

平成 28 年度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」(概要)

○調査概要

(1) 実施期間

平成 29 年 2 月 20 日～3 月 6 日

(2) 対象

食品安全モニター 467 名
有効回答数 418 名 (有効回答率：89.5%)

(3) 食品安全モニターの回答者人数の内訳

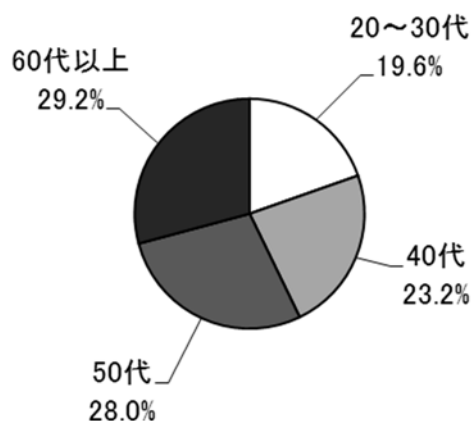
1) 性別・年代

	男性	女性	回答者人数	割合
20～30代	27人	55人	82人	19.6%
40代	51人	46人	97人	23.2%
50代	61人	56人	117人	28.0%
60代以上	90人	32人	122人	29.2%
合計	229人	189人	418人	—
割合	54.8%	45.2%	—	100.0%

図表 性別区分 (n=418)



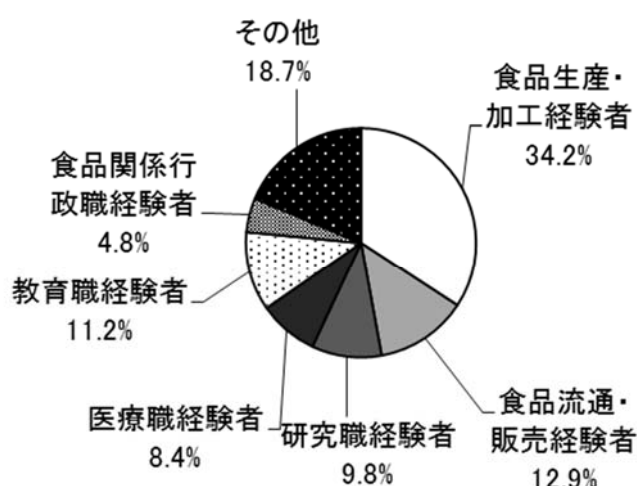
図表 年代区分 (n=418)



2) 職務経験区分

職務経験区分	区分の説明	回答者人数 (割合)
食品生産・加工経験者	現在又は過去において、食品の生産、加工に関する職業（調理従事者を含む）に5年以上従事している方	143人 (34.2%)
食品流通・販売経験者	現在又は過去において、食品の流通、販売等（会社、団体の役員を含む）に関する職業に5年以上従事している方	54人 (12.9%)
研究職経験者	現在又は過去において、試験研究機関（民間を含む）、大学等で食品や、食品の安全に関する研究の経験を5年以上有している方	41人 (9.8%)
医療職経験者	現在又は過去において、医療等に関する職業（医師、獣医師、薬剤師等）に就いた経験を5年以上有している方	35人 (8.4%)
教育職経験者	現在又は過去において、教育に従事した経験を5年以上有している方	47人 (11.2%)
食品関係行政職経験者	過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を有している方	20人 (4.8%)
その他食品安全モニター※ (文中「その他」)	上記の項目に該当しない方	78人 (18.7%)

図表 職務経験区分 (n=418)



※食品安全モニターは、モニター活動を行う上で、食品安全委員会が行うリスク評価や食品安全行政について一定の理解ができる必要があることから、次の条件のいずれかを満たしていることを応募資格としている。

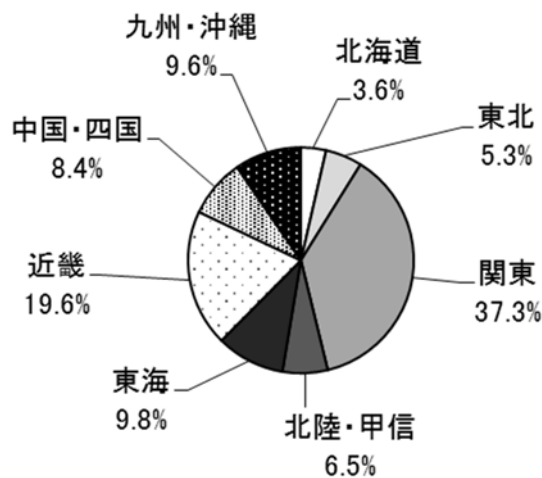
- [1] 大学等で食品に関係の深い学問（医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学、食品工学、家政学、栄養学等）を専攻し修了した方
- [2] 食品に関係の深い資格（栄養士、管理栄養士、調理師、専門調理師、製菓衛生師又は食品衛生管理者、その他、事務局長が適当と認めるもの）を保有の方
- [3] 食品安全に関する業務を業としている方若しくはしていた方又は常勤公務員として食品の安全に関する行政に従事していた方

	性別		年代区分				合計
	男性	女性	20～30代	40代	50代	60代以上	
食品生産・加工経験者	98人 68.5%	45人 31.5%	22人 15.4%	39人 27.3%	47人 32.9%	35人 24.5%	143人 100%
食品流通・販売経験者	36人 66.7%	18人 33.3%	8人 14.8%	15人 27.8%	16人 29.6%	15人 27.8%	54人 100%
研究職経験者	29人 70.7%	12人 29.3%	11人 26.8%	5人 12.2%	10人 24.4%	15人 36.6%	41人 100%
医療職経験者	15人 42.9%	20人 57.1%	5人 14.3%	7人 20.0%	10人 28.6%	13人 37.1%	35人 100%
教育職経験者	15人 31.9%	32人 68.1%	4人 8.5%	14人 29.8%	12人 25.5%	17人 36.2%	47人 100%
食品関係行政職経験者	9人 45.0%	11人 55.0%	1人 5.0%	3人 15.0%	3人 15.0%	13人 65.0%	20人 100%
その他	27人 34.6%	51人 65.4%	31人 39.7%	14人 17.9%	19人 24.4%	14人 17.9%	78人 100%

3) 居住地区区分

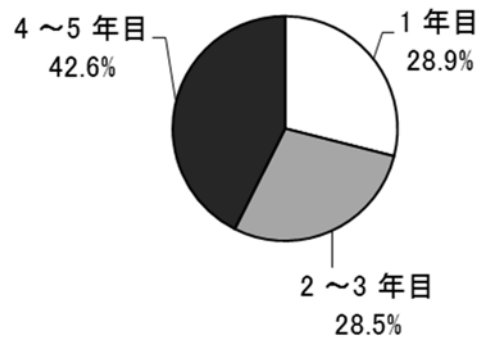
北海道	15人 (3.6%)
東北 (青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島)	22人 (5.3%)
関東 (茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川)	156人 (37.3%)
北陸・甲信 (新潟、富山、石川、福井、山梨、長野)	27人 (6.5%)
東海 (岐阜、静岡、愛知、三重)	41人 (9.8%)
近畿 (滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山)	82人 (19.6%)
中国・四国 (鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知)	35人 (8.4%)
九州・沖縄 (福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄)	40人 (9.6%)

図表 居住地区区分 (n=418)



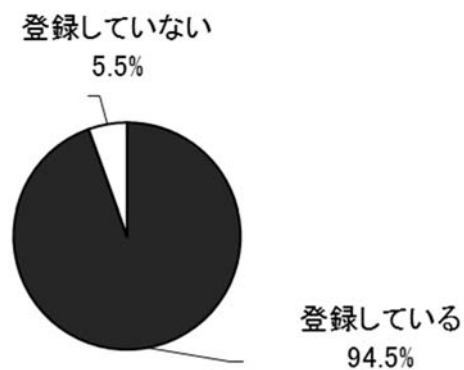
4) モニター継続区分

図表 モニター継続区分 (n=418)



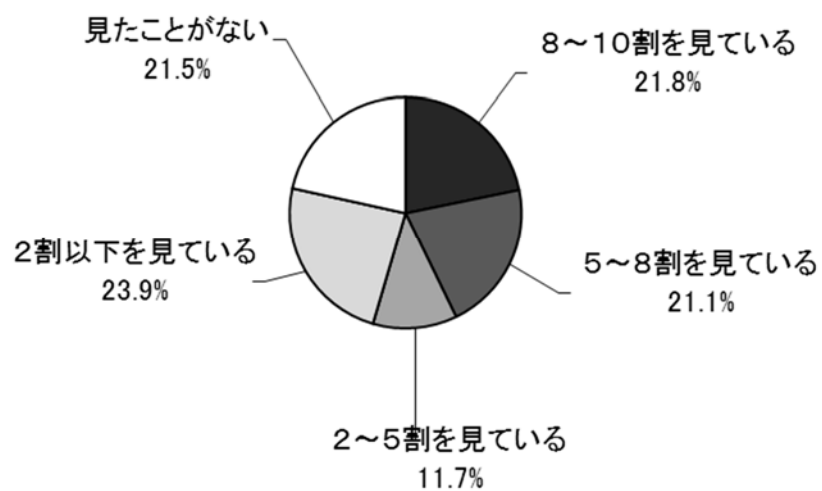
5) 食品安全委員会のメールマガジン登録区分

図表 食品安全委員会のメールマガジン登録区分 (n=418)



6) 食品安全委員会のフェイスブックの閲覧状況

図表 食品安全委員会のフェイスブックの閲覧状況 (n=418)



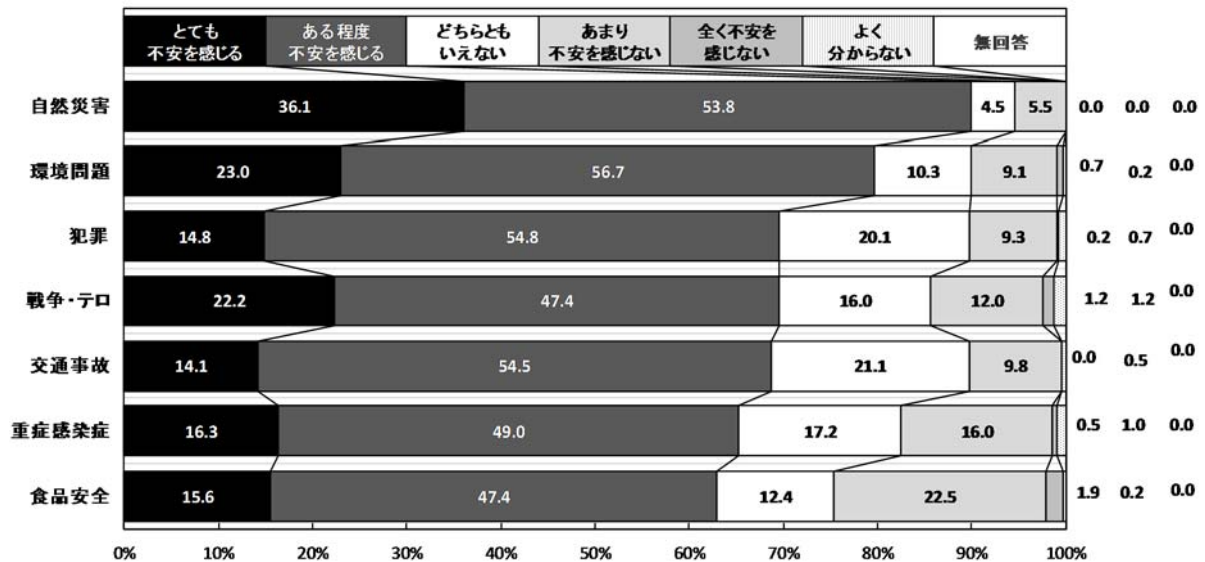
○調査結果

I. 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）

- 環境問題、自然災害、食品安全、重症感染症、犯罪、戦争・テロ、交通事故の7のリスク分野について、それぞれ不安の程度を尋ねたところ、「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」を合わせた「不安を感じる」とした回答の割合は、7のリスク分野の中で「食品安全」（63.0%）が最も低かった。食品安全が最下位となったのは2年連続である。

問1. 日常生活を取り巻く分野別不安の程度（n=418）

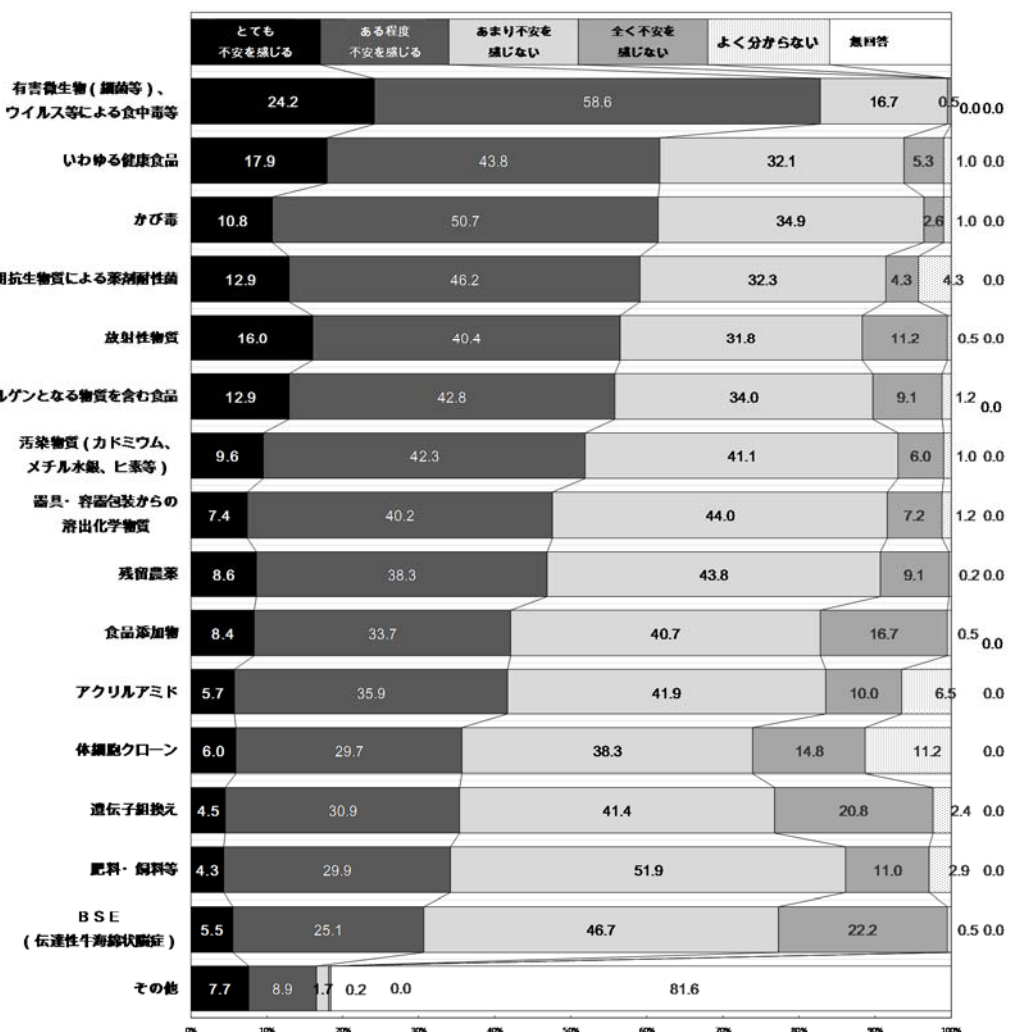


※「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」の合計が高い順に並べたグラフにしている。

2. 食品の安全性の観点から感じているハザードごとの不安の程度（問2）

- 食品安全に関するハザードについて、それぞれ不安の程度を尋ねたところ、「とても不安である」と「ある程度不安である」の合計（以下、「不安である」という。）が最も高いのは「有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等」(82.8%)、次いで「いわゆる健康食品」(61.7%)、「かび毒」(61.5%)と続いている。
- 「有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等」を「不安である」と回答した割合は、5年連続で全ハザード中の1位となっている。
- 年度別の回答割合については、「不安である」の回答割合が「有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等」(8割前後)、「いわゆる健康食品」(6割前後)で横ばいである一方、「放射性物質」、「汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)」、「残留農薬」、「食品添加物」、「体細胞クローン」、「遺伝子組換え」はその割合が減少傾向であった。

問2. 食品の安全性の観点から感じるハザードごとの不安の程度(n=418)



※「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」の合計が高い順に並べたグラフにしている。

問2. 食品の安全性の観点から感じるハザードごとの不安の程度(年度別)
 (「とても不安である」「ある程度不安である」の合計割合の上位7位)

年度	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位
今回調査	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(82.8%)	いわゆる健康食品(61.7%)	かび毒(61.5%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌(59.1%)	放射性物質(56.5%)	アレルギーとなる物質を含む食品(55.7%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(51.9%)
平成27年度	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(75.7%)	いわゆる健康食品(64.4%)	放射性物質(58.4%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(53.2%)	家畜用抗生物質(51.8%)	残留農薬(51.3%)	食品添加物(48%)
平成26年度	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(78.5%)	放射性物質(64.1%)	いわゆる健康食品(64.1%)	残留農薬(58.8%)	家畜用抗生物質(55.4%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(53.6%)	食品添加物(50.4%)
平成25年度	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(80.8%)	放射性物質(67.5%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(62.6%)	いわゆる健康食品(62.6%)	残留農薬(61.5%)	家畜用抗生物質(59.5%)	器具・容器包装からの溶出化学物質(50.7%)
平成24年度	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(79%)	放射性物質(74.2%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(64.5%)	残留農薬(63.4%)	家畜用抗生物質(57.3%)	器具・容器包装からの溶出化学物質(55.6%)	いわゆる健康食品(55.5%)
平成23年度(第2回)	放射性物質(80.3%)	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(75.8%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(64.4%)	残留農薬(62.5%)	いわゆる健康食品(57.5%)	家畜用抗生物質(57.2%)	食品添加物(56.4%)
平成23年度(第1回)	放射性物質(85.5%)	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(76%)	残留農薬(60.3%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(58.5%)	家畜用抗生物質(56.4%)	肥料・飼料等(55.4%)	いわゆる健康食品(54.9%)
平成22年度	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(76.4%)	残留農薬(68.1%)	家畜用抗生物質(62.8%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(61.6%)	食品添加物(59.9%)	器具・容器包装からの溶出化学物質(59.9%)	いわゆる健康食品(56.4%)
平成21年度	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(79.6%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(78.1%)	残留農薬(73.1%)	家畜用抗生物質(68.2%)	器具・容器包装からの溶出化学物質(67.5%)	遺伝子組換え(64.6%)	食品添加物(62.5%)
平成20年度	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(75.3%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(74.8%)	残留農薬(70.6%)	家畜用抗生物質(64.4%)	器具・容器包装からの溶出化学物質(63.2%)	BSE(伝達性牛海綿状脳症)(62.5%)	体細胞クローン(59.2%)
平成19年度	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(88.4%)	残留農薬(80.2%)	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(78.3%)	家畜用抗生物質(74.2%)	食品添加物(67.3%)	BSE(伝達性牛海綿状脳症)(64.4%)	いわゆる健康食品(62.8%)
平成18年度	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(88.4%)	残留農薬(82.8%)	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(80.6%)	家畜用抗生物質(77.3%)	BSE(伝達性牛海綿状脳症)(75%)	食品添加物(72.7%)	遺伝子組換え(69.4%)
平成17年度	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(90.2%)	残留農薬(86.4%)	家畜用抗生物質(80.4%)	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(79.3%)	遺伝子組換え(77%)	BSE(伝達性牛海綿状脳症)(75.2%)	食品添加物(72.5%)
平成16年度	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(91.7%)	残留農薬(89.7%)	家畜用抗生物質(83.5%)	有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等(80.9%)	食品添加物(76.4%)	遺伝子組換え(74.7%)	BSE(伝達性牛海綿状脳症)(74.5%)

・以下の調査項目については、()内の年度から追加した。
 「器具・容器包装からの溶出化学物質」(平成20年度)、「体細胞クローン」(平成20年度)、「肥料・飼料」(平成22年度)、「放射性物質」(平成23年度)、「アクリルアミド」(平成26年度)、「かび毒」(平成28年度)、「アレルギーとなる物質を含む食品」(平成28年度)
 ・平成28年度より「家畜用抗生物質」を削除し、「家畜用抗生物質による薬剤耐性菌」を追加した。

II. 食中毒の予防について

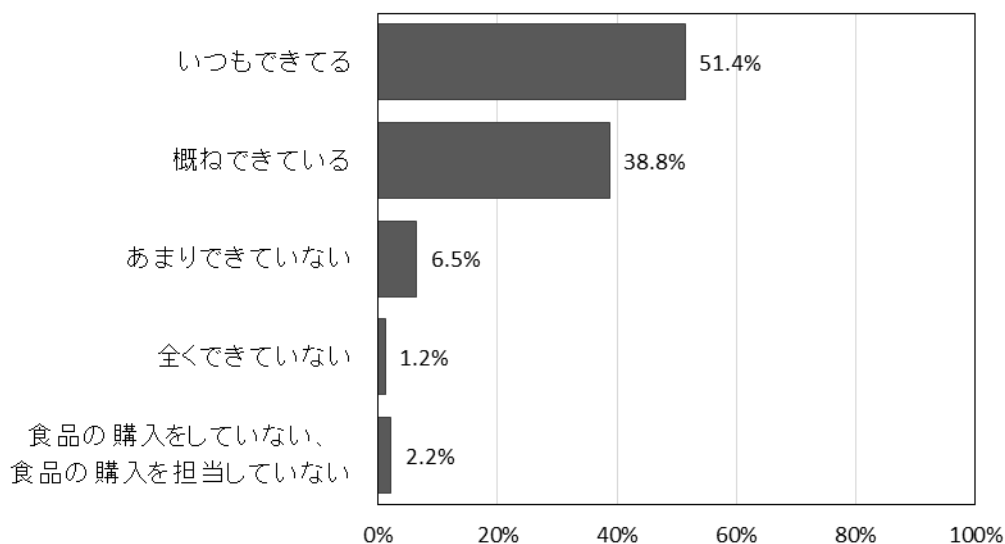
3. 食中毒予防で注意すべきポイントの実施状況（問3～10）

- 食品安全委員会が発信している「食中毒予防で特に注意すべき6つのポイント」について、食品安全モニターの実施状況を尋ねたところ、ほとんどの項目で「いつもできている」と「概ねできている」の合計（以下、「できている」という。）の回答割合は9割以上であった。一方、「生の肉や魚を切った後は、包丁やまな板を洗って熱湯をかけた後に使う」については、「できている」の回答割合は4割強であった。

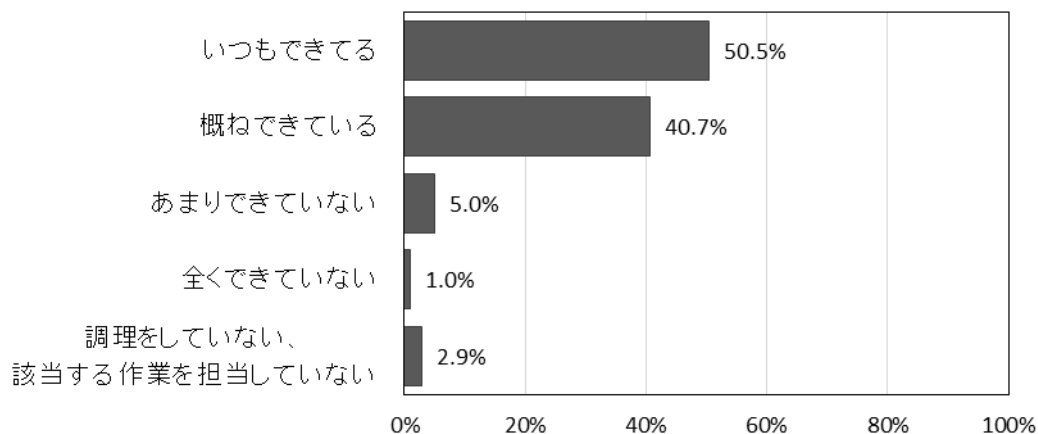
<食中毒予防で特に注意すべき6つのポイント>

- ・（ポイント1）食品の購入：肉・魚は肉汁などの水分がもれないように、それぞれ分けて包んで持ち帰る。
- ・（ポイント2）家庭での保存：冷蔵庫で肉・魚は汁がもれないように包んで保存する。
- ・（ポイント3）下準備：生の肉や魚を切った後は、包丁やまな板を洗って熱湯をかけた後に使う。
- ・（ポイント4）調理：加熱して調理する食品は十分に加熱する（カンピロバクター対策は65℃以上で数分間、腸管出血性大腸菌対策は75℃、1分以上）。
- ・（ポイント5）食事：食卓に付く前に手を洗う、食品は室温で長く放置しない。
- ・（ポイント6）残った食品：残った食品はきれいな器具・皿で保存、残った食品を温め直す時も十分に加熱する。

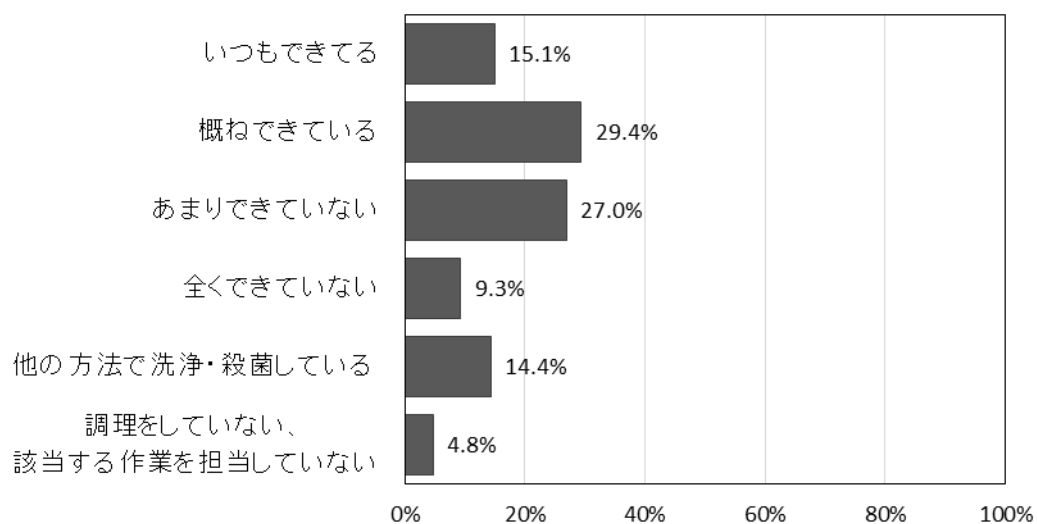
問3.「食品の購入:肉・魚は肉汁などの水分がもれないように、それぞれ分けて包んで持ち帰る。」について、あなた自身ができているかどうか。(n=418)



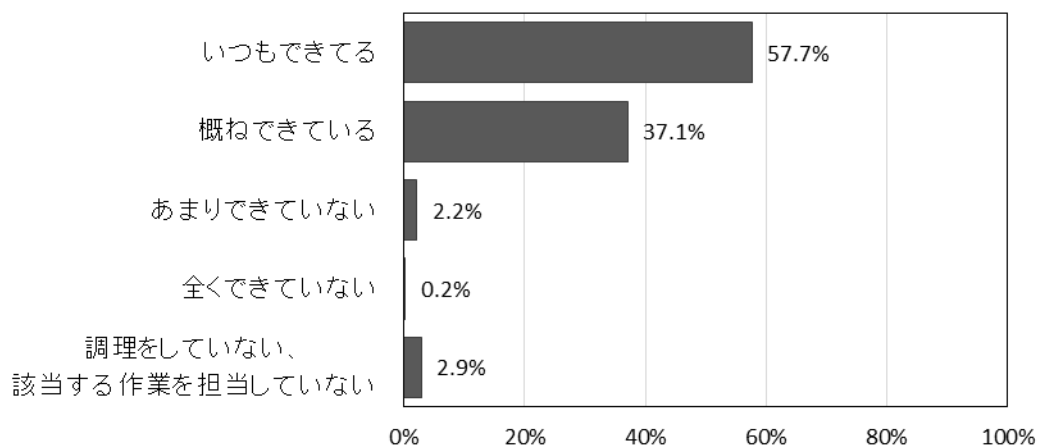
問4.「家庭での保存: 冷蔵庫で肉・魚は汁がもれないように包んで保存する。」について、あなた自身ができているかどうか。(n=418)



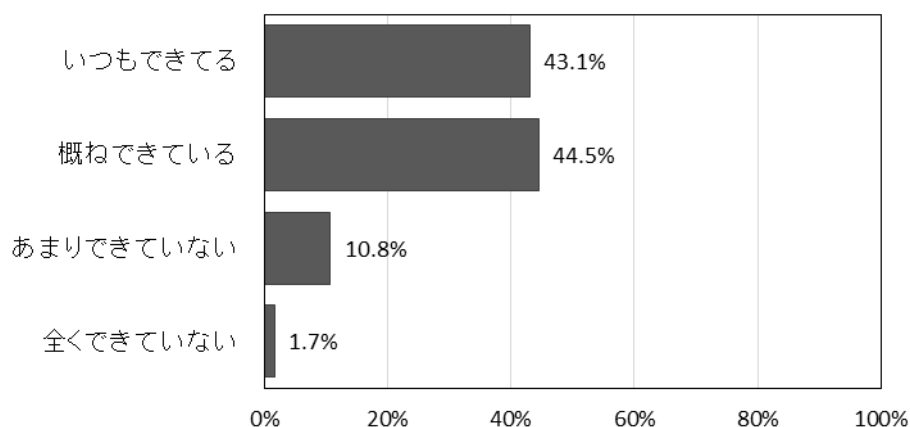
問5.「下準備: 生の肉や魚を切った後は、包丁やまな板を洗って熱湯をかけた後に使う。」について、あなた自身ができているかどうか。(n=418)



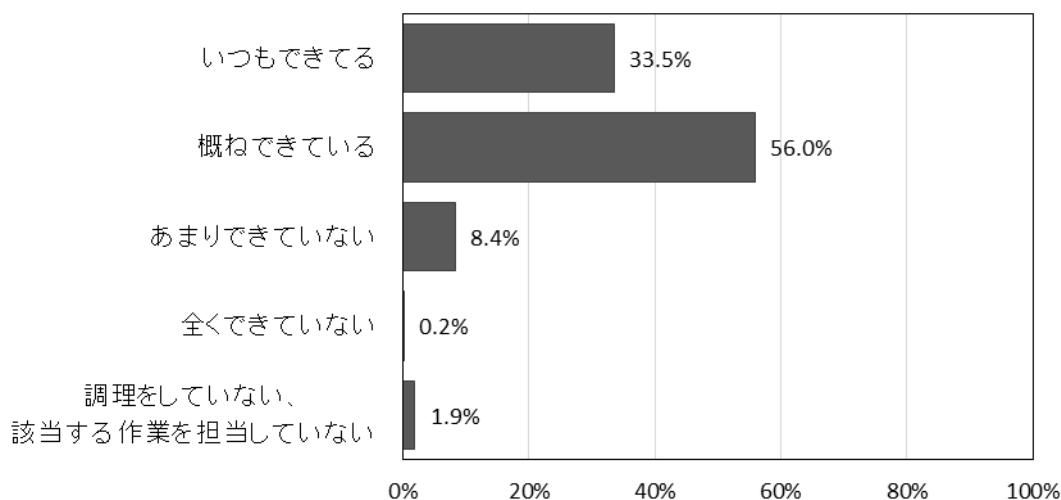
問6.「調理: 加熱して調理する食品は十分に加熱する」について、あなた自身ができているかどうか。(n=418)



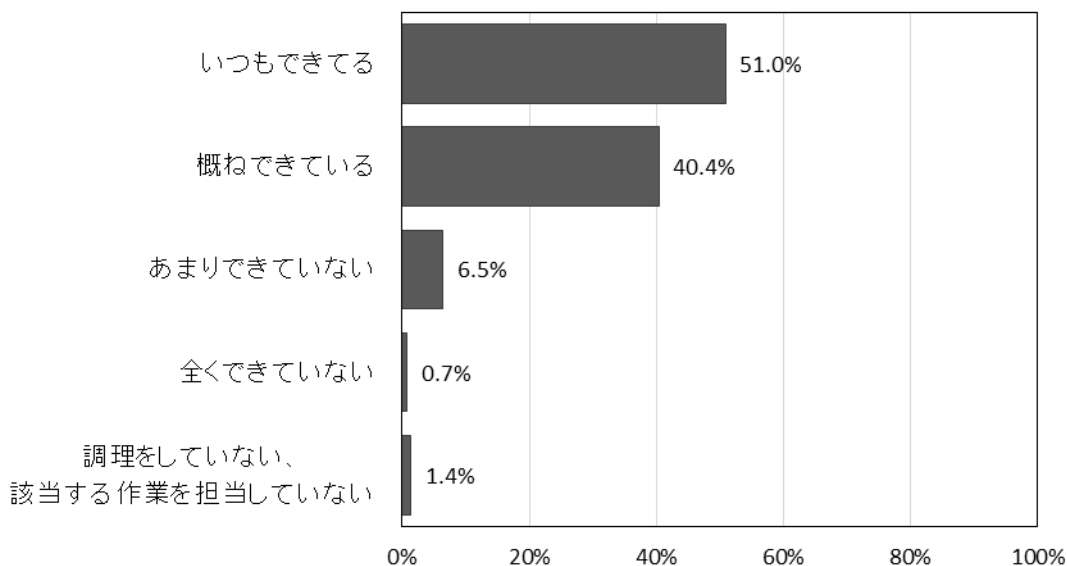
問7.「食卓に付く前に手を洗う。」について、あなた自身ができているかどうか。(n=418)



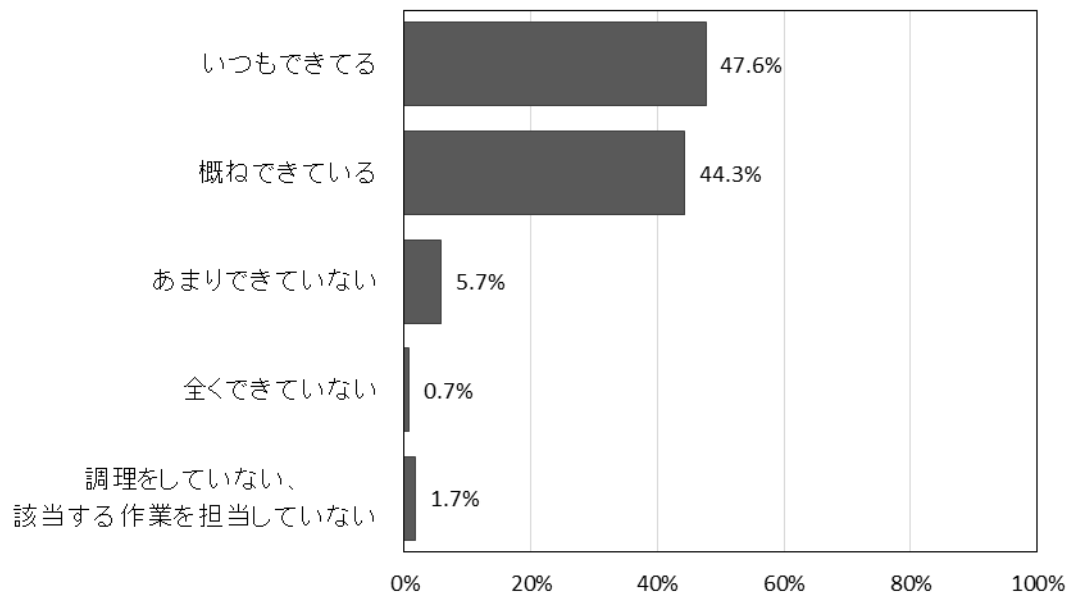
問8.「調理済みの食品は室温で長く放置しない。」について、あなた自身ができているかどうか。(n=418)



問9.「残った食品はきれいな器具・皿で保存する。」について、あなた自身ができているかどうか。(n=418)



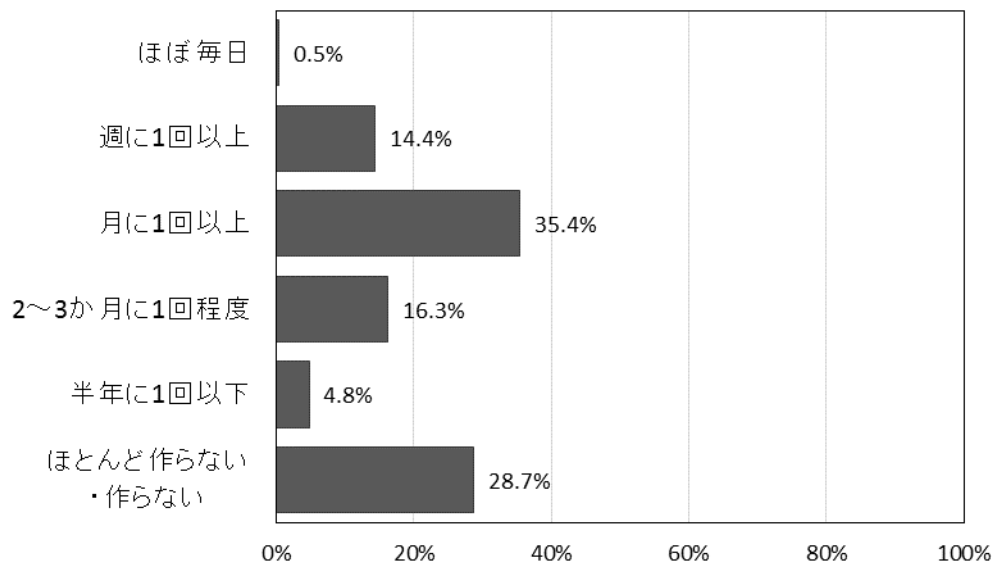
問10.「残った食品を温め直す時も十分加熱する。」について、
あなた自身ができているかどうか。(n=418)



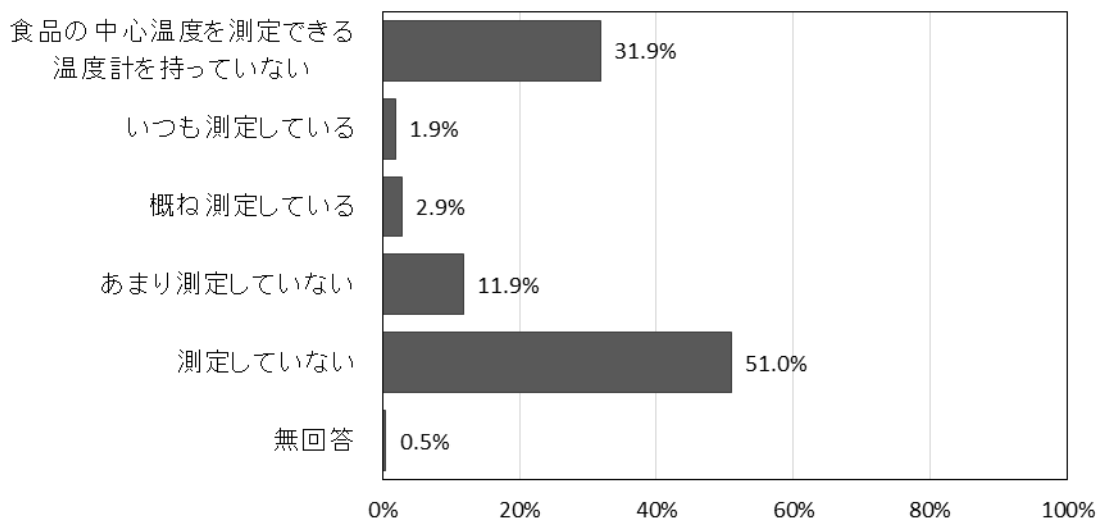
4. 家庭における挽肉料理と鶏肉料理を作る頻度と、食品温度計の使用状況について
(問 11~15)

- 自宅で挽肉料理や鶏肉料理を月に1回以上作る食品安全モニターのうち、食品温度計を持っていない割合は、3割程度であった。また、食品温度計で中心温度を「いつも測定している」「概ね測定している」と回答した割合の合計は、挽肉料理を作る人、鶏肉料理を作る人ともに5%弱であった。
- 食品温度計を各家庭で持っていた方がよいと思うかどうかを尋ねたところ、「そう思う」、「そうは思わない」の回答割合は、ともに5割弱であった。

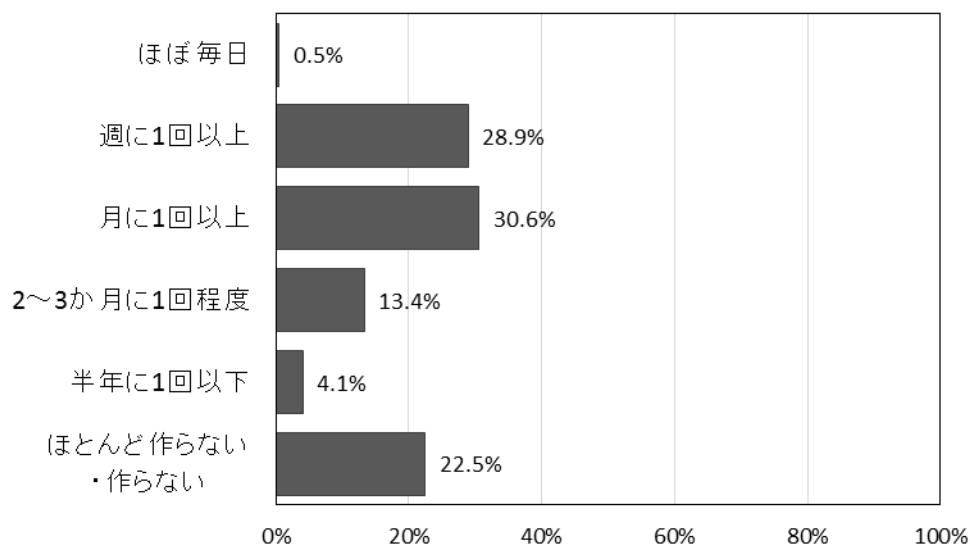
問11. あなた自身が、自宅でハンバーグやメンチカツなどの挽肉料理を、どのくらいの頻度で作るか。(n=418)



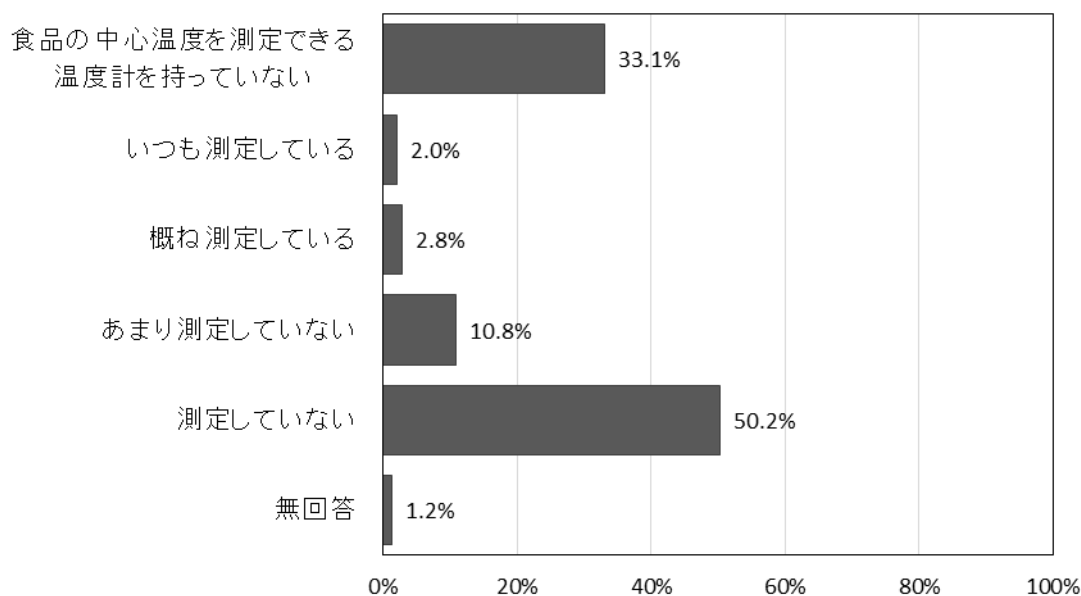
問12. 問11で「ほぼ毎日」「週に1回以上」「月に1回以上」を選択された方。あなたが作るハンバーグやメンチカツなどの挽肉料理が十分に加熱されていることを確認するために、食品の中心温度を温度計で測定するか。(n=210)



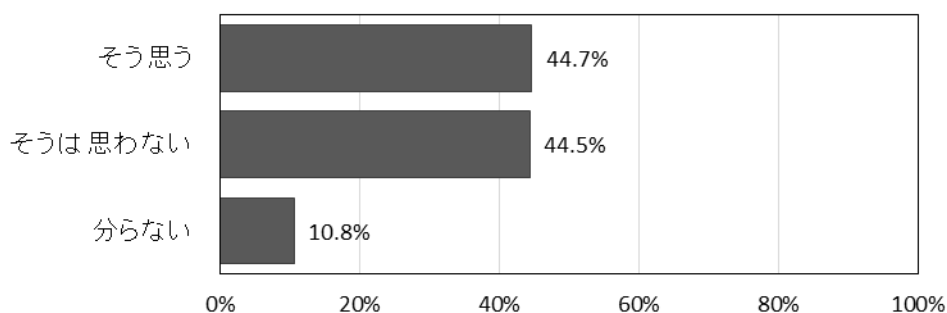
問13. あなた自身が、自宅で鶏のから揚げや照り焼きなどの鶏肉料理を、どのくらいの頻度で作るか。(n=418)



問14. 問13で「ほぼ毎日」「週に1回以上」「月に1回以上」を選択された方。あなたが作る鶏のから揚げや照り焼きなどの鶏肉料理が十分に加熱されていることを確認するために、食品の中心温度を測定するか。(n=251)

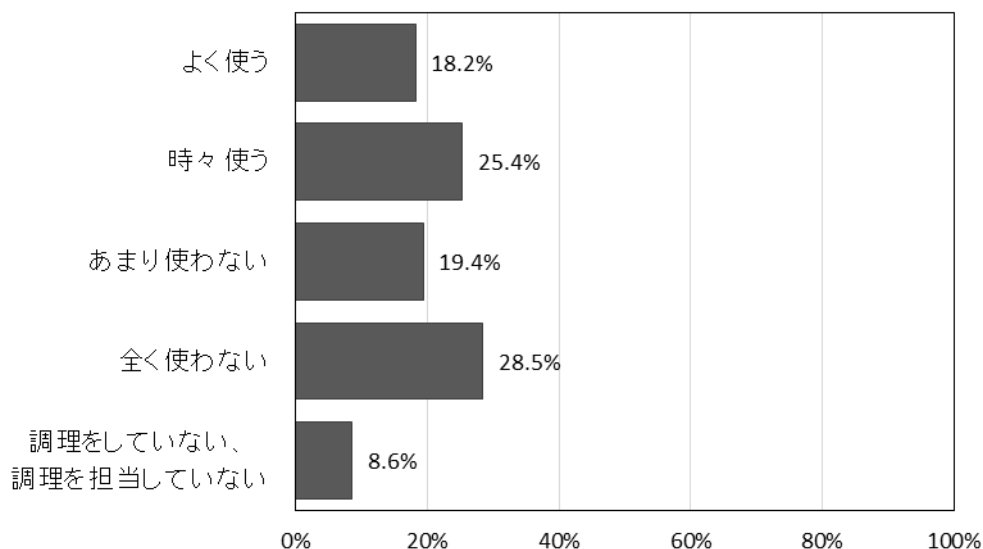


問15. 食品の安全性を確保するため、食品温度計(食品の中心温度を測定できる温度計)を各家庭で持っていた方がよいと思うか。(n=418)

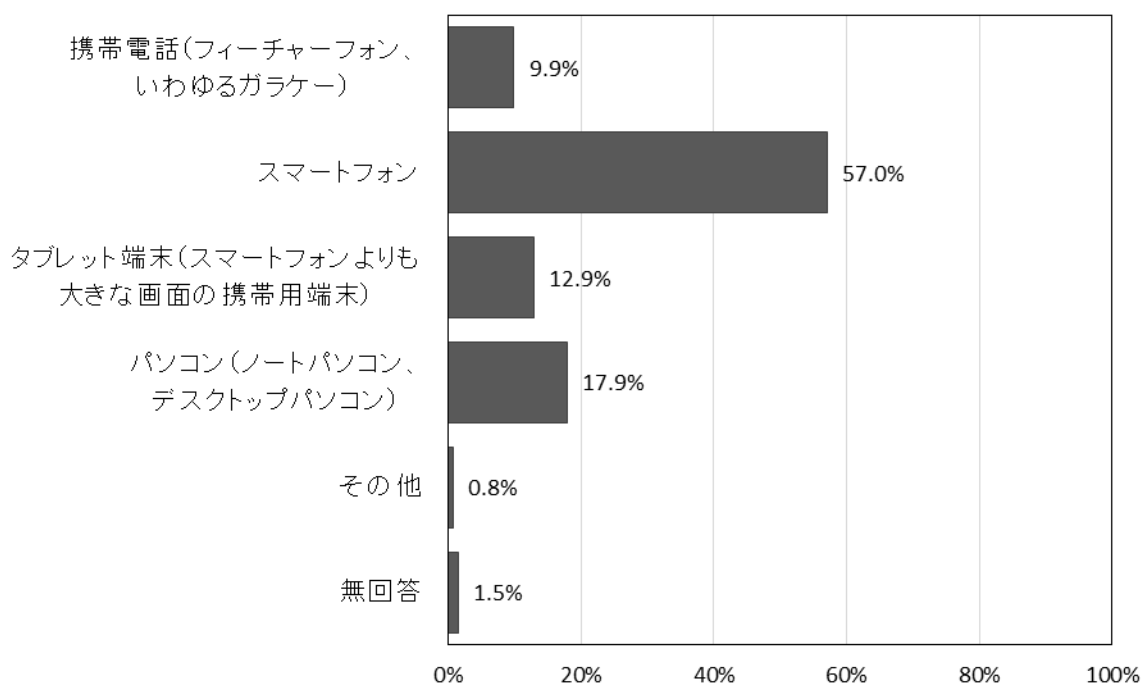


5. 調理中における通信端末機器の使用状況と、使用後の手洗いについて（問16～18）
- 調理中に通信端末機器を使う頻度を尋ねたところ、「よく使う」「時々使う」の割合の合計は4割を上回った。
 - 通信端末機器に触れた後、料理再開前に再度手洗いをするか尋ねたところ、「手洗い等をしない」が25%程度、「水・湯で手をすすぐ」が4割強、「石けんで手を洗う」が16%程度、「キッチンペーパー、タオルなどで手を拭う」が1割程度であった。

問16. あなたは、調理中にレシピを見たり、電子メールや通話をするなどの目的で、通信端末機器（携帯電話、スマートフォン、タブレット端末、パソコンなど）を使うか。(n=418)



問17. 問16で「よく使う」「時々使う」「あまり使わない」を選んだ方。あなたが調理中に最もよく使う通信端末機器。(n=263)



問18. 問16で「よく使う」「時々使う」「あまり使わない」を選んだ方。通信端末機器に触れた後、料理再開前に再度手洗い等をするか。(n=263)

