

# 食品のリスク認知等に関する調査

平成30年11月

内閣府食品安全委員会事務局

## デルファイ法を活用した食品安全分野における リスクコミュニケーションの優先順位づけ調査について

### 1. 目的

食品の安全に関する国民の関心が高い事項について定量的把握がなく、リスクコミュニケーションの効率化・重点化のため、デルファイ法を使って各分野の代表が重要と考える事項を調査

### 2. 調査対象

- ①食品安全委員会の専門委員（食品安全分野の学識経験者）30名
- ②食品安全モニター（食安委がモニター調査委嘱している消費者）30名
- ③地方自治体職員（食品安全業務を担当する者）30名

※①は食安委の12専門分野のうち各分野2～3名をランダム選出。②及び③は全国を10ブロックに分け、ブロックの人口比に応じた人数をランダム選出。

### 3. 調査方法

Webによる3回の調査

- ・1回目：重要と考える事項を自由記述
- ・2回目：自由記述の事項を事務局が整理して、事項数を絞って提示
- ・3回目：さらに回答上位事項数に集約して提示

### 4. 調査期間

2017年5月～2017年12月

## デルファイ法を活用した調査の実施結果（上位5項目）

調査結果（上位5事項＋放射性物質）

| 専門委員<br>(26名)        | 食品安全モニター<br>(25名) | 自治体（食品安全部局担当）<br>(29名) |
|----------------------|-------------------|------------------------|
| 1位 リスクという概念          | 1位 安全と安心          | 1位 肉の生食によるリスク          |
| 1位 いわゆる健康食品          | 2位 腸管出血性大腸菌による食中毒 | 2位 カンピロバクターによる食中毒      |
| 3位 安全のコストと適切なリスク管理   | 3位 ノロウイルスによる食中毒   | 3位 食中毒の予防と対策           |
| 4位 安全と安心の違い          | 4位 いわゆる健康食品       | 4位 食の安全と安心の考え方         |
| 5位 自然毒(動物・植物性)による食中毒 | 5位 食品の表示          | 4位 ノロウイルスによる食中毒        |
| ⋮                    | ⋮                 | ⋮                      |
| 14位 食品中の放射性物質        | 29位 食品中の放射性物質     | 23位 食品中の放射性物質          |
| 有効回答率                |                   |                        |
| ラウンド1 96%            | 96%               | 90%                    |
| ラウンド2 100%           | 88%               | 79%                    |
| ラウンド3 88%            | 96%               | 93%                    |