

平成 30 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」

## I. 食品の安全性に係る危害要因等について

問 1 A～Gに掲げる事項についてリスク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 1～6の中から1つずつ選んで下さい。

## 【事項】

- A 環境問題
- B 自然災害
- C 食品安全
- D 重症感染症
- E 犯罪
- F 戦争・テロ
- G 交通事故

## 【選択肢】

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

問 2 A～Oに掲げるハザード等について、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。それぞれのハザード等について、選択肢 1～5の中から1つずつ選んで下さい。また、A～Nのハザード等以外に食品の安全性の観点で気になるものがあれば、「O 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つ選んで下さい。

## 【ハザード等】

- A 食品添加物
- B 残留農薬
- C 家畜用抗生物質による薬剤耐性菌
- D 器具・容器包装からの溶出化学物質
- E 汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）
- F 有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等
- G BSE（伝達性牛海綿状脳症）
- H 遺伝子組換え
- I いわゆる健康食品※
- J 肥料・飼料等
- K 放射性物質
- L アクリルアミド
- M かび毒
- N アレルゲンとなる物質を含む食品

## 【選択肢】

- 1 全く不安を感じない
- 2 あまり不安を感じない
- 3 ある程度不安を感じる
- 4 とても不安を感じる
- 5 よく知らない

○ その他（具体的に記入して下さい）

※ ここでいう「いわゆる健康食品」とは、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られたりしている食品をいう（体重を減らす目的の「健康食品」や法令で規定されている保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品）等も対象とする）。

## Ⅱ. 食品安全委員会の発信する情報について

食品安全委員会では、ホームページ、Facebook 等で食品安全に関する情報を発信していますが、食品安全モニターの方々には、食品安全に関する提案（随時報告）や地域の方々への情報提供等をお願いしています。以下の設問では食品安全委員会の発信する情報についてお尋ねします。

問3 あなたは、食品の安全性に関する情報をどこから入手することが多いですか。次の選択肢の中から、情報を多く入手する順に5つ選んで下さい。

【選択肢】

- a. 食品安全委員会（Facebook、ブログ、広報誌等を含む）
- b. リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省、消費者庁等）
- c. 地方自治体（保健所を含む）
- d. 新聞、雑誌
- e. テレビ
- f. ニュースサイト
- g. Facebook・Twitter 等のSNS、ブログ
- h. 流通・小売業者（スーパー等）
- i. 食品製造・加工業者
- j. 生産者（農家等）
- k. その他（具体的に記入して下さい）

問4 あなたがよく閲覧する食品安全委員会の情報は何ですか。次の選択肢の中から3つ選んで下さい。

【選択肢】

- a. ホームページ
- b. Facebook
- c. ブログ
- d. メールマガジン（ウィークリー版・原則毎週水曜日配信）
- e. メールマガジン（読み物版・毎月中旬と下旬に配信）
- f. 広報誌「食品安全」
- g. キッズボックス
- h. DVD等の啓発教材
- i. その他（具体的に記入して下さい）

問5 食品安全委員会のホームページのうち、あなたがよく閲覧しているものは何

ですか。次の選択肢の中から3つ選んで下さい。

【選択肢】

- a. 会議開催予定と委員会の実績
- b. 食品健康影響評価（リスク評価結果、策定ガイドライン）
- c. 専門調査会別情報
- d. ハザード情報（50音順）
- e. リスクプロファイル
- f. ファクトシート
- g. 意見・情報の交換（開催案内、実績）
- h. 重要なお知らせ
- i. キッズボックス
- j. お母さんになるあなたへ
- k. 消費者の方向け情報
- l. 動画配信などビジュアル資料
- m. 英文電子ジャーナル Food Safety
- n. よくある質問とその答え（食品安全ダイヤルFAQ）
- o. 食品の安全性に関する用語集
- p. 食品安全総合情報システム（資料・情報検索データベース）
- q. その他
- r. 見ていない

問6 あなたは食品安全委員会から得た情報をどのように活用・利用していますか。次の選択肢の中から当てはまるものを全て選んで下さい。

【選択肢】

- a. 自分や家族の食生活の参考にしている
- b. 業務（例えば食品関係の仕事）に活用している
- c. 家族・知人・友人等に情報提供している
- d. Facebookやブログ等で情報提供している
- e. 自分が関わっている地域活動、講演、説明会等で情報提供している
- f. 特にしていない
- g. その他（具体的に記入して下さい）

問7 問6で「c～e(情報提供している)」を選択した方にお尋ねします。あなたが情報を伝えるために有用な食品安全委員会の情報媒体は何ですか。次の選択肢の中から当てはまるものを全て選んで下さい。

【選択肢】

- a. ホームページ（b～kを除く）
- b. Facebook
- c. ブログ
- d. キッズボックス
- e. メールマガジン（ウィークリー版・原則毎週水曜日配信）
- f. メールマガジン（読物版・毎月中旬と下旬に配信）

- g. DVD等の啓発教材
- h. 広報誌「食品安全」
- i. 食品健康影響評価書（リスク評価書）
- j. 食品安全委員会の開催する勉強会、意見交換会等の資料
- k. その他（具体的に記入して下さい）
- l. ない（あったらよいと思うものがあれば、具体的に記入して下さい）

問8 問6で「c～e（情報提供している）」を選択した方にお尋ねします。あなたが食品安全に関して情報提供・発信していきたいテーマは何ですか。次の選択肢の中から当てはまるものを全て選んで下さい。

【選択肢】

- a. 食品の安全性・食生活に関する一般的な情報（例：食品にゼロリスクはない、食品の安全性は摂取量にもよる）
- b. リスクアナリシス、食品の安全を守る仕組み
- c. 食品安全委員会の実施する食品健康影響評価（リスク評価）の概要
- d. 食中毒を起こさないための食品の保存や調理に関する一般的なこと
- e. 食品における有害微生物（細菌等）、ウイルス等に関すること
- f. BSE（伝達性牛海綿状脳症）に関すること
- g. 食品添加物に関すること
- h. 放射性物質に関すること
- i. 農薬に関すること
- j. 汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）に関すること
- k. 器具・容器包装からの溶出化学物質に関すること
- l. 遺伝子組換え食品等に関すること
- m. いわゆる健康食品に関すること
- n. その他（具体的に記入して下さい）
- o. 特にない・分からない

問9 あなたが食品安全モニターになってから、新たに知見を得ることができたものはありますか。次の選択肢の中から当てはまるものを全て選んで下さい。

【選択肢】

- a. 食品添加物
- b. 残留農薬
- c. 家畜用抗生物質による薬剤耐性菌
- d. 器具・容器包装からの溶出化学物質
- e. 汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）
- f. 有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等
- g. BSE（伝達性牛海綿状脳症）
- h. 遺伝子組換え食品等
- i. いわゆる健康食品
- j. 肥料・飼料等
- k. 放射性物質

- l. アクリルアミド
- m. 特にない

問10 食品安全に関して、次の選択肢の中から正しいと思うものを全て選んで下さい。

【選択肢】

- a. 食品安全委員会は、リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省等）からの諮問を受けて食品健康影響評価（リスク評価）をしている
- b. リスク管理機関は、食品安全委員会の評価を踏まえ、基準値や使用基準の設定等をしている
- c. 食品健康影響評価（リスク評価）は食品中のハザードについて行うが、個々の食品については行わない
- d. 毎週定例日に開催される食品安全委員会は公開で行われ、食品健康影響評価（リスク評価）結果はホームページで公表されている
- e. 食品にゼロリスクはない

### Ⅲ. カキの生食について

カキの生食についてお尋ねします。

問11 あなたは生ガキを食べますか。次の選択肢の中から当てはまるものを選んで下さい。

【選択肢】

- a. 食べる
- b. 以前食べていたことがあるが、現在は食べない
- c. 食べたことがない

問12 問11で「a(生ガキを食べる)」を選択した方にお尋ねします。あなたは生カキ料理を、1年間のうちどの季節（月）にどのくらいの頻度で食べていますか。それぞれの月ごとに食べる回数を、選択肢1～3の中から1つずつ選んで下さい。

A 1月	G 7月	【選択肢】
B 2月	H 8月	
C 3月	I 9月	
D 4月	J 10月	
E 5月	K 11月	
F 6月	L 12月	
		1 月に0回
		2 月に1～3回程度食べる
		3 月に4回以上食べる

問13 問11で「a(生ガキを食べる)」を選択した方にお尋ねします。あなたは生カキ料理を食べる時、1回の食事当たり、多いときで生ガキをどのくらい食べますか。次の選択肢の中から当てはまるものを選んで下さい。

【選択肢】

- a. 1個
- b. 2～3個
- c. 4～5個
- d. 6～9個
- e. 10個以上

問14 問11で「a(生ガキを食べる)」を選択した方にお尋ねします。あなたは生カキ料理を食べる時、主にどこで食べますか。次の選択肢の中からよく食べる場所を順番に選んでください。

【選択肢】

- a. カキの専門店
- b. カキ小屋
- c. 飲食店（カキの専門店・カキ小屋以外）
- d. 自宅または友人・知人宅

問15 問11で「b, c(生ガキを食べない)」を選択した方にお尋ねします。あなたが生ガキを食べない理由は何ですか。次の選択肢の中から1つ選んで下さい。

【選択肢】

- a. 生ガキが好きではないため
- b. 過去に生カキを食べて、下痢やおう吐、発熱、腹痛などの症状が出たことがあるため
- c. 食中毒にならないようにするため
- d. その他（具体的に記入して下さい）

問16 過去に、カキ料理（生以外も含む）を食べて、下痢やおう吐、発熱、腹痛などの症状が出たことがありますか。次の選択肢の中から1つ選んで下さい。

【選択肢】

- a. ない
- b. ある
- c. 分からない

問17 「生食用カキ」について、次の選択肢の中から正しいと思うものを全て選んで下さい。

【選択肢】

- a. 生食用カキの規格基準は、*E. coli*（大腸菌）の最確数、腸炎ビブリオの最確数、細菌数で決められている

- b. 生食用カキの加工基準ではノロウイルスの有無を調べることになっていない
- c. 生食用カキの加工基準では海域基準が定められている
- d. むき身作業に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水または飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない
- e. 生食用カキの成分規格と加工基準は、厚生労働省が定めている
- f. 生食用カキは生食用であることの表示が義務付けられている

問 18 ノロウイルスによる食中毒について、次の選択肢の中から正しいと思うものを全て選んで下さい。

【選択肢】

- a. ノロウイルスに汚染されたカキを85～90℃で90秒間以上加熱すると、ウイルスが不活化する
- b. 調理従事者に起因するノロウイルス食中毒事例は、カキを原因食品とする事例よりも多い
- c. きざみのりなど乾燥した食品も、ノロウイルス食中毒の原因食品になる
- d. ノロウイルスに汚染されたカキを冷凍しても、ウイルスは不活化されない
- e. ノロウイルス食中毒患者のおう吐物进行处理の際、次亜塩素酸ナトリウムを用いる
- f. ノロウイルスの感染予防には手洗いが有効であるが、石鹼で10秒もみ洗い後に流水で15秒すすいでも十分ではない

以上、御協力ありがとうございました。