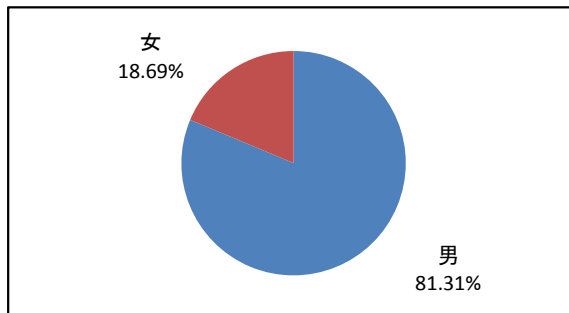


アンケート集計

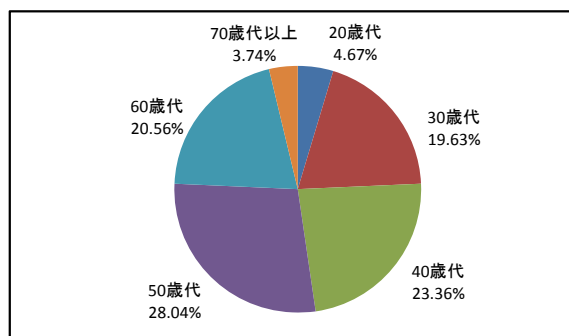
Q1.性別

	回答数	%
男	87	81.3
女	20	18.7
計	107	100



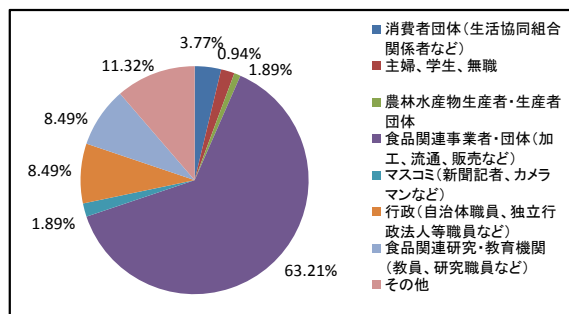
Q2.年齢

	回答数	%
20歳未満	0	0.0
20歳代	5	4.7
30歳代	21	19.6
40歳代	25	23.4
50歳代	30	28.0
60歳代	22	20.6
70歳代以上	4	3.7
計	107	100



Q3.職業

	回答数	%
消費者団体(生活協同組合関係者など)	4	3.8
主婦、学生、無職	2	0.9
農林水産物生産者・生産者団体	1	1.9
食品関連事業者・団体(加工、流通、販売など)	67	63.2
マスコミ(新聞記者、カメラマンなど)	2	1.9
行政(自治体職員、独立行政法人等職員など)	9	8.5
食品関連研究・教育機関(教員、研究職員など)	9	8.5
その他	12	11.3
計	106	100

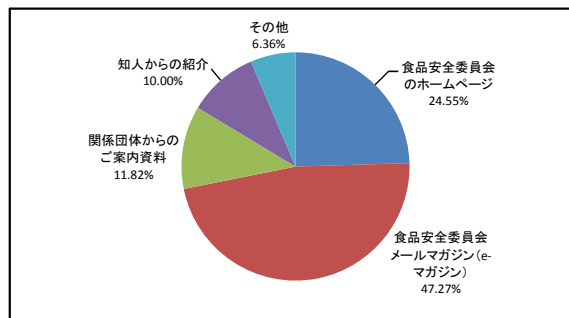


(その他の回答)

- アルミ缶リサイクル協会
- 容器包装メーカー
- 食品安全情報NPO
- 金属関連団体
- コンサル
- 食品検査機関
- アルミニウム系凝集剤メーカー
- 分析機関
- 日本アルミニウム協会
- コンサルタント
- 会社員、農業

Q4.本日のセミナー開催をどこでお知りになりましたか？

	回答数	%
食品安全委員会のホームページ	27	24.6
食品安全委員会メールマガジン(e-マガジン)	52	47.3
関係団体からのご案内資料	13	11.8
知人からの紹介	11	10.0
その他	7	6.4
計	110	100.1

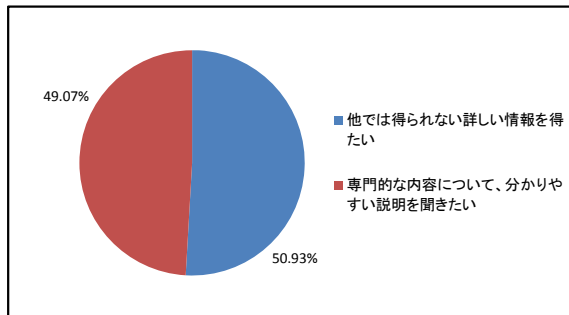


(その他の回答)

- 農林水産省メールマガジン
- 省内メール
- 食品安全委員会からのメール
- FOO COM NET
- 関係者からの情報による
- 専門委員から

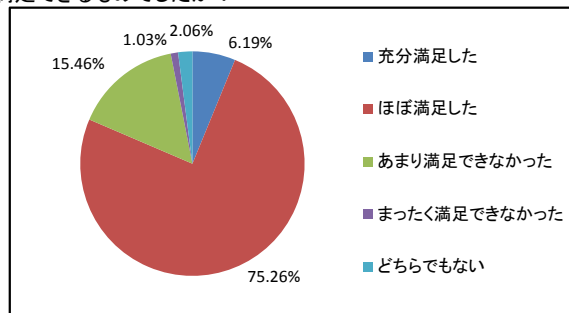
Q5.本日のセミナーに参加された目的はどのようなものですか？

	回答数	%
他では得られない詳しい情報を得たい	55	50.9
専門的な内容について、分かりやすい説明を聞きたい	53	49.1
疑問のある点について質問したい	0	0.0
自分の考える意見を述べたい	0	0.0
専門家・他の参加者と意見・情報の交換をしたい	0	0.0
その他	0	0.0
計	108	100



Q6.上の質問(Q5)でお答えいただいた目的に対して、本日のセミナーはどの程度満足できるものでしたか？

	回答数	%
充分満足した	6	6.2
ほぼ満足した	73	75.3
あまり満足できなかった	15	15.5
まったく満足できなかった	1	1.0
どちらでもない	2	2.1
計	97	100.1

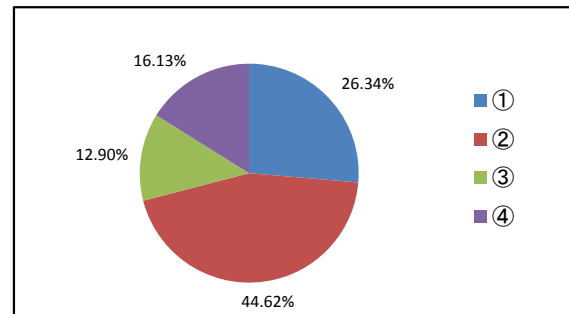


Q7.本日のセミナーで満足できなかったとお考えになる点をお聞かせください。

- ・レベルが高かった。専門的で一般向けの解説とはいえないと思った。
- ・2011年のJECIAによる検討については再度理解できましたが、その後の動きについては情報がなく残念でした。学校講座としては非常に興味深かったです。
- ・もう少しアルミニウムとアルツハイマーの具体的な関与性、現状について話をしていただけるとおもっていたため。
- ・食品や飲料などから摂取される量とPTWIの関係を示してほしい。
- ・データや研究が不足しているのはわかりましたが、実際、影響とどう考えればよいのか？という疑問が残った。
- ・もっと実践的、具体的な内容も含めてほしい。
- ・日本の基準が動く知見ではなかった。
- ・結論が分かりにくい。パワーポイントに説明文が少ない。資料が分かりにくい。
- ・難しい。専門的すぎる。
- ・少し難しい。
- ・自分の興味と合致していなかった。
- ・2人目の通訳者が少し下手だと思う。
- ・リスク評価の動向について、今後の方向性や結論が読み取りにくく、研究発表的な側面が多かったことは期待と異なっていた。
- ・専門用語が多く難しかった。通訳のあった2つの講演が分かりにくかった。
- ・何が正しいのか今一つ判断できなかった。
- ・結局、食品含有のアルミニウムについて、ほとんど研究されていないと結論付けられており「食品安全委員会」という目的と外れていると感じた。
- ・基礎知識の不足
- ・会場が暑い

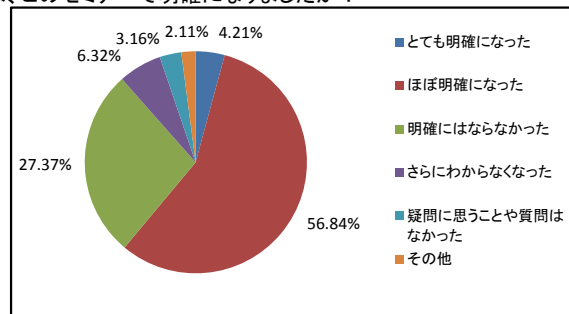
Q8.本日のセミナーでは、有益な情報が得られましたでしょうか？

	回答数	%
①食品中のアルミニウムが人体に及ぼす影響「SDラットにおけるアルミニウム毒性」について	49	26.3
②食品中のアルミニウムに関する世界的動向(リスク評価・基準・規制等)「FAO/WHO合同食品添加物専門家会議による食品中のアルミニウムの安全性評価」について	83	44.6
③「ラットを用いたアルミニウム塩の2世代生殖試験」について	24	12.9
④「アルミニウムの精神・神経疾患、新生児育成に対する新たなリスク評価指標の開発に向けた取り組み」について	30	16.1
計	186	99.9



Q9.本日のセミナーに参加される前に疑問に思っておられたことや質問したいことは、このセミナーで明確になりましたか？

	回答数	%
とても明確になった	4	4.2
ほぼ明確になった	54	56.8
明確にはならなかった	26	27.4
さらにわからなくなった	6	6.3
疑問に思うことや質問はなかった	3	3.2
その他	2	2.1
計	95	100



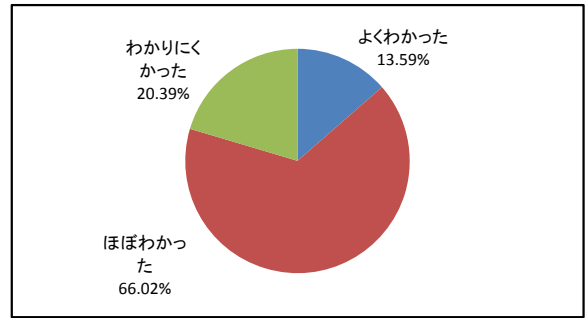
(その他の回答)

- ・少し明確になったが難しい。

Q10.本日のセミナーの内容について、それぞれあてはまるところを○で囲んでください。

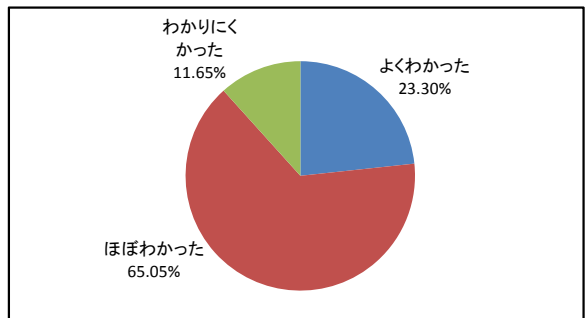
①食品中のアルミニウムが人体に及ぼす影響「SDラットにおけるアルミニウム毒性試験」について、理解できましたか。

	回答数	%
よくわかった	14	13.6
ほぼわかった	68	66.0
わかりにくかった	21	20.4
全くわからなかった	0	0
計	103	100



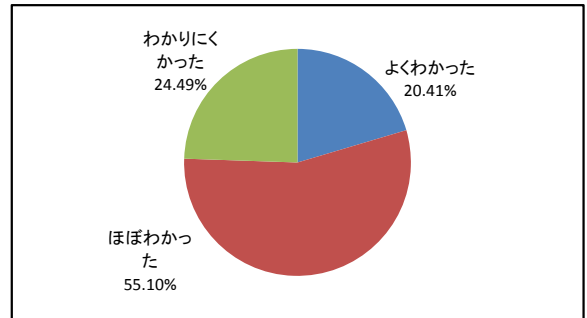
②食品中のアルミニウムに関する世界的動向(リスク評価・基準・規制等)「FAO/WHO合同食品添加物専門家会議による食品中のアルミニウムの安全性評価」について、理解できましたか。

	回答数	%
よくわかった	24	23.3
ほぼわかった	67	65.1
わかりにくかった	12	11.7
全くわからなかった	0	0
計	103	100.1



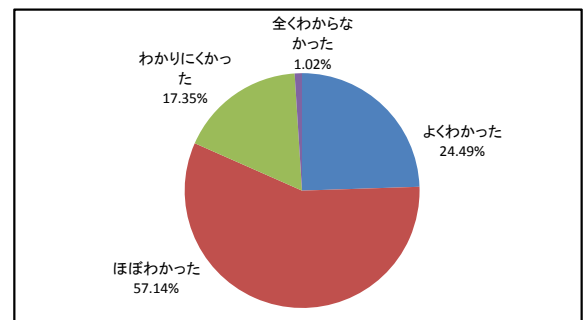
③「ラットを用いたアルミニウム塩の2世代生殖試験」について、理解できましたか。

	回答数	%
よくわかった	20	20.4
ほぼわかった	54	55.1
わかりにくかった	24	24.5
全くわからなかった	0	0.0
計	98	100



④「アルミニウムの精神・神経疾患、新生児育成に対する新たなリスク評価指標の開発に向けた取り組み」について、理解できましたか。

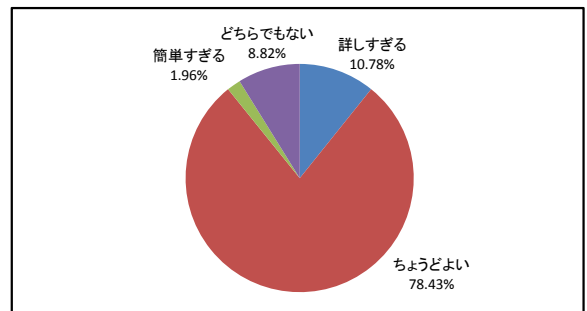
	回答数	%
よくわかった	24	24.5
ほぼわかった	56	57.1
わかりにくかった	17	17.4
全くわからなかった	1	1.0
計	98	100



Q11.本日のセミナーの進め方について伺います。セミナー全体を通じて感じた印象についてお聞かせください。

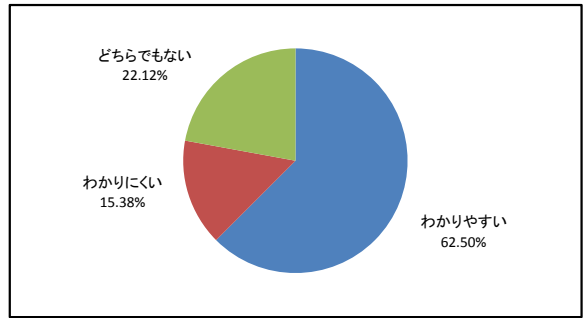
a. 説明の詳しさ

	回答数	%
詳しすぎる	11	10.8
ちょうどよい	80	78.4
簡単すぎる	2	2.0
どちらでもない	9	8.9
計	102	100.1



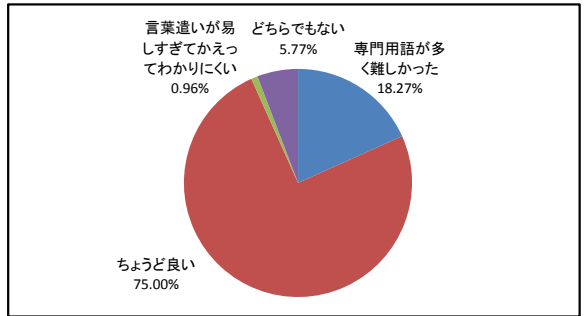
b. 説明資料のわかりやすさ

	回答数	%
わかりやすい	65	62.5
わかりにくい	16	15.4
どちらでもない	23	22.1
計	104	100



c. 専門用語の使い方

	回答数	%
専門用語が多く難しかった	19	18.3
ちょうど良い	78	75.0
言葉遣いが易しすぎてかえってわかりにくい	1	1.0
どちらでもない	6	5.8
計	104	100.1

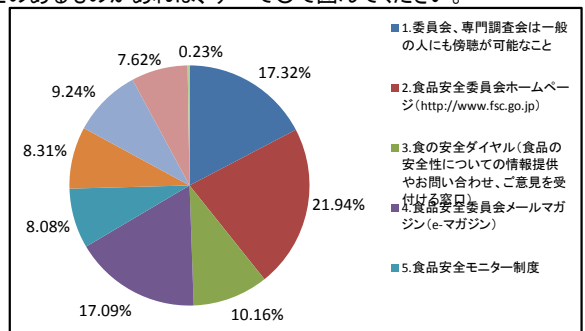


d. その他、進め方でお気づきの点

- ・資料が多く、発表時間が少ないため、ついていくのが大変だった。
- ・もう少し広い会場が良かった。内容の割に時間が短く、詰め込み過ぎ。
- ・神戸大学入野先生の講演は目的が明確に示されており分かりやすかった。入野先生→逆に講演頂ければもっと分かりやすかったと思う。
- ・会場が大変暑く、少し気分が悪かった。
- ・暑くて眠くなる。
- ・同時通訳がとても良かった。理解の助けになった。
- ・オンタイムで良かった。
- ・講師に対し、質問時間が欲しい。
- ・同時通訳では複雑な内容についてはついていけなかった。
- ・暑くて集中できなかった。
- ・ALの研究報告の側面が強く、国際的なリスク評価の動向については、ベッドフォード氏の報告のみであったことから、今後の対応が読みにくかった。
- ・先にJECFAの評価の話をした後で個別の話をした方が良かったのではないかな。
- ・講演の順番が悪かったと思う(4→3→2→1の方が理解が深まったと思う)
- ・各テーマの結論と食品安全委員会の考えがどうリンクしているかわからない。
- ・上手なコーディネーターに担当させると進めやすい。

Q12.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があれば、すべて○で囲んでください。

	回答数	%
1.委員会、専門調査会是一般の人にも傍聴が可能なこと	75	17.3
2.食品安全委員会ホームページ( <a href="http://www.fsc.go.jp">http://www.fsc.go.jp</a> )	95	21.9
3.食の安全ダイヤル(食品の安全性についての情報提供やお問い合わせ、ご意見を受付ける窓口)	44	10.2
4.食品安全委員会メールマガジン(e-マガジン)	74	17.1
5.食品安全モニター制度	35	8.1
6.季刊誌「食品安全」	36	8.3
7.食品の安全性に関する用語集	40	9.2
8.食品の安全性に関する政府広報	33	7.6
9.その他	1	0.2
計	433	99.9



(その他の回答)

- ・各種リスクプロファイル

Q13.食品の安全性を確保していく観点から、今後の食品安全委員会セミナーで取り上げて欲しいテーマについてお聞かせください。

- ・食を通じた感染
- ・更なるアルミ問題の知見
- ・食肉、牛レバーの生食を可能とするための手法について。次亜素酸水の殺菌効果、食品添加の可能性について。
- ・カフェインの健康影響と国際的な摂取基準。オルパミン酸エチルの健康影響と国際的な摂取基準。
- ・消費者に対して例えば、残留農薬等を過度なリスクと捉える様子、客観的なセミナーを行って啓蒙活動として欲しい。
- ・食品の放射線照射の安全性評価(放射線照射食品)。
- ・アルツハイマーや認知症の原因となる食事や食品成分など。
- ・幼児に対するD乳酸の影響。L-乳酸は問題ないとされているが、D-乳酸を摂取した場合、毒性があるとされているが詳細が不明。
- ・放射性物質に関する「食品事業者対象説明会」のようなもの。「国の基準は全くあてにならない」というお客様が多く、対応に苦慮しています。(国の基準値に基づき検査を行っているせい)
- ・油脂成分とその派生物の安全性について。腸管出血性大腸菌による食品の安全性の影響について。
- ・海外の添加物(特に着色料)に対する評価結果等。
- ・ビスフェノールA。日本におけるマイコトキシンの危害とリスク。食物アレルギーの発症のしきい値。
- ・アクリルアミドの健康影響と国際的な動向について。
- ・食品原材料の安全確保策。残留農薬(ポジティブリスト制度)の基準値検討見直しの進捗。放射能問題に対する行政側対応の進捗について。(民間企業や生産農家との関わりを含め)
- ・放射能汚染の実態と対応に関すること。
- ・O157の食中毒の問題。ノロウイルス問題。

- ・食品の放射線への殺菌技術やその他の利用に関する世界各国の取り組みは我が国の牛レバサシの殺菌への応用可能か？
- ・表示について。
- ・食品添加物の安全性とメリット。
- ・食品添加物の安全性評価について。酵素や香料について、海外と日本の制度の違い。
- ・香料の安全性評価について。
- ・食品添加物等の複合影響
- ・食品の安全性に関する啓蒙について(食品添加物に関する一般での誤解など)
- ・環境ホルモンについてお願いします。豚レバー(代用品?)の生食についてもお願いします。
- ・食品添加物や残留農薬(化学物質)などに関する日本の基準と国際基準の比較と異なっている場合の科学的な理由やアセスメント結果について
- ・海外食品法規と日本のそれとの比較。
- ・O157の食中毒の予防
- ・福島原発事故に関する食品の安全性。輸入食品の安全性と基準。
- ・食品のリスクアセスメント。食品添加物評価。
- ・カビ毒(アフラトキシン、DON、NIV)以外のリスク評価。硝酸塩の健康影響。
- ・カビ毒。
- ・放射能、ナノマテリアル等、最近話題になっている毒性物質のリスク評価動向。
- ・遺伝子組み換え食品について安全審査のしくみ、表示の仕組み、輸入検疫のしくみ。

Q14.最後に、全体を通してのご意見、ご要望、ご感想がありましたらお聞かせください。

- ・機会を見て日参加したい。
- ・アルミの知見ではまだよくわからない部分があり、PTWI2mg/kgというのは分かるが、アルミ関連の単着としてはもうちょっとゆるめて欲しい。
- ・会場が暑く、環境が悪い
- ・同時通訳ではなく英語で発言された後に日本語で直訳していただくほうが分かりやすいと思った(英語でも聞きたかったのだ)。
- ・最後の方の演題は、3名の方の発表で、これまでの文献の不備(飼料中のAl濃度が考慮されていない。Alの溶解により吸収率が異なるetc)が考慮されていないように思われ(報告にその内容がなかった)、結果的にあまり信頼性がない結論と受け取りました。
- ・折角の研究であったけれど、厚労省と食安委員会と同じようなテーマを取り組む必要があったでしょうか？
- ・今後、アルミニウム化合物について食品中の含有量基準ができる方向になるのでしょうか？
- ・講演資料4について、p3のアルミニウム缶、調理器具の写真の掲載ですが、あたかもこれらが暴落の代表格のような印象を受けるので、本委員会セミナー資料として不適切だと感じた。
- ・本セミナーの目的概要説明を背景情報と併せてほしかった。
- ・食品業界の視点がもう少し入ると良いかと思えます。
- ・入場者を100人に制限せず、もっと広いところでやってください。
- ・食品安全委員会のHPが重すぎる。会場が暑かった。
- ・職業上の暴露～影響を支えないーどういったものですか？
- ・JECFAにおけるアルミニウム塩の評価の背景等、非常に勉強になった。ALの種類によってバイオアベイラビリティデータを出すことが必要になると感じた。関係者席にも机を用意してほしい。
- ・何かしら影響がある、しかしまだデータが必要というのは難しいと思いますが、どうコミュニケーションすれば良いのか踏み込んだ内容になると良かった。
- ・食品安全委員会HPがなかなか開かない。早い動作になりませんか。会場が暑かった。
- ・初めて食品安全委員会のセミナーに参加したが同時通訳は素晴らしい。
- ・これからもリスク評価(科学的な実験データに基づいている)に関するセミナーを積極的に開催してほしい。
- ・会場が暑かった。アルツハイマーの発症と直接結びつくALの基準となるものではなく、アルツハイマーとの関連は無いと考えて良いのですね？
- ・暑かった。
- ・ポジティブリストの見直しを公開公表してください。数多くシンポやセミナーを開催してください。
- ・暑くて気分が悪くなった。
- ・部屋の中程にもスライドがあった方が良かった。
- ・リスク管理も含めたリスクコミュニケーションがリスク分析なのでアルミニウムが食品中にどの程度含まれ、同規制されているか全体像が分かるセミナーにしてほしい(縦割りか当然と考えないでください)。