

「食品に関するリスクコミュニケーション（名古屋）」
アンケートの集計結果

開催日：2004年5月21日（金）

参加者数：169名 回答数：120名（回答率71%）

- 問1 ご自身について、ご回答ください。
- | | | |
|------------|----|-------|
| 1) 消費者 | 29 | 24.2% |
| 2) 食品関連事業者 | 25 | 20.8% |
| 3) 食品関連団体 | 10 | 8.4% |
| 4) 研究機関 | 3 | 2.5% |
| 5) 行政関係 | 46 | 38.3% |
| 6) マスコミ関係 | 1 | 0.8% |
| 7) その他 | 4 | 3.4% |
| ・学校教員 | | |
| ・農協 | | |
| ・農業 | | |
| 無回答 | 2 | 1.6% |
- 問2 本日の講演会は、何かからお知りになりましたか。
- | | | |
|--------------------------|----|-------|
| 1) 食品安全委員会のホームページ | 14 | 11.5% |
| 2) 食品安全委員会からのご案内資料 | 32 | 26.2% |
| 3) 都道府県等自治体からのお知らせ | 21 | 17.2% |
| 4) 関係団体からのご案内資料 | 38 | 31.2% |
| 5) 知人からの紹介 | 5 | 4.1% |
| 6) その他 | 12 | 9.8% |
| ・業界紙(2) ・職場の情報(1) ・新聞(4) | | |
| ・農水省からの情報(4) | | |
- 問3 本日の講演についてお伺いします。講演内容について、十分に理解することができましたか。
- | | | |
|--------------|----|-------|
| 1) 理解できた | 24 | 20.0% |
| 2) だいたい理解できた | 79 | 65.9% |
| 3) あまりできなかった | 16 | 13.3% |
| 4) できなかった | 0 | 0.0% |
| 無回答 | 1 | 0.8% |

附問3 - 1 （問3で「理解できた」「だいたい理解できた」と回答した方）

内容がわかりやすかった点はどこですか。当てはまるものは全てご回答ください。

1) 説明が明瞭で的確だった	56	43.4%
2) 資料内容が平易でわかりやすかった	54	41.9%
3) 適切な説明時間が確保されていた	15	11.6%
4) その他	4	3.1%

- ・最近独学で勉強していた為、解かりやすく、又、間違っていた点もよく理解できた。
- ・金子先生の話はポイントをおさえて話しにずっと入り、大変よかった。熊谷先生の方は、具体的なイメージを感じにくかった。
- ・平素拝見する資料で知っている部分があったので。
- ・一般論に終始し、特に目新しいと思われる内容ではなかった。

附問3 - 2 (問3で「あまり理解できなかった」「できなかった」と回答した方)
 内容がわかりにくかった点はどこですか。当てはまるものは全てご回答ください。

1) 説明に専門用語が多い	16	55.2%
2) 資料がわかりにくい	5	17.2%
3) 聞き取りにくい	2	6.9%
4) 適切な説明時間が確保されていなかった	4	13.8%
5) その他	2	6.9%

- ・聞きたい内容と説明内容がちがっていた。
- ・遅刻した。

問4 BSE問題について、どのようなことにご関心がありますか。ご自由にご記入ください。

- ・消費が低迷している時代です。安全と言い切れるような根拠がほしい。
- ・発生前の感染牛で、検査にひっかからないものの安全性。牛の解体方法や危険部位除去がどれくらい正しくやられているか。
- ・摂取から発病。
- ・ない。
- ・牛肉の安心・安全の確保。
- ・何がどの様に危険であるのか、十分な説明が国民になされていない様に思う。何も解らないまま、危険性だけが一人歩きしている様に思う。理解が進めば、不安も軽減すると思うが。
- ・BSEによる人に感染する心配。
- ・牛から人間に感染するかが心配。
- ・人に感染するかどうか。
- ・全頭検査の必要性があるかどうか。全頭検査により、リスクがどの程度減少するのかどうか。
- ・英国でmad cow diseaseとして確認されてから、我国がそのレンダリング産物の輸入を禁止するまでの我国での流通先、流通量、そしてそのリスクがどれ

- くらいの物かを知りたい。
- ・ 輸入を解禁すべきか？するとしたら何が条件か？
 - ・ 人間には発病しないと聞きますが、安心してよいものでしょうか。
 - ・ 米国牛肉の輸入再開。外国の対処方法。
 - ・ 腸全体をとり除くことが議論されていること。
 - ・ まとめにあった3点について議論を深めてほしい。
 - ・ 米国の牛肉の輸入制限がこれからどうなるのか、どんな条件で解除されるのかが気になります。他にもこれまで米国産の牛肉がかなりの量、日本で消費されてきていると思います。国産のみではなく、米国産を原因として、患者が発生するリスクはないのでしょうか。(アメリカのズサンな処理や、潜伏期の長さから考えます。)
 - ・ アメリカがどこまで検査体制を整えるか。
 - ・ 米国の圧力に対する対応。
 - ・ 検査をしていない国からのものについて、どのような対応をしていくのか？
 - ・ リスク分析の基礎など知識の整理。
 - ・ BSE検査と特定危険部位除去について、全頭検査しているにもかかわらず、特定危険部位除去をすることについて関心があった。
 - ・ 潜在的な患者の数。
 - ・ 家庭で牛肉を食べる場合、この牛肉は安全・安心なのかどうか？
 - ・ 販売について仕事をしています。今後の方行性について、消費者の意見と科学的な見解をはっきりして今後は決めてほしい。
 - ・ BSEについての知識を深める。
 - ・ 生前試験法の確立と情報入手。
 - ・ 検査のコストが市況に反映されていないと思う。世情に評価されたい。アメリカの要*にも同じ内容があったと思う。他の病*も同様と思う。
 - ・ 現在の検査体制でどの程度の安全性が確保されているのか。消費者、食品製造業者へのBSE危険度の説明をする場合の根拠。とく定期券部位は今後新たに見つかる可能性はあるのか。
 - ・ 科学的な根拠に基づいた危険性はどんなことか。米国牛の輸入再開にあたってはやはり全頭検査(無理であれば可能な範囲)で行ってほしい。
 - ・ 安心して食べたい。
 - ・ 実際にBSEの検査をどのようにしているのか図で書いた資料と説明がほしかったです。
 - ・ 発ヒトへの感染経路。
 - ・ 世界における死亡牛のBSE措置体制。
 - ・ BSE検査に対するOIEの判断。日本国内BSE発生の原因。
 - ・ 米国産輸入牛の解禁問題。非汚染国の実情。
 - ・ BSEのメカニズム。行政のアメリカへの対応や考え方。
 - ・ 感染牛の生前診断法の確立を早急になすべきである。
 - ・ BSEの問題が社会的に関心が高い事例になってきており、今回のような科学的なコ

- ンセンサスを国民全体に啓蒙・説明することの重要性、難しさがあり、また日米協議など国際的なBSEについての意識の違いを補正しながら行っていく必要性を感じた。
- ・なぜ海綿状になるのか。米国と日本との検査の違い。
 - ・日本では全頭検査をしているので安心でき、よい手段と思う。アメリカからの輸入検査も是非に全頭検査にしてほしい。アメリカでヤコブ病が沢山でた記事が新聞やTVで知ったが、その後何の音沙汰がないので不安です。世界中のBSEについて早く詳しい状況を消費者に伝えてほしい。
 - ・食の安全を確保するように。(アメリカとの協議をきちんとしてください。)
 - ・BSE発症のメカニズム等(金子先生の話は非常にわかり易かったです)。
 - ・検査の在り方、危険部位の評価、除去方法。
 - ・BSE問題が騒がれる前に、高校で牛の目の解剖を素手でマスクをつけずにやっていたので少しコワイです。BSE問題全体。異状プリオン等。
 - ・牛の病気が何故人間にうつるのか、また、BSEの科学的な所でどこまで解ってきたのか。
 - ・消費者が感じるリスクに対するマネジメントについて。
 - ・米国産牛肉は輸入再開してもよいかどうか。
 - ・BSEが生産者へ与える影響。
 - ・SRM除去が重要となっていく場合、その確実な実行の担保をどうとっていくのか難しいと思っています。
 - ・感染ルート。病原性。
 - ・変異型CJDとBSEの関係が明らかになっていない。試験的に確認がむずかしい問題であるが、国際的な活動として早期に明らかにしていただきたい。
 - ・アメリカとの交渉がとても気になります。日本政府にがんばってもらいたい。全頭検査と特定危険部位の除去など、日本と同様の検査をアメリカが国として責任をもって実施するまで、米国の牛肉の輸入禁止は続けてください。たとえ牛の頭数が多くても、生産国としての責任を米国はもつべきです。子牛で輸入されて、大きくなってBSEが発生、そのようなこともありうると思いますので、これからも安全を確保する意味でしっかりと検査をお願いします。
 - ・「全頭検査」の評価がどのように(国際的に)受け止められているのか興味がありました。EU基準と日本の現状、米国の現状が概説され面白く拝見しました。
 - ・BSEは遠い所の問題だと思っていましたが、お話を聞き消費者はどうすべきか、選ぶ権利はあるが店、生産者を信用するしかないと思いますので、行政のリスクマネジメントをしっかりとしてほしい。
 - ・牛肉を産地から仕入れ、販売する仕事をしている。安全・安心な牛肉を消費者に届けるためにはきちんとしたトレーサビリティの確立が求められると思う。
 - ・日本における発生の原因。情報を一般にわかりやすく公開してほしい。
 - ・日本人が通常の平均的な食生活で摂取される食肉に於いてのリスク。
 - ・安全性。原因をもっとさぐる必要性(根本的な内容も含めて)。
 - ・まだ発生前の消費はもどっていない。

- ・牛のBSEばかりとりあげないでほしい。フグで死ぬ人の方が多いはずである。
- ・今後の日本におけるBSE対策の見通し。感染源の追求。
- ・日本と海外でのとらえ方、規制の方法。
- ・日本人は牛を食べないようにし、魚・野菜中心に切り替えるべき。
- ・安全ではなく、安心に対する消費者の意識。
- ・食品の安全についての説明。
- ・安全性についてどのような対策をたっているかということに。
- ・米国産牛、解禁されるまでにどの程度情報が開示されるのか。
- ・安全な牛肉をとりもどして。
- ・アメリカ牛の輸入圧力に対して、消費者の理解をえた解決がされること。
- ・特定部位の除去の有効性。生体での診断。
- ・発症している牛の危険部位を過去摂取してきたことで将来の人間における発症について関心がある。
- ・BSEについて興味深く聞きました。安全な肉を店頭でよく確かめて求めたいと思います。一日も早く安全な牛が出廻ることを願います。

附問4 - 1 上記の関心点について、今回の講演会は役に立ちましたか。

1) 大変役に立った	13	10.8%
2) 役に立った	56	46.7%
3) あまり役に立たなかった	8	6.7%
4) 役に立たない	0	0.0%
無回答	43	35.8%

問5 今回の講演会についてご意見・ご感想などございましたら、ご記入ください。また、リスクコミュニケーションに関するご質問・ご意見などもございましたら、あわせてご記入ください。

- ・リスクについて深めることが出来た。
- ・我々事業者も消費者に説明するが、BSEの様な問題は安全について説明できない。BSE、SARS、鳥インフルエンザ等、その危険性を伝えることと併に、発生から早い時点で正確な情報を国民に伝えてほしい。
- ・熊谷先生の話... BSEに対してリスク分析を具体的にどのように適応させていったかのプロセスの説明がなくて非常に残念でした。質問に対する対応もリスク評価のモデルにすぎないという回答では、リスクマネージャー（行政）とよく話し合いがされていないという印象を与える。
- ・今回の講演の内容に関してはとても有意義でした。ただ、内閣府、厚労省、農水省の方々がみえているなら、それぞれの現在わかっているデータの提示と、今後の見通し、考えなどを提示していただくと更に意識が高まったと思う。
- ・「SRM除去」が重要であることを前面に出してリスクコミュニケーションを進めてください。司会を若い女性が担当しているが、あまり講演の内容を理解していないと思

- われるのに、言葉が白々しく聞こえるので、食品安全委員会の職員がやった方が良い。
- ・ B S E についてわかりやすいお話だったと思います。この問題の特性上、将来どうなるのか、全頭検査はずっと続けてやられるのでしょうか、といったことです。(コストの関係と必要性の関係について知りたかった。)
 - ・ 今後社会を担う小学生などにもっとこのような話をすべき。
 - ・ 消費者の立場からはもう少し具体例を入れてほしかった。
 - ・ 委員会も縦割行政の体を抜け* じず、厚労・農水のまとめかる* と思われました。大丈夫でしょうか。
 - ・ 質問時間が十分にあってよかった。
 - ・ 野生動物を介しての人獣共通感染症対策について。情報、対応可能な病院の確保。
 - ・ 英国での B S E 発生と V - C J D 発生数の関係 (1 / 1 0 0 0 くらい) が他の国にどう関連するのか気になります。わかりやすく言うと、牛に対する英国の反応を精査し、それと同じことを排除していけば、日本での B S E 発生の確率は極めて低くなる。人間の V - C J D も同じように排除していけば良い... ということで。英国において判明していることをできる限り開示し、数との関連で示して頂くことにより、我が国においての危険性は自ずと想像できるようになるのではないかと思います。(金子先生 P 1 9 を参照して。)
 - ・ 鶏インフルエンザ、S A R S などのリスクコミュニケーションの場、設定していただきたい。
 - ・ 判りづらかった。もう少し事例で話してもらえると深められたと思います。
 - ・ 店で売られている牛は何才の牛だったのかを知らせて欲しい。飼料のチェックは事前に行われているのか心配です。
 - ・ 各種のリスクについての話でタバコが悪い事をあらためて感じたのに、会場の空気は悪く、場外での喫煙場所もすぐ近くにあり何を聞きにきたのかあまりにマナーの悪さと会場の主催者にびっくりしました。全館禁煙にすべき！
 - ・ リスクコミュニケーションに関して、もう少し具体例をあげて説明してほしかった。
 - ・ 地域段階 (地域独自でリスクコミュニケーションを) で開催する場合の補助、支援を検討して欲しい。
 - ・ 引き続き、状況を見て、開催を。
 - ・ たまに難しい専門用語を言うので、理解がしづらい時もありましたが、全体としては理解しやすかったです。あと「食品の安全性に関する用語集」はとてもよくできていると思います。
 - ・ 熊谷先生の話はもう少し具体的な話があればよかった。
 - ・ 講演テーマのポイントしぼって説明願いたい。全体的に時間が少なく配分に工夫ほしい。参加者の範囲をしぼって開催 (消費者、製造者、その他)。
 - ・ 今回は自分自身の勉強のためと思って来させていただきました。消費者でもかなり意識の高い女性の方の参加が目立ち、驚きましたが、逆に生産する側の参加率はどれくらいなのか、生産者と消費者の意識の足並みがそろわなければ、リスクコミュニケーションは成立しない気がします。各省庁の方の話等をもっとフランクに、生産者が

やり取りできる場でなければいけないのでは。

- ・生産・流通実態がわかるような講演・研修をしては。
- ・学者や専門家の意見が一致しなかった時、当然検討のしなおしでしょうが、時間との関係や企業との関係で妥協ということはありうるのでしょうか。
- ・「Risk managementについて科学低根拠があってもそれを外れていく場合もあり得る」という説明（熊谷先生）には深く納得しました。意見交換の際に少し見えた所として、タテ割りの役割分担はよいとしても共通認識が十分に共有できているかどうかは疑問です。農水と厚労の間はうまくつながっているのでしょうか。
- ・資料の文字が大きく分かりやすい（室内照明が薄暗かったが対応出来ました）。両講師の言葉がとても分かりやすい（喋り方がゆっくり、歯切れが良い）。今の世の中、全く安全な食品はないので、自分の体力をつけてあらゆる雑菌に抗する力をつける必要がある。
- ・農水省のリスクコミュニケーション担当者の発言の中の補助金の件、ごく簡単に軽々しく言われるのは、非常識。税金からの補助金、現場での対応、会計検査等が非常に厳しいのに。なにがリスクコミュニケーション？厚労省と農水省との「種のカベ」が大きいのでは？
- ・BSEのリスクについては安心しました。食肉（牛肉）が他の色々な食品の中ではもっともリスクが逆に少ない気になりました。それよりも、意見交換会の中での農水省、厚労省の方の回答を聞いていると、逆に自己満足のデータをコーデックス委員会につきつけて、データよりも実際相当汚染されている「カドミ米」が一番危険であると思いました。
- ・リスクはよくわかるが、そればかり追っている感があり、原因がおろそかになっている様な気がしました。
- ・外務省の海外危険情報のように、食品についても海外で食する場合の危険情報も知らしめてほしい。
- ・講演時間をもう少し（1時間程度）長めのほうが、話の内容がわかるような気がする。
- ・質問時間もあって良かった。
- ・食品の不安をあおることで、販売部数拡大を目指すマスコミも多すぎるような気がする。彼らへの教育がもっとも必要なのではないだろうか。
- ・消費者の立場として考えたい。
- ・不安に思っていた日本のBSE検査方法が理解出来たこと。
- ・パネル等、もっと活用していただいた方がわかりやすいと思いました。
- ・用語になじみがない。研究者はよく分かっていても、知識のない一般聴講者には用語そのものにひっかかりを感じる。
- ・食の安全について考えていくうえで、専門家の意見が詳しく聞ける場がもたれたことは大変よかった。
- ・BSEのリスクについてこういった機会に消費者に理解されると良いと感じました。
- ・大変わかりやすい面もありましたが、やはり専門的なところになると一般消費者にはわかりにくい。今後は一般消費者に着眼を置き、そのへんのレベルにおいてリスクミ

- を考えるべきである。「リスクを語る」ではなく「リスクと対話」になることを望む。
 ・専門的な言葉が多く出て来てとまどう。

問6 今後、食品安全委員会におけるリスクコミュニケーションとして行ってほしい取り組みは何だと思われますか。当てはまるものを全てお答えください。

- | | | |
|---------------------------------------|----|-------|
| 1) 今回のような有識者による講演会(質疑応答含む)の開催 | 66 | 28.9% |
| 2) 基調講演やパネルディスカッションを盛り込んだ意見交換会の積極的な開催 | 36 | 15.8% |
| 3) 食品の安全に関する平易で基礎的な勉強会の開催 | 59 | 25.9% |
| 4) 参加者全てが発言できるような、少人数の座談会の開催 | 5 | 2.2% |
| 5) 消費者、生産者、事業者が意見をいつでも言える窓口の設置 | 33 | 14.5% |
| 6) 地方における意見交換会の開催 | 27 | 11.8% |
| 7) その他 | 2 | 0.9% |
- ・一般消費者への啓蒙活動。
 - ・行政間の担当者会および各部局の連絡会議等を開催。

問7 今後の講演会や意見交換会で取り上げてほしいテーマは何ですか。当てはまるテーマを3つまで下記から番号でお答えください。

- | | | |
|------------------------------|----|-------|
| 1) 留農薬に関するテーマ | 39 | 12.7% |
| 2) 食品添加物に関するテーマ | 42 | 13.7% |
| 3) 遺伝子組み換えに関するテーマ | 44 | 14.4% |
| 4) 食品中に混入する汚染物質に関するテーマ | 29 | 9.5% |
| 5) 動物用抗菌性物質(いわゆる抗生物質)に関するテーマ | 36 | 11.8% |
| 6) 有害微生物に関するテーマ | 14 | 4.6% |
| 7) 輸入食品に関するテーマ | 52 | 17.0% |
| 8) 食品表示に関するテーマ | 34 | 11.1% |
| 9) リスクコミュニケーションに関するテーマ | 16 | 5.2% |

問8 このような講演会や意見交換会にご参加していただきやすい開催日時は、いずれですか。

- | | | |
|---------------------|----|-------|
| 1) 平日の午前 | 6 | 4.8% |
| 2) 平日の午後(1~5時頃) | 91 | 73.5% |
| 3) 平日の午後6時以降 | 5 | 4.0% |
| 4) 土曜日の午前 | 6 | 4.8% |
| 5) 土曜日の午後(1~5時頃) | 11 | 8.9% |
| 6) 土曜日の午後6時以降 | 1 | 0.8% |
| 7) 日曜日・祝日の午前 | 2 | 1.6% |
| 8) 日曜日・祝日の午後(1~5時頃) | 2 | 1.6% |
| 9) 日曜日・祝日の午後6時以降 | 0 | 0.0% |

問9 以下の食品安全委員会の取組みのうち、ご存知のものあるいは利用したことのあるものを全て選んで下さい。

1) 委員会、専門調査会の傍聴が可能なこと(原則公開とされていること)	21	9.0%
2) 食品安全委員会ホームページ	63	26.8%
3) 食の安全ダイヤル	27	11.5%
4) 食品安全モニター	34	14.5%
5) 食品安全委員会の行うリスク評価案件に関する意見募集及び寄せられた意見に対する考え方のホームページ上での掲載	26	11.2%
6) 食品の安全性に関する政府広報(鳥インフルエンザ等)	61	26.1%
7) その他	2	0.9%
・パンフレット		
・厚生労働省のメルマガ		

問10 ご自身の食生活について教えてください。

気をつけていることがありましたら、できるだけ具体的にご記入ください。

(例：加工食品は表示を確認し***の記載があるものを選ぶ。食中毒を防ぐために加熱、洗浄を充分にする。)

- ・生産者と顔の見える関係で食材料を入手して30年、手造りできるものは、なるべく手造り(調味料、味噌等)。国産・有機栽培の野菜、米、飼料を気をつけて育成された畜産物を手に入れる努力をしています。
- ・片寄った食事や食物はさけ、多品種を摂取するように心掛けている。
- ・表示を見る。
- ・特になし。
- ・ない。
- ・出来るだけ手づくりにして、食品添加物を減らす工夫をしている。
- ・旬のものを生産者より直接購入(例：青空市場等)。加熱、洗浄は当然の事。
- ・お米、牛乳、野菜等、生産者のよくわかった所から購入する。加工食品は表示を確認する。
- ・野菜等、国産品を選ぶ様にしています。中国とかトンガとか色々な国からのがありますので。
- ・加工食品は表示を確認。残留農薬に注意。
- ・賞味期限の確認、調理器具の洗浄。
- ・表示。地元で生産された旬のものを食べる。1つのものを食べすぎない。
- ・加熱に気を付けています(まず火を通す)。
- ・健康食品の摂取。
- ・実際の食品の元の色と比較して店頭に並んでいる物を吟味してみるが、そこまで強い意識を持ってはいない。微生物による汚染は自ら勉強して妥協点を考えてはいる。又、

食に関するニュースになるべく興味を持ち調べる様にしている。

- ・添加物の多い食品はさける。
- ・加工食品の表示、賞味期限の確認。野菜はほとんど国産品を購入。
- ・家庭で調理するようにしている。
- ・化学物質よりも微生物問題の方が食生活ではより重要であることを理解できるよう頑張ってください。
- ・余り考えていない。
- ・旬のものを食べる。
- ・カキの生食、鶏の霜降り等は食べない。
- ・スーパー等量販店での食品の保管状況のチェック。食品流通、対応（清潔、保管方法(冷蔵)）がなされているかどうかをチェックし、その店の信頼性を確保している。以前、表示等で疑わしい店があったので注意したことがある。
- ・食材は基本的に国産を購入している。
- ・賞味期限や賞費期限などが少しでも新しいもの。農薬など薬品使用の少ない食品。手あらい。
- ・外出後のうがいと手洗い。
- ・賞味期限のなるべく長いものを選択。
- ・原材料の確認（表示にて）を行う。保存料（ソルビン酸K）と合成着色使用のものは食べない。肉などは、市販で購入すると素性が不明なので不安。
- ・牛肉はオーストラリア産。
- ・食品のうらの表示を見て買う。
- ・表示の確認（期限表示、原産地）。できる限り食品は加熱して食べる。生の肉は食べない。
- ・手指の洗浄、加熱。
- ・野菜を多く摂取する。
- ・無農薬、有機、新鮮。
- ・表示の確認、期限日、手洗。
- ・表示は必ず確認する。出来るだけ地産地消を心がけて、生産者のはっきりしているものを買う。添加物には気を付けて、あまり使用されていないものを選ぶ。
- ・加工食品で内容がはっきり分かる物を購入。なるべく手造りをする。食物繊維をよく食べる。バランス良い食生活。腹八分目の食事量。塩分と糖を一日にとる量を決めた分をとる。
- ・地元のをできるだけ食べるようにしています。
- ・BSE問題以来、あまり牛肉はとらないようにしています。
- ・できるだけ不要な添加物を使用していない食品を選んで食べています。
- ・食品の適切な保存。
- ・Made in Chinaの野菜は基本的に購入しない。
- ・自分で栽培したものをできるだけ食べるようにしています。
- ・国産をなるべく買うようにしている。

- ・特に気にしていません。過敏にならないようにしています。自然にあるものをそのまま食べたいです。
- ・食品表示は必ず確かめます。食卓にのぼる食品の中心は、可能な限り国産のものを利用します。カロリーベースの自給率が40%を下まわっているので、買い物は苦労します。
- ・安全・安心の食材を選ぶ。早めに調理する。賞味期限の確認。食材・食品の保存に配慮。
- ・出元がしっかりしている食品、表示が見やすく分かり易い食品を購入している。食生活はバランスが大切。野菜をしっかり食べることを心懸けている。
- ・凝装、品質等。
- ・野菜やフルーツは農薬漬けで当たり前という前提で流水でよく洗っている。近海魚は大変汚染されていると聞いているので食べない。牛のホルモン類はなるべく食べない。
- ・GM食品はやめる。
- ・私の仕事は食に対する安全を消費者に伝えること。大変勉強になりました
- ・消費期限をチェックしながら購入している。
- ・健全な日本食を目指す。国産野菜をなるべく選ぶ。
- ・牛は食べない。牛肉はまずい。
- ・消費期限のみ注意している（賞味期限は気にしない）。
- ・加熱する。
- ・食品は全て、特定のものを選ばず、幅広く色々な県・地方などの物を使用する。自分で出来る野菜は家庭菜園で無農薬、化学肥料を使用せず作る。
- ・賞味期限よりも、見た目・臭い等で問題ないかの判断をしています。
- ・食べたいものをおいしく食べるだけ（好き嫌いはないので）。
- ・鮮度のよいものをできるだけ食べる。加工度の低いもの、伝統的に食生活の中で試されているものなどを大切にする。
- ・栄養バランスのみ。
- ・添加物の少ないものをとるように心がけている。
- ・農薬害を防ぐため湯で洗浄。表示をよく確認し、賞味（消費期限）の中に食用する魚・肉はよく加熱してから食用にする。