

## ○「その他」の記載分類整理表

問2 「ハザード等について、食品の安全性の観点からどう思うか。P その他のハザード等」について、記載されたハザード等と、その不安の程度(回答者数=77名)

回答 (ハザード等)	回答 (不安の程度)	職務経験	性別	年代
食品に関する誤った情報の流出	1 とても不安を感じる	食品流通・販売経験者	女性	40代
情報の氾濫	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	女性	50代
メディア等による食品安全性に関する情報操作	2 ある程度不安を感じる	研究職経験者	男性	20~30代
マスコミによる報道	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
農薬や添加物などの安全性についてもう少し消費者にわかりやすい言葉で情報を発信してほしい。一般市民は、危険をおおる書籍やブログなどに惑わされることが多いのではないか。	2 ある程度不安を感じる	教育職経験者	男性	40代
不確かな情報で不安をおおる個人とそれを取り上げるマスコミ	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	50代
特定の食品・食材を指して、極めて危険だと声高に主張する知識人(学者・食品関連の経験者等)の講演などを聴いて、素直に影響されてしまう消費者の存在	1 とても不安を感じる	教育職経験者	男性	40代
輸入食品の安全検査数が少ないこと	2 ある程度不安を感じる	食品流通・販売経験者	男性	60代以上
輸入食品の日本国基準に合致しているのかが心配	1 とても不安を感じる	医療職経験者	男性	60代以上
海外商品の輸入食品が市場に出回っている点に不安を感じる。日本の基準を逸脱しているものがあると考える。	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	20~30代
中国からの輸入食品一般	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
中国食品に関する漠然とした不安。チャイナリスク。チャイナフリーの傾向。	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	50代
輸入食品自体をハザードにしたいくらいである。項目も汲み尽くせない。行政の無能さ、中韓になめられているとしか思えない。	1 とても不安を感じる	研究職経験者	男性	50代
Bの残留農薬、中国からの根菜類、飲食店、スーパーなどで買う総菜の表示がないこと	1 とても不安を感じる	食品流通・販売経験者	男性	60代以上
国内製造と表記されている時があるが、国内で製造された加工食品の原材料が分かりにくい。	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	女性	40代
食品表示の信憑性(産地偽装など)	2 ある程度不安を感じる	その他	女性	60代以上
偽装表示 産地、原材料	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	40代
産地偽装、あいまいな表示	1 とても不安を感じる	研究職経験者	男性	40代
食品表示のあいまいさ	1 とても不安を感じる	教育職経験者	男性	60代以上
食品表示	2 ある程度不安を感じる	その他	女性	50代
安心安全やコンプライアンスに対する意識の低い食品企業がまだ少なからずあるという実態に、ある程度の不安を感じます。	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	50代
食品関連事業者のミスや基準違反の取扱い	1 とても不安を感じる	食品関係行政職経験者	男性	60代以上
安価な食品の安全性や偽装	1 とても不安を感じる	医療職経験者	男性	60代以上
飲食店の食中毒対策	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	女性	50代

回答（ハザード等）	回答（不安の程度）	職務経験	性別	年代
食品の調理、加工、取り扱いに衛生規範に基づく対応ができていない業者がある。	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
外国人労働者の衛生観念	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	50代
食品取扱者のモラル	2 ある程度不安を感じる	医療職経験者	女性	60代以上
食品の加工製造工程における異物や汚染物質の混入	3 あまり不安を感じない	食品生産・加工経験者	男性	40代
異物混入（硬質異物以外）	4 全く不安を感じない	食品流通・販売経験者	男性	50代
異物の恣意的混入	2 ある程度不安を感じる	その他	男性	60代以上
食品テロなどの、毒劇物の意図的な混入	3 あまり不安を感じない	食品流通・販売経験者	女性	40代
異物混入	3 あまり不安を感じない	その他	男性	20～30代
バイオテロ等	2 ある程度不安を感じる	研究職経験者	男性	60代以上
食料の枯渇ならびに安全な食品の安定供給	2 ある程度不安を感じる	食品関係行政職経験者	女性	60代以上
大気汚染	2 ある程度不安を感じる	その他	男性	40代
環境問題 PM2.5とか海洋に漂うマイクロプラスチック	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
水の汚染による魚	1 とても不安を感じる	その他	女性	60代以上
地球温暖化による生物・生態系の変化による食品の安全性の変化	1 とても不安を感じる	医療職経験者	男性	40代
アレルギーとなる食品と大気汚染の関わり	2 ある程度不安を感じる	教育職経験者	女性	60代以上
家畜に投与されたホルモン、精神安定剤等の薬剤	2 ある程度不安を感じる	研究職経験者	男性	60代以上
外国において肥育を目的に家畜に使用されることがあるという、非ペプチド性の成長ホルモン様物質	2 ある程度不安を感じる	教育職経験者	男性	50代
家畜用ホルモン剤	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	40代
動物の疫病（鳥インフルエンザ、口蹄疫等）	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	40代
鳥インフルエンザ	1 とても不安を感じる	教育職経験者	男性	60代以上
アライグマ、キツネ等の野生動物等によるハザードの移動が思ったより深刻であることを国民に知らせる重要性を感じる。	1 とても不安を感じる	医療職経験者	男性	60代以上
魚介類の毒性	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	40代
有毒植物	2 ある程度不安を感じる	食品関係行政職経験者	男性	60代以上
フグ毒	1 とても不安を感じる	その他	男性	60代以上
日本では自然毒による死亡が多いが、特に最近貝毒等有毒藻類による貝類の売買禁止が多くなっていると思う。この発生要因の解明や防止対策が必要と思われる。	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
無農薬有機栽培をうたう農作物	2 ある程度不安を感じる	食品関係行政職経験者	男性	60代以上
いわゆるオーガニックと標榜すること	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
食のグローバル化が進む中で国家間の安全の取り組み、そして安全基準が異なること。	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
海外旅行先での飲食物	1 とても不安を感じる	研究職経験者	男性	60代以上
福島県原発事故後の風評被害が気の毒だ	3 あまり不安を感じない	教育職経験者	女性	60代以上
偏った見方による報道や法律による一部食品に対する風評被害	1 とても不安を感じる	食品流通・販売経験者	男性	40代

回答（ハザード等）	回答（不安の程度）	職務経験	性別	年代
食中毒（腐敗）	2 ある程度不安を感じる	その他	女性	40代
ノロウイルスの感染拡大規模と影響・・・糞便やおう吐物中のウイルス数の情報、発症ウイルス量の情報はありますが、付着量や食品への移行量が不明である点	3 あまり不安を感じない	食品生産・加工経験者	男性	50代
野菜・果物等の消毒・殺菌剤	1 とても不安を感じる	食品関係行政職経験者	男性	60代以上
食品店頭陳列時の保管温度。節電のためか、店舗によっては冷蔵・冷凍の利きがよわかったり、あるいは保温温度がやや低めに感じることがある（店頭販売のおでん等）。	2 ある程度不安を感じる	教育職経験者	男性	40代
エコフィード（又は食品リサイクル）	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
健康食品	2 ある程度不安を感じる	医療職経験者	女性	50代
牛乳のリスクに関していろいろな意見があるが、科学的に検討願いたい。	2 ある程度不安を感じる	医療職経験者	男性	50代
食品の放射線滅菌が日本でおこなわれていないことについて	1 とても不安を感じる	教育職経験者	女性	50代
食品の廃棄	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	40代
トランス脂肪酸	3 あまり不安を感じない	食品生産・加工経験者	女性	50代
トータルの食品安全	2 ある程度不安を感じる	食品流通・販売経験者	男性	40代
水素水	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
食品添加剤の合成着色剤（タール色素）	1 とても不安を感じる	研究職経験者	男性	60代以上
これから開発される農薬や遺伝子操作された微生物など。被害が出てから問題になるケースが多いので。	2 ある程度不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
特定保健用食品	2 ある程度不安を感じる	教育職経験者	女性	50代
特定機能性食品やトクホは認定だけで、その後の監査が無いところが不安	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
加工食品表示の誤表示、故意の異物混入	1 とても不安を感じる	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
食中毒及び食品製造における事故、また安易な対応における犯罪に不安を感じる時がある。	2 ある程度不安を感じる	医療職経験者	男性	60代以上
お米の銘柄や、ワカメの食品原産国等の食品会社の偽装問題や、今回の集団給食食中毒に関する食品会社の表示。例えば乾物ノロウイルス感染経路等の追跡調査のための下請け会社表示についても、明確に表示を義務付け。	1 とても不安を感じる	その他	女性	50代
法規制	2 ある程度不安を感じる	研究職経験者	男性	20～30代
水銀化合物アマルガム	2 ある程度不安を感じる	食品流通・販売経験者	男性	60代以上
国の基準が守られているものに対しては、特に不安を感じることはない	3 あまり不安を感じない	医療職経験者	男性	50代

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、「他の方法で洗浄・殺菌している(具体的に記入してください)」に記載された方法(回答者数=68名)

(●●●は次亜塩素酸系漂白剤の商品名)

回答 (他の洗浄・殺菌方法)	職務経験	性別	年代
除菌を使用した後で次亜塩素酸ナトリウムを使用しています。	その他	男性	20～30代
●●●など次亜塩素酸で消毒することもある。切らしているときは熱湯消毒。	医療職経験者	女性	20～30代
●●● (次亜塩素酸ナトリウム) で洗う。	教育職経験者	女性	40代
次亜塩素酸ナトリウム 100ppm10分での薬剤殺菌	食品生産・加工経験者	男性	40代
次亜塩素酸ナトリウムにて殺菌	食品生産・加工経験者	男性	40代
次亜塩素酸 (漂白剤) ・ ●●●	医療職経験者	女性	60代以上
次亜塩素 (●●●) を吹きかける。	食品流通・販売経験者	男性	40代
器具類は、塩素消毒をしている。1週間に1回	教育職経験者	女性	60代以上
塩素消毒	研究職経験者	男性	40代
塩素殺菌をしている。	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
その都度、熱湯を沸かすのは大変なので、塩素系漂白剤の泡タイプを使って殺菌洗浄している。	教育職経験者	女性	60代以上
食器用塩素系漂白剤で消毒	その他	女性	50代
洗浄後、●●● (次亜塩素酸Na) で殺菌している	食品流通・販売経験者	女性	20～30代
●●●等	食品生産・加工経験者	男性	20～30代
次亜塩素剤に30分以上つけてから水洗しする	研究職経験者	男性	60代以上
キッチン用●●●で消毒	その他	女性	20～30代
●●●	食品生産・加工経験者	女性	20～30代
漂白剤	食品生産・加工経験者	女性	50代
まな板・包丁は使用後は漂白剤に浸しておく	その他	男性	40代
次亜塩素で殺菌している。まな板は肉・魚用は別にしている。	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
まな板は、野菜用、肉用、魚用に分別している。使用後は市販品の次亜塩素酸ナトリウム泡スプレーを使用している。	食品生産・加工経験者	女性	50代
同じ時間に利用する場合は肉魚用と野菜用は分けている。まな板・包丁を乾かす時間がある場合は●●●で消毒してから利用している。	その他	女性	40代
量が少ないときは、まな板は肉、魚、加熱するもの、しないものは分けて使う。 包丁は洗剤で洗う。 作業時間が重なるときは、出来るだけ汚染しない順番で行う。	食品生産・加工経験者	女性	40代
包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用などに使い分けしている。また、生の肉や魚を切った後は、洗剤を使用して洗うことが多い。	研究職経験者	女性	50代
包丁・まな板は使い分けを行い、使用後は食器洗浄機で洗浄・乾燥させた後に使う。	医療職経験者	女性	20～30代
まな板、包丁の使い分け	教育職経験者	女性	20～30代

回答（他の洗浄・殺菌方法）	職務経験	性別	年代
まな板を使い分けている	食品流通・販売経験者	男性	40代
直接口に入れる物を切るまな板と火を通す前の食品を切るまな板に分けています。また、同じように包丁も分けています。	食品生産・加工経験者	男性	40代
包丁やまな板は生肉用と生魚用、その他用に分けています。	教育職経験者	女性	50代
下準備に使用した包丁・まな板と、その後の過程で使用するものを完全に分けています。	食品流通・販売経験者	男性	20～30代
通常の洗剤を用いて洗浄。その後に漂白剤を希釈したものを一定時間ふきつけて水洗い。完全に乾燥させてからアルコールスプレーを噴霧。	食品生産・加工経験者	男性	20～30代
分別あるいは調理の順番を考える	研究職経験者	男性	50代
生食する食材は調理の順序を先にする。また、まな板等の調理器具を分けている。生肉等は最後に切り、洗浄後、乾燥機等で加熱殺菌。	食品流通・販売経験者	女性	20～30代
調理の順番に気を付け、調理器具も使い分けている	食品関係行政職経験者	女性	20～30代
生肉・魚は最後に切るようにし、洗剤で洗ってから塩素殺菌。	食品生産・加工経験者	男性	50代
熱湯消毒も行いますが、調理終了後に市販のアルコールを噴霧している。	食品流通・販売経験者	男性	50代
中性洗剤希釈液で洗浄後、アルコールにて除菌	食品流通・販売経験者	男性	40代
洗剤で洗い、乾燥させた後アルコール消毒している。	医療職経験者	女性	50代
エタノール消毒	研究職経験者	女性	20～30代
アルコールや塩素系の台所洗剤などを利用している。	医療職経験者	女性	60代以上
洗剤の使用	食品生産・加工経験者	男性	50代
洗剤で洗浄してから使用している	食品生産・加工経験者	男性	50代
洗剤で洗浄しているだけです。この問いにある文章の場合、洗わないで使ってよいと言うような、誤ったメッセージを伝えることになり（そんなことは考えすぎかも知れませんが）、現実的でないように感じます。	教育職経験者	男性	40代
弱アルカリ性、酸性等の、除菌を謳った洗剤に浸したり洗ったりした後に使う。	その他	女性	60代以上
中性洗剤での洗浄	食品流通・販売経験者	男性	50代
中性洗剤でゴシゴシ洗ってよく乾燥させる	研究職経験者	男性	60代以上
洗剤で洗浄して充分水洗いし、良く乾燥させる。	教育職経験者	男性	60代以上
1回まな板を洗剤で洗っている	その他	女性	40代
食器洗い用洗剤でスポンジを使って洗浄	研究職経験者	男性	40代
熱湯ではなく洗剤で洗っている	食品流通・販売経験者	男性	60代以上
生の肉や魚を切った後は、時間を置かずに（使用后すぐに）台所用洗剤を用いて十分に洗浄し、自然乾燥させている	その他	女性	20～30代
熱湯消毒と漂白剤を使います。乾燥してから使用するようにしています。	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
台所用洗剤で洗浄した後、台所用漂白剤で処理している。	食品生産・加工経験者	男性	50代
洗浄後、熱湯で消毒してから自然乾燥させています。	食品生産・加工経験者	男性	50代
熱湯をかけるとタンパク質が凝固して却ってまな板に付着すると思われるので洗剤をつけたわしでゴシゴシこすって流水で洗い流す。	食品関係行政職経験者	女性	60代以上

回答（他の洗浄・殺菌方法）	職務経験	性別	年代
包丁とまな板の汚れ具合によって、洗剤を使ったり、使い捨ての紙を使ったりし、汚れが残らぬようにしている。また、まな板は表面加工で汚れの残りにくいものを使っている。	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
食洗機で洗っている	研究職経験者	男性	50代
食器洗浄機を使用して高温で洗浄している	食品生産・加工経験者	女性	50代
食器洗浄乾燥機の使用や次亜塩素酸ナトリウム（漂白剤）の使用	研究職経験者	女性	60代以上
食器洗浄乾燥機	医療職経験者	女性	40代
抗菌作用のある洗剤で洗浄するだけ（熱湯はかけない）	食品生産・加工経験者	男性	50代
スプレー式の消毒剤を使っている。	食品生産・加工経験者	女性	40代
抗菌ゴムまな板使用	医療職経験者	男性	60代以上
肉魚を切る場合 洗ってアルコール消毒した牛乳パックを使用 使用后廃棄 包丁は洗剤で洗った後乾かして使用 熱湯はかけていません	食品生産・加工経験者	女性	20～30代
生の肉や魚を扱う時は、切り開いた牛乳パックをまな板として使用し使い捨てにしている。包丁は肉・魚専用とし他と共用しない。	教育職経験者	女性	60代以上
まな板にラップやその他発泡スチロール等をかぶせて調理しており、破けたりしてまな板にくっついたと思われたときに熱湯をかけている。それ以外は洗剤をつけた後水洗いしている。	その他	男性	60代以上
キッチンペーパーを都度使用し、廃棄している	医療職経験者	女性	60代以上
まな板を洗った後、濡れているうちにガスコンロ上で、湯気がでるまであぶる	教育職経験者	男性	50代

問18 「通信端末機器に触れた後、料理再開前に再度手洗い等をしますか。」について、「その他(具体的に記入してください)」に記載された内容(回答者数=14名)

回答 (通信端末機器に触れた後、料理再開前に行うこと等)	職務経験	性別	年代
触る所をアルコールで消毒する	食品生産・加工経験者	女性	20～30代
手もあらいますが、使用する時は、画面をラップで包み、直接、手が画面に触れないようにする。	食品生産・加工経験者	男性	60代以上
スマホは、アルコール除菌ウェットティッシュでこまめに拭く。手は洗って、ペーパータオルで拭く。	食品生産・加工経験者	女性	40代
手洗いしてから通信端末に触れる(操作性の問題)。通信端末はアルコールペーパーで事前に清拭しておく	食品生産・加工経験者	男性	50代
消毒用アルコールを手に噴霧し、こする。	食品関係行政職経験者	男性	60代以上
除菌機能があるハンドソープで洗う	食品生産・加工経験者	女性	20～30代
ノロウイルス対応のアルコール消毒剤を使用	医療職経験者	女性	20～30代
アルコール消毒	食品生産・加工経験者	女性	20～30代
食材に触れる機会がある場合には端末を使用しない。	食品生産・加工経験者	男性	20～30代
手で触れなくて良い状態に掲示する	食品生産・加工経験者	女性	50代
通信末端に触らないで操作をすることを心がけています。あまり自分で操作せず、近くの誰かに代りに操作してもらっています。	教育職経験者	男性	40代
小指等、料理に使用しない指を使用して操作する	食品生産・加工経験者	男性	50代
料理の種類による、すなわち末端機器と食材のどちらのほうが汚染度が大きい、で選択する	研究職経験者	男性	60代以上
その時の状況による。多くの場合、手が乾いているのでそのまま続行する。	食品生産・加工経験者	男性	60代以上