

(回答者数=3 人)

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職 経験者	女性	40～49 歳	情報に対する信用性に乏しい
その他 消費者一般	女性	40～49 歳	アメリカはいい加減
		50～59 歳	農産物や畜産物に及ぶ影響について、あまり知られていないと思う

(1 2) その他に不安を感じている理由

(回答者数=12 人) [] は、不安を感じている事項 (自由記述)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者		50～59 歳	[アスベストの食品混入とその影響] 明治時代の食品機械等に使用されているアスベストが食品に付着し、影響が出る恐れがある
		60～69 歳	[薬害] 一般に知られている薬害は、もうこれ以上拡大しないと思われるが、マスコミ等が取り上げない少人数の薬害は、非常に多いのでは、と思っている。非常に不安である
			[水道水、ミネラルウォーター] クリプトポリジウム、鉛管の残存、施設の老朽化、施設管理者、人材、テロ対策
	女性	30～39 歳	[家庭菜園等の野菜] 農薬の使い方や、未熟な状態の野菜を知らずに、“採れたて”と喜んで食しているため
			[輸入品] 国産に比べると、食品の安全性に関する情報提供が不十分に思える
		40～49 歳	[飲料水] 衛生的な飲料水が不足となることが、特に海外では多くなるのではないかと
		50～59 歳	[いわゆる天然由来の添加物] 天然であるからといって、合成の添加物のような試験などなく、使用されている。どんどん新しい商品(添加物)が開発され、使用されているが、消費者はそれについて知識もない。製造工程で副次的に出る物質で、後々、有害であると判明する場合もある [砂の嵐、黄砂] 中国は高度成長期にあり、環境、大気汚染、残留農薬、すべてにおいて規制が守られていない国であり、自分は日本海側に住んでいるので、春先は何度も不安感を抱く
食品関係研 究職経験者	女性	40～49 歳	[人間の欲・悪意] 規制や基準が全く意味をなさないから
		50～59 歳	[特定保健用食品] トクホを認定する意味があるのか疑問。薬との相互作用など説明不足で、過剰な効果を消費者が期待していることに不安を感じる
医療・教育職 経験者	男性	40～49 歳	[食用油脂(ラードなど)] ラー油製品やラード製品につき、コレステロール値との因果関係コレステロール値と心臓等 event の因果につき情報不足(UKPDS23)
		50～59 歳	[食料自給率] 自給率向上を目指す具体的施策が見えず、そのことによって様々な食品の安全性を脅かす事象が増加している

③食品の安全性の観点から不安を感じていない理由（問4）

問4 問2において、「③あまり不安を感じない」又は「④全く不安を感じない」を選んだ事項がある方にお聞きます。当該事項について、それぞれ、不安を感じない理由を選択肢の中から1つずつ選んでください。

（1）食品添加物に不安を感じていない理由

（回答者数＝6人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	添加物を製造しているから
		40～49 歳	規格に基づき、製造されているはず
			少々食べすぎても大丈夫だろう
	女性	30～39 歳	行政による規制が十分と「信じている」から
食品関係研 究職経験者	女性	40～49 歳	不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない
医療・教育職 経験者	女性	40～49 歳	とりえず管理に長い実績があるから

（2）農薬に不安を感じていない理由

（回答者数＝4人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	30～39 歳	行政による規制が十分と「信じている」から
食品関係研 究職経験者	男性	30～39 歳	医薬品と比較しても、十分な検証の後、登録されており、使用される成分量も医薬品に比べ、僅かなものであるため
	女性	40～49 歳	不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない
医療・教育職 経験者	男性	40～49 歳	行政、事業者からの情報は不十分であるが、これまでの経験上

（3）家畜用抗生物質に不安を感じていない理由

（回答者数＝3人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	30～39 歳	ある程度は家畜を飼育していく上で、必要のように感じる
食品関係研 究職経験者	女性	40～49 歳	不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない
その他 消費者一般	女性	30～39 歳	行政からも事業者からも情報提供が不十分なので、逆に不安を感じない

(4) 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じていない理由

(回答者数=4人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	ここまで気にしていたら、きりがない
		40～49 歳	少々大丈夫だろう
食品関係研 究職経験者	女性	40～49 歳	ちまたで騒れるほど、日常の食生活で摂取していないと思うから
			不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない

(5) 汚染物質（カドミウム、メチル水銀等）に不安を感じていない理由

(回答者数=5人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	30～39 歳	食品（魚）を食べすぎなければ問題ないと思っているので
			日常生活で規制されているので、大丈夫そう
食品関係研 究職経験者	男性	50～59 歳	近年問題となった事例がない（過去はあった）
	女性	40～49 歳	不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない
		50～59 歳	以前、とても社会問題になったので、今は逆に検査・行政がいきとどいている

(6) 有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等に不安を感じていない理由

(回答者数=6人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	40～49 歳	ある程度、自己防衛可能
	女性	30～39 歳	食中毒は、ほとんどが加熱殺菌により防ぐことができているから
			自己管理で、予防が可能なため
食品関係研 究職経験者	女性	40～49 歳	不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない
医療・教育職 経験者	女性	50～59 歳	自分で衛生に気をつければ、防げると考えるため
その他 消費者一般	女性	40～49 歳	消費者側が十分に処理すれば、発症する事例が少ないと思うので

(7) BSE(牛海綿状脳症)に不安を感じていない理由

(回答者数=10人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	ここまで気にしていたら、何も食べられない
		40～49 歳	アメリカでは毎年200人位死亡しているが、日本の管理体制は十分なので 危害としての蓋然性が、今日は低い
		60～69 歳	検査体制が100%なのか疑問である
	女性	30～39 歳	行政による規制が十分と「信じている」から 狂牛病による騒動により、全頭検査をしているため
			国産牛を買うよう心がけている
食品関係研 究職経験者	女性	40～49 歳	不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない
医療・教育職 経験者	女性	50～59 歳	食べないため
その他 消費者一般	女性	40～49 歳	モニター会議で詳細を聞き、不安はなくなった

(8) 遺伝子組換え食品に不安を感じていない理由

(回答者数=3人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係研 究職経験者	女性	40～49 歳	体内(消化管内)に入ってしまうば、DNAもただのアミノ酸だと思うから
			不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない
その他 消費者一般	女性	30～39 歳	遺伝子組換え食品に特有の安全性の不安が、よくわからないから。(交配や品種改良とは違うのか?)

(9) 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じていない理由

(回答者数=7人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	40～49 歳	肉は肉で、成分は変わらないと思う
食品関係研 究職経験者	男性	40～49 歳	問4選択肢①「安全性についての科学的な根拠に疑問」と問3選択肢④「行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分」の両方があり、ハッキリしない
	女性	40～49 歳	体内(消化管内)に入ってしまうば、DNAもただのアミノ酸だと思うから 不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない
医療・教育職 経験者	女性	30～39 歳	まだあまり流通していないと思われるから
その他 消費者一般	女性	30～39 歳	一般的に手に入る食品の中に、この類の食品はまだ身近ではないから
		40～49 歳	モニター会議で詳細を聞き、不安はなくなった

(1 0) いわゆる健康食品に不安を感じていない理由

(回答者数=19 人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	不安なら、そもそも口にしなければよいだけ
	女性	30～39 歳	健康食品については、摂取するのはあくまで自己判断にすぎないため
			行政による規制が十分と「信じている」から
			自分が摂取しないので
			使用しない
			利用しない
		40～49 歳	接する機会がないため
食品関係研 究職経験者	女性	20～29 歳	体に害のあるものではないから
		40～49 歳	不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない
医療・教育職 経験者	男性	60～69 歳	健康食品を利用していない
	女性	30～39 歳	自分はあまり購入しないので
		40～49 歳	栄養に関する仕事をしているので、私自身は見極めることができるのですが、規制は不十分です
			私自身が、健康食品を過大評価しておらず、期待していないため
			不用なものは食べないという選択ができるから
			食べないから
その他 消費者一般	男性	30～39 歳	個人の思いこみによるところが大きいと思われるので
	女性	30～39 歳	健康食品というものを口にしないから
			自分自身が必要でないなら、摂取しなくてもよいから
		50～59 歳	嗜好品の域に入るものであり、摂取する必然性も感じない。摂取する人にとっては、自己で情報を得るべきと思うため

(1 1) 肥料・飼料等に不安を感じていない理由

(回答者数=2 人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	30～39 歳	行政による規制が十分と「信じている」から
食品関係研 究職経験者	女性	40～49 歳	不安を抱いても仕方ないと思う。不安か？と問われればそうだが、全体的に妥協して生活しているなので、“あまり不安を感じない”ようにしているのかもしれない

(1 2) その他に不安を感じていない理由

(回答者数=0 人)

2) 食品の安全性に関する情報について

①食品の安全性に関する情報源（問5）

問5 あなたは、食品の安全性に関する情報をどこから入手していますか。あなたの情報入手先について、選択肢の中から、その利用頻度の高い順に3つ選んでください。

（1）1位

（回答者数＝2人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59 歳	インターネットのサイト
その他 消費者一般	女性	40～49 歳	職場（給食の会社なので）

（2）2位

（回答者数＝1人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59 歳	企業が加盟している上部団体

（3）3位

（回答者数＝5人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	職場が食の安全に関わることもあるので、様々なニュースソースがあります
		40～49 歳	科学的な考えを持つ知人との情報交換
		60～69 歳	自己経験を加味して判断（知識）
食品関係研 究職経験者	男性	50～59 歳	食品事業主品管担当者との交流情報として
その他 消費者一般	女性	60～69 歳	広島市、佐伯区すこやか食生活推進リーダーの会

②食品の安全性に関する情報源の信頼度（問6）

問6 食品の安全性に関する情報を入手する場合、その入手先となるメディア、機関・団体等について、選択肢の中から、あなたが信頼できる順に3つ選んでください。

（1）1位

（回答者数＝4人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	40～49 歳	組み合わせたり、優劣の順をつけることができない所もあり、回答できない
		50～59 歳	企業が加盟している上部団体
		60～69 歳	自己経験を加味して判断（知識）
食品関係研 究職経験者	女性	30～39 歳	食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省、農林水産省や保健所等の地方自治体などの専門機関が、大衆メディアを通じてアピールすることが大切。専門性が高くても、人の目に止まらなければ意味がない。情報媒体ではなく、発信元がどこであるかによって信頼度が異なる

（2）2位

（回答者数＝0人）

（3）3位

（回答者数＝2人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59 歳	生協
		60～69 歳	一つのキーワードに対し、インターネットなどで調べ、納得できるまで調べる

3) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について

①食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補（問8）

問8 あなたが、「自ら評価」の対象案件として相応しいと考える物質等のアイデアがありましたら、具体的な物質等を御提案ください。また、その物質等によるヒトへの健康影響に関する情報とその情報源もあわせて御記入ください。

具体的な物質等、ヒトへの健康影響に関する情報、情報源の順に記載

職務経歴	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	人工甘味料(エリスリトール、アスパルチーム)／ガン等の心配はないか
			ヒアルロン酸、グルコサミン、セサミン、コンドロイチン／テレビCMの健康食品に含まれる物質としてよく出てくる名称で、良い効果を言っているが、過剰摂取やその物質を摂った事によるリスクが不明／テレビにおけるコマーシャル
			Ag+抗菌を指すプラスチック製品
		40～49 歳	上水道の管内に発生している“サビ”、その他の金属等／アンチエイジング(体の酸化)／自分で不安に感じている
			センノシド(A、B)／茎は非医薬品となっているが、抽出などすることにより、高濃度のセンノシドが含まれる食品がある。部位だけではわからない場合もあり、医薬品との区分けのためにも、成分濃度による安全評価が必要と考えます／独)国民生活センターのホームページ。メーカー内部資料
			ショートニングによる食物(揚げ物、ケーキなど)の脂肪蓄積と健康被害／スイーツを食べる人が多い。ファーストフードの揚げ物はショートニングで揚げているから。スイーツやファーストフードの利用者が多いから
			食品トレーパックについて、特に惣菜用で使うものについて、電子レンジ使用時におけるダイオキシン発生がどの位あるのか？ また、人体への影響度はどの位あるのか？／電子レンジ対応という表記を義務づけて欲しい。または、惣菜のパックについては、電子レンジ対応パックを義務づけるか、評価して欲しい／自分の仕事場及びIT
			メラミン／2008年に中国の粉ミルクで事件になった中国から輸入される食品は、疑った方がよいと思う／TVのニュース番組
			食品添加物(コンビニエンス、スーパーで売られる商品についての実質確認)／食品安全委員会は表示チェックしかしないので、本質的でないという表現。／ネット・日本経済新聞:2007年7月15日
			ノロウイルス／国は塩素殺菌が有効と、何が何でも塩素と言っているが、薬品メーカーへウイルスを提供し、アルコール製剤等の即効性のある製剤の開発情報を公表した方が良い／製薬会社(各社)
			食品製造過程で生じる生成成分(ベンゾピレン、アクリルアミド)の食品健康影響評価／Codex基準、その他海外諸国における規制。ベンゾピレンはEUの燻製食品の基準で5ppbと認識
			家畜由来の伝染病／世界の情報を元に確定的な危険性の評価でなく、将来の日本での発生の可能性などを定期的に評価し、情報提供して欲しい
			サイクラミン／輸入品の安全性調整が確実なものであるが、外国で流通し、日本では禁止されているものの情報量が不足している
			スチレン／1995年頃お茶の水女子大から、スチレンが環境ホルモンの一種であると発表された。一方、食品の包材等に使用されるスチレン製品は、年間200万トンを超える。包材は重合体で安全性が高いとされるが、柑橘類の果汁で容易に溶解する。発泡スチロール製リンゴ箱にグレープフルーツなどを入れて保管するなどの保管方法の安全性を知りたい／個人的記憶です
			首都圏や瀬戸内海沿岸、北陸地方で相次いで発生している原因物質が特定できない食中毒(ヒラメトキシン？ヒラメ毒？)／広範囲に発生しているのにも関わらず、原因物質が特定できず、再発防止策が取れない。(1)主症状が下痢や嘔吐(2)食後、発症まで平均4.5時間と短い(3)軽症で回復が早い／保健所、インターネット
			(具体的にでなくても)健康食品／歴史的に問題がないというだけで、科学的な評価がないのは、不安。食品安全委員会の話の中でも、塩やしょう油等食品中の濃度と健康被害の話がよく出ております。ウコンなどデータのあるものもありますが、主要なものはすべてデータを集めた方が良いと感じます
			説問と違いますが“ARfD”／現在、ADIによる安全性が定着していますが、この間の薬物混入事案では、急性毒性の視点での安全性評価の必要なものもあり、そういった意味でARfDのデータを、化学物質を中心に説定する事は重要と感じます
			アルミニウム／アルミニウムはアルツハイマー病の危険因子／『よくわかる最新医学書』平田雅彦著、主婦の友社

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59 歳	有機農法の信頼性・家庭菜園の普及による用土に含まれる有害物質(いずれも土壌の安全管理について)／有機栽培の定義が不徹底。(一部の生産者に有機農法に反する例があったとの報道)一般家庭においてプランターに使われる用土(ホームセンター等で販売)の中に、殺菌不十分や、有害と思われる物質が含まれていたとの報道。家庭菜園の普及で、業者の利益が優先になる心配がある／新聞、TVニュース 米中のカドミウム 六価クロムすべて 放射線照射食品／一部の消費者団体などで問題にしているので アクリルアミド／発がん性／IARC 日本における牛海綿状脳症(BSE)対策についてー最終とりまとめー／欧州委員会「今後5年間の伝達性海綿状脳症(TSE)対策の指針となる第二次TSEロードマップ」(2010. 7. 16付) クロロフェノール類について、加工食品中で加熱と思われる変成によるクロロフェノールの生成／ゼリー飲料に加熱殺菌したところ、塩素臭がするとのクレームがあり、クロロフェノール類が出た。出るものと出ないものがあり、クロロフェノール類の発生の状況が不明 新型インフルエンザウイルス、豚インフル、鳥インフル(AI)の相互関係と人体への影響／人が航空機等によって、グローバルに移動している現状、および渡り鳥などによる他国へのウイルス拡散など、未解明なことが多く、今後はウイルスのDNA等による把握が必要であると考えます／業界紙等(例:鶏鳴新聞)
		60～69 歳	地域にある「湧水」についての自ら評価／子供のスポーツ大会において湧水を加熱することなく麦茶としてチーム内の選手や親に提供したら食中毒になってしまった。湧水は何が含まれているのか？注意が必要だ／秋田さがけ新聞 サッカリン／1度使用禁止になったが、見直しの結果、再使用が認められ現在に至る。もう一度再検を願う 水道管に含まれる有害物質／長年による摂取のため体内に蓄積し、体内で変化し健康に害が出るのではないかと(一般の)雑誌 ノロウイルスの対策を検討すること／①何が問題なのか②安全とは何か、リスク評価、リスク管理業務の分担、区分けがどうあろうと、国民が食品による健康被害を生じている実態の現状を把握し、その課題を緊急に対処できない、自覚を持ってない食品安全委員会の意義などない。現実にはノロウイルスで、えんどう障害、肺への異物による肺炎、逆流性食道等による死亡例が多いのが現実です。カンピロバクターの比ではないのです。ノロウイルスの生産、流通、販売、喫食を含め、その消長を調査し、問題点を追求してください。吐物を含め、その対応策の周知をお願いします。カキの販売、喫食を中止すれば、発生は減少するが、その対応策が国策としてできるか疑問？？ 「ノンカロ」「ノンエネ」「無糖」等の表現に使われている諸物質／表現のパラツキと、使用添加物の量や複合使用の影響について、マスコミで問題視される事がある 腸管出血性大腸菌O157／厚生労働省「広域散発食中毒対策について」H22. 4. 16付、厚生労働省ホームページ 硝酸ナトリウム／これは主に発色剤ということで、多くの食品にかなり古くから使用されているが、現時点で、もう一度科学的な検証を実施したらどうかと思います。食品事業者は、長年の使用実績から、特段の問題の発生がないことをいいことに、ルーズな管理と使用量にしても、末端従業員の勤での処理で済ませることが普通になっていると思います 有機溶剤／食品包装袋の印刷で作業者の健康被害が想定される 食品への放射線照射／食品照射データベース(日本原子力研究開発機構) 中国、東南アジアから輸入される鶏肉、エビ、に代表される養殖の畜肉類、海産物 臭素酸カリウム、安全性評価が終了していない既存添加物 合成樹脂製食器、器具からの溶出化学物質／現在の食品衛生法における規制は、製品使用実態と異なる状況での検査であり、新品での検査しか対象としていないので、使用期間の設定や蒸発物の経時的変化を含めたものに改めなければ、本当に安全なものであるかどうかの判断はできないと思う／情報源は食品衛生監視員の職務経験から得たものである。過去の職務経験 重金属等による汚染された土壌の交換(土の入れ換え)も完全に終了していない、メチル水銀・鉛等基準値をはるかに越えて検出されている。阿賀野川流域 バナジウム 臭素酸カリウム(KBrO3)／パン生地改良剤として以前、使用されていたが業界では使用を自粛してきた。多くの国では使用を禁止している中、製パントップのY社が条件付きとはいえ使用を再開した。花王のエコナのニの舞になるのではと心配／日本パン工業会

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	60～69 歳	ノロウイルス／ノロウイルスによる食中毒の発生件数、患者数は毎年多発しているにも拘わらず、改善されていません。それは、原因究明の解析が十分されてないためと考える。発生時における初期の対応に問題があるのでないだろうか／新聞等
			魚介類／インターネットから国、自治体から
		70 歳以上	放射線照射食品。特に日本の伝統食品（例ミソ、醤油）への今後の利用と安全性／ジャガイモに許可されているが、その評価、また将来的利用が考えられる分野での評価 シガテラ毒等のマリトキシシン／温暖化により、海産物の変化があるようである
	女性	20～29 歳	口蹄疫問題／人体へは害はないという根拠が言われなかったため、本当に害はないのだろうかと思ひ、消費者は、はなれたのだと思ひます
		30～39 歳	ほうれん草に含まれる、シュウ酸。ニンジンに含まれるカロテノイド／大学での講義
			国産農産物における残留農薬検査／ポジティブリストが制定される頃、国内で有機や減農、特別栽培などが注目されるが、高齢化が進む小さな農村や地方では、農薬の加減は経験値的なところが多く、意外にずさんな管理盲点であると、とある農薬関係のセミナーで聞いたことがあった
			マグロに含まれるメチル水銀の量について／妊婦に対する摂取制限が各国で広まっていると聞かれています。日本人のなじみの深いマグロですし、食物連鎖の上に立つ魚です。調査を希望します
			アルミニウム／アルミニウムが痴呆症（認知症）に関係するらしいというニュースを見て、アルミなべ、アルミ弁当箱を処分しました。実際はどうか、知りたいです／インターネット
			メラミン、ビスフェノールA／現在働いている幼稚園での食器を、メラミンから強化磁器に変更しなければならない。しかし重いこと、幼児が食器の扱いに対してうまく使えない、割ってしまうなどの理由で、変更することに対し、行政の対応に不満を感じる。別に無理に変えなくても、いいのではないかと、怒りを感じている
		40～49 歳	ヒスチジン（およびヒスタミン）／食品中に多く含まれたもの、大量に摂った際等、様アレルギ一症状になるが、規制値は設定する必要はないのか／神奈川県衛研ニュース。No. 124
			遺伝子組換え食品が与える人間への影響。コラーゲンの過剰摂取による人間への影響
			大豆イソフラボン等、女性ホルモン様物質（アンチエイジングに関与するといわれている物質）
			カビ
		50～59 歳	中国からの輸入水産物におけるPCBなどの残留有害物質について／水産輸入業者の方から、輸入した魚が汚水の臭いが強く、川や海の汚染の影響をかなり受けた水産物が入ってきているとの話を聞き、その残留有害物質について危惧している
			色素について。例えば食用赤色〇号と食用青色〇号の組合せによる紫色／北見で行なわれました、色素に関する講習会に出席したのですが、組合せに対しての安全性の根拠がないと聞きましたが…そのような情報は、そのような場に行かないと知り得ないのでしょうか。不安です
			トランス脂肪酸食品の健康への影響について（評価案件にあります、あえて記入致します。）／加工食品には、ほとんどと言って良いくらいマーガリンやショートニングが使用されています。特にスナック類やパン、菓子には多いです。アメリカでは「とりすぎに注意」と国で取組んでいますが、日本でももっと周知しても良いと思います／新聞他
			亜硝酸に関する食品健康影響評価／たらこや明太子の発色剤の一つとして使用されている亜硝酸について、摂取する絶対量との関係も含めて、ヒトの健康への影響はどうなっているか？／消費者団体の情報紙等
			亜鉛／知人が亜鉛の摂取不足により、味覚障害を起こしました。長期間の栄養不足からなったもので、一旦なるとなかなか回復しない障害です。最近では若い人の亜鉛の不足、ダイエットや偏った食事内容により、亜鉛の摂取不足がよく見られるとききました。亜鉛についての知識を広める事も大事かと思いますが、適当な摂取量及び摂り方がなかなかわかりにくいです
			アルキルシクロブタノン／照射食品について、科学的に評価いただきたいと考えています。国際的には、すでに安全性が一定認められていると聞きます。輸入食品が多い我が国においても、きっちり評価いただき、適正な管理をする必要があると考えます／大阪市主催の市民講座
			アセスルファムカリウムが（2000年4月に食品添加物に指定、砂糖の200倍の甘さ入っている食品）／0カロリーコーラ、0カロリーゼリー等に記載されているアセスルファムK食品を摂ると、腹部がゆるむことはないのだろうか？ アスパルテムは、「フェニルケトン尿症」患者に危険性があるかもしれないという見解を2004年12月に示している／20代の女性よりアセスルファムKが入っている食品は摂取出来ないと云われた
			たん白加水分解物／蛋白質を塩素で分解した時に発生する塩素化合物に関する情報が、公的に表示されていない／『食品の裏側』安部司著、東洋経済新報社刊
		60～69 歳	米に含まれるカドミウム。アジサイの葉の毒性について／カドミウム汚染米について、新聞等で報道されるが、主食であり、自治可能な農作物なので評価と対策が必要と思われる。アジサイの葉は、実際に花、葉を食に提供していたが、昨年、中毒報道があり、食堂で提供をやめた。確かな情報がほしい

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	60～69 歳	病原体を防ぐための抗生物質／家畜、魚類の養殖で起きる細菌による病気を防ぐために用いられる抗生物質。また早く生長させ出荷を早めるための生長を促す薬品の残留による人間への影響が心配。雑誌で養殖魚の現状という記事を読む／雑誌
			ふぐ毒(テトロドトキシン)等のマリントキシン／人間の生死に係わる事故が発生する物質だが、正確で分かり易い情報を提供して欲しい／保健所等の地方自治体が発行するパンフレットや本
			遺伝子組換え食品に利用できる農薬の安全性が理解できない。(品名ラウンドアップ)／不安に思うのみで、情報まではまだありません
食品関係研 究職経験者	男性	50～59 歳	特定できなかった食中毒の原因物質(生物)／近年、原因物質(生物)を特定できなかった食中毒事故が多いように感じています。あらゆる菌、ウイルスを調べたにもかかわらず、不明とされ、実は未だ知らない有毒物質があるのではないだろうか。既知の有害物質でないモノへの探究も必要ではないだろうか
			乳とホルモン剤、抗菌剤。水産物とホルモン剤、抗生物質。水産物と寄生虫。ヒアルロン酸、コラーゲン、セサミン、DHA、マンナンなど最近特に多くなった物質とアレルギー
			輸入水産物(魚、貝)は実にわからない。淡水魚も含め、生食をする日本人にとって、安全は第一である。ニトロフランについては評価をされているが、それ以外にもあるのでは。 ・健食以外にもいろいろ配合して売りにしている「一応安全」な物質であるが、ストレートに物質として摂取するものは、やはり健康に影響を与えるのではないかと。数μgでアレルギー表示と言われるわけで、これらの物質はアレルゲンではないのかとの疑問もあるのでは
		60～69 歳	糖成分と油脂成分について／多様で多種の関連物質が使用されているが、実際のところそのものがよくわからないのが多い。メタボ、成人病等に関係あるということもある
			合成着色料[赤色104、105号、緑色3号、青色1号、2号など]／“染色体異常と発がん性” EU諸国や米国で使用禁止であるが、日本の添加食品の安全性について、本当のところはどうなのか知りたい／専門書、インターネット情報
			イカ墨等の黒色食材／ウツボの臭覚を麻痺させたり、カニの感覚にも影響するらしいので、生理活性がある様だから
			具体的な物質名はありませんが、「化学物質・食品成分」によるエピジェネティックな作用について／Toxicology関連の学術文献・雑誌など
			サプリメント類
			ヒアルロン酸の効果
			野菜特に葉菜類(ほうれん草、小松菜)中の硝酸及び亜硝酸に関する食品健康影響評価／硝酸塩は生体内で亜硝酸塩に還元され、二級アミンと反応し、発がん性の高い物質、ニトロソアミンに変化する。結果として、硝酸含量の高い作物は、ヒトの健康にとって安全とは言いがたい。このためEU諸国では、野菜中の硝酸含量を3,000ppm以下と規制している。我が国の含量を定量して見ると、8,000～12,000ppmと驚くべき高い値を示した。事実、硝酸含量の高い野菜のみを餌として与えたヤギが、佐賀市の小学校で死んでいる。(硝酸塩中毒、佐賀新聞:2008年3月14日、朝日新聞2008年3月15日)※このことは、すでに農林水産省に報告され、水面下で調査中と聞いている。N-肥料を製造している化学肥料会社に遠慮せずに、硝酸含量の安全性について早急に調査してほしい／森永幸、内田泰、西九州大学短期大学部紀要、第40号、1～7、2010
	女性	30～39 歳	増粘多糖類と一括で記される糖類／どんな物が入っているのかわからず、食品として安全なのか。また、臨床の現場では、症状によって人体に影響があるようなことも、耳にする／NPO法人、クリニック
		40～49 歳	GMO植物を栽培中に非GMO植物や、環境(昆虫や種の異なる植物など)に与える影響。(農水省管轄でしょうか。)どんどん新しいGMOが開発されるので、追跡しきれているのか不安だから／特になし。漠然とそう思うので
		50～59 歳	食鳥に使用される抗生物質／電子レンジや電磁調理器による食品への電磁波の影響評価／アレルギー関連ホームページ
		60～69 歳	トランス脂肪酸／トランス脂肪酸は自然界にはないもので、日本人の食生活も西洋並みになり、その健康被害も心配されます。特に菓子、加工食品を多くとる昨今、この表示も必要、そして規制も必要と思われます／テレビ・マスコミ
医療・教育職 経験者	男性	40～49 歳	いわゆる健康食品。例えば脂溶状の抗酸化物質。(ポリフェノール類(VE、セサミンなど)抗酸化物質／個々の物質が安全でも、複合摂取時の安全性についてのデータはどうか。過剰のテレビ宣伝などが気がかりである
			イ)ラー油ラード ロ)ペットボトルなどの甘味飲料／イ)高脂血症への因果につき。ロ)肥満を介した糖尿病との因果につき)若い年代から周知する必要がある例保健の講義などで／UKPDS23など
			ニトロソアミン／ニトロソアミンは体中でも作られることがあり、また、タラコ、イクラ、茄子の発色剤に使用され、ビールなどにも微量だが含まれることもある。もちろんビタミンCで抑制することもできるが、ADIはどうか／獣医公衆衛生学他
			健康食品中のビタミン類／特定の物質を過剰に摂取した場合の問題に関して ガラクトースラクターゼ／牛乳に含まれる酵素(白内障の原因物質。)牛乳等乳製品を日本人は積極的に摂取して良いのか／医療機関

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職 経験者	男性	50～59 歳	中鎖脂肪酸を含む調理用食用油／吸収後、リンパ管に移行せずに肝臓に運ばれ、代謝されるので、エネルギーになりやすく、肥満になりにくいと考えられているが、肝障害のある、特に脂肪肝等にある患者に対しては使うべきではないと考える。しかし、データがないようである／専門誌 食品中のパナジウム／インターネットのウィキペディア等によると生体内での働きが不明。発がん性を疑わせるデータもあるとの記述がある／ウィキペディア等 次亜塩素酸ナトリウム／飲用水は遊離残留塩素0.1mg／l以上必要。野菜の消毒には次亜塩素酸Na200mg／l以上の溶液で行う。体内への毒性が危ぶまれる。／田中孝也、内田健一郎：次亜塩素酸Na中毒、薬事、28：1909、1986より
		60～69 歳	有機スズ化合物例：トリフェニールスズ、トリブチルスズ等／有機スズ化合物は、色々の業界で活用されている。例えばハロゲン含有樹脂の安定剤、殺虫・殺ダニ剤、船底、漁網にも利用されている。又、缶詰の内面のポリマー膜の中にも利用されている。更には医薬品としても応用されている。これらはヒトの生体内代謝、毒性について健康影響を与えている／Arakawa, T. and Wada, O.; Bio logical Properties of alkyltin compounds, Im Metal Ions Bio—logical systems, edo. Sigel, H and Sigel, A, pp101—136, Marce Dekker, Inc. New York, 1993 環境ホルモン／環境ホルモンについては、そのヒトへの影響について否定的とされているようですが、その根拠が明白に示されていないと考えています。人畜の糞尿からの生理活性物質（代謝・非代謝のホルモンあるいは薬物等）の集中的な処理施設からの河川・海への排出は、魚類への高濃度の蓄積を引き起こす懸念があります。現時点で、調査・研究のための方法論の確立に向けた文献的な調査を行ってみてはいかがでしょうか／松永和紀著『メディア・バイアス』P. 75以下光文社、2007年4月発行
		70 歳以上	Ca、P、Zn／自らの体験知見による／広汎に渡る
	女性	30～39 歳	特定保健用食品／トクホの食用油に含まれていた有害物質のニュースを見たから／テレビ・新聞 ゼロカロリーやノンアルコールなど多く出回っているのですが、実際、体にどのような影響があるか知りたい
		40～49 歳	ビスフェノールA／精子数減少、脳シナプスの形成変化、流産、ダウン症の発現など／九州大学文献他 ヒスタミン／ヒスタミンによるアレルギー様食中毒 シュウ酸／結石ができる？ほうれん草等 ヒスタミン食中毒／家庭で消費者が調理する前に、食品がすでに食中毒予防軍になっているのでは…。消費者が手にするまでの漁獲、加工、流通すべての過程管理問題。（ヒスタミン食中毒が減らない理由） シュウ酸。ヒジキに含まれる有害物質について／ほうれん草に含まれるシュウ酸はカルシウムと一緒に摂ると良いと言いますが、どの程度、頻度など健康影響が気になります。私は肉が嫌い、鉄欠乏性貧血。よくほうれん草を食べるので…。ヒジキに含まれる有害物質については、ヒ素の含有量について以前問題になったと思います／NHK『ためしてガッテン』（詳しくはホームページに）
		50～59 歳	魚の養殖に使用される抗生物質（養殖された魚が多くなっていますが、購入する時不安を感じます。）／テレビか新聞の情報だったように記憶しています 健康食品一般／健康増進に資する食品という位置づけであるが、その摂取量に対して、発信側の意図と受信側の考え方が相まっていないと思う／新聞、テレビのコマーシャル ①ウーロン茶（中国産）清涼飲料中の農薬等有害物質について ②魚肉缶詰中のカドミウム水銀等の含量について ③ピーナツ（中国、オーストラリア）中の農薬残留について／①中国での農薬の使用が過剰と言われているので ②魚は海遊するので、はっきりしたデータがあるのかどうかよくわからない ③中国での農薬の使用が過剰と言われているので／新聞など ラップに関する食品健康影響評価／電子レンジ使用の際ラップを使用するが、メーカーにより、食品にひっついてしまい、取りにくい場合がある。メーカーも充分検査していると思うが、食品に悪影響は無いのかと心配になる／私を含め友達とも話題に出ます 電子レンジの危険性（食品の変化等）／友人間での話題
		60～69 歳	メチル水銀、飼料の抗生物質等／外国との基準値の相違と現在養殖が増えていますが、その飼料についての制限はあるのでしょうか（魚は日本人としてたくさん食べさせたいのですが） 輸入果物の防び剤農薬など／料理本に皮を使用する場合、国産を使用するような記述があるが、どの程度・農薬その他が残留しているか安全かに不安がある シリコン製品の食品への影響（食器、調理用具等）／シリコン製品が沢山出回っていて使用しているが、高温（オープン、200°以上、レンジ700W）で使用可能となっているものの高温時の流出物質が食品の中に入りこむ事はないか、また、そのものの人体への健康影響はないか

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職関係者	女性	70 歳以上	①クッキングペーパーの安全性 ②養殖魚の飼料／①クッキングペーパーは食品の水分をふきとり、保存性、調理性を高めます。ペーパーから溶出する成分について調べますが、適確な知識を得ていません。溶出する物質と分量を知りたい。②ツアーなどで養殖池の近くをとおりますが、飼料はわかりません。飼料に含まれる薬品名、安全性を知りたい／体験
その他消費者一般	男性	30～39 歳	マラカイトグリーン／イトーヨーカ堂の中国産うなぎの報道
		50～59 歳	水道水中のトリハロメタン・清涼飲料水中のスクラロース／新聞報道
		60～69 歳	(野菜、果実中)苦味成分(ナリンギン、ククルビタシン、イソチオシアネート分解物など)／愛知県食品／愛知県食品衛生検査所
		70 歳以上	海藻類／ヒトへ害を及ぼす海藻類の明示
	女性	20～29 歳	アクリルアミド／じゃがいもを揚げた際に生じる物質→発がん性→許容量等はないのか？本当に発がん性物質を生じるのか？／新聞、インターネット
		30～39 歳	食品添加物の中の着色料(赤色2号)／アメリカでは動物実験の結果、発がん性が疑われ、使用禁止となっているが、日本ではまだ禁止されていない。赤色2号は現在まだ使用が認められているが、12品目のタール系色素の中で、最も危険なものといわれている。(子供が食べることがわかっていて、このようなものを混ぜた商品を作るメーカーは最も罪深いと思います)／インターネット、本
			冷凍食品／情報等は特にありません
			PAHs(多環芳香族炭化水素)／具体的な影響の有無は勉強不足ですが、PAHsのある種のものには発がん性作用をもつものがありますし、EUではモニタリング等も実施されているとのことなので／食品安全情報ブログ
			ヒブワクチンに含まれる牛の成分(ヨーロッパや米国の)／14年ほど副作用はないと言われていますが、実の子供は接種を控えました。もう少し実証や、許容量などの指示があれば良いと感じます
		40～49 歳	水道水中の残留塩素が体に与える影響
			野菜や家畜に使われるホルモン剤や抗生物質の影響／中国で乳児の胸がふくらみ始めたという事件もありましたが、商品上のホルモン剤抗生物質の基準は満たしていても、今の子供たちは生理(初潮)が昔よりも早いとか、食品の抗生物質の影響により病院でもらう薬(抗生物質)が効かなくなっていると聞くと、子供たち等のホルモン量等調べて欲しい／本、新聞、口コミなど
			輸入食器等に含まれる化学物質の安全性。特に使用を継続した場合
			GABA／摂取しすぎると忘れやすくなるとの記載を、GABAの注意書きで読んだ。(もう少し違う表現だったかもしれませんが)
			物質はわかりませんが、サプリメントで脂肪燃焼をうたった物や、インターネット上で胸を大きくするサプリメント。アレルギーや、体質改善をできる様な過大広告のサプリや漢方薬。特に、個人輸入による、インターネット上の取引は危険と感じています
			水銀／食品中の水銀含有量と胎児への健康影響について、調査してほしい。(シーチキン缶と生マグロは別食品と考える事)／厚生労働省
			「水」に関する健康影響評価／純水、天然水、バナジウム水等、様々な種類の水があるが、果たして店頭で宣伝していたとおり、体に良い影響を与え、病気を治していくのか甚だ不安である。以前ニュースで、大手のメーカーの水が別の地の物だったとして問題になっていたが、今回、実際にボトルウォーターの契約をしたものとしては、実態があるのか、ないのかも不安である／インターネットサイト
			トレハロース／情報源は特にないが、いつのまにかさまざまな食品に入ってきており、安全性はどうなのか疑問に感じていた
			フッ素樹脂加工の調理器具の安全性
			ハマフエフキダイなどのシガテラ毒について／同じ魚でも、捕れた海域によって中毒にならない事があると以前TVのニュースで見て、気になっている。(火を通して食べれば問題ないと聞くと、そうでない時もある?)／ニュース番組中(数年前)
		50～59 歳	庭の樹・木の防虫散布の際、家庭菜園に及ぼす残留農薬が人的健康にどのように影響するのか、庭師に聞くと食べても大丈夫と言いますが、どんな防虫剤を使っているのか、どんな薬が許可されているのか、聞きたいのですが／具体的な薬の名前や物質濃度等知りたいのですが、又どんな物質や名前の物が許可になっているのか、許可になっていないのか等々質問と違うかもしれませんがよろしくお願いします
			人口甘味料スクラロース／砂糖の600倍も甘味度が高いスクラロースは、有機塩素化合物として初めて認可された食品添加物ですが、ダイエット甘味料として使用を続けた場合、本当に安全か心配です。また環境への素性はないのかどうか、不安なところですので／消費者団体スクラロース研究会
			一般にゆでで食べる野菜も、今のはやりで、サラダ用として売られているが、体内成分的にどのような差があり、同じ野菜なのになぜ生で食べられるのか。例、ほうれん草、ごぼう
			d・d-T80-プラレトリン。蚊とりマットなどに含まれるピレスロイド系薬剤／食品に含まれる場合ではありませんが、蚊とりマットや液状の蚊とりに含まれる成分が気になっています。狭い部屋で使用した場合に人体に影響しないか、またマットの場合、素手で扱うので、その手で食品に触れることへの影響はないのでしょうか。製品の箱や説明書などに注意が書かれていないので、不安を感じます

職務経験	性別	年代	回答
その他 消費者一般	女性	50～59 歳	カロリーオフ、カロリーゼロ等の人工甘味料による影響／現在、市場にたくさん出回っている人工甘味料の多飲による健康影響が、とても気になります。どの程度、どの様に摂ったら良いのが示されるべきだと思う
			(お米のカビ毒)カビ毒米／発がん性がある
			トランス脂肪酸に関する食品健康影響評価(マーガリン等)／マーガリン・焼菓子等に含まれるトランス脂肪酸のヒトへの健康影響に関する情報／食品安全委員会のメール、新聞、テレビ
			河川の汚染物質／淡水魚(小魚)への内臓への蓄積物についての健康への影響
			植物性硬化油と多いトランス脂肪酸／マーガリンやファストフード、スナック菓子に含まれるというトランス脂肪酸。アメリカでは、加工食品に脂肪酸量を表示するよう義務づけているが、日本ではどうか？／『国民生活』(月刊)2010年2月号
		60～69 歳	100円均一で売られている食器、化粧品／それらのものにどの様な物質が入っていて、人体に影響はないのか調べる機関があるのでしょうか
			食品包装用ラップフィルム(ポリメチルペンテン。ポリ塩化ビニリデン。又はこれらへの添加物のポリオレフィン。脂肪酸誘導体・エポキシ化植物油などです)／
			ラップフィルムは、家庭の食生活で、もはや必須です。レンジにも多用しています。どの製品にも「油性の強い食品を直接包んで電子レンジに入れないでください」とあります。いつも不安に思いつつ、頻繁常用しています。①酢や油などを含む食品をずっと包んだ場合、化学変化を起こしたり、ラップの中から何か溶け出して食品にしみこまないか ②耐熱温度は140度～180度等の上限があるが、もしレンジで油の入った食品が高熱になった時、どういう事態が生じるか、いつも不安です。徹底分析を周知して欲しいと、いつも思います
			体内に蓄積された農薬の量／米国の学童(8～14歳?)の尿中の殺虫剤の量が平均以上の子供たちは、一般児童の2倍の確率でADHDになるという調査結果が出たという報道を、聞きました。殺虫剤の種類は、普通に使われているタイプのものであるとのこと。殺虫剤製造会社の代表者は、「EPA(環境省)が安全と認めた使用量を守ってもらうようにしている」と語りましたが、2人の子供がいずれもADHDである母親は「今後、有機農産物を選びたい(特にモモとイチゴ)」と話していました。日本人学童の尿中には殺虫剤の量がどれくらい出ているのか、という疑問が湧いてきたと同時に、それぞれの農薬が安全量の範囲内で使用されていても、体内で加算されれば、何らかの弊害が出てくるらしいという不安を感じました／2010年5月18日にNHK・BS1で放送された米国ABC放送ニュース

4) 食中毒について

①食中毒予防の注意点 (問 10)

問10 肉(臓器を含む)を扱う時にあなたが食中毒を起こさないように注意していることについて、選択肢の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

(回答者数=92 人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	使用する器具の事前消毒
		40～49 歳	生肉を扱った包丁、まな板などは他の調理の前によく洗う
			なるべく近い時間に加工されたものを購入する
			クーラーボックスの利用(購入～自宅・バーベキュー他)
			冷蔵・冷凍庫内で他の食材と区分け保管。冷凍肉は冷蔵庫又はレンジで解凍
			外食事に、生レバーなど食べない
			生肉に触ったら、手を洗うまで他の物に触れない
			賞味期限管理をする
			生肉を扱った器具は、使用前後に食用アルコールで消毒する
		50～59 歳	体調不十分の時は、生肉等は食べない様にする
			変色していない事。ドリップがひどくない事
			購入先を選ぶ
			生又は生に近い肉は食べない。ミンチ肉は特に扱いに注意する
			信頼できる店(衛生管理ができてい店)で食べる
			五感を駆使して少しでも危ないと感じたら食べない
		60～69 歳	野菜も十分加熱している。焼く箸と食べる箸は、区別している。特に飾り用の葉菜は、食べない
			購入時は、目視で鮮度を見極めて購入している
			鮮度の確認できない物は生食しない
			信頼できる店で、肉を購入する
			購入時の温度、環境、包装等
			賞味期限をよく読み、できるだけ期限内に早く使用する
	女性	20～29 歳	包丁、まな板等専用に準備できないため、使用した時は洗剤と熱湯で洗うようにしている
		30～39 歳	サラダ等、生食の調理の後に調理する
			新鮮なものを使用する
			生肉を扱う時は、作業工程を最初か最後にする。生食用食材への二次汚染を防ぐため
			信頼できる業者・店頭から購入する
			生肉を扱った包丁、まな板、箸などは、次亜塩素酸で消毒する
			冷蔵庫の中も肉魚などの生ものとのものを、一緒もしくは近くに置かない。汁が出ないようにビニール袋で包む
			保存する冷蔵庫を別にする
			生肉を扱うシンクと野菜を扱うシンクを区別している
			調理後早めに食べて、残った物は放置しない

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	40～49 歳	信頼のおける(衛生、温度、等)店で購入する
			冷蔵庫での保存中も、他の食品と触れないようにしている
			購入・保管時など、他の食品に肉汁がつかないよう、パックをビニール袋にくるむなどして注意している
			回転の早い小売店(鮮度がよい)で、購入する。生産地等の必要な表示がなされている小売店で、購入する
			菌が増えないよう、作ったものを早めに食べる
			調理器具の洗浄～乾燥後、使用前にはアルコール噴霧
			二次汚染を防ぐため、洗った調理器具をアルコール消毒し、意識づけをする
			安心できる店での購入
		50～59 歳	購入店を選ぶ。品物の選択
			生肉に使用した調理用具は即ちに洗い、アルコール消毒をする
		60～69 歳	生肉を使用した調理器具は熱湯処理
			冷蔵庫の保管場所は決まった所の低温に保存し、火を通さず調理する食材や野菜と完全に区別しておく
			食材表面を水洗いするか、湯通してから調理する
		70 歳以上	栄養士として、市に勤務していた関係上、色々な方面から知った
食品関係研 究職経験者	男性	50～59 歳	購入店舗の衛生管理状況をのぞく
			器具の洗浄、消毒
		60～69 歳	生肉を扱った包丁、まな板等は、よく洗浄して、他の調理に使用する
	70 歳以上	冷蔵庫で低温保存中にも、好冷細菌の増殖に注意している	
	女性	30～39 歳	生肉を扱った包丁、まな板、トング、箸などの調理器具は他で使用する時によく洗う
		40～49 歳	生肉川魚の摂食は避ける。調理後4時間以内にできるだけ食べる
		60～69 歳	賞味(消費)期限内の利用、凍結保存
医療・教育職 経験者	男性	40～49 歳	信頼できる調理人のものしか口にしない
			購入先がしっかりしたところか確認する
		50～59 歳	食品トレーの取扱い、シンクでの食器の混在等に注意
			購入後速やかに加熱、摂取する。必要量のみ入手し、冷凍保存しない
	60～69 歳	冷蔵庫に入れる時にも、他の食品と区別した場所に入れる	
	女性	30～39 歳	外食で肉料理は控える
		40～49 歳	作ったものは、食べきる
			使用した調理器具は洗った後、熱湯消毒する
			調理の際、生食に近い食材から切り、生肉等を扱った後に、なるべく食材を切らなくてよいように調理の順を考えている
			流水で器具類もよく洗い流す
			生肉を扱った包丁、まな板などは、熱湯消毒とアルコール消毒を行うようにする
肉類に直接触れる時は、手袋をする			
50～59 歳	まな板にクッキングシートをのせて、その上で肉を切る		
70 歳以上	肉の販売店の衛生管理状態		

職務経歴	性別	年代	回答
その他 消費者一般	男性	50～59 歳	精肉は、サラダやレタスなど生食するものと一緒に保存しない
	女性	20～29 歳	傷などがある場合は、直接触わないようにしたりする
			野菜を切るまな板と、肉・魚を切るまな板を別になっている
		30～39 歳	新鮮かつ信頼する商品を購入する。体調の悪い時は食さない
			調理器具の熱湯、アルコール消毒
			冷蔵庫内の肉類の保存場所を決めている。週に1度は洗浄している
			生肉を扱った調理器具は、熱湯消毒する
			購入後なるべく早めに調理する
			まな板、包丁は生もの専用のものを使う。生肉を扱った調理器具等を特に丁寧に洗う
			夏場に内臓系は食べない。焼肉屋に行かない
			生肉に触れ手を洗った後や、調理器具を洗浄した後にアルコール消毒をする
			血が付着している部分はとり除く
		40～49 歳	調理器具を、塩素消毒や熱湯消毒をしている
			調理器具の殺菌(除菌)は、定期的に行っている
			同じまな板では、肉類は一番最後に切る。まな板に直接肉が触れないようにする(牛乳パックの活用)
			生肉に触れた手、調理器具類すべてに洗浄後、殺菌、消毒をしている
			除菌スプレー等の利用
			まな板の消毒
		50～59 歳	消費期限表示日を必ず守る
			生肉をまな板で切るのは、他の食材をすべて切った後にし、生肉を切った後の包丁とまな板には熱湯をかけてから、洗剤で洗うようにしている
			購入したらすぐに調理(味噌・醤油に浸す)等して、その日に食べる
			煮物などは冷蔵庫で保存していても、2～3日に1回火を入れる。ハムなどはアルコールを吹きつけたペーパータオルに包み、ラップして保存する
			評判の良い店で購入。(鮮度を見極めて購入)
			調理後、速やかに飲食する(菌の増殖を阻止する)
			生肉を扱う際は、まな板は使用せず、牛乳パックをまな板に使い、使い捨て
			購入した日か、次の日には食べるようにしています

②食中毒予防の情報源（問11）

問11 食中毒を起こさないように食肉を扱う時にあなたが注意していることは、どこからの情報源に基づいていますか。選択肢の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

（回答者数＝29 人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	職場（会社、食中毒予防を専門とするため）
		40～49 歳	インターネットのサイト
		50～59 歳	生協
		60～69 歳	食品衛生協会 自分の学問的知識によって考究する
	女性	20～29 歳	会社の衛生管理からの情報
		30～39 歳	栄養士、調理師の学校で学んだ
			会社で使用していた「食品衛生マニュアル」
			学校の授業
			かつて学校、職場で習った
		50～59 歳	食中毒警報発令のチェック
			調理衛生の基礎的なことは、中学や高校の授業
		60～69 歳	従来の業務から得た知識 長期管理栄養士として、職場で現場の調理人さんに指導していた
食品関係研 究職経験者	男性	50～59 歳	衛生管理を事業としている方からの情報
	女性	40～49 歳	職場での食中毒に関する講習会
		50～59 歳	生協のチラシ
医療・教育職 経験者	男性	40～49 歳	肉類の生食は、価格の高い信頼できそうなところでだけ口にする
	女性	40～49 歳	栄養士会研修
			栄養士会研修
			栄養士をしているので調理員さんとの情報や教育委員会など
		50～59 歳	FLAネットワーク協会、食の検定協会
その他 消費者一般	男性	70 歳以上	食生活アドバイザー3級による情報
	女性	20～29 歳	栄養士として調理業務をしていた時の衛生管理と等しいように
		40～49 歳	職場
			栄養士という職業上当然のこととして
			学生時代の知識に基づいています
		50～59 歳	栄養士会

5) 食品の安全を守る仕組みについて

①食品の安全を守る仕組みの存在と食品に対する不安（問 15）

問15 食品の安全を守る仕組み自体があったとしても、あなたには食品に対する不安がありますか。不安がある場合、選択肢の中から、その理由として当てはまるものをすべて選んでください。不安がない場合は、選択肢⑧を選んでください。

（回答者数=57 人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	製造業者の真意性が、メーカーによって異なるレベルであるため
		40～49 歳	企業が営利目的に、勝手に行うことが必ずあるから
			日本の食料が輸入にたより、他国での安全性に疑問(不安)がある
			科学の進歩や環境状況の変化により、未知の問題が新しく生まれると思う
			中国産食品の問題のように、非常識なモラルの原因となっているものは防ぎようがない
			十分情報が共有されない可能性と、その情報を十分理解できない可能性
			ルールをきちんと守っているか不明のため。犯罪者がいるため
			食品安全行政への政治の介入
		50～59 歳	完全はあり得ない。想定外の事が発生した場合、リスクを最小限に抑える体制が常に求められる
			科学的評価が変化した場合の周知徹底に不十分さがあるので
			未知の問題が長期的に影響する場合に、安全性への保証の仕組みに不安
			国産は安心でも、中国産などやや不安が残る
			宗教がかつた団体による「感情論」を主張し、科学的評価を全く許容しない。消費者への悪影響
			ヘテロサイクリックアミンのように、加工により生成される物質へのリスク評価が、充分か疑問だから
			食品業者の法律遵守違反等によるリスクがあること
			ルール・法令を無視した悪徳業者が後を絶たないから
			小零細企業では法令・行政指導を十分に遵守できない
			輸入食品への監視が不十分であり、基準値を越えた食品が国内に入っている可能性がある
		60～69 歳	1)食品を生産する事業者や行政の危機意識の欠如。これ位は大したことはないだろうと隠ぺいする体質がある限り、消費者の信頼は得られない。2)事業者のモラルの欠如。後を絶たない生産地偽装など、食品を供給する人々のモラルの低下が問題でないか
			金儲け主義が先行し、悪い物、不安全な物でも消費者へ出してしまう
		70 歳以上	輸入相手国に規制が及ばないこと

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	30～39 歳	安全性は確率の問題であって、100%ではない
			きちんとしたルールがあっても、生産者が守るかどうか不安だから
			遺伝性等、時間をかけて調査することが、完全になされていないから
			ヒューマンエラーが、どの段階でも起こり得るから
		40～49 歳	輸入品の不正又は意図的(犯罪等)の場合
			食品の生産、流通等における管理能力の限界、ルールの遵守などによりかなり不安があるから
			消費者が自ら学び賢くなっていけないので、生産・製造者の自浄能力が向上しない
		50～59 歳	リスク分析について理解の少ないマスコミの報道に乗せられる日本人が多く、不安を抱えることが不安
			消費者は製造工程やパック間のカット時に貼られる国内産とオーストラリア産と区別することが難しい。間違っている、うのみにするしかない。限界がある。国による規制が徹底されていても、消費者に最も近いスーパー、小売り業者等で国内産とシールが貼られているが、毎回100%の安心度はない
		60～69 歳	事業者のモラルが低いことから発生する危害が不安
食品関係研 究職経験者	男性	50～59 歳	やっている事の範囲が狭すぎる。国民消費者の疑問や質問は多岐に渡っている
		60～69 歳	監視や抜き取り検査を完全実施する事は不可能であり、そのため、不安が残る。100%安全は不可能である
			故意又は、過失によるルール違反は防止しにくい
		70 歳以上	ルールの設定が万全でも、それを監督・監視する農林水産省などの行政がきちんと行なわれていない例が、日本では多すぎる。検査する場合、昨年来多くの例があったように、あらかじめ通知しているような悪しき慣習は直ちにやめるべきである
	女性	30～39 歳	人の欲望のままに新しい物を作り出したりしているのを見ると、いつか食用として考えるのではないかと心配がある。最近ではライガーが話題であった
		40～49 歳	知識不足や、不誠実な食品の取扱いや管理から発生する人的問題は、消し去れないから
医療・教育職 経験者	男性	40～49 歳	意図的な偽装についての告発以外の覚知条件が、不明である
		50～59 歳	アクシデントは、ヒューマンエラーが基礎にある。個人レベルでの知能が要求されることは組織にも限界がある
	女性	40～49 歳	食品に関係する事件は、毎年のように起こっている。また、自分自身ある程度不安なこと、安全性が向上すると思う
			人たためのミスがあり得るから。安全より利益と考える人が少数としてもいるから
			食品の衛生管理も消費者の手に渡る前の事業者、または生産者の食品衛生管理への行政の管理が不安
		70 歳以上	人(人体)は、健康状態免疫力年齢成長プロセスにより化学物質生物環境への反応が一定していないと思います。また、生物では突然変異により危害・強力な毒性を発揮することも考えられるのではないのでしょうか

職務経歴	性別	年代	回答
その他 消費者一般	男性	30～39 歳	仕組みがあっても、毒ギョーザなどの事件、事故は監視の目をかい潜って起こるから
		60～69 歳	政策的な配慮によるネグレクト等が行われないかの不安(例BSE)
			健康食品の過剰宣伝
	女性	20～29 歳	このような仕組みをもっと多くの国民1人1人に知られていないことが残念であり、不安です。 たくさんの情報がありすぎる今、本当に信用のある情報源として今後、確立することを願います
		30～39 歳	安全を守る仕組みがあっても、法をすり抜ける業者などがあるように思うから
			食品を扱う事業者のモラルが低下していると感じることが多いから
			事業者の法令遵守
		40～49 歳	1つのもの(食品)について、情報量が多すぎることが逆に不安に感じる。例)、宮崎産の牛肉、豚肉、口蹄疫による人体への被害がないのなら、わざわざ販売側が書く必要消費者側が聞く必要はないはず。“産地”という情報よりも、“口蹄疫の人体への被害がないこと”を情報として広めることの方が重要で大事だと思う。販売側も買い手側も行動に問題あり
			輸入している食品は、すべて検査しているわけではないので、その安全性について不安が残る
		50～59 歳	人間本来の感受性の問題との関係(生理学・生物学的なもの)
			生命にはまったく影響を及さないような量の成分、農薬、添加物でも、長年または多量に摂取した場合に、体質・健康への影響はないのか、不安を感じてしまいます。(※)花粉症、アトピー体質、“きれやすい”子供(大人も)の増加に、食品がかかわっているのではないかという漠然とした不安があります
			企業や利益重視に考え、消費者の安全性をないがしろにしている点
			人そのもののものつ、免疫力等、生命力が未知数だから
		60～69 歳	我が国内で食品の安全に対する対策がなされていても、輸入という入口の対策が完全ではないため、安いという事も原因して、外国からの特にいろいろな添加物を含んだ食品が粉れ込んでいる可能性がある

統計表

性別(単位: %)

	全体	男性	女性
合計	401	38.4	61.6

年代別(単位: %)

	全体	20～29 歳	30～39 歳	40～49 歳	50～59 歳	60～69 歳	70 歳以上
合計	401	5.7	20.5	28.9	22.5	19.7	2.7

職務経験区分別(単位: %)

	全体	食品関係業務 経験者	食品関係研究 職経験者	医療・教育職 経験者	その他消費者 一般
合計	401	43.4	10.2	14.5	31.9

モニター継続区分別(単位: %)

	全体	平成 21 年度以前から	平成 22 年度から
合計	401	50.4	49.6

食品安全モニター会議出席区分別(単位: %)

	全体	これまでに食品安全モニター会議 に出席したことがある方	これまでに食品安全モニター会議 に出席したことがない方
合計	401	88.5	11.5

問 1.1 環境問題に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安 を感じる	②ある程度不 安を感じる	③どちらとも いえない	④あまり不安 を感じない	⑤全く不安を 感じない	⑥よくわから ない	無回答・無効 回答
合計	401	44.4	44.9	6.0	3.5	0.2	0.5	0.5

問 1.2 自然災害に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安 を感じる	②ある程度不 安を感じる	③どちらとも いえない	④あまり不安 を感じない	⑤全く不安を 感じない	⑥よくわから ない	無回答・無効 回答
合計	401	26.4	54.4	14.5	4.0	0.2	0.2	0.2

問 1.3 食品安全に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安 を感じる	②ある程度不 安を感じる	③どちらとも いえない	④あまり不安 を感じない	⑤全く不安を 感じない	⑥よくわから ない	無回答・無効 回答
合計	401	14.5	53.6	14.7	16.2	0.5	0.0	0.5

問 1.4 重症感染症(新型インフルエンザなど)に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安 を感じる	②ある程度不 安を感じる	③どちらとも いえない	④あまり不安 を感じない	⑤全く不安を 感じない	⑥よくわから ない	無回答・無効 回答
合計	401	23.9	52.1	13.5	8.2	1.2	0.5	0.5

問 1.5 犯罪に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安 を感じる	②ある程度不 安を感じる	③どちらとも いえない	④あまり不安 を感じない	⑤全く不安を 感じない	⑥よくわから ない	無回答・無効 回答
合計	401	17.5	53.1	15.5	12.2	0.7	0.5	0.5

問 1.6 戦争・テロに対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安 を感じる	②ある程度不 安を感じる	③どちらとも いえない	④あまり不安 を感じない	⑤全く不安を 感じない	⑥よくわから ない	無回答・無効 回答
合計	401	13.0	42.1	22.9	17.5	3.2	0.7	0.5

問 1.7 交通事故に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安 を感じる	②ある程度不 安を感じる	③どちらとも いえない	④あまり不安 を感じない	⑤全く不安を 感じない	⑥よくわから ない	無回答・無効 回答
合計	401	11.2	51.9	21.7	12.2	1.2	1.2	0.5

問 2.1 食品添加物に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	13.5	46.4	34.7	5.2	0.0	0.2

問 2.2 農薬に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	13.7	54.4	28.7	3.0	0.0	0.2

問 2.3 家畜用抗生物質に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	13.2	49.6	27.7	2.5	7.0	0.0

問 2.4 器具・容器包装からの溶出化学物質に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	7.5	52.4	33.7	4.2	1.7	0.5

問 2.5 汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	15.7	45.9	35.4	1.2	1.5	0.2

問 2.6 有害物質(細菌・ウイルス)による食中毒等に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	18.5	57.9	22.2	1.2	0.0	0.2

問 2.7 BSE (牛海綿状脳症)に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	7.7	36.7	42.4	12.5	0.5	0.2

問 2.8 遺伝子組換え食品に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	9.7	37.4	36.9	13.7	1.5	0.7

問 2.9 体細胞クローン家畜由来食品に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	10.2	38.7	30.2	10.2	10.0	0.7

問 2.10 いわゆる健康食品に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	13.0	43.4	34.9	5.5	2.7	0.5

問 2.11 肥料・飼料等に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	5.0	34.4	43.9	10.0	6.0	0.7

問 2.12 その他に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	6.0	7.0	0.7	0.2	0.5	85.5

問 3.1 食品添加物に不安を感じている理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	240	33.3	7.5	20.4	6.3	9.6	7.9	4.2	10.4	0.4

問 3.2 農薬に不安を感じている理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	273	19.0	10.6	30.4	3.3	8.4	13.2	4.8	8.4	1.8

問 3.3 家畜用抗生物質に不安を感じている理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	252	21.0	7.5	27.4	10.7	11.5	4.4	10.3	5.2	2.0

問 3.4 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じている理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	240	21.7	7.5	12.9	12.1	12.1	16.3	10.4	4.2	2.9

問 3.5 汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)に不安を感じている理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	247	10.5	9.3	10.9	9.3	4.5	38.1	6.9	7.3	3.2

問 3.6 有害物質(細菌・ウイルス)による食中毒等に不安を感じている理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	306	6.5	5.6	32.7	6.2	4.6	21.2	9.2	11.1	2.9

問 3.7 BSE（牛海綿状脳症）に不安を感じている理由（単位：％）

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	178	11.2	11.8	12.4	11.8	3.4	38.2	7.3	2.2	1.7

問 3.8 遺伝子組換え食品に不安を感じている理由（単位：％）

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	189	48.7	5.3	4.2	12.7	5.3	2.1	13.8	5.3	2.6

問 3.9 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じている理由（単位：％）

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	196	52.0	4.1	3.1	10.2	2.6	1.5	19.4	5.1	2.0

問 3.10 いわゆる健康食品に不安を感じている理由（単位：％）

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	226	30.1	14.2	13.7	5.3	16.4	6.2	6.6	3.1	4.4

問 3.11 肥料・飼料等に不安を感じている理由（単位：％）

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	158	18.4	13.3	26.6	6.3	15.8	5.7	8.9	1.9	3.2

問 3.12 その他に不安を感じている理由（単位：％）

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規制が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題になった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	52	9.6	13.5	9.6	5.8	3.8	9.6	7.7	25.0	15.4

問 4.1 食品添加物に不安を感じていない理由（単位：％）

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	160	51.9	29.4	2.5	4.4	0.0	2.5	3.1	3.8	2.5

問 4.2 農業に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	127	33.1	44.9	7.1	3.9	1.6	1.6	3.1	3.1	1.6

問 4.3 家畜用抗生物質に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	121	24.8	38.0	7.4	3.3	2.5	9.9	9.1	2.5	2.5

問 4.4 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	152	23.7	27.0	14.5	5.3	2.6	5.3	13.2	2.6	5.9

問 4.5 汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	147	14.3	46.3	9.5	8.2	1.4	0.7	12.2	3.4	4.1

問 4.6 有害物質(細菌・ウイルス)による食中毒等に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	94	13.8	23.4	21.3	14.9	0.0	2.1	10.6	6.4	7.4

問 4.7 BSE (牛海綿状脳症)に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	220	27.7	35.0	2.3	13.6	0.0	2.7	9.1	4.5	5.0

問 4.8 遺伝子組換え食品に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	203	39.9	12.8	2.5	8.4	2.5	17.2	10.3	1.5	4.9

問 4.9 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	162	35.8	13.6	1.9	6.8	1.2	12.3	20.4	4.3	3.7

問 4.10 いわゆる健康食品に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	162	8.6	16.0	6.2	4.3	4.3	6.2	35.2	12.3	6.8

問 4.11 肥料・飼料等に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	216	11.1	24.5	8.8	2.3	2.8	10.2	32.9	0.9	6.5

問 4.12 その他に不安を感じていない理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規制が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がなく、安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	4	0.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	50.0	0.0	25.0

問 5.1 食品の安全性に関する情報源(1 位)(単位: %)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログ等)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省	⑩保健所等の地方自治体
合計	401	21.2	36.2	2.2	5.7	3.2	17.5	0.5	3.7	2.0	1.2

⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパー等の販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
0.7	0.0	2.0	0.0	1.5	1.0	0.2	0.7	0.2

問 5.2 食品の安全性に関する情報源(2 位)(単位: %)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログ等)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省	⑩保健所等の地方自治体
合計	401	16.0	28.2	7.2	4.2	3.2	15.2	2.0	8.2	3.7	2.5

⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパー等の販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
1.5	0.2	4.0	0.2	1.7	1.0	0.0	0.2	0.5

問 5.3 食品の安全性に関する情報源(3 位)(単位: %)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログ等)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省	⑩保健所等の地方自治体
合計	401	9.5	10.5	10.2	5.0	5.0	22.7	3.0	5.0	3.2	7.7

⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパー等の販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
7.2	2.0	1.2	0.2	1.2	3.0	1.5	1.2	0.5

問 6.1 食品の安全性に関する情報源の信頼度(1 位)(単位: %)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログ等)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省	⑩保健所等の地方自治体
合計	401	5.2	10.0	1.7	10.7	0.7	47.1	1.7	8.5	2.2	1.2

⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパー等の販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
1.2	0.0	5.2	0.7	1.2	1.0	0.0	1.0	0.2

問 6.2 食品の安全性に関する情報源の信頼度(2 位)(単位: %)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログ等)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省	⑩保健所等の地方自治体
合計	401	4.2	15.2	3.0	10.5	2.0	15.0	6.7	14.2	7.2	8.5

⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパー等の販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
1.7	0.2	7.7	1.2	1.7	0.2	0.0	0.0	0.5

問 6.3 食品の安全性に関する情報源の信頼度(3 位)(単位: %)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログ等)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省	⑩保健所等の地方自治体
合計	401	8.7	14.0	5.5	8.2	1.2	9.2	6.7	8.7	6.2	8.7

⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパー等の販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
3.0	0.7	9.0	3.2	3.5	1.5	0.5	0.5	0.7

問 7 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の認識度(単位: %)

	全体	①食品安全モニターになる前から知っていた	②食品安全モニターになってから知った	③知らなかった	無回答・無効回答
合計	401	17.0	66.8	15.7	0.5

問 9 カンピロバクターの認識度(単位: %)

	全体	①食品安全モニターになる前から知っていた	②食品安全モニターになってから知った	③知らなかった	無回答・無効回答
合計	401	85.8	11.2	2.7	0.2

問 10 食中毒予防の注意点(単位: %)

	全体	①購入から調理までの間、細菌が繁殖しないように低温保存している	②生の状態や加熱が不十分が状態で肉を食べない	③調理する際には、中心部まで十分に加熱している	④生肉に触れたら、手を丁寧に洗う	⑤生肉を扱った包丁、まな板、トング、箸などを他の調理に使用しない	⑥その他	⑦特に注意していない	無回答・無効回答
合計	401	91.3	90.5	85.3	78.8	77.8	22.9	0.0	0.5

問 11 食中毒予防の情報源(単位: %)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログ等)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省	⑩保健所等の地方自治体
合計	401	55.4	61.1	36.4	39.4	12.0	50.9	10.2	27.2	13.5	53.1

⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパー等の販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
14.2	8.7	20.9	10.2	8.2	19.7	15.5	7.2	1.2

問 12 食品の安全を守る仕組みの理解度(単位: %)

	全体	①理解している	②ほぼ理解している	③あまり理解していない	無回答・無効回答
合計	401	42.1	53.1	4.2	0.5

問 13 食品安全モニターになってからの食品の安全を守る仕組みの理解度の変化(単位: %)

	全体	①食品安全モニターになる前から現在と同じくらい理解していた	②食品安全モニターになる前からある程度は理解していたが、食品安全モニターになり、理解が深まった	③食品安全モニターになる前はほとんど知らなかったが、食品安全モニターになった後に知り、理解が深まった
合計	382	15.4	52.1	32.5

問 14 食品の安全を守る仕組みを理解してからの食品に対する安心感の変化(単位: %)

	全体	①食品の安全を守る仕組みを理解したことにより、食品に対する安心感は高まった	②食品の安全を守る仕組みを理解しても、食品に対する安心感・不安感に変化はなかった	③食品の安全を守る仕組みを理解したことにより、食品に対する不安感が高まった	無回答・無効回答
合計	382	53.1	40.6	3.4	2.9

問 15 食品の安全を守る仕組みの存在と食品に対する不安(単位: %)

	全体	①科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから	②遺伝子組換え技術等の新たな技術が使用されている食品について、安全性が不安だから	③食品の安全性に関する科学的評価(リスク評価)が中立公正に行われているか不安だから	④ルールの設定や監視などの措置(リスク管理)がきちんと行われているか不安だから	⑤食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから	⑥複数の物質が互いに作業して生じる影響(複合影響)が不安だから	⑦その他	⑧不安はない	無回答・無効回答
合計	401	61.1	41.6	16.0	51.1	51.4	52.1	14.5	2.5	0.7