

食の安全安心について

近年は食の安全に関する様々な問題が発生しており、消費者の食品に対する信頼が大きく揺らいでいます。

そのような中、本県では、「食の安全安心推進計画」（第2次）に基づき、消費者の視点に立った食の安全安心の確保に向けた取組を進めています。また、県産食品の安全安心に対する信頼性を確保し、県民の買い支えによる県産県消運動の拡大を図るため、安全安心で個性・特長のある県産食品を兵庫県認証食品として認証しています。

ついては、今後予定している「食の安全安心推進計画」（第3次）の策定や、兵庫県認証食品のPR等の参考とするため、県民モニターの皆さんのご意見をいただくことといたしましたので、ご協力をお願いします。

Q1 食品の安全性について、あなたが日頃不安に感じることは何ですか。（いくつでも）

- 農作物や畜産物（牛、豚、鶏など）に残っている「残留農薬」
- 調味料や香料、着色料、保存料などの「添加物」
- 食中毒の原因となる「病原性微生物（O157やノロウイルス等）」
- 家畜の病気の予防や治療などに使用し、畜産物に残っている「残留抗生物質」
- 食品に含まれる「放射性物質」
- カドミウムやメチル水銀、ダイオキシンなどの「環境汚染物質」
- 卵や小麦、そばなどの「アレルゲン（アレルギー物質）」
- BSE（牛海綿状脳症）や高病原性鳥インフルエンザなどの「家畜伝染病」
- 「遺伝子組換え作物」を使用した食品の安全性
- 「輸入食品」の安全性
- いわゆる「健康食品」の安全性
- 「食品表示」の信頼性
- 特になし
- その他（下欄に具体的に記入してください）

--

Q2 Q1であなたが不安に感じる理由は何ですか。（いくつでも）

- 食品関係事業者から提供される情報が少ないから
- 食品関係事業者の法令遵守や衛生管理に疑問を感じるから
- 行政から提供される情報が少ないから
- 食品のリスクの有無について科学的な根拠が不明・疑問だから

- 食品の規格基準や表示の規制が不十分だから
- 過去に問題となった事件が多く、今後も不安だから
- 知識不足により漠然とした不安があるから
- 食の安全安心について学べる機会が少ないから
- 特になし
- その他（下欄に具体的に記入してください）

Q 3 あなたの家庭内で食中毒の防止に心がけていることは何ですか。（いくつでも）

- 牛肉のユッケやタタキ等の生食（外食を含む）を避ける
- 鶏肉の刺身やタタキ等の生食（外食を含む）を避ける
- 牡蠣（カキ）の生食（外食を含む）を避ける
- 素人判断で採取したキノコ等は食べない
- 食材を厳選している
- 食材の温度管理に気をつけている
- 念入りに加熱調理している
- 生ものを取り扱う包丁やまな板は使い分けている
- 調理前や食事前に必ず手を洗う
- 調理後はなるべく早く食べる
- 特に気にしていない。
- その他（下欄に具体的に記入してください）

Q 4 あなたは、県版 HACCP（ハサップ）認定制度（兵庫県食品衛生管理プログラム）を知っていますか。

- 言葉も内容も知っている
- 言葉は知っているが、内容は知らない
- 知らない

（注）県版 HACCP（ハサップ）認定制度（兵庫県食品衛生管理プログラム）
 安全で安心な食品を提供するため、HACCP（食品の製造において重要な工程を連続的に監視することで製品の安全性を保証しようとする手法）に基づく自主衛生管理や、食品トレーサビリティ（生産、加工、流通等の各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先等の情報を記録・保管し、食品とその情報を追跡・遡及できるようにすること）の取組が一定水準以上である県内の食品関係事業所について、知事が認定する制度。認定された施設で製造された食品には認定マークを表示することができる。

Q 5 県版 HACCP（ハサップ）により認定されたマークが表示された食品が販売されていれば購入したいですか。

- 購入したい
- 購入したいとは思わない

Q 6 あなたが食の安全安心について、知りたい情報は何か。（いくつでも）

- 県の食の安全安心の取組
- 食中毒や違反食品の発生情報
- 食中毒の予防方法
- 添加物や農薬に関する情報
- 家畜伝染病の発生状況
- 食品の表示に関する情報
- 食品の自主回収の情報
- 食品の抜き打ち検査の結果
- 食品の製造所や販売店への立入調査結果
- 県版 HACCP（ハサップ）の認定施設の情報
- 食品に関する講習会やイベント等の情報
- 特になし
- その他（下欄に具体的に記入してください）

Q 7 食の安全安心について、あなたが県に対して求めることは何か。（いくつでも）

- 法令違反があった内容の公開
- 生産から製造に至る各工程での指導や立入調査
- 食の安全安心に関する各種情報の提供
- 県民、事業者、行政が相互に意見を交換できる機会づくり
- 食の安全安心に関する講習会等の学習機会づくり
- 子どもを対象とした手洗い教室などの衛生教育
- 県版 HACCP（ハサップ）認定制度のさらなる推進
- 特になし
- その他（具体的に記入して下さい）

続いて、「兵庫県認証食品」に関することについてお尋ねします。

Q 8 あなたは兵庫県認証食品（以下「認証食品」という）を知っていますか。（1つ選択）

- 言葉も内容も知っている
- 言葉は知っているが、内容は知らない
- 知らない

Q 9 あなたは、県産食品の安全性や個性・特長などを兵庫県が認証する認証食品を購入したいですか。（1つ選択）

- 価格が同じなら購入したい
- 価格が高くても購入したい
- 購入したいとは思わない

Q 10 認証食品を県民等に広く周知するのに効果的な方法は何だと思えますか。（3つまで）

- チラシの配布
- ポスター掲示
- 食品スーパー等販売店での食品フェア（試食販売）
- 催事場でのイベント（生産者を集めて展示販売等）
- ホームページ
- Facebook（フェイスブック）、LINE（ライン）等の SNS
- ラジオ・テレビ
- 新聞広告・雑誌への広告掲載
- 小学校での PR（絵本等の配布）
- その他（下欄に具体的に記入してください。）

Q 11 あなたが認証食品に求めるものは何ですか。（いくつでも）

- 安全性・安心感（化学肥料、化学農薬、抗生物質等の使用が少ない等）
- 新鮮さ（野菜、お肉、魚等の鮮度がよい）
- 味の良さ
- 生産地の特長（生産場所・気候・文化等）
- 生産者の努力、こだわり
- 県内生産者の支援
- 特になし
- その他（下欄に具体的に記入してください。）

Q12 あなたは、認証食品をどこで購入したことがありますか。(3つまで)

- 食品スーパー
- 百貨店
- サービスエリア、道の駅
- JA等の直売所
- 地元の商店街
- 通信販売(インターネット、カタログ等)、宅配
- 購入したことがない
- その他(下欄に具体的に記入してください。)

--