

令和6年度食の安全・安心に関するアンケート集計結果

I 実施期間

令和6年11月24日、令和7年1月28日、2月16日

II 実施対象者

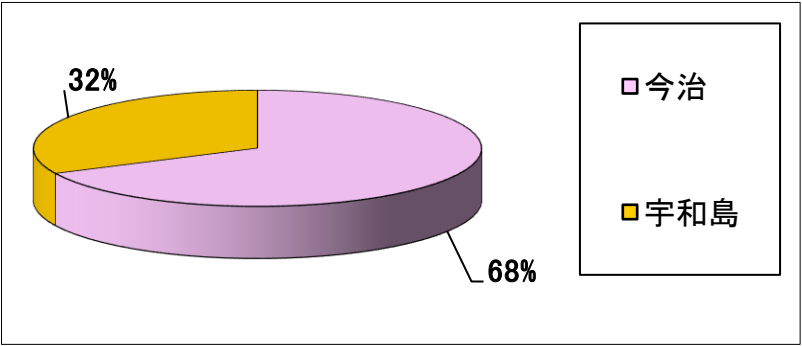
「食の安全・安心県民講座」の参加者

〔参加者数計230名（アンケート回答者数：230名、回答率：100％）〕

〔会場別の参加者・回答者数〕

| 会 場 | 参加者数 | 回答者数 |
|-----|------|------|
| 今 治 | 156  | 156  |
| 宇和島 | 74   | 74   |
| 計   | 230  | 230  |

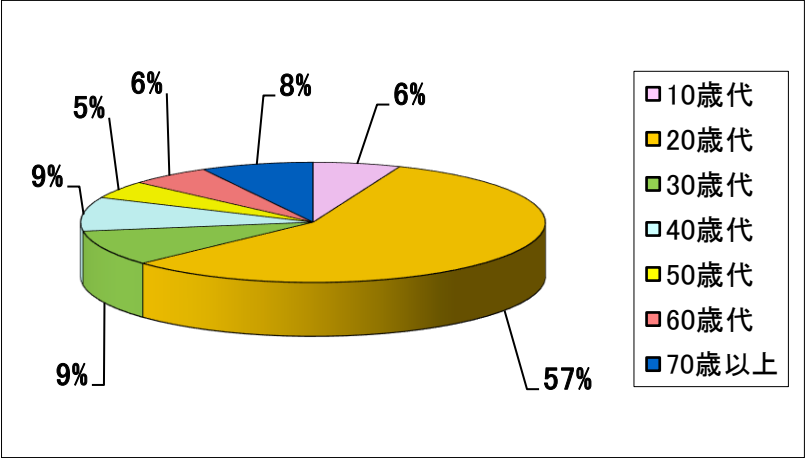
（会場別参加者割合）



III アンケート集計結果

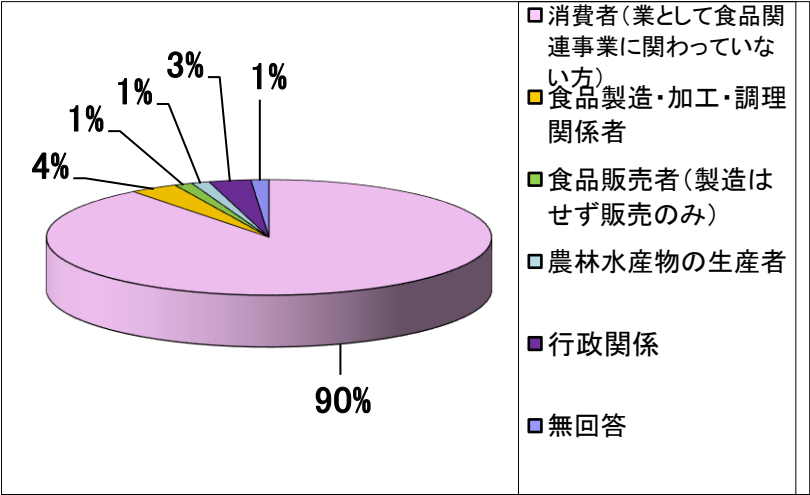
問1 あなたの年齢は、どれに該当しますか。

|         |     |
|---------|-----|
| 1 10歳代  | 14  |
| 2 20歳代  | 131 |
| 3 30歳代  | 22  |
| 4 40歳代  | 21  |
| 5 50歳代  | 11  |
| 6 60歳代  | 13  |
| 7 70歳以上 | 18  |
| 計       | 230 |



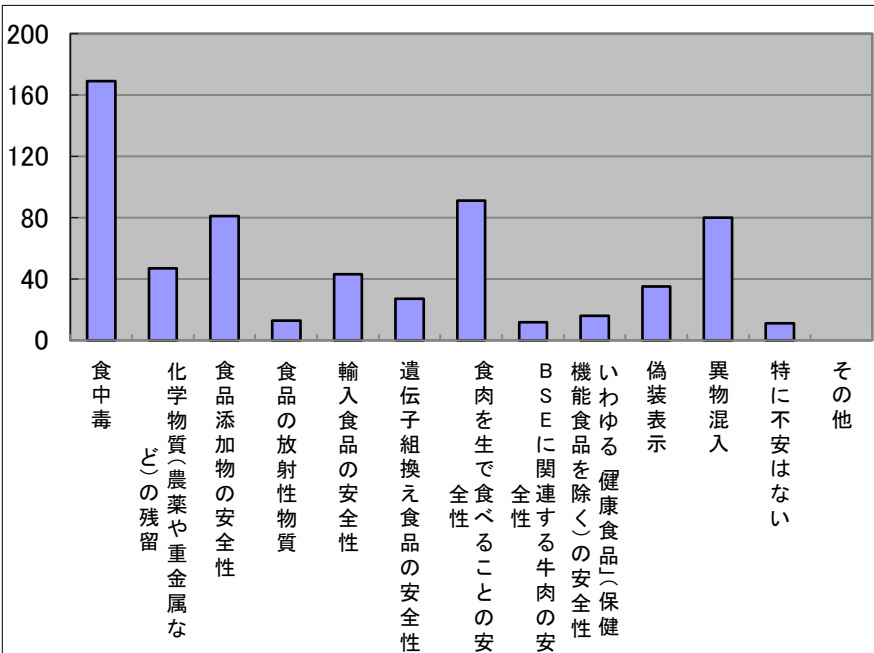
問2 あなたご自身について回答ください。複数に該当する方は、主なものを1つお答え下さい。

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| 1 消費者（業として食品関連事業に関わっていない方） | 206 |
| 2 食品製造・加工・調理関係者            | 8   |
| 3 食品販売者（製造はせず販売のみ）         | 3   |
| 4 農林水産物の生産者                | 3   |
| 5 行政関係                     | 7   |
| 6 無回答                      | 3   |
| 計                          | 230 |



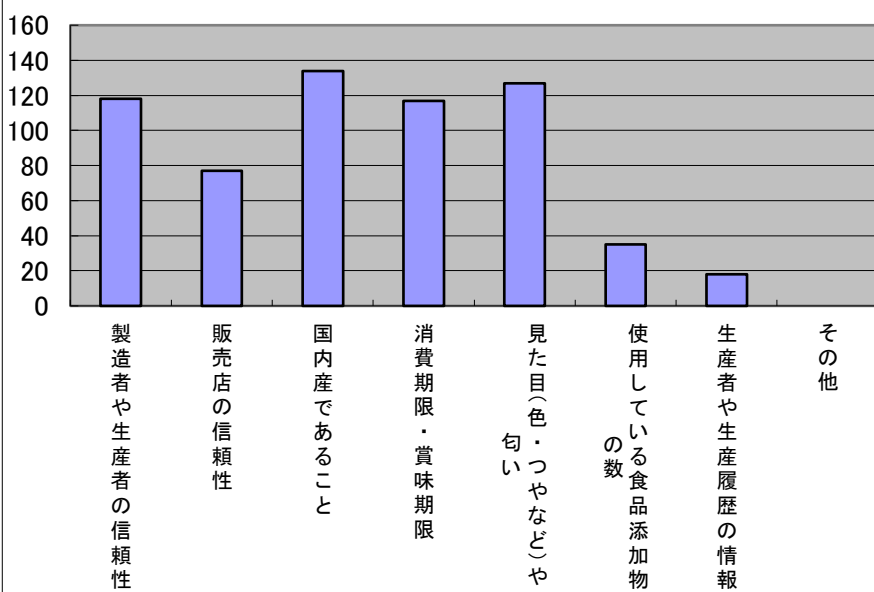
問3 あなたが、食品等の安全性について不安に感じていることを、次の中から3つまで選んでください。

|    |                           |     |
|----|---------------------------|-----|
| 1  | 食中毒                       | 169 |
| 2  | 化学物質（農薬や重金属など）の残留         | 47  |
| 3  | 食品添加物の安全性                 | 81  |
| 4  | 食品の放射性物質                  | 13  |
| 5  | 輸入食品の安全性                  | 43  |
| 6  | 遺伝子組換え食品の安全性              | 27  |
| 7  | 食肉を生で食べることの安全性            | 91  |
| 8  | BSEに関連する牛肉の安全性            | 12  |
| 9  | いわゆる「健康食品」(保健機能食品を除く)の安全性 | 16  |
| 10 | 偽装表示                      | 35  |
| 11 | 異物混入                      | 80  |
| 12 | 特に不安はない                   | 11  |
| 13 | その他                       | 0   |
| 計  |                           | 625 |



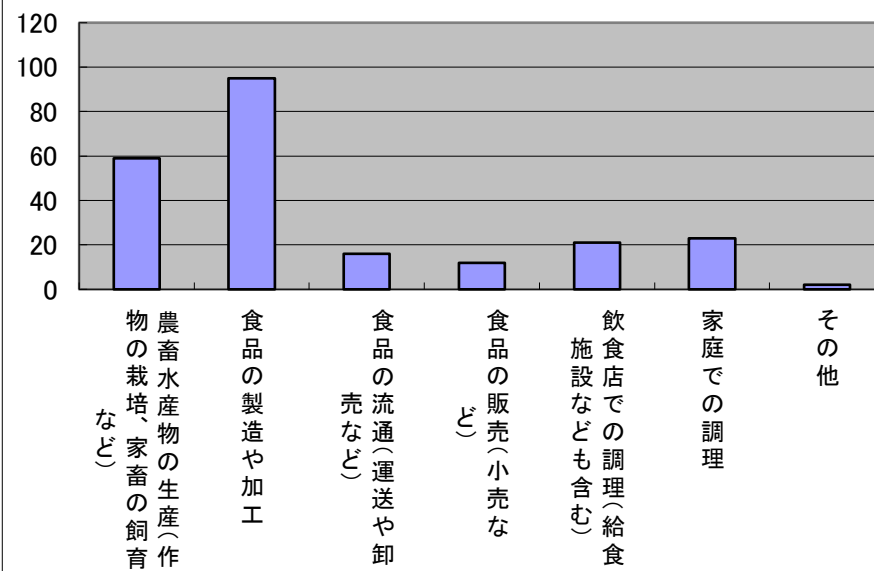
問4 あなたは、食品等の安全性について、どのような点を基準に判断されていますか。次の中から3つまで選んでください。

|   |                |     |
|---|----------------|-----|
| 1 | 製造者や生産者の信頼性    | 118 |
| 2 | 販売店の信頼性        | 77  |
| 3 | 国内産であること       | 134 |
| 4 | 消費期限・賞味期限      | 117 |
| 5 | 見た目（色・つやなど）や匂い | 127 |
| 6 | 使用している食品添加物の数  | 35  |
| 7 | 生産者や生産履歴の情報    | 18  |
| 8 | その他            | 0   |
| 計 |                | 626 |



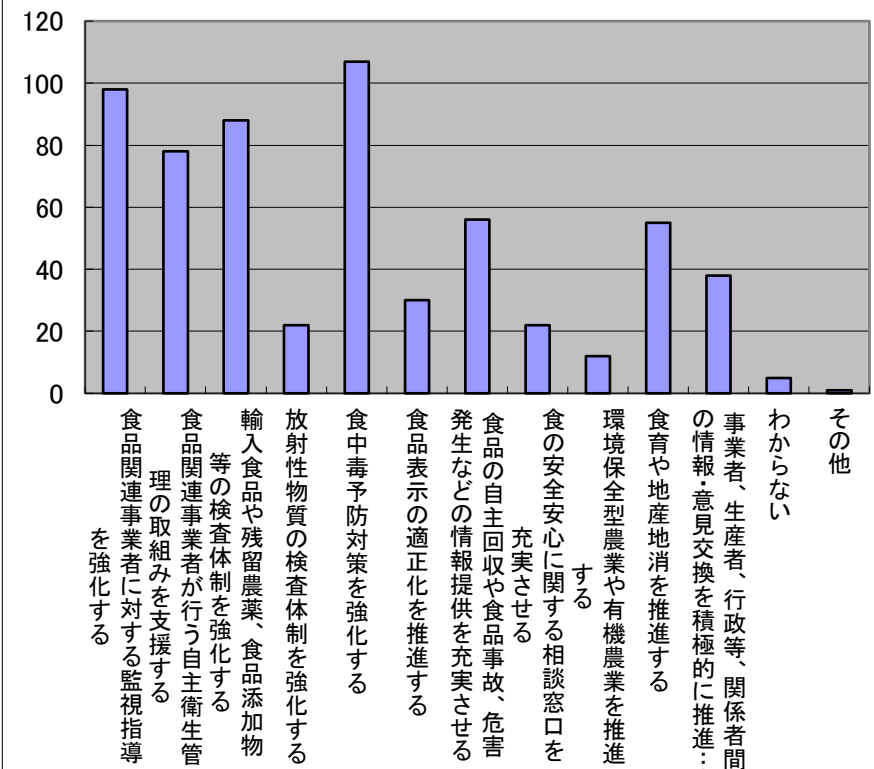
問5 原材料の生産から食品の消費までの段階の中で、食品の安全性確保のために、あなたが最も重要だと考えるのはどの段階ですか。次の中から1つ選んでください。

|   |                         |     |
|---|-------------------------|-----|
| 1 | 農畜水産物の生産（作物の栽培、家畜の飼育など） | 59  |
| 2 | 食品の製造や加工                | 95  |
| 3 | 食品の流通（運送や卸売など）          | 16  |
| 4 | 食品の販売（小売など）             | 12  |
| 5 | 飲食店での調理（給食施設なども含む）      | 21  |
| 6 | 家庭での調理                  | 23  |
| 7 | その他                     | 2   |
| 8 | 無回答                     | 2   |
| 計 |                         | 230 |



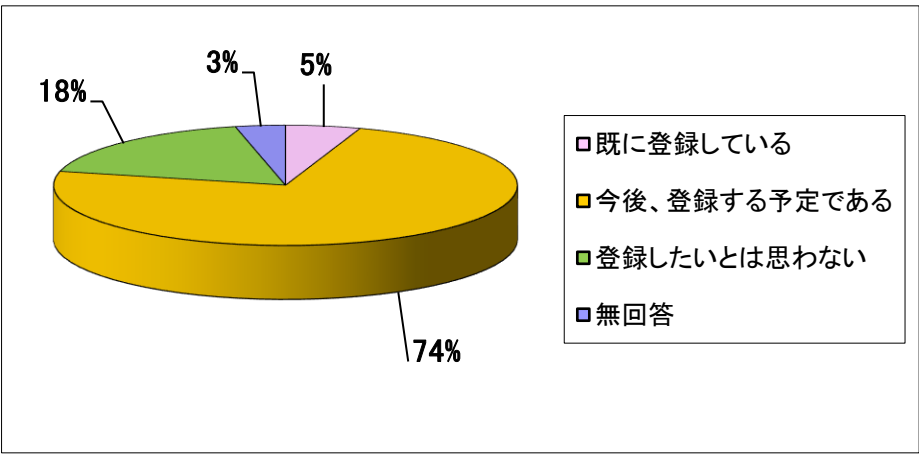
問6 あなたは、今後、食の安全・安心の確保に向けて、県はどのようなことに力を入れたいと思いますか。次の中から3つまで選んでください。

|    |                                   |     |
|----|-----------------------------------|-----|
| 1  | 食品関連事業者に対する監視指導を強化する              | 98  |
| 2  | 食品関連事業者が行う自主衛生管理の取組みを支援する         | 78  |
| 3  | 輸入食品や残留農薬、食品添加物等の検査体制を強化する        | 88  |
| 4  | 放射性物質の検査体制を強化する                   | 22  |
| 5  | 食中毒予防対策を強化する                      | 107 |
| 6  | 食品表示の適正化を推進する                     | 30  |
| 7  | 食品の自主回収や食品事故、危害発生などの情報提供を充実させる    | 56  |
| 8  | 食の安全安心に関する相談窓口を充実させる              | 22  |
| 9  | 環境保全型農業や有機農業を推進する                 | 12  |
| 10 | 食育や地産地消を推進する                      | 55  |
| 11 | 事業者、生産者、行政等、関係者間の情報・意見交換を積極的に推進する | 38  |
| 12 | わからない                             | 5   |
| 13 | その他                               | 1   |
| 計  |                                   | 612 |



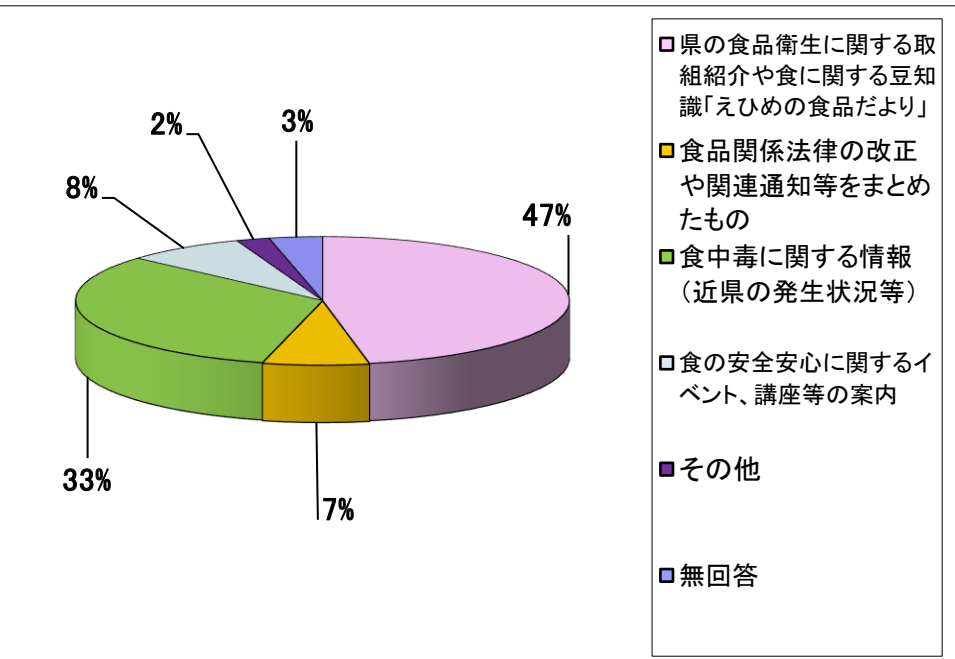
問7 メールマガジン「えひめ食の安全安心メール」への登録について、次の中から1つ選んでください。

|   |              |     |
|---|--------------|-----|
| 1 | 既に登録している     | 12  |
| 2 | 今後、登録する予定である | 169 |
| 3 | 登録したいとは思わない  | 41  |
| 4 | 無回答          | 8   |
|   | 計            | 230 |



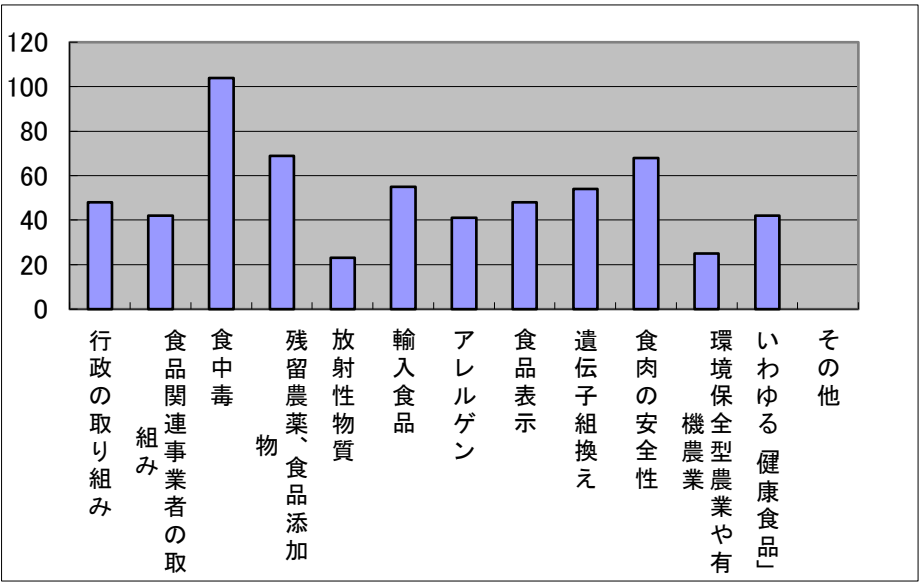
問8 メールマガジン「えひめ食の安全安心メール」で定期的に配信してもらいたい内容を、次の中から1つ選んでください。

|   |                                    |     |
|---|------------------------------------|-----|
| 1 | 県の食品衛生に関する取組紹介や食に関する豆知識「えひめの食品だより」 | 108 |
| 2 | 食品関係法律の改正や関連通知等をまとめたもの             | 16  |
| 3 | 食中毒に関する情報（近県の発生状況等）                | 75  |
| 4 | 食の安全安心に関するイベント、講座等の案内              | 18  |
| 5 | その他                                | 5   |
| 6 | 無回答                                | 8   |
|   | 計                                  | 230 |



問9 今後の講習会で、取り上げてもらいたいテーマ、分野等を次の中から3つまで選んでください。

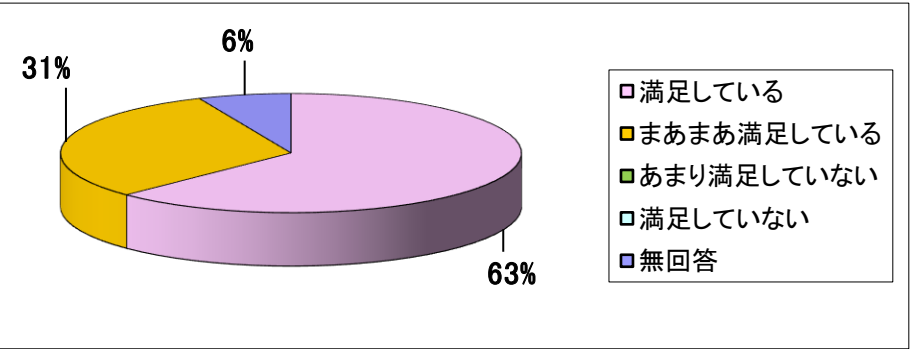
|    |              |     |
|----|--------------|-----|
| 1  | 行政の取り組み      | 48  |
| 2  | 食品関連事業者の取組み  | 42  |
| 3  | 食中毒          | 104 |
| 4  | 残留農薬、食品添加物   | 69  |
| 5  | 放射性物質        | 23  |
| 6  | 輸入食品         | 55  |
| 7  | アレルギー        | 41  |
| 8  | 食品表示         | 48  |
| 9  | 遺伝子組換え       | 54  |
| 10 | 食肉の安全性       | 68  |
| 11 | 環境保全型農業や有機農業 | 25  |
| 12 | いわゆる「健康食品」   | 42  |
| 13 | その他          | 0   |
|    | 計            | 619 |



問10 本日の県民講座の内容について、感想を次の中から1つ選んでください。

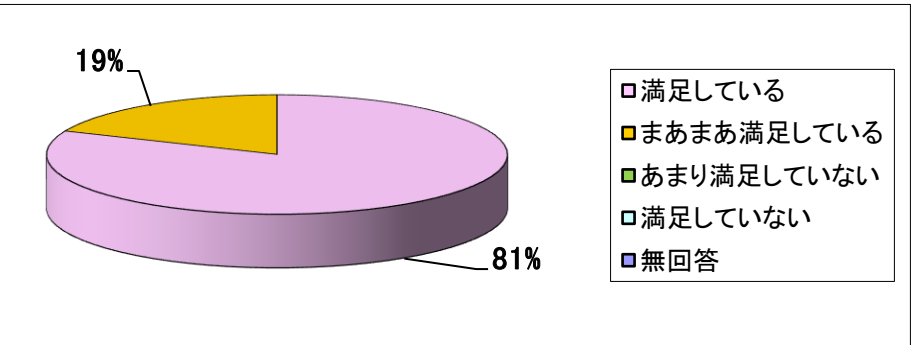
【全体】

|   |            |     |
|---|------------|-----|
| 1 | 満足している     | 144 |
| 2 | まあまあ満足している | 71  |
| 3 | あまり満足していない | 0   |
| 4 | 満足していない    | 0   |
| 5 | 無回答        | 15  |
| 計 |            | 230 |



【今治】

|   |            |     |
|---|------------|-----|
| 1 | 満足している     | 127 |
| 2 | まあまあ満足している | 29  |
| 3 | あまり満足していない | 0   |
| 4 | 満足していない    | 0   |
| 5 | 無回答        | 0   |
| 計 |            | 156 |



【宇和島】

|   |            |    |
|---|------------|----|
| 1 | 満足している     | 17 |
| 2 | まあまあ満足している | 42 |
| 3 | あまり満足していない | 0  |
| 4 | 満足していない    | 0  |
| 5 | 無回答        | 15 |
| 計 |            | 74 |

