

食品安全モニター課題報告

「食品の安全性に関する意識等について」（平成 23 年 8 月実施）の結果

1. 調査目的

食品安全委員会では、定点調査として、毎年、食品安全モニターの方を対象に、食品の安全性に関する意識等について調査を実施しており、今年度においても、平成 23 年 7 月 25 日から 8 月 10 日を調査実施期間として、食品安全モニター 470 名を対象に調査を実施（有効回答数 388 名（82.6%））した。

【今回の調査と比較を行った調査】

- ・平成 16 年度第 1 回食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識調査」（以下「平成 16 年度調査」という。）
- ・平成 17 年度第 1 回食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 17 年度調査」という。）
- ・平成 18 年度第 1 回食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 18 年度調査」という。）
- ・平成 19 年度第 1 回食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 19 年度調査」という。）
- ・平成 20 年度第 1 回食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 20 年度調査」という。）
- ・平成 21 年度第 1 回食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 21 年度調査」という。）
- ・平成 22 年度第 1 回食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（以下「平成 22 年度調査」という。）

2. 調査項目

調査項目は、次の 5 項目である。

- 1) 食品の安全性に係る危害要因等について
(食品の安全性に係る不安感の程度、不安を感じる理由等)
- 2) 放射性物質を含む食品の健康に与える影響について
(放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報源等)
- 3) 食中毒について
(肉の生食による食中毒の危険性の認知度等)
- 4) 食品安全モニター活動について
(随時報告と情報提供活動への関わり等)
- 5) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について
(食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件への提案)

3. 実施期間

平成 23 年 7 月 25 日～8 月 10 日

4. 対象

食品安全モニター	470 名	
有効回答数	388 名	(有効回答率：82.6%)

1) 食品安全モニターの回答者数の内訳

① 男女別：

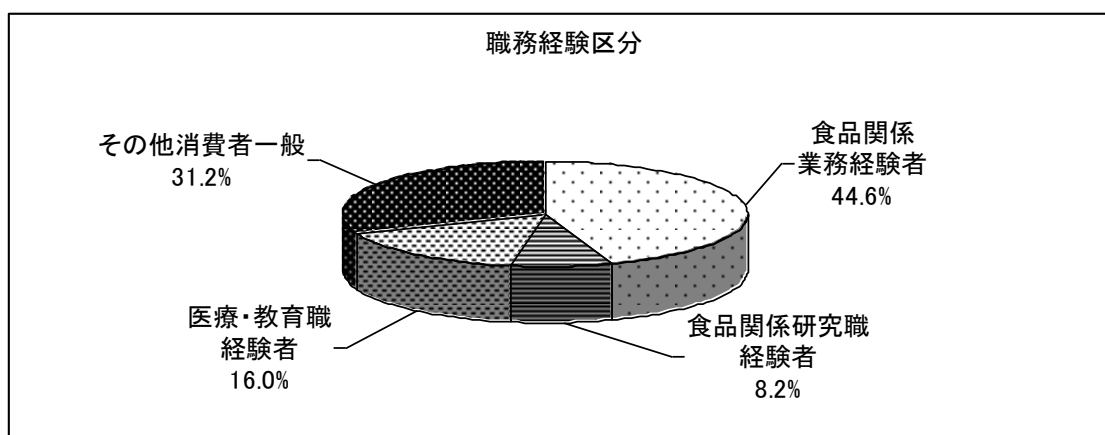
	回答者数	割合
全体	388人	100.0%
男性	158人	40.7%
女性	230人	59.3%

② 年齢別：

	回答者数	割合
全体	388人	100.0%
20～29歳	17人	4.4%
30～39歳	76人	19.6%
40～49歳	108人	27.8%
50～59歳	89人	22.9%
60～69歳	87人	22.4%
70歳以上	11人	2.8%

③ 職務経験区分別：

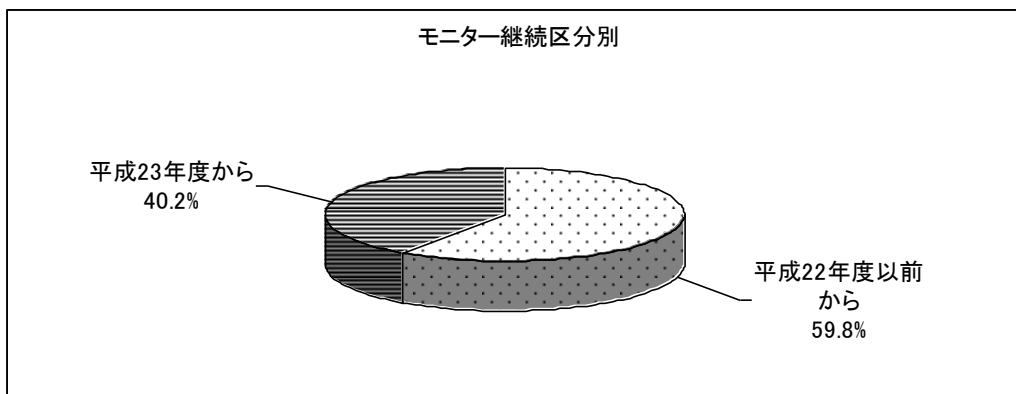
食品関係業務経験者	・現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業(飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む)に就いた経験を5年以上有している方 ・過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方	173人
食品関係研究職経験者	・現在もしくは過去において、試験研究機関(民間の試験研究機関を含む)、大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方	32人
医療・教育職経験者	・現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業(医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等)に就いた経験を5年以上有している方	62人
その他消費者一般	・上記の項目に該当しない方	121人



	男女別		年代区分別			全体
	男性	女性	20～39 歳	40～59 歳	60 歳以上	
食品関係業務経験者	108 人	65 人	35 人	81 人	57 人	173 人
	62.4%	37.6%	20.2%	46.8%	33.0%	100.0%
食品関係研究職経験者	21 人	11 人	7 人	15 人	10 人	32 人
	65.6%	34.4%	21.9%	46.9%	31.3%	100.0%
医療・教育職経験者	15 人	47 人	11 人	34 人	17 人	62 人
	24.2%	75.8%	17.7%	54.9%	27.4%	100.0%
その他消費者一般	14 人	107 人	40 人	67 人	14 人	121
	11.6%	88.4%	33.0%	55.4%	11.5%	100.0%

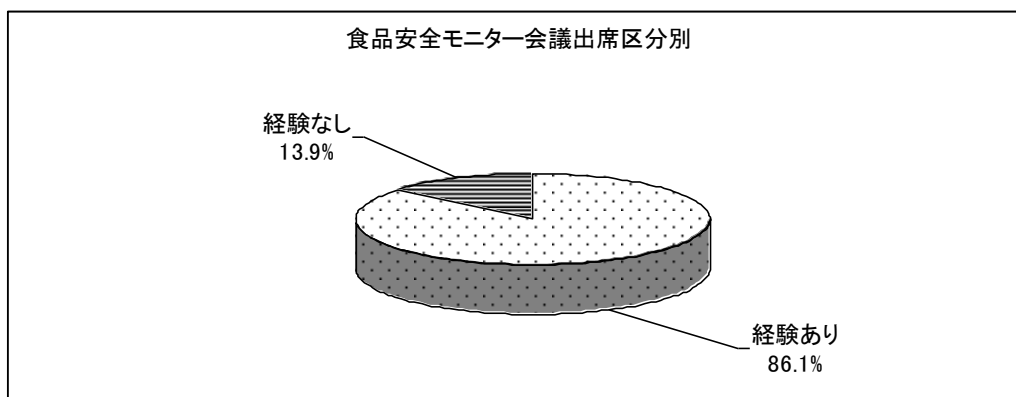
④ モニター継続区分別：

- 過去においても食品安全モニターに依頼されていた方
(以下、「経験モニター」という) 232 人
- 平成 23 年度から、食品安全モニターに依頼された方
(以下、「新規モニター」という) 156 人



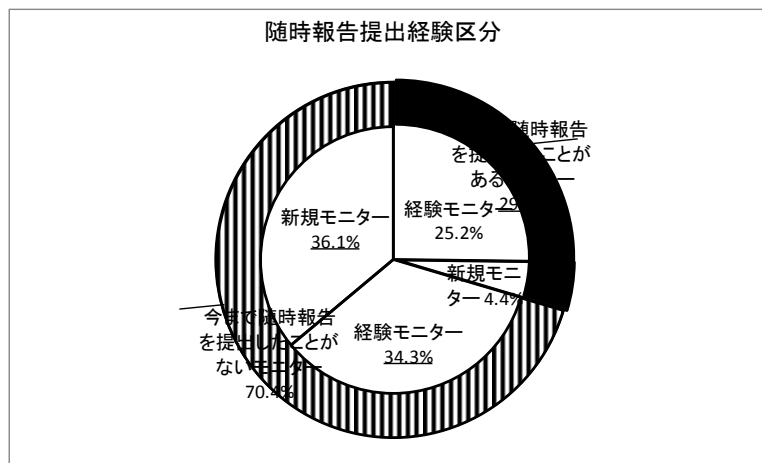
⑤ 食品安全モニター会議出席区分別：

- これまでに食品安全モニター会議に出席したことがある方 334 人
- これまでに食品安全モニター会議に出席したことがない方 54 人



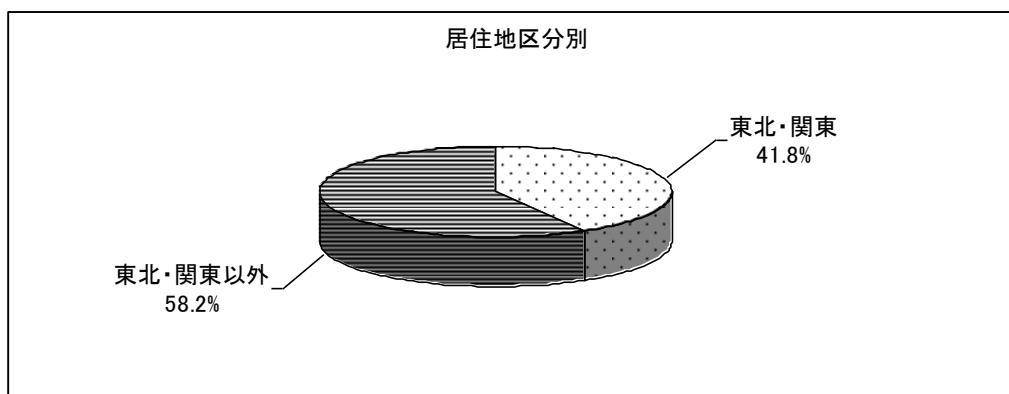
⑥ 随時報告提出経験区分：

- 今まで随時報告を提出したことがあるモニター 115 人
- 今まで随時報告を提出したことがないモニター 273 人
 - ・「経験モニター」で随時報告を提出したことがない方 133 人
 - ・「新規モニター」で随時報告を提出したことがない方 140 人



⑦ 居住地区区分：

- 東北・関東 162 人
- 東北・関東以外 226 人



※東北：北海道、青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、福島県、新潟県
 関東：東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、茨城県、栃木県、群馬県、山梨県

5. 調査結果

1) 食品の安全性に係る危害要因等について

①日常生活を取り巻く分野別不安の程度（問1）

問1 1～7に掲げる事項についてリスクの観点からあなたはどのように思いますか。それぞれの事項について、選択肢①～⑥の中から1つずつ選んでください。

【事項】	【選択肢】
1 環境問題	① とても不安を感じる
2 自然災害	② ある程度不安を感じる
3 食品安全	③ どちらともいえない
4 重症感染症（新型インフルエンザなど）	④ あまり不安を感じない
5 犯罪	⑤ 全く不安を感じない
6 戦争・テロ	⑥ よくわからない
7 交通事故	

◆ 平成 23 年度調査（以下「今回調査」という。以下同じ。）では、食品安全について「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」とする回答割合の合計は 75.3%であり、環境問題（87.1%）や自然災害（85.5%）に比べると低いものの、重症感染症（新型インフルエンザなど）（67.5%）や犯罪（56.2%）、交通事故（56.1%）、戦争・テロ（48.8%）よりは高くなっている。

◆ 今回調査では、食品安全について「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」とする回答割合の合計（75.3%）は、平成 22 年度調査に比べて 7.2%増加し、平成 21 年度調査時のレベルに（76.8%）戻っている。

◆ 今回調査と平成 22 年度調査を比較したとき、食品安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合の合計は、特に 20～29 歳で増加となっている。（28.9%増加、65.2%→94.1%）

今回調査では、日常を取り巻く分野のうち、「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」とする回答割合の合計が最も高い分野は環境問題で 87.1%、その次が自然災害で 85.5%、食品安全 75.3%、重症感染症（新型インフルエンザなど）67.5%、犯罪 56.2%、交通事故 56.1%、戦争・テロ 48.8%と続いている。各分野の回答割合の合計の内訳を見ると、環境問題と自然災害、食品安全では、「とても不安を感じる」とする回答割合が高く、自然災害については全体の 4 割強を占めている。一方、重症感染症（新型インフルエンザなど）、犯罪、戦争・テロ、交通事故については「ある程度不安を感じる」とする回答割合が高い。

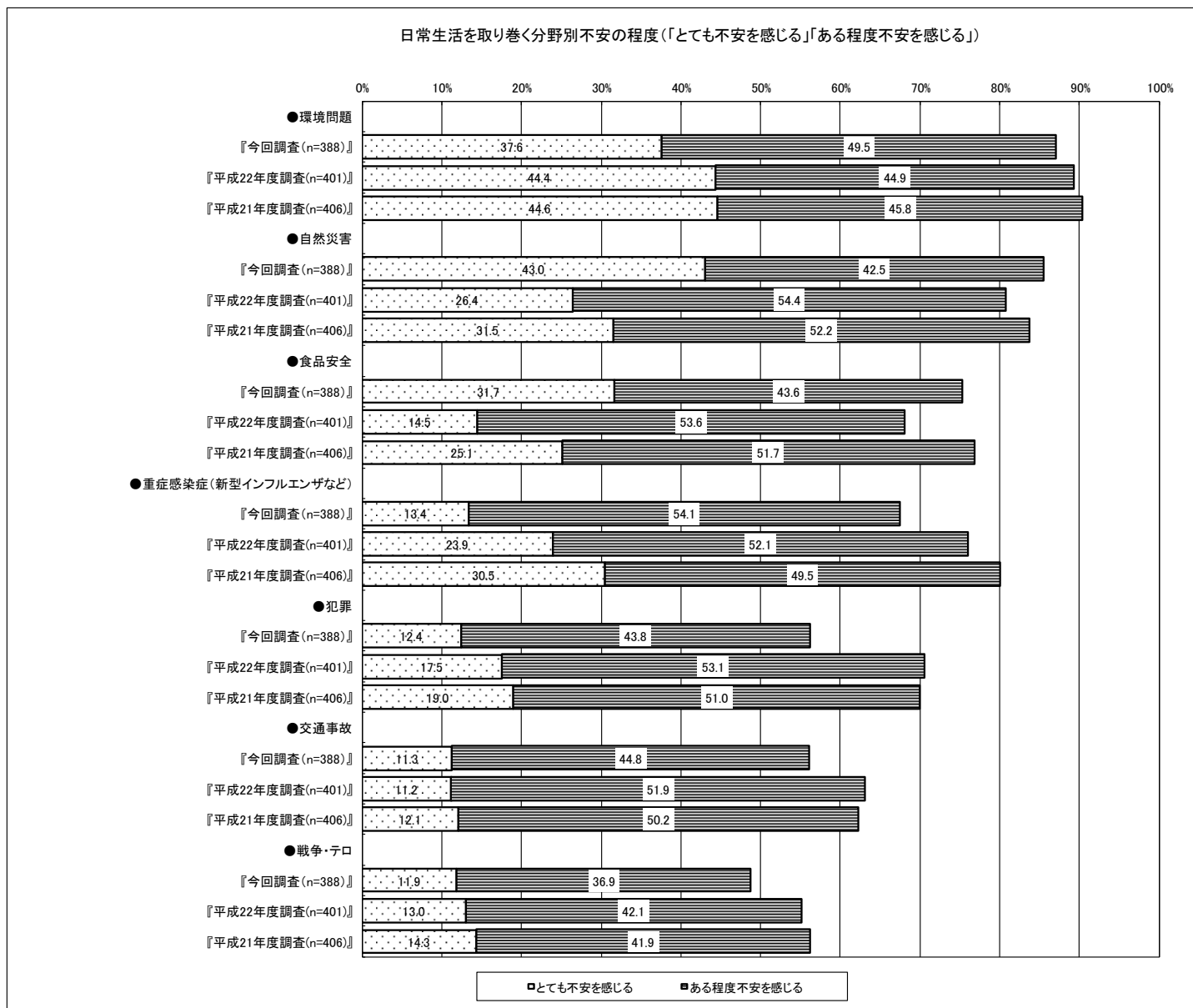
食品安全について「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」とする回答割合の合計は、今回調査では 75.3%、平成 22 年度調査では 68.1%、平成 21 年度調査では 76.8%であった。今回調査は平成 22 年度調査に比べて 7.2%増加し、平成 21 年度調査時のレベルに戻っている。

今回調査と平成 22 年度調査の回答割合の合計の内訳を見ると、今回調査では、自然災害と食品安全における「とても不安を感じる」とする回答割合が特に増加しており、自然災害では 16.6%増加（26.4%→43.0%）、食品安全では 17.2%増加している（14.5%→31.7%）。

今回調査の食品安全の不安の程度を属性別に比較すると、性別、職務経験区分別に大きな差があった。「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」とする回答割合の合計は、

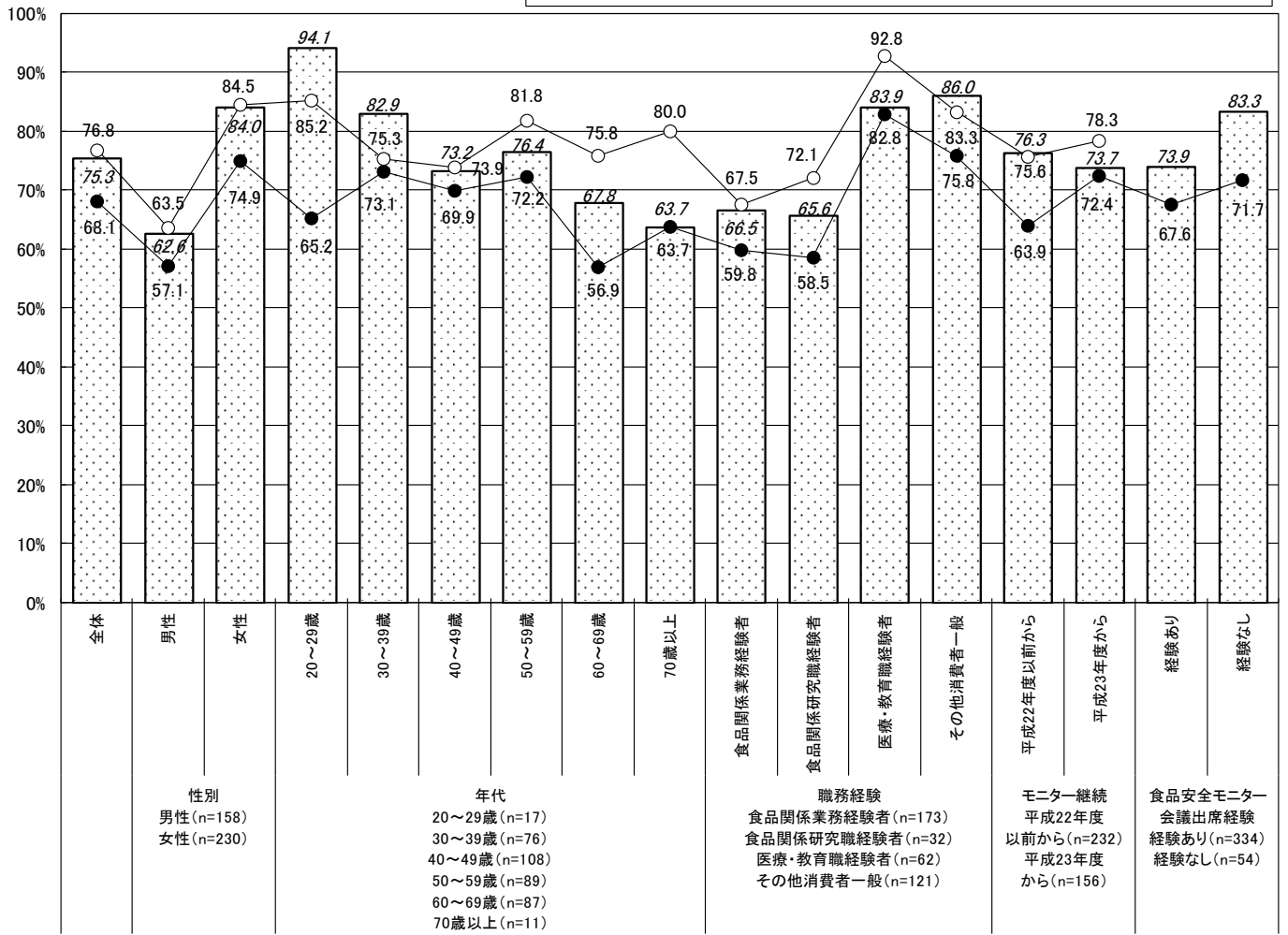
女性では 84.0%で、男性の 62.6%より高く、職務経験区分別では、その他消費者一般が 86.0%で最も高く、続いて、医療・教育職経験者 83.9%、食品関係業務経験者 66.5%、食品関係研究職経験者 65.6%となっている。

今回調査と平成 22 年度調査で不安の程度を比較すると、全ての属性で「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」とする回答割合の合計が増加している。特に 20~29 歳では増加が大きく 28.9%増加している (65.2%→94.1%)。



日常生活を取り巻く分野別不安の程度(食品安全) (「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」)

□ 『今回調査(n=388)』 ● 『平成22年度調査(n=401)』 ○ 『平成21年度調査(n=406)』



②食品の安全性の観点から感じている不安の程度（問2）

問2 1～12に掲げる事項について、食品の安全性の観点からあなたはどう思いますか。それぞれの事項について、選択肢①～⑤の中から1つずつ選んでください。また、1～12の事項以外に食品の安全性の観点で気になるものがあれば、「13 その他」に具体的な例を記入し、それについても選択肢①～⑤の中から1つ選んでください。

【事項】

- 1 食品添加物
- 2 農薬
- 3 家畜用抗生物質
- 4 器具・容器包装からの溶出化学物質
- 5 汚染物質（カドミウム、メチル水銀等）
- 6 有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等
- 7 BSE（牛海綿状脳症）
- 8 遺伝子組換え食品
- 9 体細胞クローン家畜由来食品
- 10 いわゆる健康食品※
- 11 肥料・飼料等
- 12 放射性物質を含む食品の健康に与える影響
- 13 その他（具体的に記入してください）

【選択肢】

- ① 非常に不安である
- ② ある程度不安である
- ③ あまり不安を感じない
- ④ 全く不安を感じない
- ⑤ よく知らない

※ 「いわゆる健康食品」とは、健康増進法（平成14年法律第103号）に基づく特定保健用食品及び栄養機能食品以外のもので、健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるものを広く指しています。

- ◆ 今回調査で、「非常に不安である」、「ある程度不安である」という回答割合の合計の上位3要因は、放射性物質を含む食品の健康に与える影響（85.5%）、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（76.0%）、農薬（60.3%）であり、平成22年度調査の上位3事項から家畜用抗生物質が外れて放射性物質を含む食品の健康に与える影響が加わった。
- ◆ 今回調査では、平成22年度調査に比べて、新規事項である放射性物質を含む食品の健康に与える影響、体細胞クローン家畜由来食品、肥料・飼料等以外のすべての事項で「非常に不安である」、「ある程度不安である」とする回答割合の合計が減少している。
- ◆ 特に回答割合の合計が減少したのは、器具・容器包装からの溶出化学物質（10.4%減少、59.9%→49.5%）、食品添加物（10.1%減少、59.9%→49.8%）となっている。一方、肥料・飼料等は平成22年度調査と比べて大幅に「非常に不安である」、「ある程度不安である」とする回答割合の合計が増加している（16.0%増加、39.4%→55.4%）。
- ◆ 放射性物質を含む食品の健康に与える影響について「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」とする回答割合の合計は、性別では女性、職務経験別ではその他消費者一般が高くなっている。
- ◆ 放射性物質を含む食品の健康に与える影響の回答割合について、家族構成（問14）による大きな違いはなかった。

◆ 今回調査のすべての事項において、男性より女性の方が不安を感じている程度は高い。

今回調査では、「非常に不安である」、「ある程度不安である」とする回答割合の合計の上位3事項の順位は、放射性物質を含む食品の健康に与える影響(85.5%)、有害微生物(細菌・ウイルス)による食中毒等(76.0%)、農薬(60.3%)であるが、平成22年度調査の順位は、有害微生物(細菌・ウイルス)(76.4%)、農薬(68.1%)、家畜用抗生物質(62.8%)であり、上位3事項から家畜用抗生物質が外れて放射性物質を含む食品の健康に与える影響が入った。

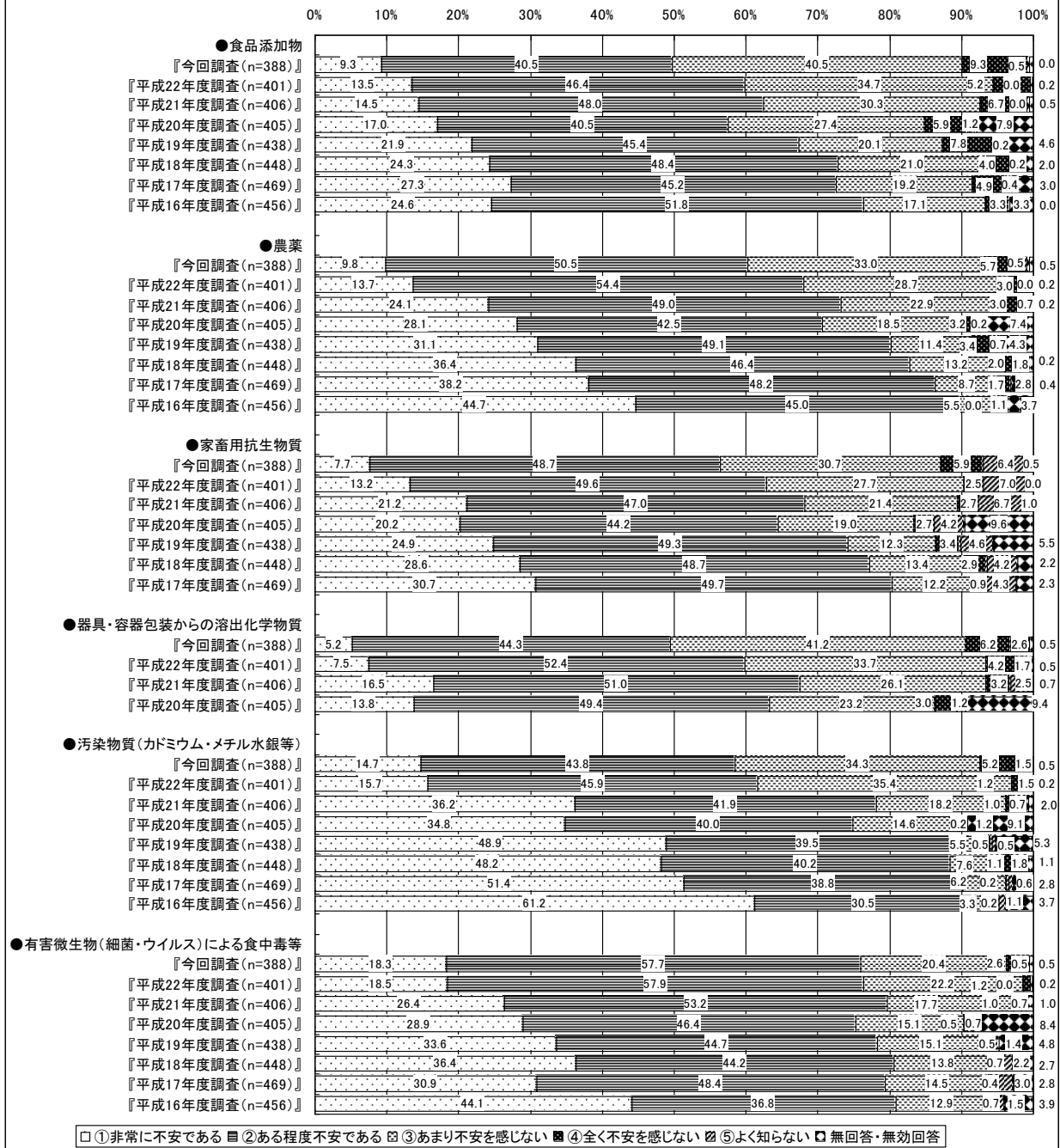
食品の安全性の観点から感じている不安の程度について、今回調査と平成22年度調査を比較すると、体細胞クローン家畜由来食品と肥料・飼料等を除くすべての事項で、「非常に不安である」、「ある程度不安である」とする回答割合の合計が減少した。特に、器具・容器包装からの溶出化学物質、食品添加物については、平成22年度調査に比べて「非常に不安である」、「ある程度不安である」とする回答割合の合計が10%以上減少した。一方、肥料・飼料等については、平成22年度調査に比べて「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合の合計が16.0%増加した。

放射性物質を含む食品に対する不安の程度を属性別に比較すると、性別と職務経験区分別に大きな差があった。性別で比較すると、「非常に不安である」とする回答割合が女性では53.5%で、男性の39.9%より高かった。職務経験区分別で「非常に不安である」とする回答割合が最も高かったのは、その他一般消費者の59.5%であり、続いて医療・教育職経験者の46.8%、食品関係業務経験者の41.8%、食品関係研究職経験者の40.8%の順であった。

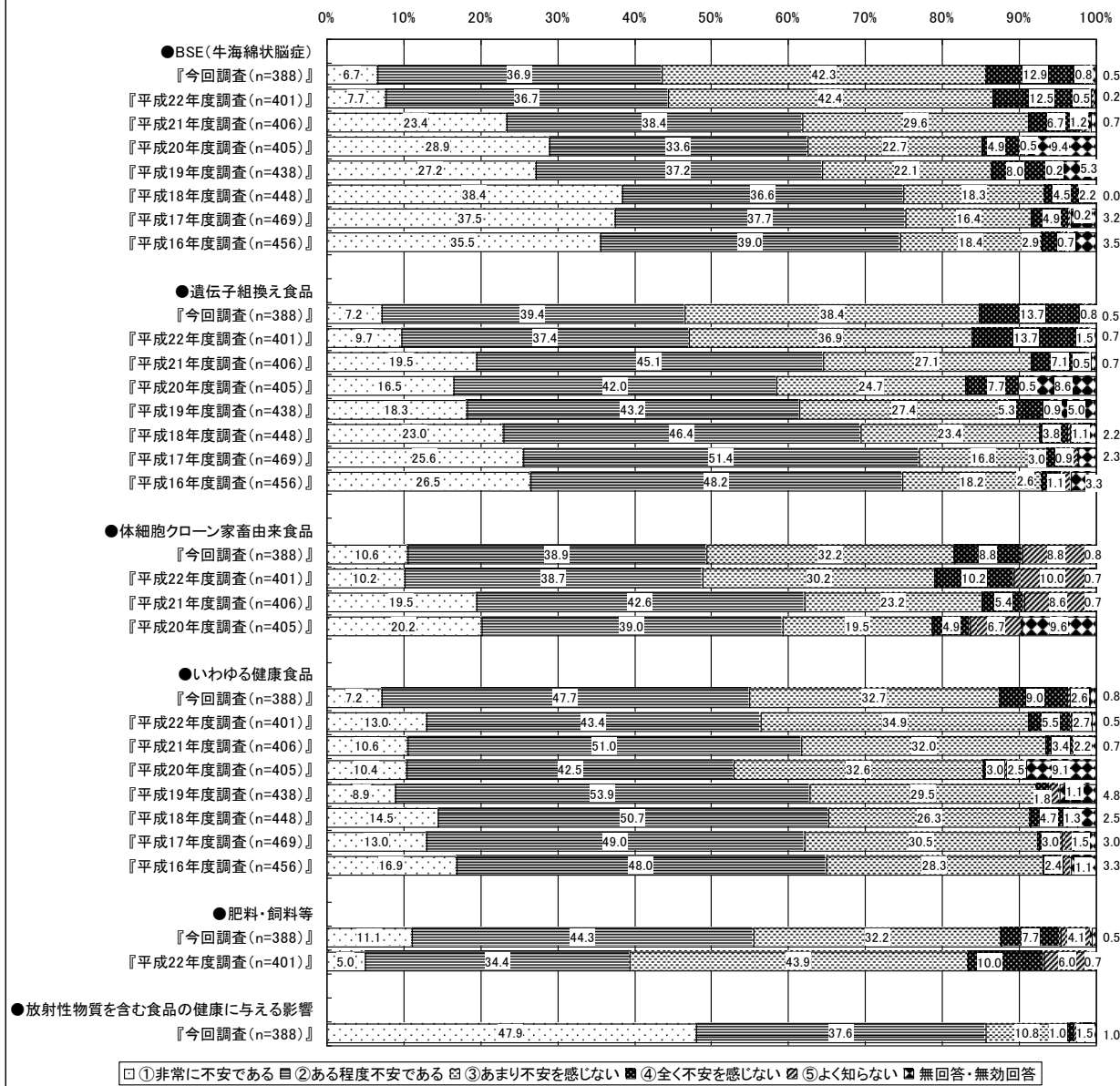
子ども、高齢者の有無による家族構成(問14)別に、放射性物質を含む食品に対する不安の程度を比較したが、家族構成別の不安を感じている程度の大きな差は見受けられなかった。

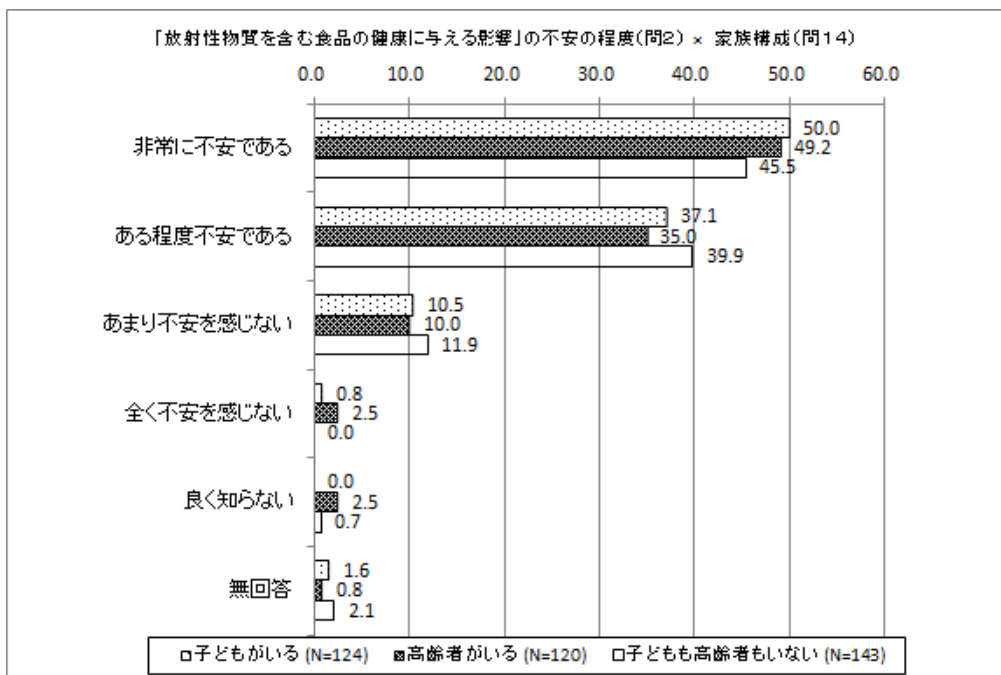
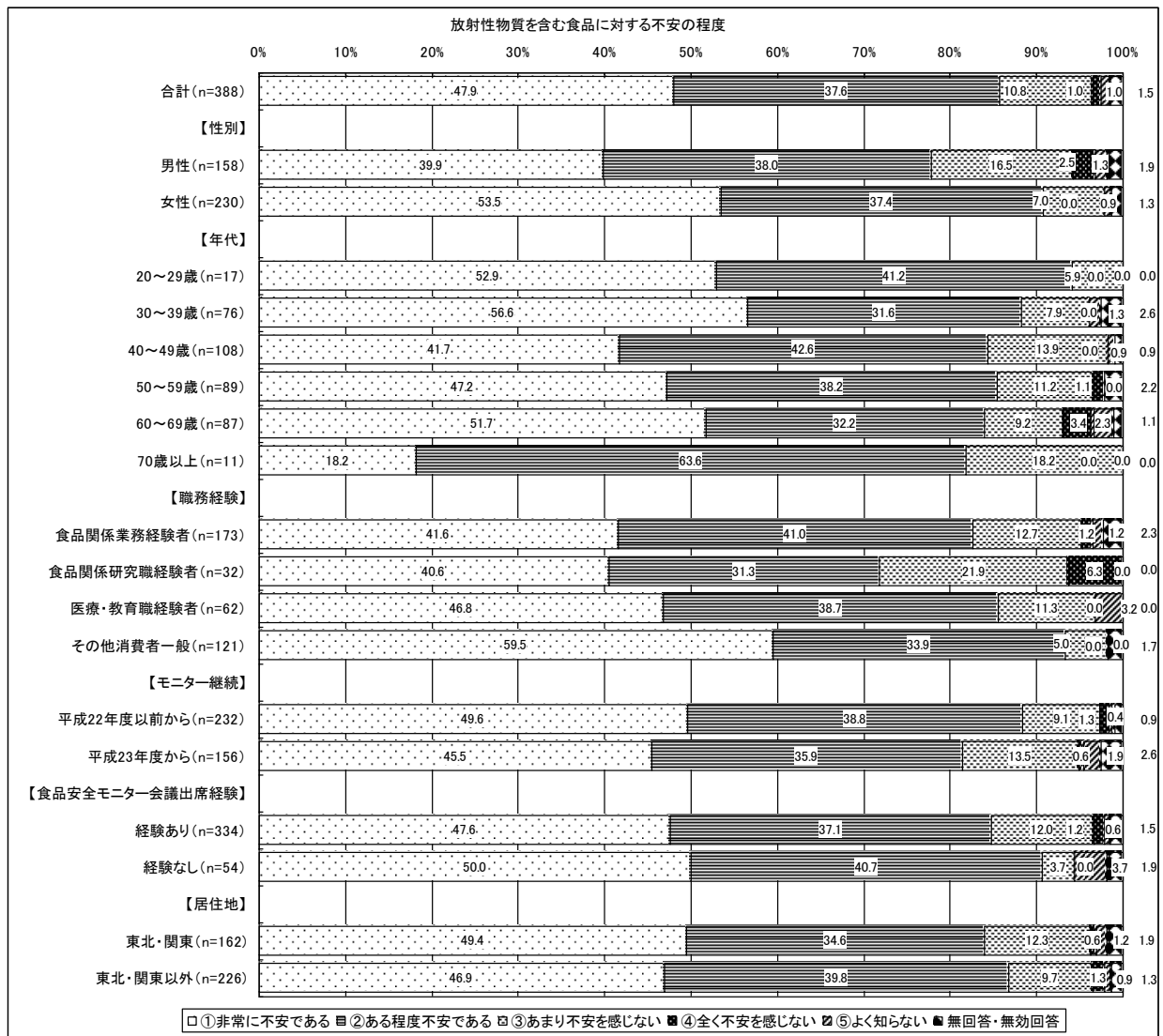
今回調査では、すべての事項で、男性より女性の方が「非常に不安である」、「ある程度不安である」とする回答割合の合計が高かった。特に食品添加物、農薬、器具・容器包装からの溶出化学物質、遺伝子組換え食品については、男女間の差が大きく、回答割合の差は20%以上であった。

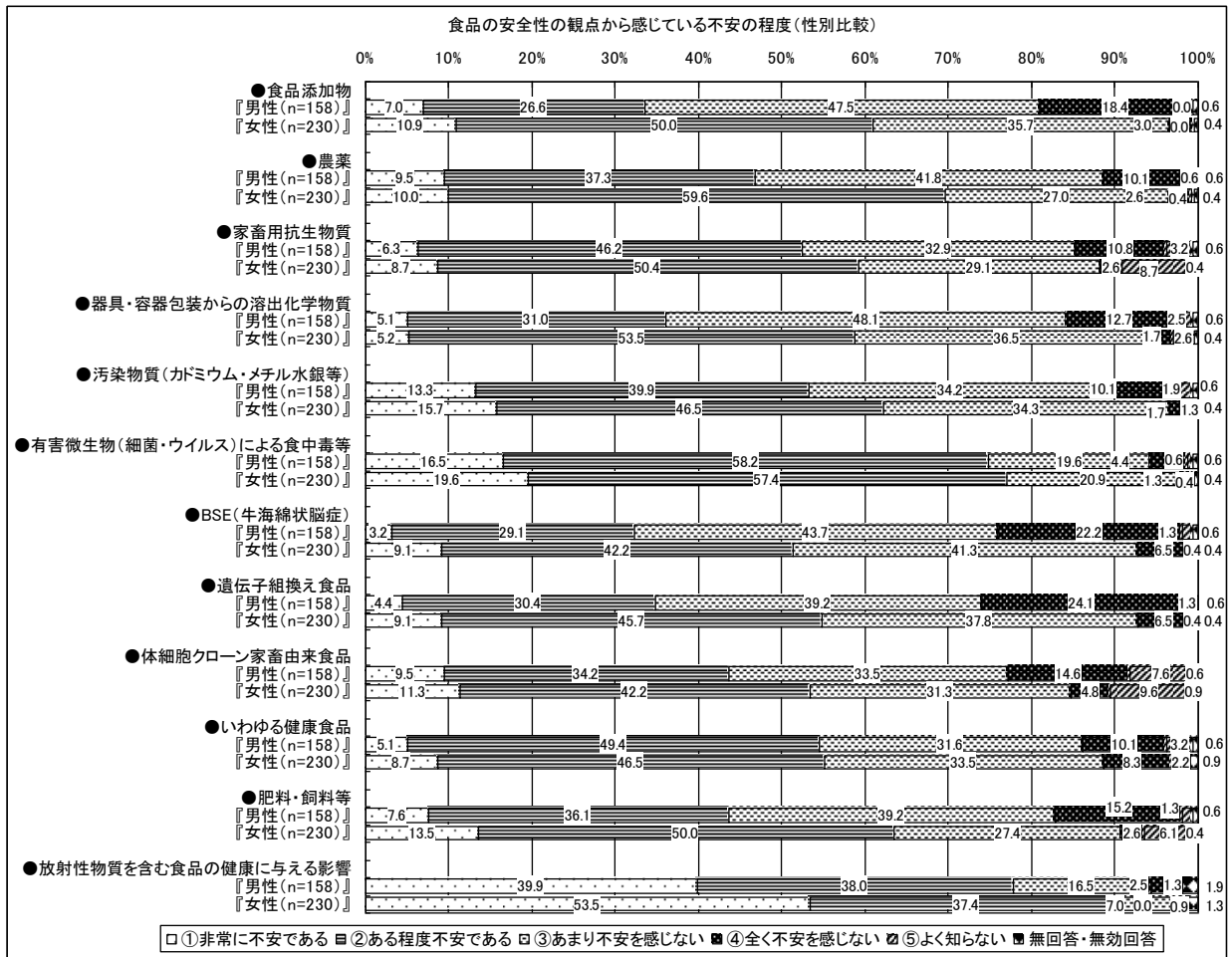
食品の安全性の観点から感じている不安の程度



食品の安全性の観点から感じている不安の程度







問2 : 13 その他 (具体的に記入してください) (回答者数 38名)

12個の要因以外に食品の安全性の観点から不安を感じているものとして、輸入食品、肉の生食、ミネラルウォーターなどがあつた。

③食品の安全性の観点から不安を感じている理由（問3）

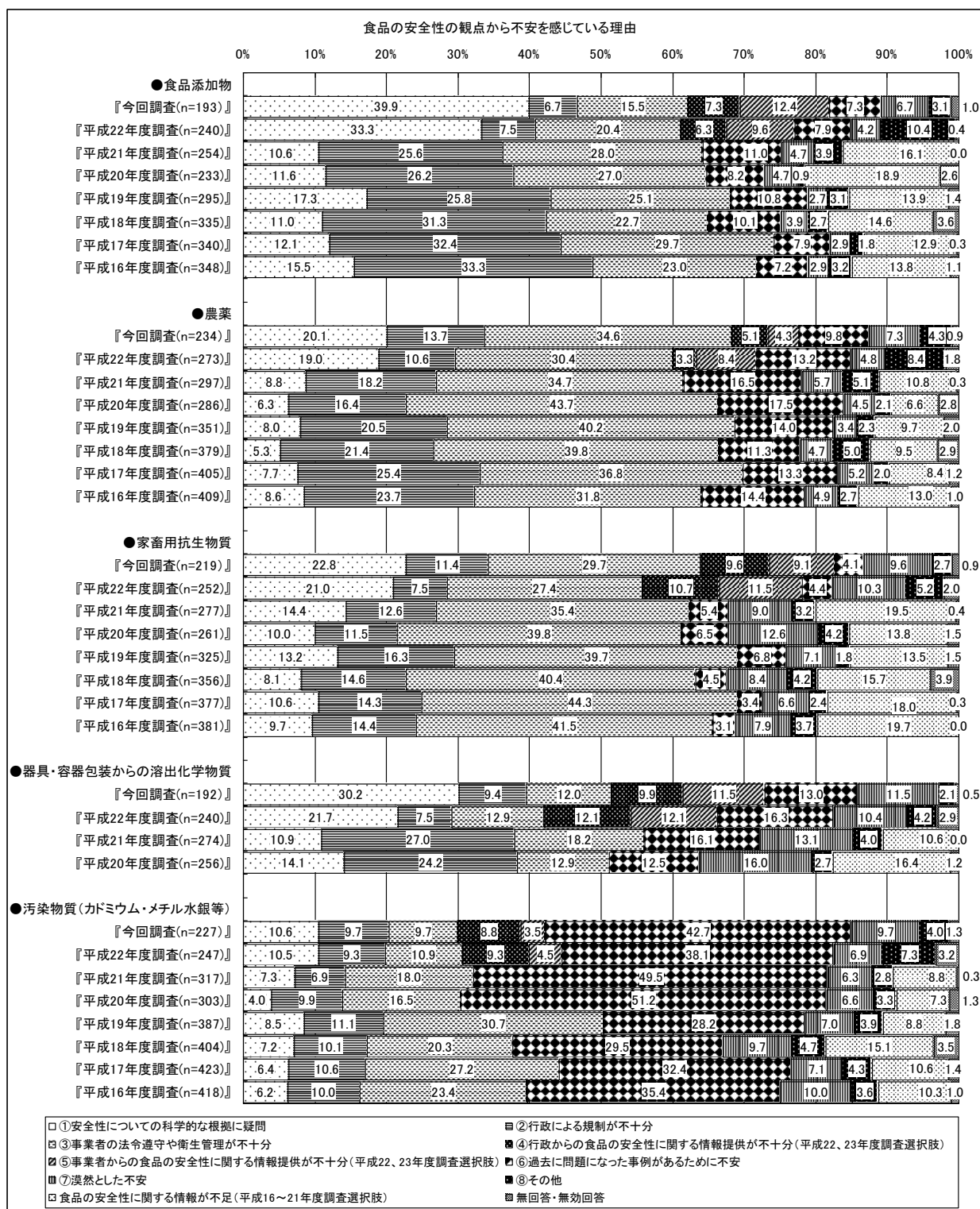
問3 問2の事項 1～11 及び 13 において、「①非常に不安である」又は「②ある程度不安である」を選んだ事項がある方にお聞きします。それぞれの事項について、不安を感じる理由を選択肢①～⑧の中から1つずつ選んでください。

【選択肢】

- ① 安全性についての科学的な根拠に疑問
- ② 行政による規制が不十分
- ③ 事業者の法令遵守や衛生管理が不十分
- ④ 行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分
- ⑤ 事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分
- ⑥ 過去に問題になった事例があるために不安
- ⑦ 漠然とした不安
- ⑧ その他（具体的に記入してください）

- ◆ 「安全性についての科学的な根拠に疑問」とする回答割合が高いのは、遺伝子組換え食品（55.2%）、体細胞クローン家畜由来食品（51.6%）、食品添加物（39.9%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（30.2%）、いわゆる健康食品（27.2%）となっている。
- ◆ 「行政による規制が不十分」とする回答割合が高いのは、いわゆる健康食品（16.0%）、肥料・飼料等（14.4%）、農薬（13.7%）、家畜用抗生物質（11.4%）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（9.7%）となっている。
- ◆ 「事業者の法令遵守や衛生が不十分」とする回答割合が高いのは、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（35.3%）、農薬（34.6%）、家畜用抗生物質（29.7%）、肥料・飼料等（21.4%）、食品添加物（15.5%）となっている。
- ◆ 「行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分」とする回答割合が高いのは、体細胞クローン家畜由来食品（10.9%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（9.9%）、家畜用抗生物質（9.6%）、BSE（牛海綿状脳症）（9.5%）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（8.8%）となっている。
- ◆ 「事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分」とする回答割合が高いのは、いわゆる健康食品（15.5%）、食品添加物（12.4%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（11.5%）、家畜用抗生物質（9.1%）、肥料・飼料等（7.0%）となっている。
- ◆ 「過去に問題になった事例があるために不安」とする回答割合が高いのは、BSE（牛海綿状脳症）（45.0%）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（42.7%）、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（20.7%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（13.0%）、いわゆる健康食品（10.8%）となっている。
- ◆ 「漠然とした不安」とする回答割合が高いのは、体細胞クローン家畜由来食品（21.4%）、肥料・飼料等（14.9%）、遺伝子組換え食品（13.3%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（11.5%）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（9.7%）となっている。
- ◆ 今回調査と平成 22 年度調査を比較すると、「安全性についての科学的な根拠に疑問」とする回答割合が特に増加したのは、器具・容器包装からの溶出化学物質（8.5%増加、21.7%→30.2%）となっている。
- ◆ 平成 22 年度調査に比べ、今回調査で「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答

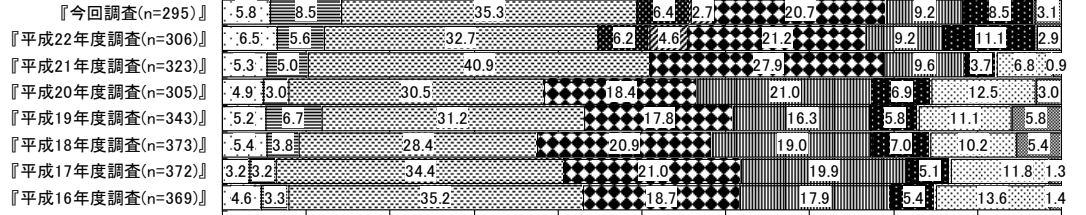
割合が 16.0% (39.2%→49.8%) 増えた肥料・飼料等について、不安とする理由として増加したものは「漠然とした不安」(6.0%増加、8.9%→14.9%) となっている。



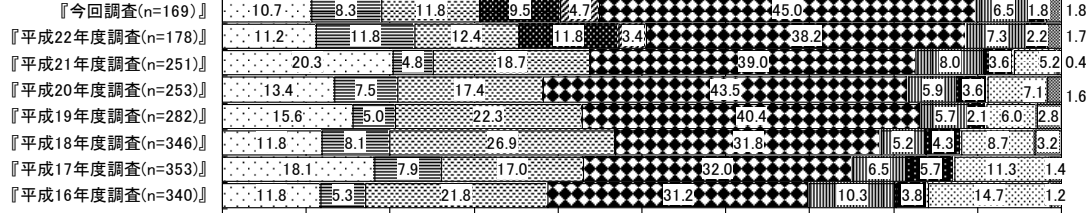
食品の安全性の観点から不安を感じている理由

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%

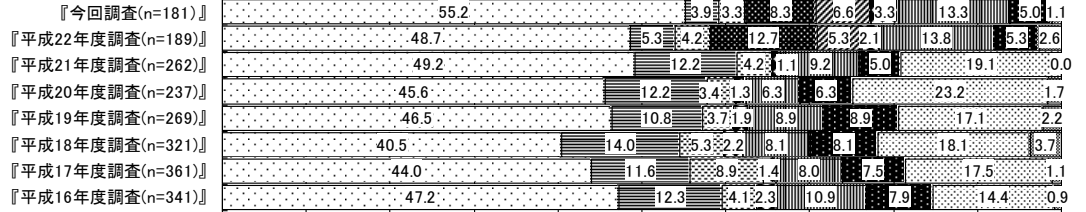
●有害微生物(細菌・ウイルス)による食中毒等



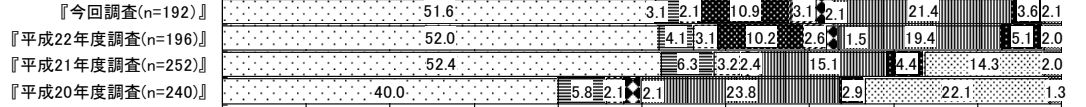
●BSE(牛海綿状脳症)



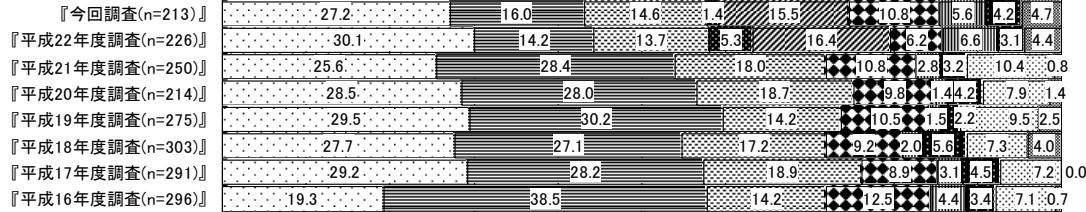
●遺伝子組換え食品



●体細胞クローン家畜由来食品



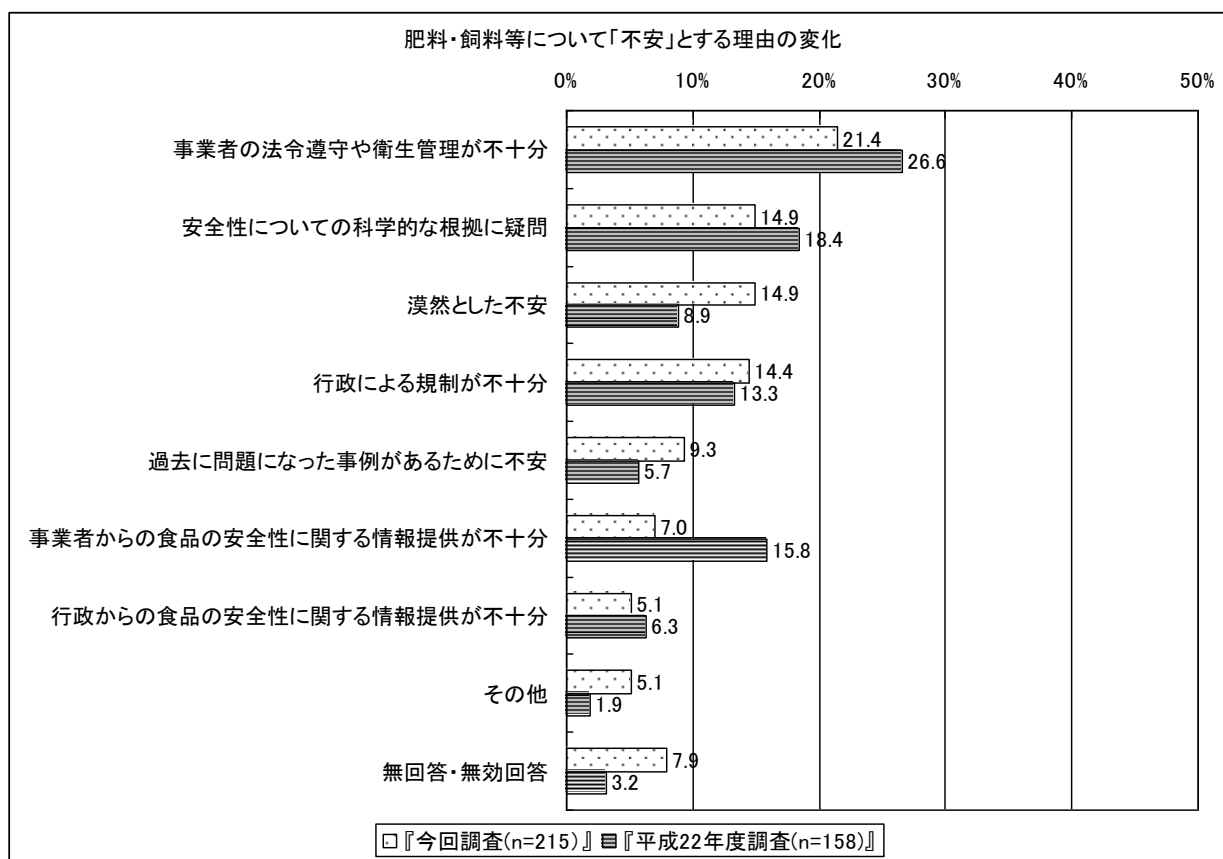
●いわゆる健康食品



●肥料・飼料等



- ①安全性についての科学的な根拠に疑問
- ②行政による規制が不十分
- ③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分
- ④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分(平成22、23年度調査選択肢)
- ⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分(平成22、23年度調査選択肢)
- ⑥過去に問題になった事例があるために不安
- ⑦漠然とした不安
- ⑧その他
- ⑨食品の安全性に関する情報が不足(平成16～21年度調査選択肢)
- 無回答・無効回答



問3：その他（具体的に記入してください）

(1) 食品添加物に不安を感じている理由（回答者数6名）

複合摂取した場合の危険性、今後も安全かどうか不安などがあった。

(2) 農薬に不安を感じている理由（回答者数10名）

輸入食品に対する農薬の使用状況が不明、ポジティブリスト制度が本当に機能しているか不安、農薬が生態系へ与えている影響度合いなどがあった。

(3) 家畜用抗生物質に不安を感じている理由（回答者数6名）

多用による耐性菌の拡大、開示されていないなどがあった。

(4) 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じている理由（回答者数4名）

輸入品に不安を感じる、長く使用しているものからの溶出などがあった。

(5) 汚染物質（カドミウム、メチル水銀等）に不安を感じている理由（回答者数9名）

輸入品に不安を感じる、海産物への混入に不安を感じる、公害の原因であるという事例からなどがあった。

(6) 有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒に不安を感じている理由（回答者数 25 名）

家庭での取り扱いレベルに差がある、突然変異による新種の出現、事業者の管理方法、輸入食品などがあった。

(7) BSE（牛海綿状脳症）に不安を感じている理由（回答者数 3 名）

BSE 検査の基準に納得できない、病気にかかると症状が重篤などがあった。

(8) 遺伝子組換え食品に不安を感じている理由（回答者数 9 名）

長期にわたって摂取した際の将来への影響、自然のものではなく人間によって作りだされたものである、表示方法などの意見があった。

(9) 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じている理由（回答者数 7 名）

安全である保障がない、人間がこれを食べ続けた場合の何世代かに渡った研究結果が必要、積極的に摂取するつもりはないがどこで混入するか分からない、自然なものではないなどの意見があった。

(10) いわゆる健康食品に不安を感じている理由（回答者数 9 名）

複合摂取した時の影響、医薬品のようなチェックが働いていない、事業者の誇大広告による信ぴょう性、食品自体の安全性についての情報が不十分などがあった。

(11) 肥料・飼料等に不安を感じている理由（回答者数 11 名）

放射性物質を含む肥料・飼料の問題、食肉に肥料・飼料に関する表示がないなどの意見があった。

④食品の安全性の観点から不安を感じていない理由（問4）

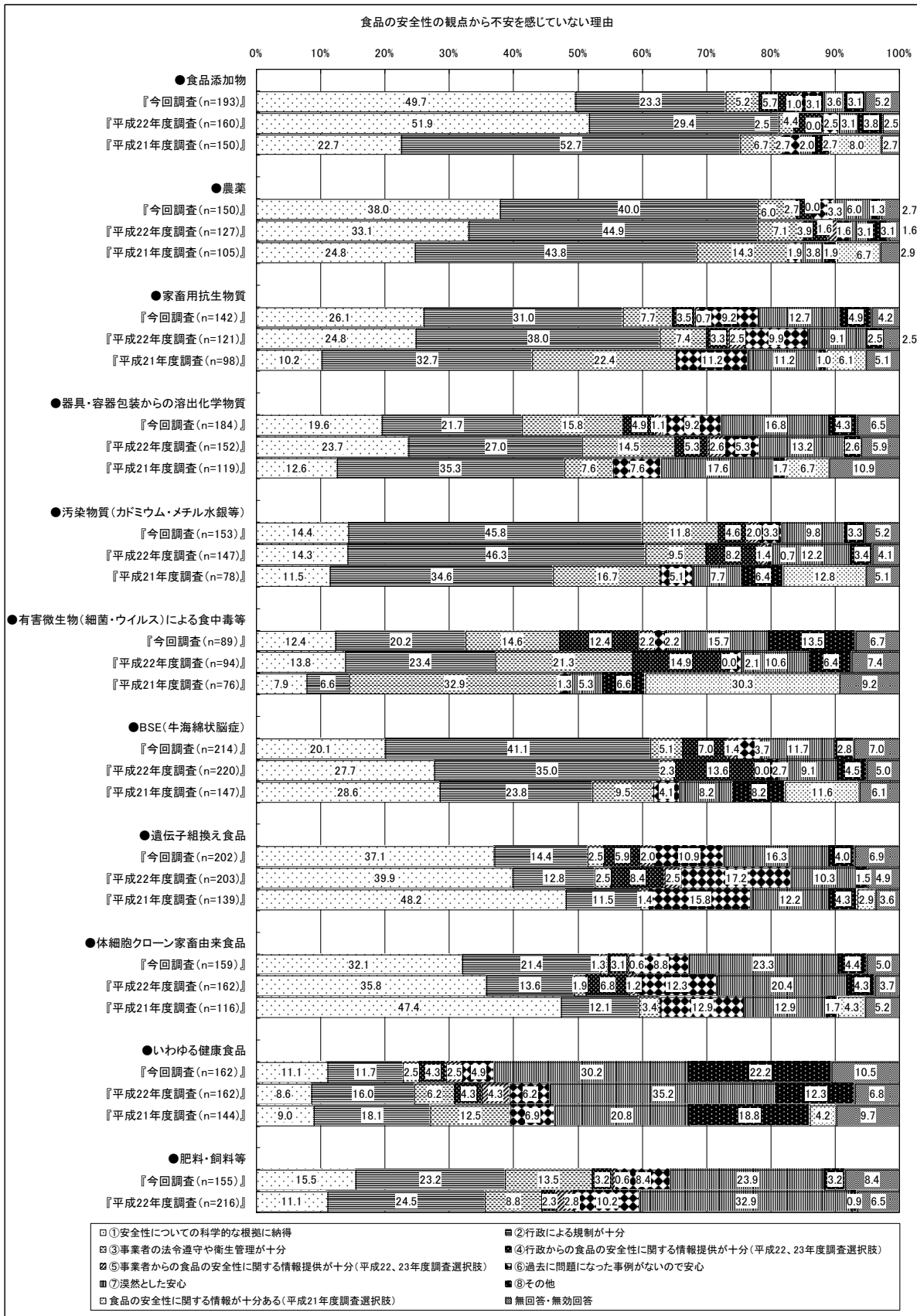
問4 問2の事項1～11及び13において、「③あまり不安を感じない」又は「④全く不安を感じない」を選んだ事項がある方にお聞きします。それぞれの事項について、不安を感じない理由を選択肢①～⑧の中から1つずつ選んでください。

【選択肢】

- ① 安全性についての科学的な根拠に納得
- ② 行政による規制が十分
- ③ 事業者の法令遵守や衛生管理が十分
- ④ 行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分
- ⑤ 事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分
- ⑥ 過去に問題になった事例がないので安心
- ⑦ 漠然とした安心
- ⑧ その他（具体的に記入してください）

- ◆ 「安全性についての科学的な根拠に納得」とする回答割合が高いのは、食品添加物（49.7%）、農薬（38.0%）、遺伝子組換え食品（37.1%）、体細胞クローン家畜由来食品（32.1%）、家畜用抗生物質（26.1%）となっている。
- ◆ 「行政による規制が十分」とする回答割合が高いのは、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（45.8%）、BSE（牛海綿状脳症）（41.1%）、農薬（40.0%）、家畜用抗生物質（31.0%）、食品添加物（23.3%）となっている。
- ◆ 「事業者の法令遵守や衛生が十分」とする回答割合が高いのは、器具・容器包装からの溶出化学物質（15.8%）、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（14.6%）、肥料・飼料等（13.5%）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（11.8%）、家畜用抗生物質（7.7%）となっている。
- ◆ 「行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分」とする回答割合が高いのは、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（12.4%）、BSE（牛海綿状脳症）（7.0%）、遺伝子組換え食品（5.9%）、食品添加物（5.7%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（4.9%）となっている。
- ◆ 「事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分」とする回答割合が高いのは、いわゆる健康食品（2.5%）、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（2.2%）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（2.0%）、遺伝子組換え食品（2.0%）、BSE（牛海綿状脳症）（1.4%）となっている。
- ◆ 「過去に問題にあった事例がないので安心」とする回答割合が高いのは、遺伝子組換え食品（10.9%）、家畜用抗生物質（9.2%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（9.2%）、体細胞クローン家畜由来食品（8.8%）、肥料・飼料等（8.4%）となっている。
- ◆ 「漠然とした安心」とする回答割合が高いのは、いわゆる健康食品（30.2%）、肥料・飼料等（23.9%）、体細胞クローン家畜由来食品（23.3%）、器具・容器包装からの溶出化学物質（16.8%）、遺伝子組換え食品（16.3%）となっている。
- ◆ 今回調査と平成22年度調査を比較すると、BSE（牛海綿状脳症）は「安全性についての科学的な根拠に納得」とする回答割合が7.6%減少（27.7%→20.1%）減少したが、「行政による規制が十分」が6.1%増加（35.0%→41.1%）した。有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等では「事業者の法令遵守や衛生管理が十分」とする回答割合は6.7%減少（21.3%→14.6%）し、体細胞ク

ローン家畜由来食品では「行政による規制が十分」が7.8%増加（13.6%→21.4%）した。肥料・飼料等といわゆる健康食品では、「漠然とした安心」がそれぞれ9.0%（32.9%→23.9%）、5.0%（35.2%→30.2%）減少した。



問4：その他（具体的に記入してください）

(1) 食品添加物に不安を感じていない理由（回答者数6名）

規格基準が制定されている、購入時に自身で注意している、ある程度の知識があるからなどがあった。

(2) 農薬に不安を感じていない理由（回答者数2名）

全てにおいてリスクはつきもので国が行ってくれているものに対し不安を感じても仕方ないから、無農薬栽培農家全てが良いとも言い切れないし消費者のニーズが農薬を使う原因になっていることも分かるとの意見があった。

(3) 家畜用抗生物質に不安を感じていない理由（回答者数6名）

ポジティブリスト制度などがしっかりしているから、個体識別番号のあるものなど生産者の分かるものを購入するから、人体に対する摂取量が少ないと感じるなどの意見があった。

(4) 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じていない理由（回答者数8名）

「蒸発残留物」等の総量を規制することで概ね問題ない範囲に収まっている、多少のことなので心配していない、大量の化学物質が溶出するとは思えない、溶出したとしても微量であれば問題がないと思うなどの意見があった。

(5) 汚染物質（カドミウム、メチル水銀等）に不安を感じていない理由（回答者数5名）

たれ流し防止などの防御策がある、汚染された食品を食する頻度は少ないなどの意見があった。

(6) 有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒に不安を感じていない理由（回答者数12名）

自分が注意することにより防止できる、自身の免疫力との関係から感染するとは限らない、温度管理も含めて洗浄や加熱で防げるなどがあった。

(7) BSE（牛海綿状脳症）に不安を感じていない理由（回答者数6名）

肉骨粉の使用が禁止されてから BSE 発生の確率が減っているはず、最近では事件の報道を聞かないなどの意見があった。

(8) 遺伝子組換え食品に不安を感じていない理由（回答者数8名）

今後の食糧難などの公共性に資する可能性があるから、自分にある程度の知識があるため、ある程度のリスクは仕方が無いと思うからなどの意見があった。

(9) 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じていない理由（回答者数7名）

普及していないため、知識不足のため気に留めていないためなどがあった。

(10) いわゆる健康食品に不安を感じていない理由（回答者数35名）

健康食品が必要ない・食さないため、使用する個人の責任であると考えているためなどがあった。

(11) 肥料・飼料等に不安を感じてない理由 (回答者数5名)

自分にある程度の知識があるため、全てにおいてリスクはつきものであるため、自分で購入することがないためなどの意見があった。

⑤放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じている理由 (問5)

問5 問2の事項12(放射性物質を含む食品の健康に与える影響)において、「①非常に不安である」又は「②ある程度不安である」を選んだ方にお聞きします。不安を感じる理由として強く当てはまる順に3つ選んでください。

【選択肢】

- ① 過去に経験したことがない事態のため
- ② 放射線の健康影響について科学者の見解が様々であるため
- ③ 自分の被ばく量がどの程度か解らないため
- ④ 安全性についての科学的根拠が納得できない
- ⑤ 大人と子どもが基本的に同じ暫定規制値であることが納得できない
- ⑥ 食品の検査体制に不安を感じる
- ⑦ 政府の情報公開が不十分
- ⑧ 周囲が心配しているので自分も心配になる
- ⑨ その他(具体的に記入してください)

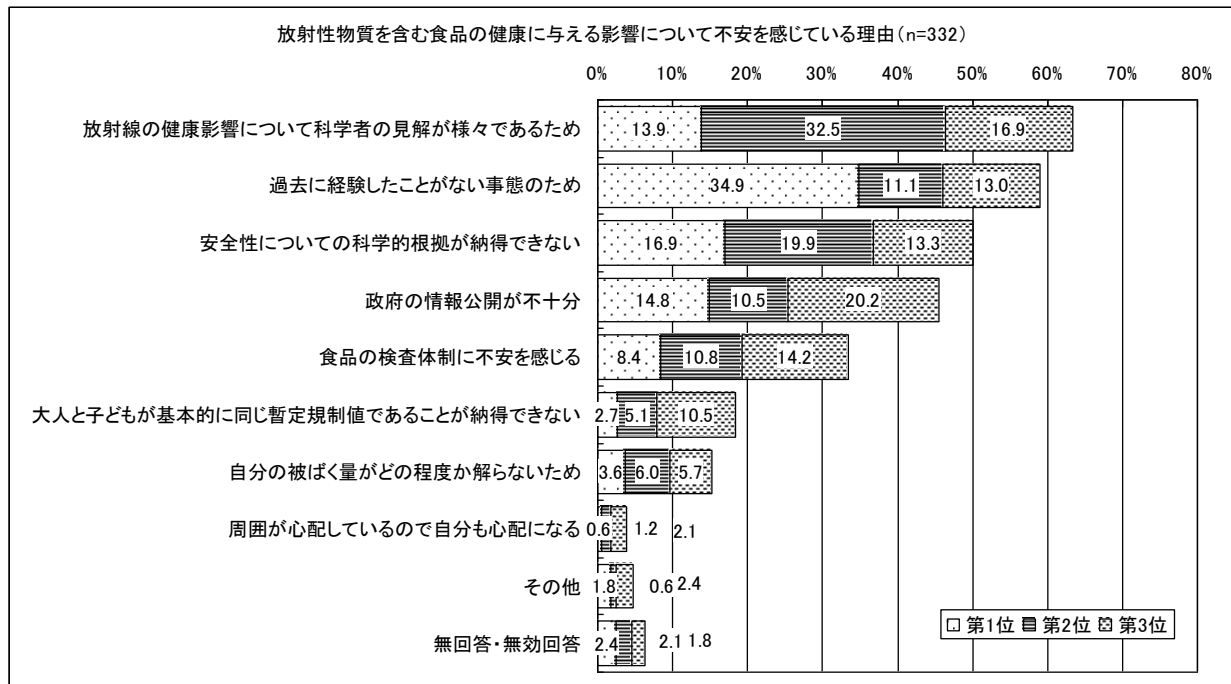
◆ 問2において放射性物質を含む食品の健康影響について「非常に不安である」、「ある程度不安である」と回答した人の不安感の理由の第1位、第2位及び第3位とされたもの上位3位の合計をみると、「放射線の健康影響について科学者の見解が様々であるため」(63.3%)、「過去に経験したことがない事態のため」(59.0%)、「安全性についての科学的根拠に納得できない」(50.1%)となっている。

◆ 選択順位第1位から第3位までそれぞれの順位ごと(以下「それぞれの順位ごと」という。)の回答割合を見ると、第1位では「過去に経験したことがない事態のため」(34.9%)、第2位では「放射線の健康影響について科学者の見解が様々であるため」(32.5%)、第3位では「政府の情報公開が不十分」(20.2%)が最も高くなっている。

放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じている理由の第1位から第3位の回答割合の合計は、「放射線の健康影響について科学者の見解が様々であるため」が63.3%と最も高く、「過去に経験したことがない事態のため」59.0%、「安全性についての科学的根拠に納得できない」50.1%、「政府の情報公開が不十分」45.5%、「食品の検査体制に不安を感じる」33.4%、「大人と子どもが基本的に同じ暫定規制値であることが納得できない」18.3%、「自分の被ばく量がどの程度か解らないため」15.3%、「周囲が心配しているので自分も心配になる」3.9%と続く。

放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じている理由それぞれの順位ごとの回答割合を見ると、第1位では「過去に経験したことがない事態のため」が34.9%と最も高く、「安全性についての科学的根拠に納得できない」16.9%、「政府の情報公開が不十分」14.8%と続く。第2位では「放射線の健康影響について科学者の見解が様々であるため」が32.5%と最も高く、「安全性についての科学的根拠に納得できない」19.9%、「過去に

経験したことがない事態のため」11.1%と続く。第3位では、「政府の情報公開が不十分」が20.2%と最も高く、「放射線の健康影響について科学者の見解が様々であるため」16.9%、「食品の検査体制に不安を感じる」14.2%と続く。



問5：その他（具体的に記入してください）

(1) 1位（回答者数6名）

蓄積されたデータや科学的根拠がないため、肥料や飼料の汚染については生産者まで情報が届いていない、環境汚染濃度及び事故による排出量等が不明もしくは不透明であるためなどの意見があった。

(2) 2位（回答者数2名）

研究・実験の結果が不十分であり研究段階であるため、何十年もかかって影響が出てくると思われるためとの意見があった。

(3) 3位（回答者数8名）

いつまで続くか分からず見通しが不明なため、内部被曝に対するデータが不十分であるため、牛だけでなく豚や鶏への影響が不安などの意見があった。

⑥放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じていない理由（問6）

問6 問2の事項12（放射性物質を含む食品の健康に与える影響）において、「③あまり不安を感じない」又は「④全く不安を感じない」を選んだ方にお聞きします。不安を感じない理由として強く当てはまる順に3つ選んでください。

【選択肢】

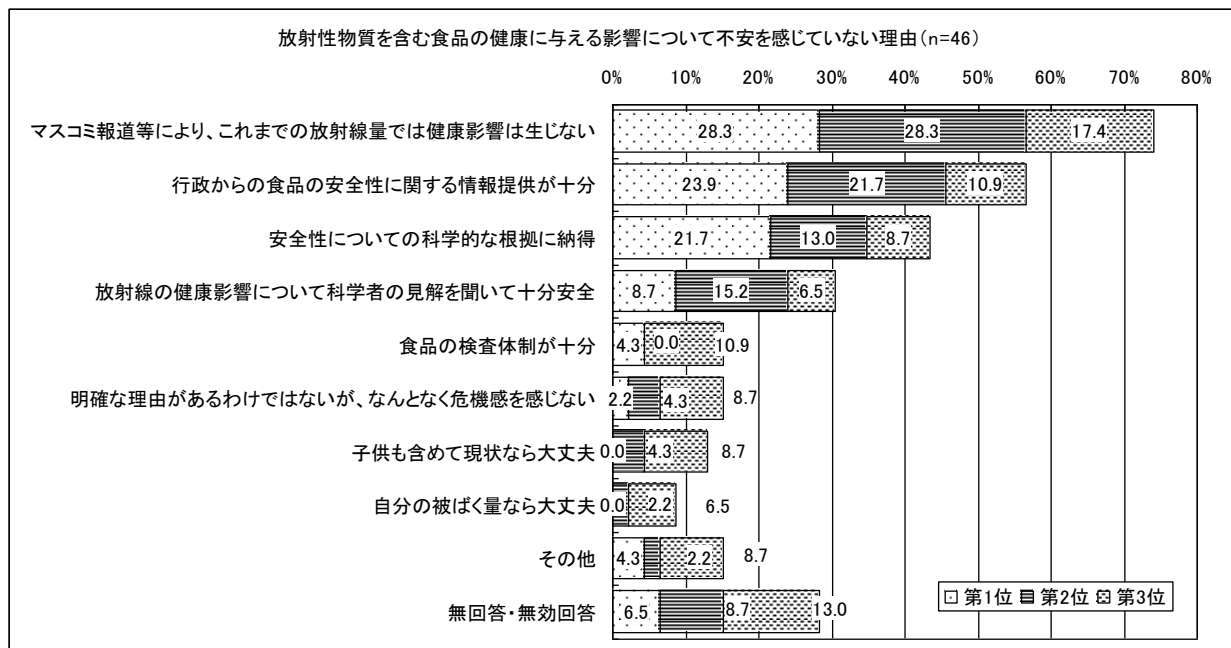
- ① マスコミ報道等により、これまでの放射線量では健康影響は生じない
- ② 放射線の健康影響について科学者の見解を聞いて十分安全
- ③ 自分の被ばく量なら大丈夫
- ④ 安全性についての科学的な根拠に納得
- ⑤ 子供も含めて現状なら大丈夫
- ⑥ 食品の検査体制が十分
- ⑦ 行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分
- ⑧ 明確な理由があるわけではないが、なんとなく危機感を感じない
- ⑨ その他（具体的に記入してください）

◆ 問2において放射性物質を含む食品の健康影響について「あまり不安を感じない」、「全く不安を感じない」と回答した人の不安感のない理由の第1位、第2位及び第3位とされたものの上位3位の合計をみると、「マスコミ報道等により、これまでの放射線量では健康影響は生じない」（74.0%）、「行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分」（56.5%）、「安全性についての科学的な根拠に納得」（43.4%）となっている。

◆ それぞれの順位ごとの回答割合を見ると、第1位、第2位、第3位ともに「マスコミ報道等により、これまでの放射線量では健康影響は生じない」（それぞれ28.3%、28.3%、17.4%）が最も高くなっている。

放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じていない理由の第1位から第3位の回答割合の合計は、「マスコミ報道等により、これまでの放射線量では健康影響は生じない」が74.0%と最も高く、「行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分」56.5%、「安全性についての科学的な根拠に納得」43.4%、「放射線の健康影響について科学者の見解を聞いて十分安全」30.4%、「食品の検査体制が十分」15.2%、「明確な理由があるわけではないが、なんとなく危機感を感じない」15.2%、「子供も含めて現状なら大丈夫」13.0%、「自分の被ばく量なら大丈夫」8.7%と続く。

放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じていない理由のそれぞれの順位ごとの回答割合を見ると、第1位では「マスコミ報道等により、これまでの放射線量では健康影響は生じない」が28.3%と最も高く、「行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分」23.9%、「安全性についての科学的な根拠に納得」21.7%と続く。第2位でも「マスコミ報道等により、これまでの放射線量では健康影響は生じない」が28.3%と最も高く、「行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分」21.7%、「放射線の健康影響について科学者の見解を聞いて十分安全」15.2%と続く。第3位においても、「マスコミ報道等により、これまでの放射線量では健康影響は生じない」が17.4%と最も高く、「行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分」10.9%、「食品の検査体制が十分」10.9%と続く。



問 6：その他（具体的に記入してください）

(1) 1位（回答者数 2名）

今すぐに自分に健康被害はでないと思う、気にしても仕方がないとの意見があった。

(2) 2位（回答者数 1名）

規制値を超える食品が出まわってもほとんどの食品はコントロールされて問題ないものになるのではないかと思うとの意見があった。

(3) 3位（回答者数 4名）

他のリスクに比べ十分にリスクが小さい、長い目で見ないといけないからなどの意見があった。

2) 放射性物質を含む食品の健康に与える影響について

①情報源の利用頻度 (問 7)

問 7 放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報の入手先についてお伺いします。選択肢の中から利用頻度の高い順に5つ選んでください。

【選択肢】

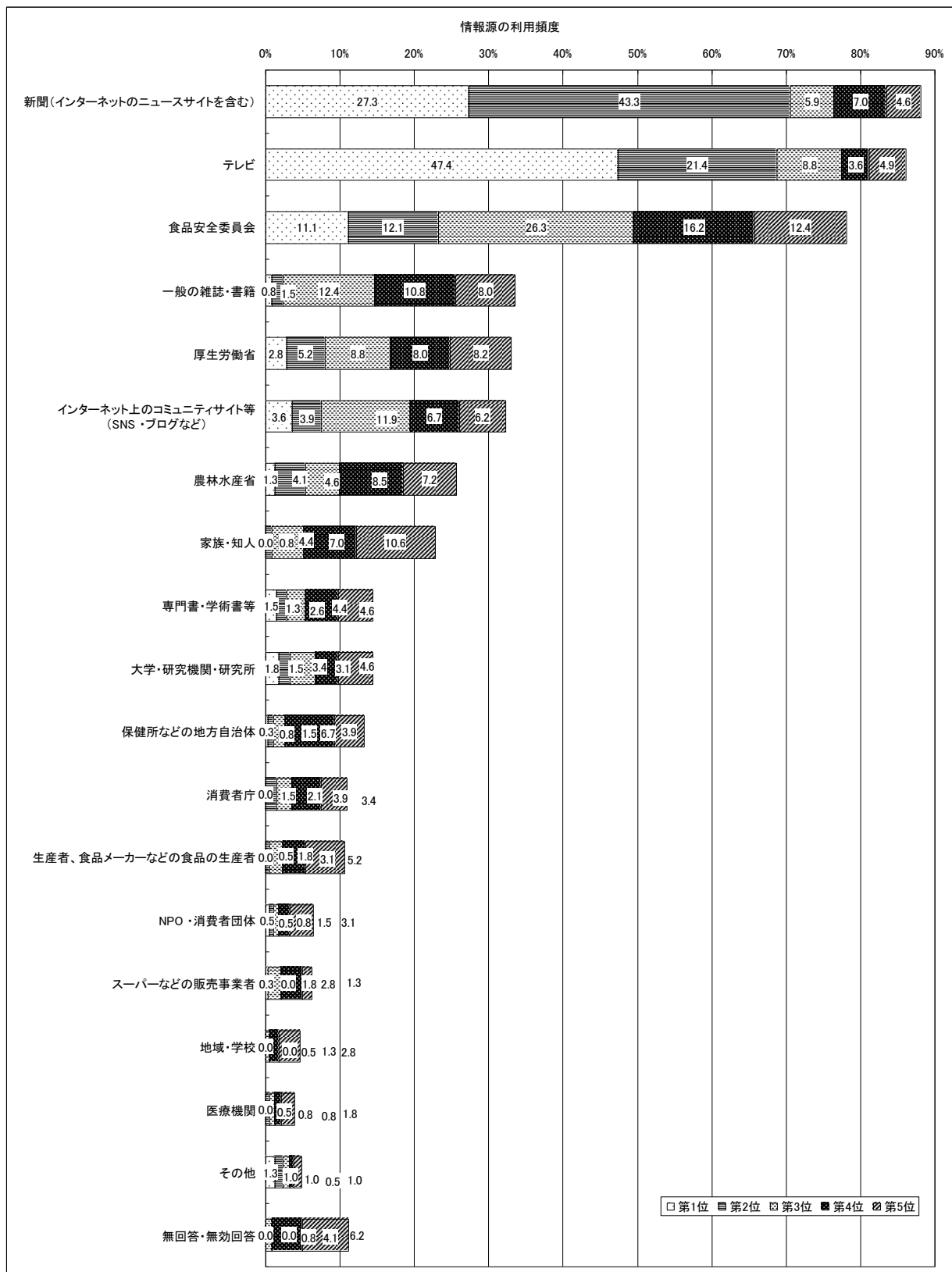
- ① テレビ
- ② 新聞 (インターネットのニュースサイトを含む)
- ③ 一般の雑誌・書籍
- ④ 専門書・学術書等
- ⑤ インターネット上のコミュニティサイト等 (SNS (注)・ブログなど)
- ⑥ 食品安全委員会
- ⑦ 消費者庁
- ⑧ 厚生労働省
- ⑨ 農林水産省
- ⑩ 保健所などの地方自治体
- ⑪ 生産者、食品メーカーなどの食品の生産者
- ⑫ スーパーなどの販売事業者
- ⑬ 大学・研究機関・研究所
- ⑭ 医療機関
- ⑮ NPO・消費者団体
- ⑯ 家族・知人
- ⑰ 地域・学校
- ⑱ その他 (具体的に記入してください)

◆ 放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報の入手先の第1位から第5位を包括した上位3位は「新聞 (インターネットのニュースサイトを含む)」(88.1%)、「テレビ」(86.1%)、「食品安全委員会」(78.1%)となっている。

放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報の入手先の第1位から第5位の回答割合の合計は、「新聞 (インターネットのニュースサイトを含む)」が88.1%と最も高く、「テレビ」86.1%、「食品安全委員会」78.1%、「一般の雑誌・書籍」33.5%、「厚生労働省」33.0%、「インターネット上のコミュニティサイト等 (SNS・ブログなど)」32.2%、「農林水産省」25.8%、「家族・知人」22.7%、「専門書・学術書等」14.4%、「大学・研究機関・研究所」14.4%、「保健所などの地方自治体」13.1%、「消費者庁」10.8%、「生産者、食品メーカーなどの食品の生産者」10.6%、「NPO・消費者団体」6.4%、「スーパーなどの販売事業者」6.2%、「地域・学校」4.6%、「医療機関」3.9%と続いている。

放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報の入手先の順位ごとの回答割合を見ると、第1位では「テレビ」が47.4%と最も高く、「新聞 (インターネットのニュースサイトを含む)」27.3%、「食品安全委員会」11.1%と続いている。第2位では「新聞 (インターネットのニュースサイトを含む)」が43.3%と最も高く、「テレビ」21.4%、「食品安全委員会」12.1%と続く。第3位では「食品安全委員会」が26.3%と最も高く、「一般の雑誌・書

籍」12.4%、「インターネット上のコミュニティサイト等（SNS・ブログなど）」11.9%と続く。第4位では「食品安全委員会」が16.2%と最も高く、「一般の雑誌・書籍」10.8%、「農林水産省」8.5%と続く。第5位では「食品安全委員会」が12.4%と最も高く、「家族・知人」10.6%、「厚生労働省」8.2%と続いている。



問7：その他（具体的に記入してください）

(1) 1位（回答者数5名）

ラジオ、有識者のホームページ、専門家、信頼できる人の **Twitter** やブログとの意見があった。

(2) 2位（回答者数4名）

公的研究機関のホームページ、大阪府食品安全安心メール、ラジオ、省庁系のサイトとの意見があった。

(3) 3位（回答者数4名）

ラジオ、生産地による自己判断などの意見があった。

(4) 4位（回答者数2名）

WHO、ラジオとの意見があった。

(5) 5位（回答者数4名）

食総研シンポジウム、研修会や講演会、インターネットの専門家サイト、ラジオでの生産者の声、有識者や **NPO** 等のコメントとの意見があった。

②情報源の信頼性（問8）

問8 放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報の信頼性についてお伺いします。選択肢の中から信頼できる順に5つ選んでください。

【選択肢】

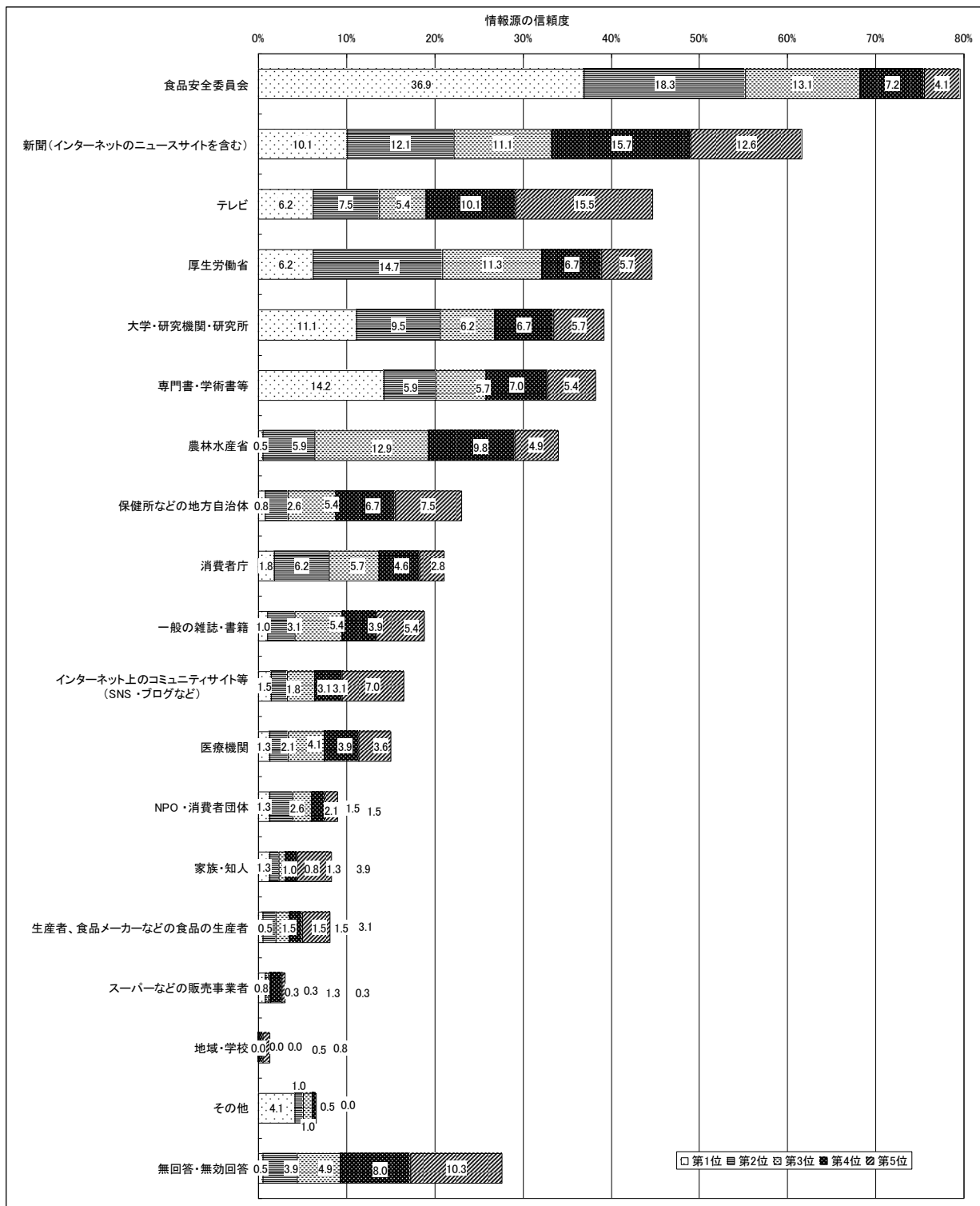
- ① テレビ
- ② 新聞（インターネットのニュースサイトを含む）
- ③ 一般の雑誌・書籍
- ④ 専門書・学術書等
- ⑤ インターネット上のコミュニティサイト等（SNS（注）・ブログなど）
- ⑥ 食品安全委員会
- ⑦ 消費者庁
- ⑧ 厚生労働省
- ⑨ 農林水産省
- ⑩ 保健所などの地方自治体
- ⑪ 生産者、食品メーカーなどの食品の生産者
- ⑫ スーパーなどの販売事業者
- ⑬ 大学・研究機関・研究所
- ⑭ 医療機関
- ⑮ NPO・消費者団体
- ⑯ 家族・知人
- ⑰ 地域・学校
- ⑱ その他（具体的に記入してください）

◆ 放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報の信頼度の第1位から第5位を包括した上位3位は、「食品安全委員会」（79.6%）、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」（61.6%）、「テレビ」（44.7%）となっている。

放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報の信頼度の第1位から第5位の回答割合の合計は「食品安全委員会」が79.6%と最も高く、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」61.6%、「テレビ」44.7%、「厚生労働省」44.6%、「大学・研究機関・研究所」39.2%、「専門書・学術書等」38.2%、「農林水産省」34.0%、「保健所などの地方自治体」22.9%、「消費者庁」21.1%、「一般の雑誌・書籍」18.8%、「インターネット上のコミュニティサイト等（SNS・ブログなど）」16.5%、「医療機関」15.0%、「NPO・消費者団体」9.0%、「家族・知人」8.3%、「生産者、食品メーカーなどの食品の生産者」8.1%、「スーパーなどの販売事業者」3.0%、「地域・学校」1.3%と続く。

放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報の信頼度の順位ごとの回答割合を見ると、第1位では「食品安全委員会」が36.9%と最も高く、「専門書・学術書等」14.2%、「大学・研究機関・研究所」11.1%と続く。第2位では「食品安全委員会」が18.3%と最も高く、「厚生労働省」14.7%、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」12.1%と続く。第3位では「食品安全委員会」が13.1%と最も高く、「農林水産省」12.9%、「厚生労働省」11.3%と続く。第4位では「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」が15.7%

と最も高く、「テレビ」10.1%、「農林水産省」9.8%と続く。第5位では「テレビ」が15.5%と最も高く、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」12.6%、「保健所などの地方自治体」7.5%と続く。



問8：その他（具体的に記入してください）

(1) 1位（回答者数15名）

ラジオ、どの情報も信頼していない、有識者のホームページ、大学教授によるセミナーとの意見があった。

(2) 2位（回答者数3名）

ラジオ、自身の考えなどの意見があった。

(3) 3位（回答者数4名）

ラジオ、公的研究機関のホームページ、インターネットの専門家のサイトとの意見があった。

(4) 4位（回答者数1名）

何を信用していいかわからないとの意見があった。

(5) 5位（回答者数0名）

③東日本大震災前後の飲食料品に係る意思決定の変化（問9）

問9 東日本大震災の前後で、食品（産地）の選択、水の購入等の飲食料品に係る意思決定に変化はありましたか。選択肢①～③の中から1つ選んでください。また、食品（産地）の選択、水の購入等に関する判断をした際に、どこから得られる情報を活用して判断しましたか。前問の問8の選択肢①～⑯の中から3つ選んでください。

【選択肢】

- ① 東日本大震災の前後で変化はない
- ② 東日本大震災の直後は変化したが、現在は以前と同じに戻った
- ③ 東日本大震災以降で変化し、現在も続いている

- ◆ 東日本大震災前後の飲食料品の購入等に係る意思決定の変化の全体の回答割合は、「東日本大震災以降で変化し、現在も続いている」(41.2%)、「東日本大震災の前後で変化はない」(40.5%)、「東日本大震災の直後は変化したが、現在は以前と同じに戻った」(17.3%)の順となっている。
- ◆ 意思決定の変化を属性別に最も高い回答割合で比較すると、性別、年代区分別、職務経験区分別、モニター継続区分別、居住地区別で特に差が見られた。
- ◆ 性別で見ると、男性については「東日本大震災の前後で変化はない」とする回答割合が49.4%、女性については「東日本大震災以降で変化し、現在も続いている」が44.8%で最も高くなっている。
- ◆ 年代区分別で見ると、「東日本大震災の前後で変化はない」とする回答割合は20～29歳(41.2%)、40～49歳(48.1%)、50～59歳(46.1%)、70歳以上(72.7%)で最も高く、一方、「東日本大震災以降で変化し、現在も続いている」とする回答割合は30～39歳(55.3%)、60～69歳(49.4%)で最も高くなっている。
- ◆ 職務経験区分別で見ると、「東日本大震災の前後で変化はない」とする回答割合は食品関係業務経験者(48.0%)と食品関係研究職経験者(59.4%)で最も高く、「東日本大震災以降で変化し、現在も続いている」とする回答割合は医療・教育職経験者(50.0%)、その他消費者一般(48.8%)で最も高くなっている。
- ◆ モニター継続区分別で見ると、継続モニター（平成22年度以前から）は「東日本大震災の前後で変化はない」で39.9%、新規モニター（平成23年度から）は「東日本大震災以降で変化し、現在も続いている」で44.9%で最も高くなっている。
- ◆ 居住地別で見ると、東北・関東は「東日本大震災以降で変化し、現在も続いている」で43.2%、東北・関東以外は「東日本大震災の前後で変化はない」で45.6%が最も高くなっている。
- ◆ 意思決定の変化と家族の子どもと高齢者の有無（問14）との関係では、「東日本大震災以降で変化し、現在も続いている」と回答した人は、子どもがいる人と回答した人が最も高い45.2%で、高齢者がいる人は41.7%、子どもも高齢者もない人では37.1%であった。
- ◆ 問2の放射性物質を含む食品の健康影響に対する不安感と意思決定の変化との関係では、問2で「非常に不安である」と回答した人では、「東日本大震災の前後で変化し、現在も続いている」とする回答割合が57.5%と最も高く、健康影響に対する不安感の強さと消費行動の変化との間に、強い相関がみられる。一方、問2であまり不安を感じないと回答した人では、「東日本大震災の前後で変化はない」とする回答割合が71.4%と問2の他の回答区分に比べて高い。
- ◆ 東日本大震災前後の飲食料品の購入に係る意思決定に際して活用した情報源の第1位から第3

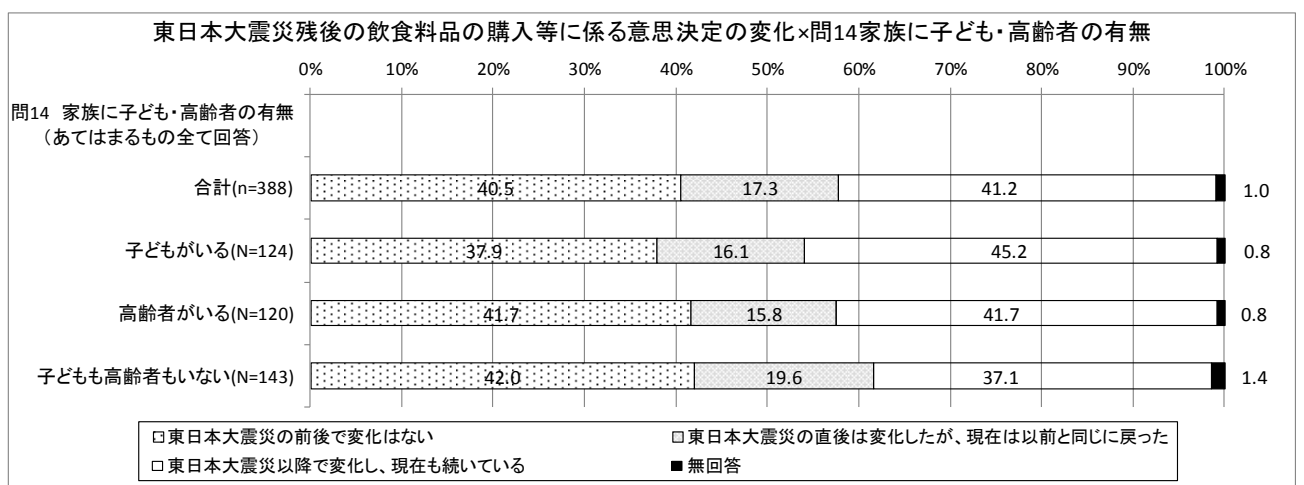
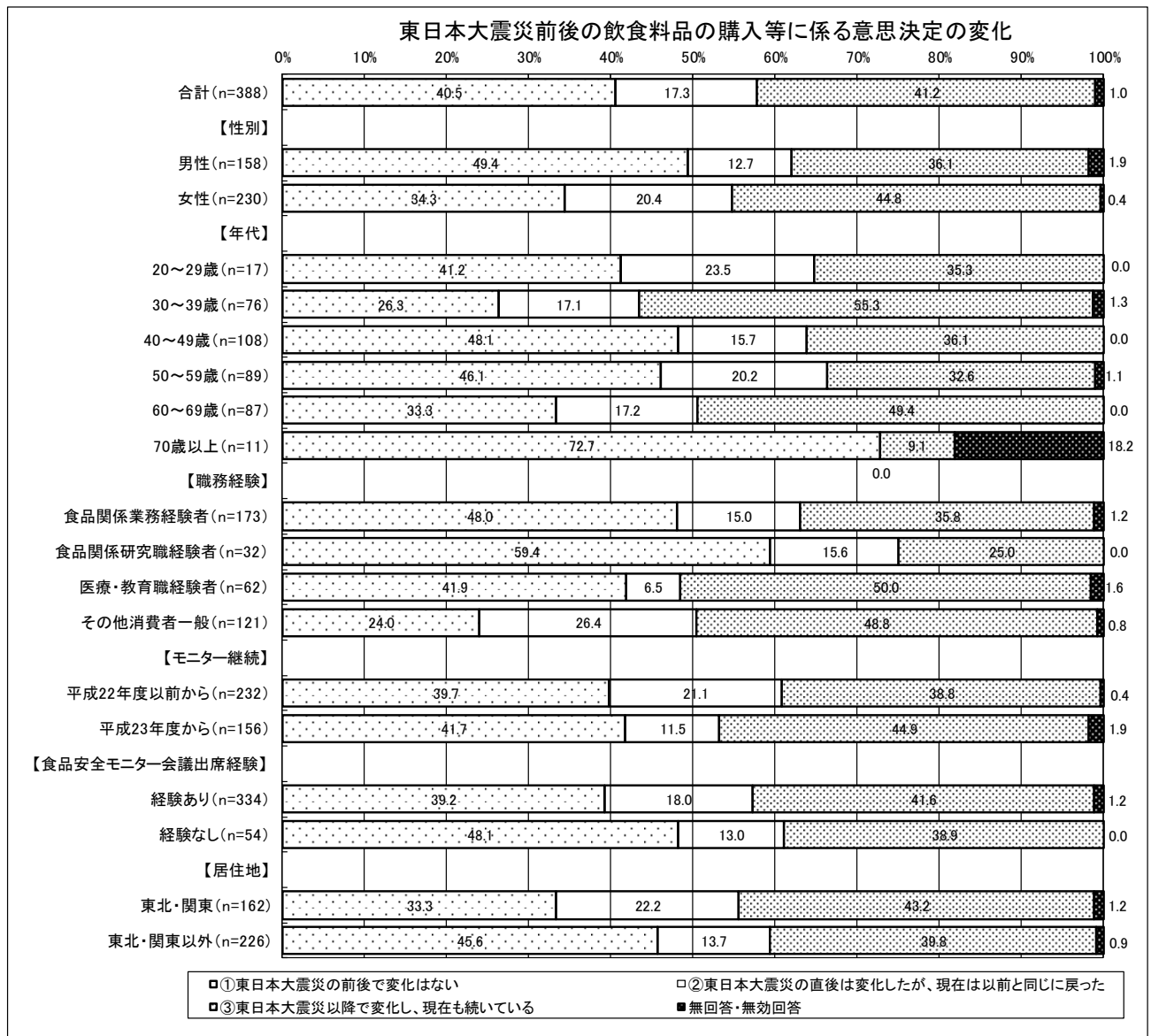
位を合計した上位 3 位は、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」（67.0%）、「テレビ」（59.6%）、「食品安全委員会」（29.8%）となっている。

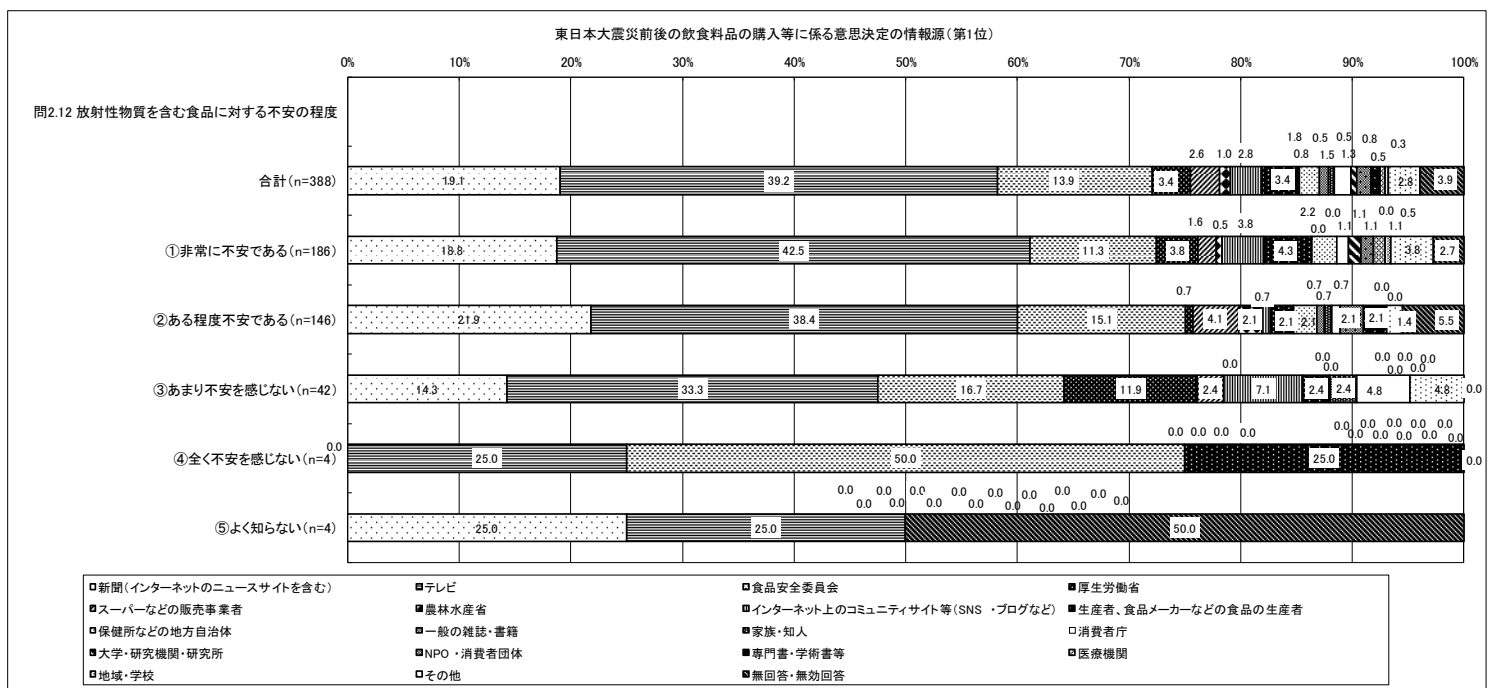
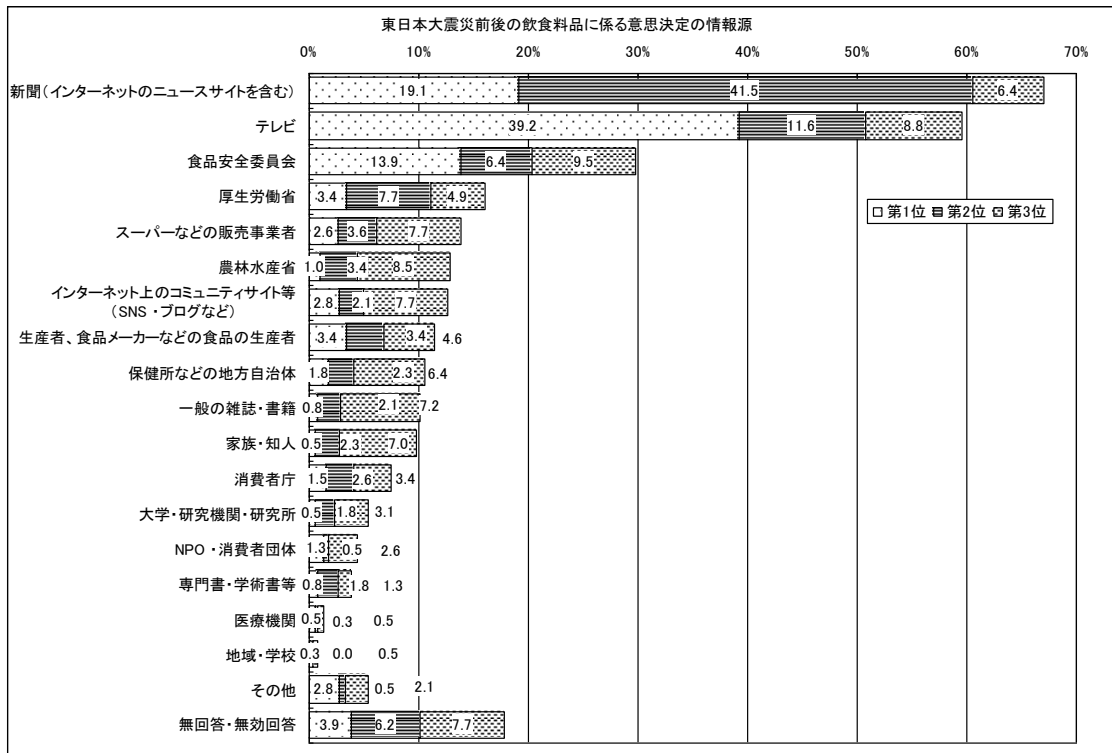
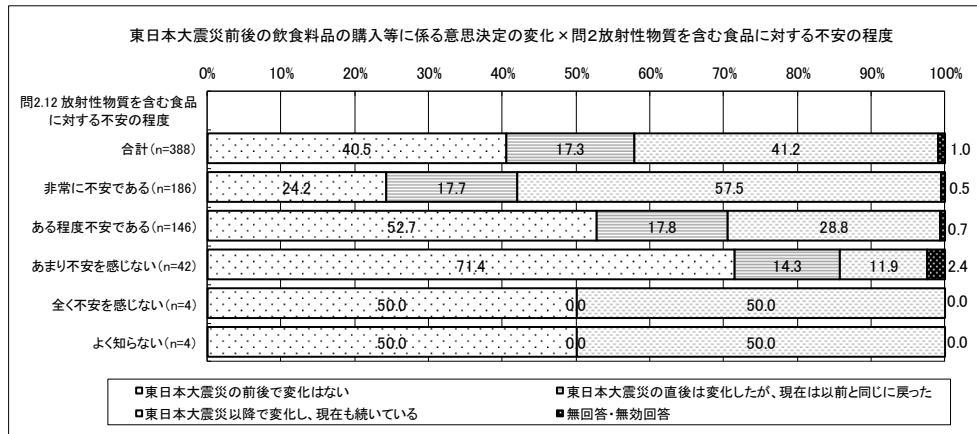
- ◆ それぞれの順位ごとの回答割合を見ると、第 1 位では「テレビ」（39.2%）、第 2 位では「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」（41.5%）、第 3 位では「食品安全委員会」（9.5%）が最も高い。

東日本大震災前後の飲食料品に係る意思決定の情報源の第 1 位から第 3 位の回答割合の合計は「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」が 67.0%と最も高く、「テレビ」59.6%、「食品安全委員会」29.8%、「厚生労働省」16.0%、「スーパーなどの販売事業者」13.9%、「農林水産省」12.9%、「インターネット上のコミュニティサイト等（SNS・ブログなど）」12.6%、「生産者、食品メーカーなどの食品の生産者」11.4%、「保健所などの地方自治体」10.5%、「一般の雑誌・書籍」10.1%、「家族・知人」9.8%、「消費者庁」7.5%、「大学・研究機関・研究所」5.4%、「NPO・消費者団体」4.4%、「専門書・学術書等」3.9%、「医療機関」1.3%、「地域・学校」0.8%と続く。

東日本大震災前後の飲食料品に係る意思決定の情報源の順位ごとの回答割合を見ると、第 1 位では「テレビ」が 39.2%と最も高く、「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」19.1%、「食品安全委員会」13.9%と続く。第 2 位では「新聞（インターネットのニュースサイトを含む）」が 41.5%と最も高く、「テレビ」11.6%、「厚生労働省」7.7%と続く。第 3 位では「食品安全委員会」（9.5%）が最も高く、「テレビ」8.8%、「農林水産省」8.5%と続く。

問 2 の事項 12「放射性物質を含む食品の健康に与える影響」と東日本大震災前後の飲食料品に係る意思決定の意思決定の情報源の関係を見ると、「テレビ」とする回答割合は、問 2 で非常に不安であると回答した人では 42.5%であり、ある程度不安である 38.4%、あまり不安を感じない 33.3%に比べて高い。「厚生労働省」とする回答割合は、問 2 であまり不安を感じないと回答した人では 11.9%であり、非常に不安である 3.8%、ある程度不安である 0.7%に比べて高い。「食品安全委員会」とする回答割合は、問 2 であまり不安を感じないと回答した人では 16.7%であり、非常に不安である 11.3%、ある程度不安である 15.1%に比べて高い。





④食品安全委員会に望むこと（問10）

問10 食品に含まれる放射性物質からあなたの健康を守るために、食品安全委員会に望むことは何ですか。選択肢①～⑧の中からあなたが望む順に3つ選んでください。

【選択肢】

- ① 食品健康影響評価
- ② 放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関するわかりやすい解説
- ③ 知人等への情報提供に資する簡潔な資料
- ④ 一般市民との意見交換の場
- ⑤ 海外情報の収集と発信
- ⑥ 誤った情報、流言へのコメントの発信
- ⑦ 放射性物質と食品に関するQ&Aの更なる更新
- ⑧ その他（具体的に記入してください）

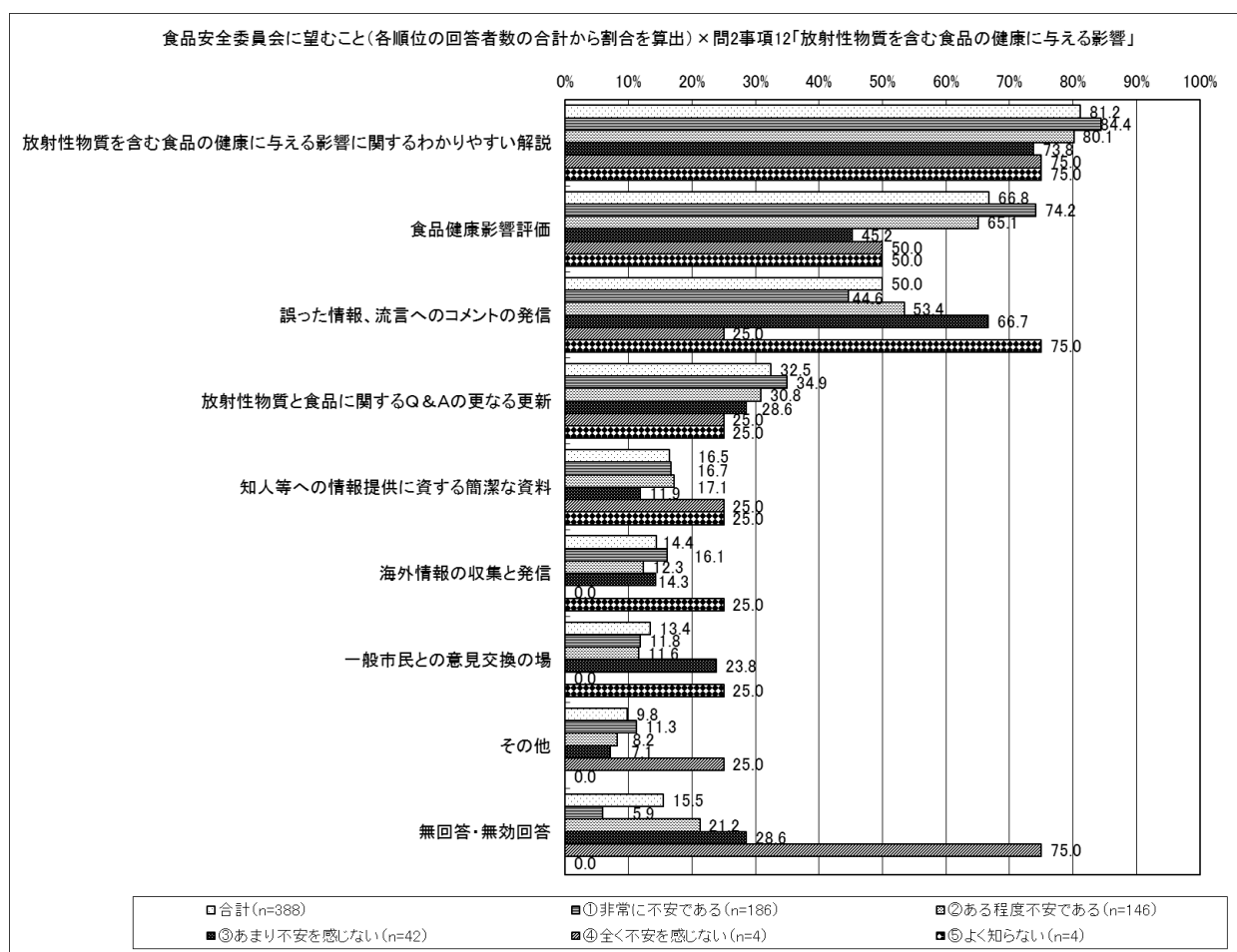
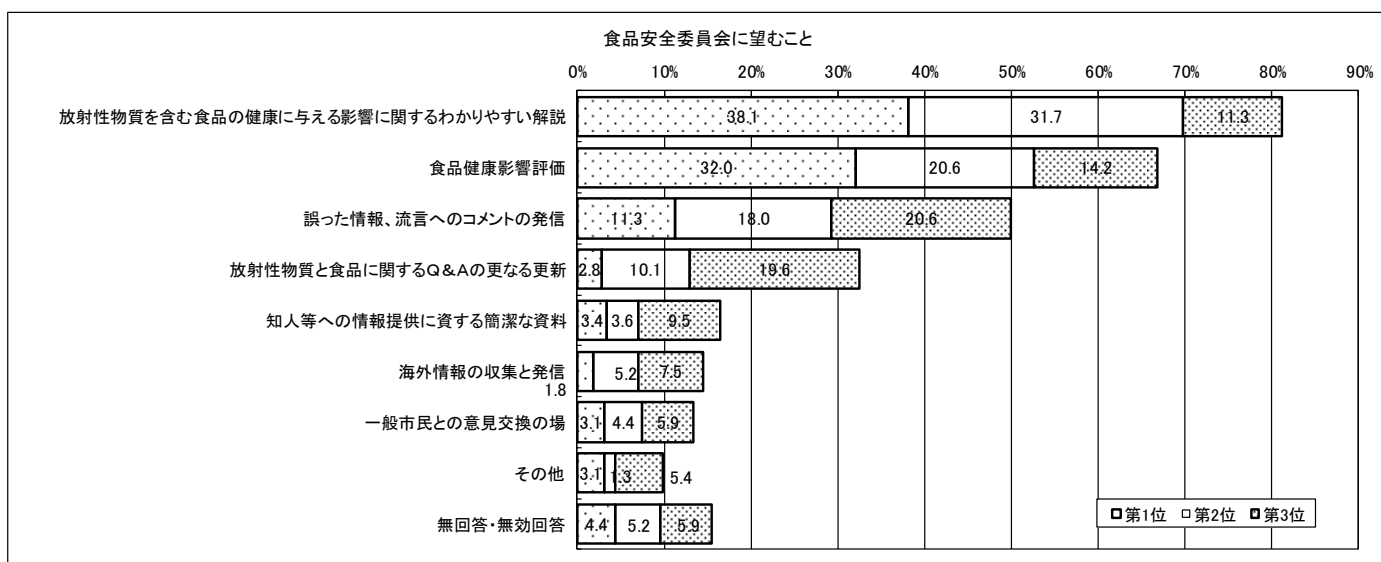
- ◆ 食品安全委員会に望むことの第1位から第3位を包括した上位3位は、「放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関するわかりやすい解説」（81.1%）、「食品健康影響評価」（66.8%）、「誤った情報、流言へのコメントの発信」（49.9%）となっている。
- ◆ それぞれの順位ごとの回答割合を見ると、第1位及び第2位では「放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関するわかりやすい解説」（それぞれ38.1%、31.7%）、第3位では「誤った情報、流言へのコメントの発信」（20.6%）が最も高くなっている。
- ◆ 問2の事項12「放射性物質を含む食品の健康に与える影響」と食品安全委員会に望むことを見ると、問2であまり不安を感じないと回答した人では、「一般市民との意見交換の場」及び「誤った情報、流言へのコメントの発信」とする回答割合が問2の他の回答区分に比べて高い。また、問2で非常に不安であると回答した人では、「食品健康影響評価」とする回答割合が問2の他の回答区分に比べて高くなっている。

食品安全委員会に望むことの第1位から第3位の回答割合の合計は「放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関するわかりやすい解説」が81.1%と最も高く、「食品健康影響評価」66.8%、「誤った情報、流言へのコメントの発信」49.9%、「放射性物質と食品に関するQ&Aの更なる更新」32.5%、「知人等への情報提供に資する簡潔な資料」16.5%、「海外情報の収集と発信」14.5%、「一般市民との意見交換の場」13.4%と続く。

順位ごとの回答割合を見ると、第1位では「放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関するわかりやすい解説」が38.1%と最も高く、「食品健康影響評価」32.0%、「誤った情報、流言へのコメントの発信」11.3%と続く。第2位では「放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関するわかりやすい解説」が31.7%と最も高く、「食品健康影響評価」20.6%、「誤った情報、流言へのコメントの発信」18.0%と続く。第3位では「誤った情報、流言へのコメントの発信」が20.6%と最も高く、「放射性物質と食品に関するQ&Aの更なる更新」19.6%、「食品健康影響評価」14.2%と続く。

問2の事項12「放射性物質を含む食品の健康に与える影響」と食品安全委員会に望むこととの関係を見ると、食品安全委員会に望むこととして最も回答割合が高かった「放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関するわかりやすい解説」は、問2で非常に不安であると回答した人では84.4%であり、ある程度不安である80.1%、あまり不安を感じない73.8%

に比べて高い。回答割合が2番目に高かった「食品健康影響評価」は、問2で非常に不安であると回答した人で74.2%、ある程度不安であるの65.1%であり、あまり不安を感じない45.2%に比べて高い。また3番目に回答割合が高かった「誤った情報、流言へのコメントの発信」とする回答割合は、問2であまり不安を感じない人では66.7%であり、非常に不安を感じる44.6%、ある程度不安を感じる53.4%に比べて高い結果であった。「一般市民との意見交換の場」とする回答割合は、問2であまり不安を感じない人では23.8%であり、非常に不安を感じる11.8%、ある程度不安を感じる11.6%に比べて高い。



問10：その他（具体的に記入してください）

（1）1位（回答者数12名）

国民、次の世代の立場に立った提言と影響力、より正確な情報の整理と発信、独立した機関として安全性の不安なものについてははっきりその旨公表すること、迅速な対応などの意見があった。

（2）2位（回答者数3名）

正確な現状が把握できるような情報提供、警告となるような試験の実態・情報の発信、リスクの未然防止となるような取組との意見があった。

（3）3位（回答者数0名）

3) 食中毒について

①肉の生食についてのリスクの認識度 (問 11)

問 1 1 肉 (臓器を含む) について生で食べることの危険性について、十分に知っていましたか。選択肢①～④の中から当てはまるものをすべて選んでください。

【選択肢】

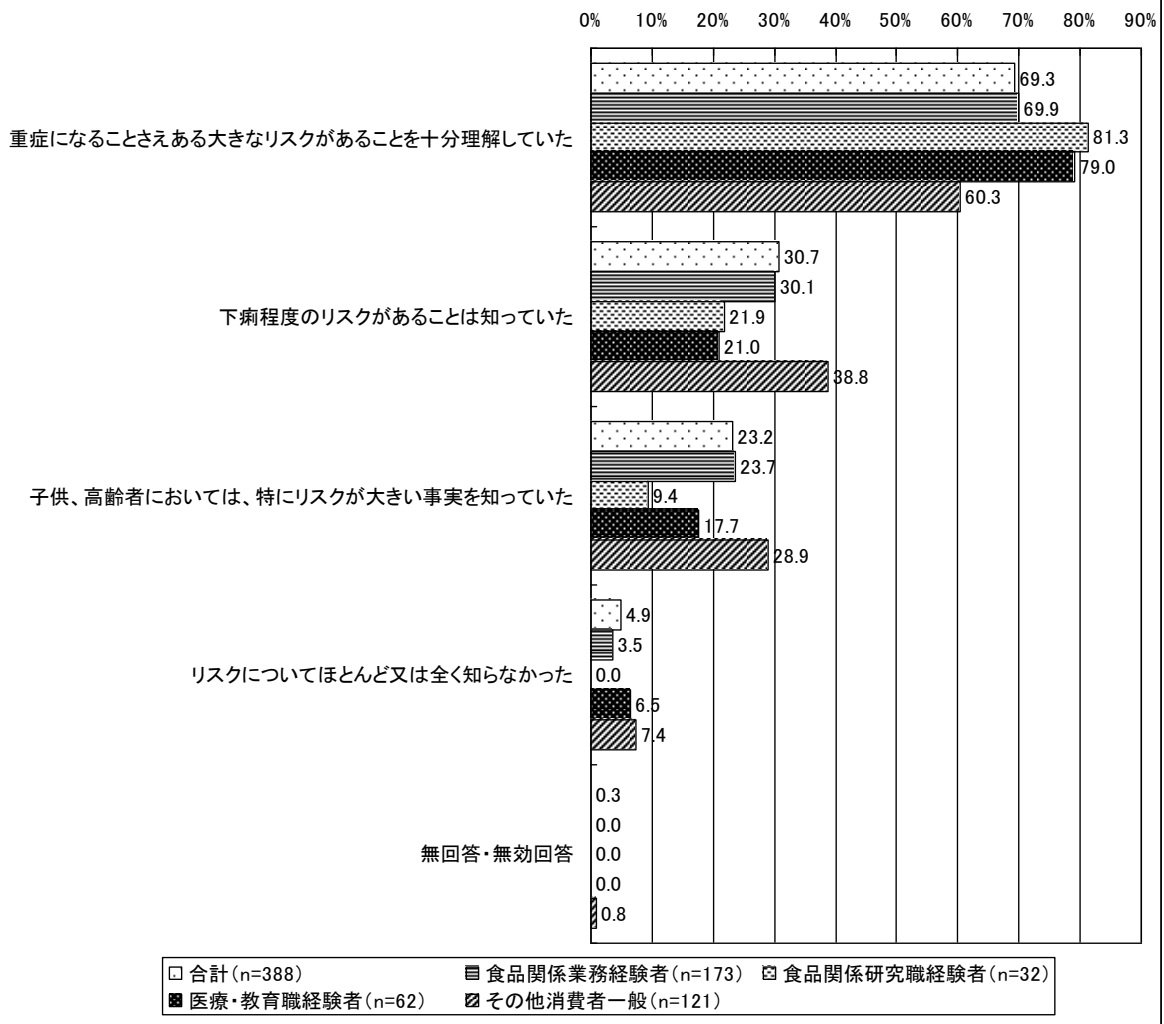
- ① 重症になることさえある大きなリスクがあることを十分理解していた
- ② 下痢程度のリスクがあることは知っていた
- ③ リスクについてほとんど又は全く知らなかった
- ④ 子供、高齢者においては、特にリスクが大きい事実を知っていた

- ◆ 肉の生食についてのリスクの認識度の回答割合の高かった順は、「重症になることさえある大きなリスクがあることを充分理解していた」(69.3%)、「下痢程度のリスクがあることは知っていた」(30.7%)、「子供、高齢者においては、特にリスクが大きい事実を知っていた」(23.2%)、「リスクについてほとんど又は全く知らなかった」(4.9%)となっている。
- ◆ 職務経歴で比較すると、その他消費者一般では「重症になることさえある大きなリスクがあることを充分理解していた」とする回答割合が特に低く、「下痢程度のリスクがあることは知っていた」とする回答割合が特に高い。食品関係研究職経験者では「子供、高齢者においては、特にリスクが大きい事実を知っていた」とする回答割合が特に低い。
- ◆ 年代で比較すると、30～39歳では「リスクについてほとんど又は全く知らなかった」とする回答割合が他の年代に比べて特に高く、「重症になることさえある大きなリスクがあることを充分理解していた」「子供、高齢者においては、特にリスクが大きい事実を知っていた」とする回答割合は他の年代に比べて特に低い。

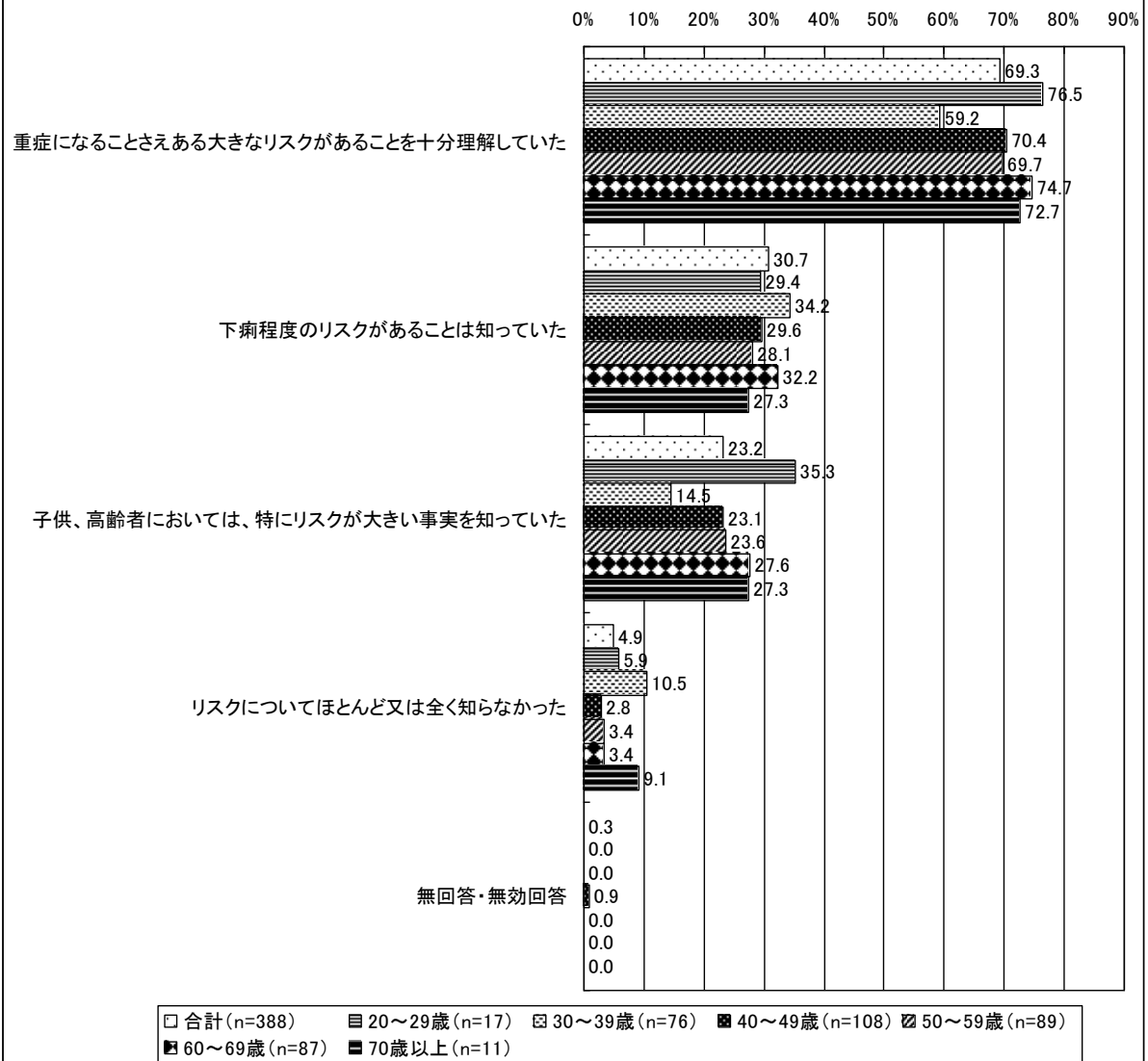
肉の生食についてのリスクの認識度を職務経歴区分別で比較すると、「重症になることさえある大きなリスクがあることを充分理解していた」とする回答割合は、その他消費者一般では 60.3%であり、食品関係業務経験者 69.9%、食品関係研究職経験者 81.3%、医療・教育職経験者 79.0%に比べて低い。「下痢程度のリスクがあることは知っていた」とする回答割合は、その他消費者一般では 38.8%であり、食品関係業務経験者 30.1%、食品関係研究職経験者 21.9%、医療・教育職経験者 21.0%に比べて高い。「子供、高齢者においては、特にリスクが大きい事実を知っていた」とする回答割合は、食品関係研究職経験者では 9.4%であり、食品関係業務経験者 23.7%、医療・教育職経験者 17.7%、その他消費者一般 28.9%に比べて低い。

肉の生食についてのリスクの認識度を年代区分別で比較すると、「重症になることさえある大きなリスクがあることを充分理解していた」とする回答割合は、30～39歳では 59.2%であり、20～29歳 76.5%、40～49歳 70.4%、50～59歳 69.7%、60～69歳 74.7%、70歳以上 72.7%に比べて低い。「子供、高齢者においては、特にリスクが大きい事実を知っていた」とする回答割合は、30～39歳では 14.5%であり、20～29歳 35.5%、40～49歳 23.1%、50～59歳 23.6%、60～69歳 27.6%、70歳以上 27.3%に比べて低い。「リスクについてほとんど又は全く知らなかった」とする回答割合は、30～39歳では 10.5%であり、20～29歳 5.9%、40～49歳 2.8%、50～59歳 3.4%、60～69歳 3.4%、70歳以上 9.1%に比べて高い。

肉の生食についてのリスクの認識度(当てはまるものすべて回答)(職務経験比較)



肉の生食についてのリスクの認識度(当てはまるものすべて回答)(年代比較)



②肉の生食の場所と頻度（問12）

問12 肉（臓器を含む）を生で食べたことがありますか。その場所・頻度について、肉の種類別に選択肢①～⑦の中から1つずつ選んでください。

【肉の種類】

- 1 牛の生の肉
- 2 牛の生の臓器（レバー等）
- 3 馬の生の肉
- 4 馬の生の臓器（レバー等）
- 5 豚の生の肉
- 6 豚の生の臓器（レバー等）
- 7 鶏の生の肉
- 8 鶏の生の臓器（レバー等）

【選択肢】

- ① 飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある
(過去に数回程度)
- ② 飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある
(過去に10回以上)
- ③ 飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない
(過去に数回程度)
- ④ 飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない
(過去に10回以上)
- ⑤ 飲食店でも自宅でも食べたことがある
(過去に数回程度)
- ⑥ 飲食店でも自宅でも食べたことがある
(過去に10回以上)
- ⑦ 食べたことはない

- ◆ 場所や頻度を問わず、肉を生で食べたことがあるかの問に対しては、牛の生の肉、牛の生の臓器（レバー等）、馬の生の肉、鳥の生の肉について、それぞれ35%以上が食べたことがあると回答があった。食べたことがあるとする回答割合の高かった順は、馬の生の肉（65.7%）、牛の生の肉（55.7%）、鳥の生の肉（40.8%）、牛の生の臓器（レバー等）（37.4%）となっている。
- ◆ また、いずれの肉の種類においても「飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない（過去に数回程度）」とする回答割合が最も高くなっている。
- ◆ 性別で比較すると、馬の生の肉、牛の生の肉、鳥の生の肉、牛の生の臓器を食べたことがあるとする回答割合は、いずれも男性の方が高い。職務経験区分別で比較すると、馬の生の肉、牛の生の肉、鳥の生の肉、牛の生の臓器を食べたことがあるとする回答割合は、食品関係研究職経験者が他の職務経験に比べて最も高く、次点は食品関係業務経験者となっている。
- ◆ 肉の生食のリスクの認知度（問11）と生肉の喫食行動の関連性について、肉を生食で食べたことがあるという回答割合が高かった牛の肉、牛の臓器（レバー等）、馬の肉、鶏の肉でみたところ、その関連性はなく、必ずしも肉の生食のリスク認知が喫食行動の抑制にはつなげていな

い結果であった。

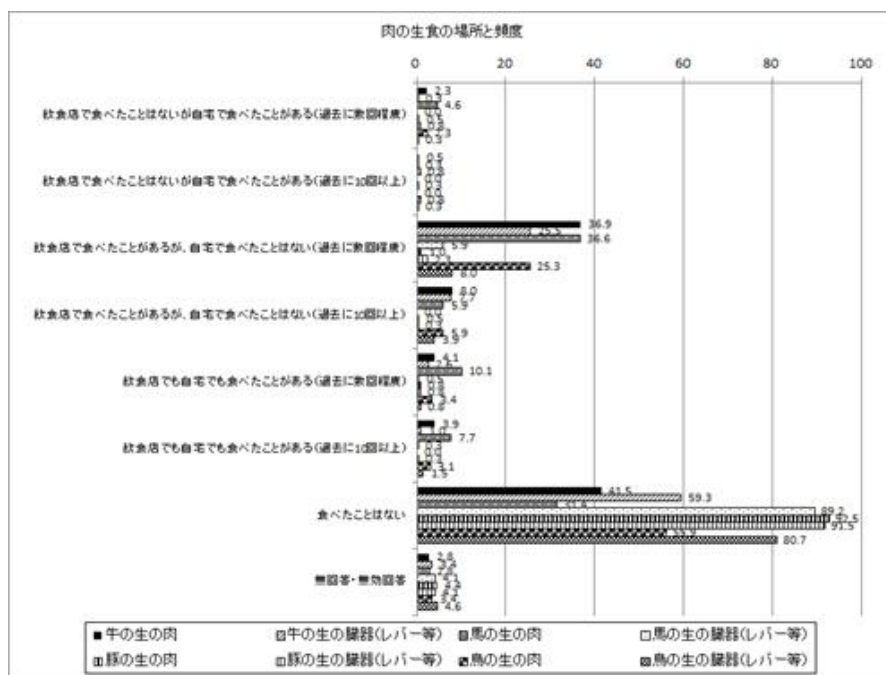
肉の生食の場所と頻度の回答割合を見ると、牛の生の肉は 55.7%、牛の生の臓器（レバー等）は 37.4%、馬の生の肉は 65.7%、馬の生の臓器（レバー等）は 6.7%、豚の生の肉は 3.1%、豚の生の臓器（レバー等）は 4.5%、鳥の生の肉は 40.8%、鳥の生の臓器（レバー等）は 14.8% が食べたことがあると回答した。

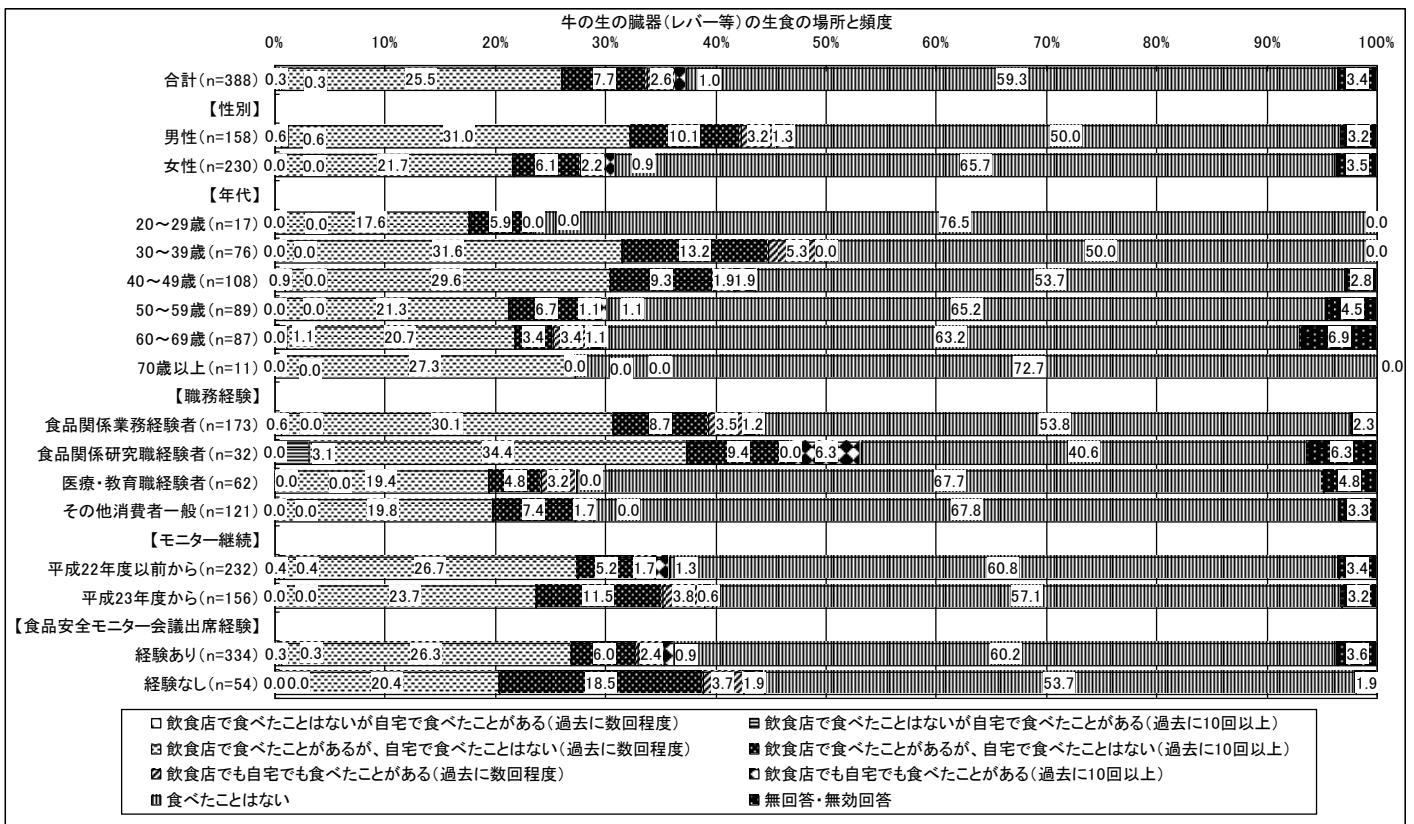
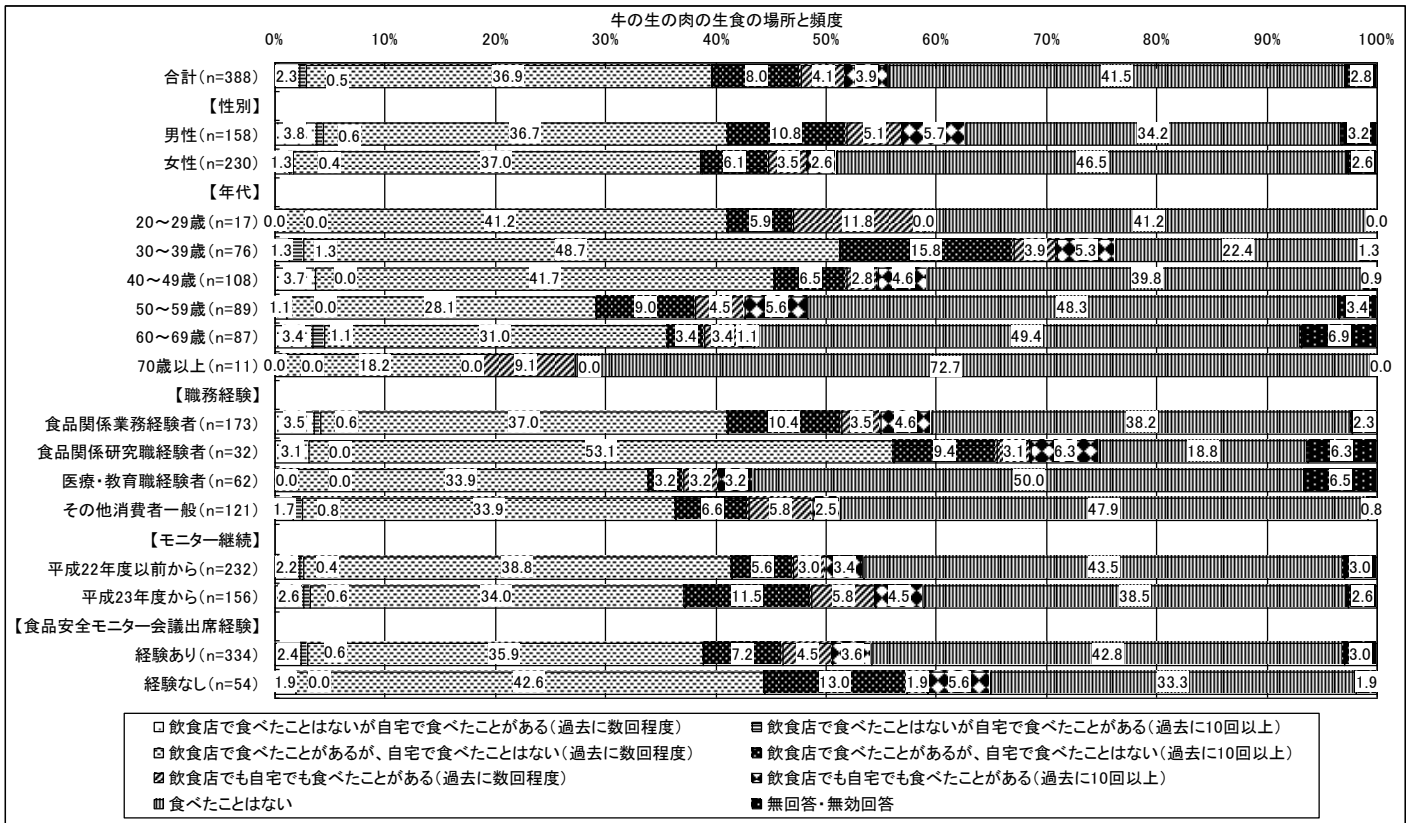
また、いずれの場所でも「飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない（過去に数回程度）」とする回答割合が最も高い。一方、「飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある（過去に数回程度）」及び「飲食店でも自宅でも食べたことがある（過去に数回程度）」とする回答割合は馬の生の肉で最も高い。

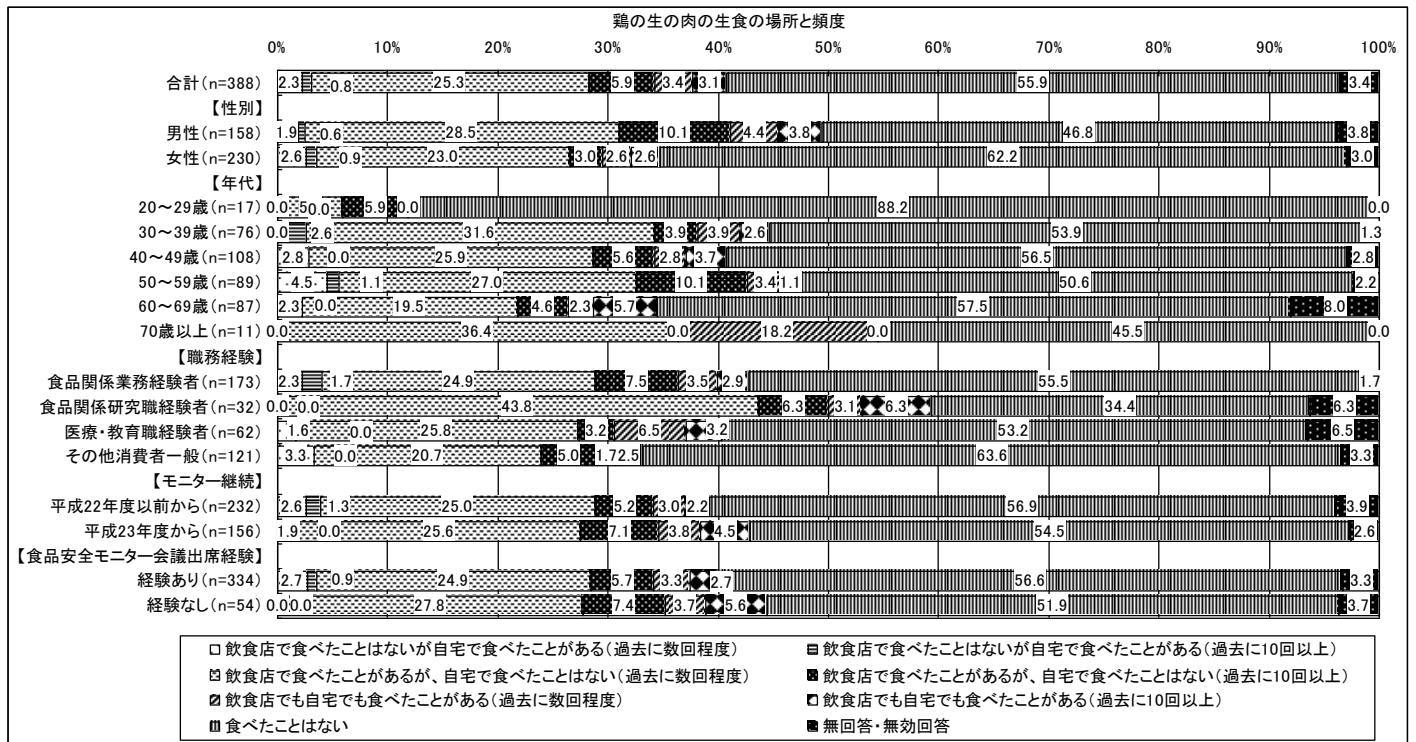
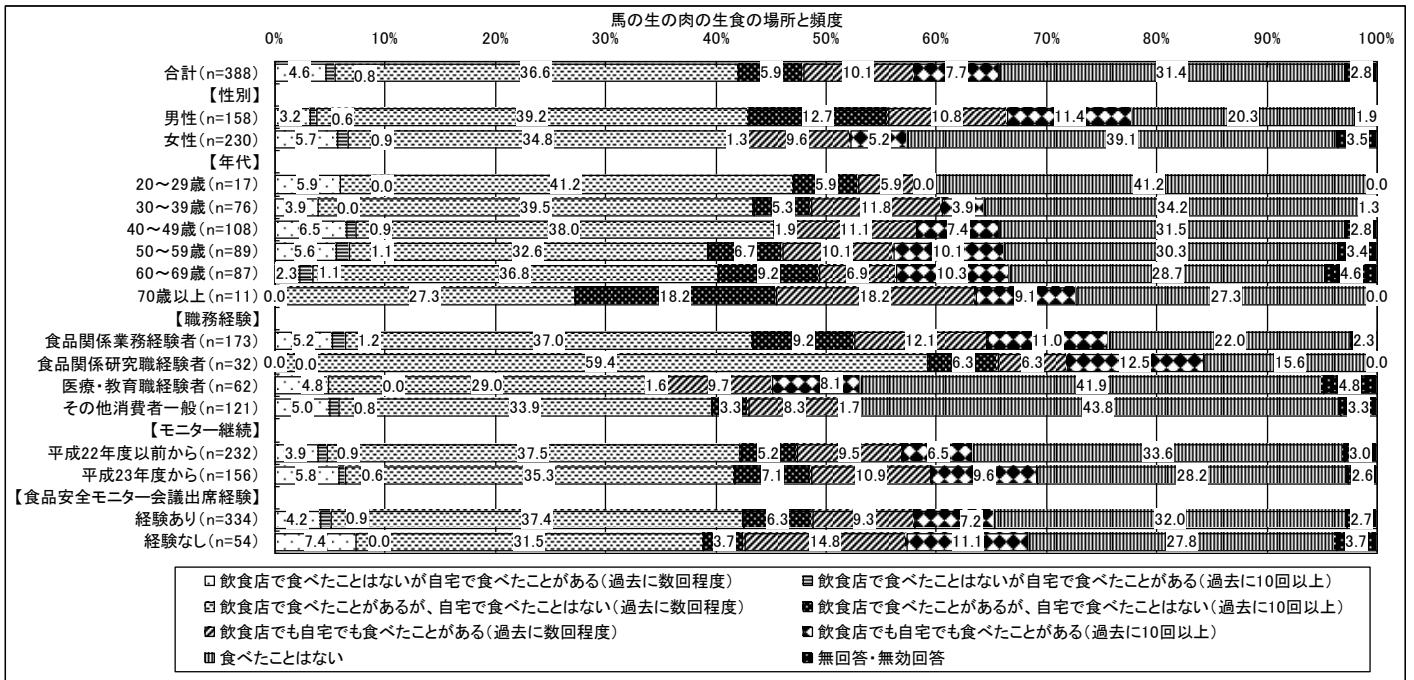
35%以上が食べたことがあると回答した牛の生の肉、牛の生の臓器、馬の生の肉、鳥の生の肉について性別で比較すると、男性では、牛の生の肉 62.7%、牛の生の臓器 46.8%、馬の生の肉 77.9%、鳥の生の肉 49.3%であり、女性の牛の生の肉 50.9%、牛の生の臓器 30.9%、馬の生の肉 57.5%、鳥の生の肉 34.7%に比べて、いずれの場所でも食べたことがあるとする回答割合が高い。

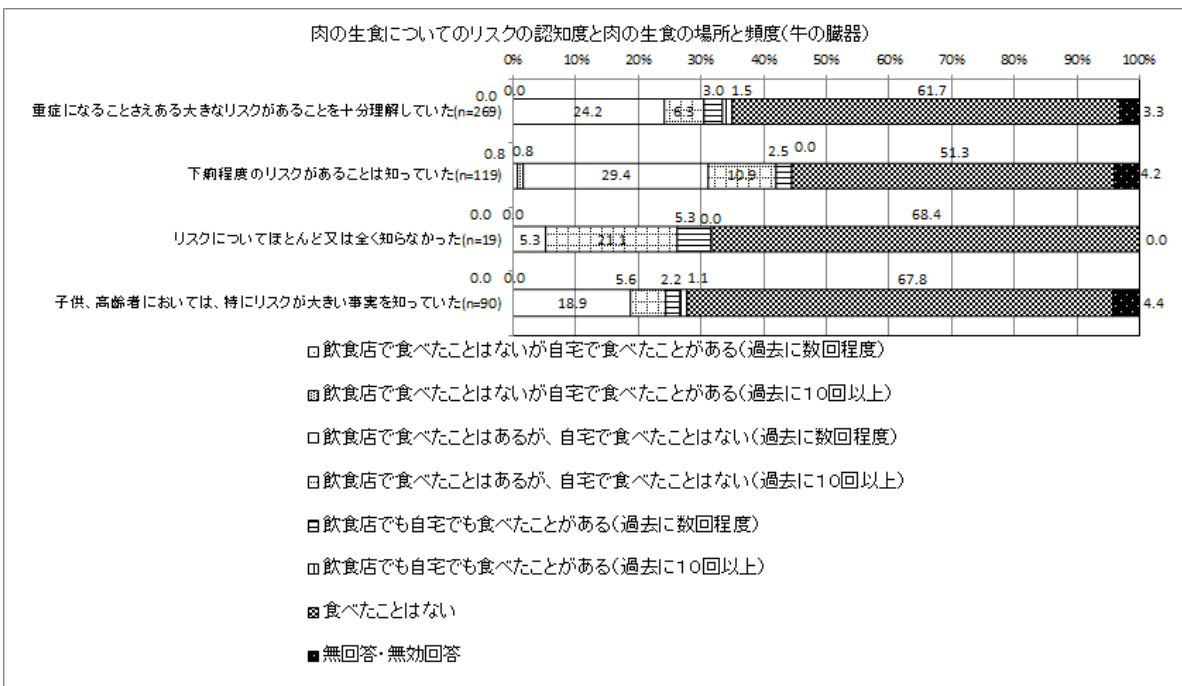
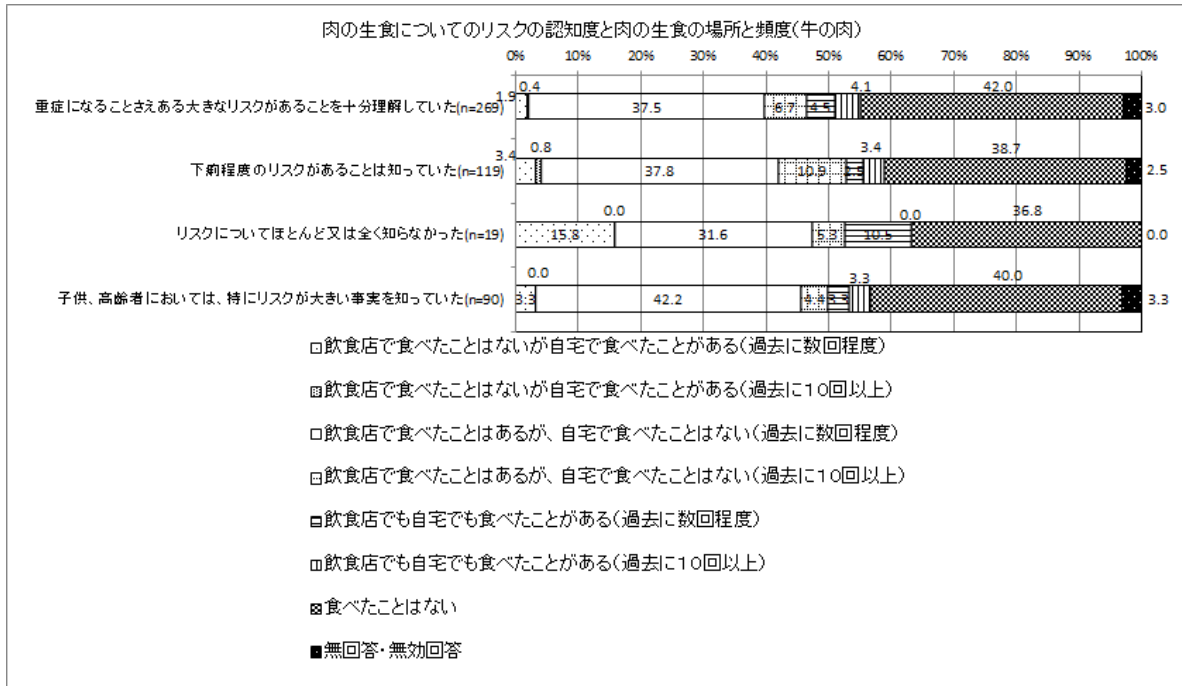
35%以上が食べたことがあると回答した牛の生の肉、牛の生の臓器、馬の生の肉、鳥の生の肉について職務経験区分別で比較すると、食品関係研究職経験者では、牛の生の肉 75.0%、牛の生の臓器 53.2%、馬の生の肉 84.5%、鳥の生の肉 59.5%であり、食品関係業務経験者の牛の生の肉 59.6%、牛の生の臓器 44.1%、馬の生の肉 75.7%、鳥の生の肉 42.8%、医療・教育職経験者の牛の生の肉 43.5%、牛の生の臓器 27.4%、馬の生の肉 53.2%、鳥の生の肉 40.2%、その他消費者一般の牛の生の肉 51.3%、牛の生の臓器 28.9%、馬の生の肉 53.0%、鳥の生の肉 33.2%に比べて高い。

肉の生食のリスクの認知度（問 11）と生肉の喫食行動の関連性について、肉を生食で食べたことがあるという回答割合が高かった牛の肉、牛の臓器（レバー等）、馬の肉、鶏の肉でみたところ、その関連性はなく、必ずしも肉の生食のリスク認知が喫食行動の抑制にはつなげていない結果であった。

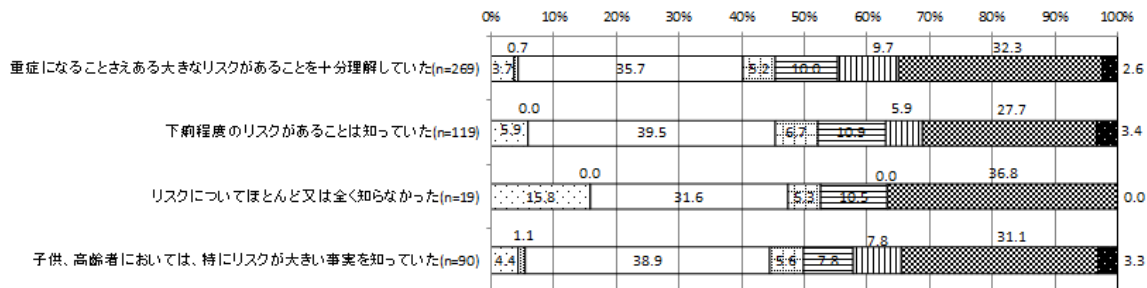






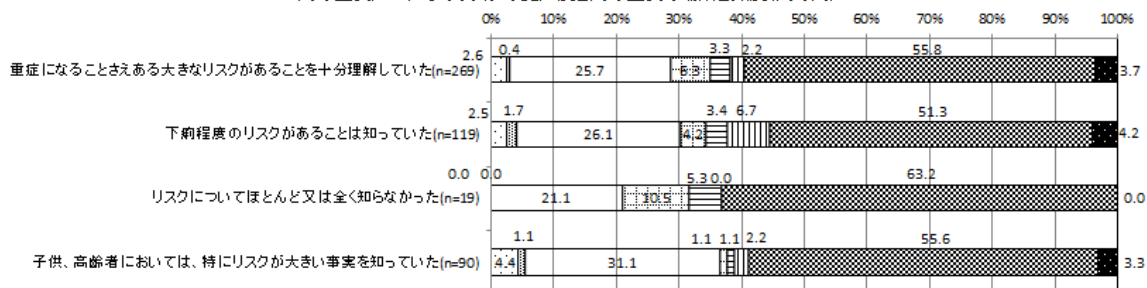


肉の生食についてのリスクの認知度と肉の生食の場所と頻度(馬の肉)



- 飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に数回程度)
- 飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に10回以上)
- 飲食店で食べたことはあるが、自宅で食べたことはない(過去に数回程度)
- 飲食店で食べたことはあるが、自宅で食べたことはない(過去に10回以上)
- 飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に数回程度)
- 飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に10回以上)
- 食べたことはない
- 無回答・無効回答

肉の生食についてのリスクの認知度と肉の生食の場所と頻度(鶏の肉)



- 飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に数回程度)
- 飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に10回以上)
- 飲食店で食べたことはあるが、自宅で食べたことはない(過去に数回程度)
- 飲食店で食べたことはあるが、自宅で食べたことはない(過去に10回以上)
- 飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に数回程度)
- 飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に10回以上)
- 食べたことはない
- 無回答・無効回答

③肉を生ずる理由（問13）

問13 問12において食べたことがある方（①～⑥を選んだ方）にお聞きします。肉（臓器を含む）を生で食べた理由について、選択肢①～⑨の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

【選択肢】

- ① 好物だったため
- ② 飲食店のお勧めメニューだったため
- ③ 周囲が食べていたため
- ④ 鮮度が良ければ大丈夫だと考えたため
- ⑤ 飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため
- ⑥ 家庭用として販売されているものは安全であるはずだと考えたため
- ⑦ 自分の体力・体調であれば大丈夫だと考えたため
- ⑧ その他（具体的に記入してください）

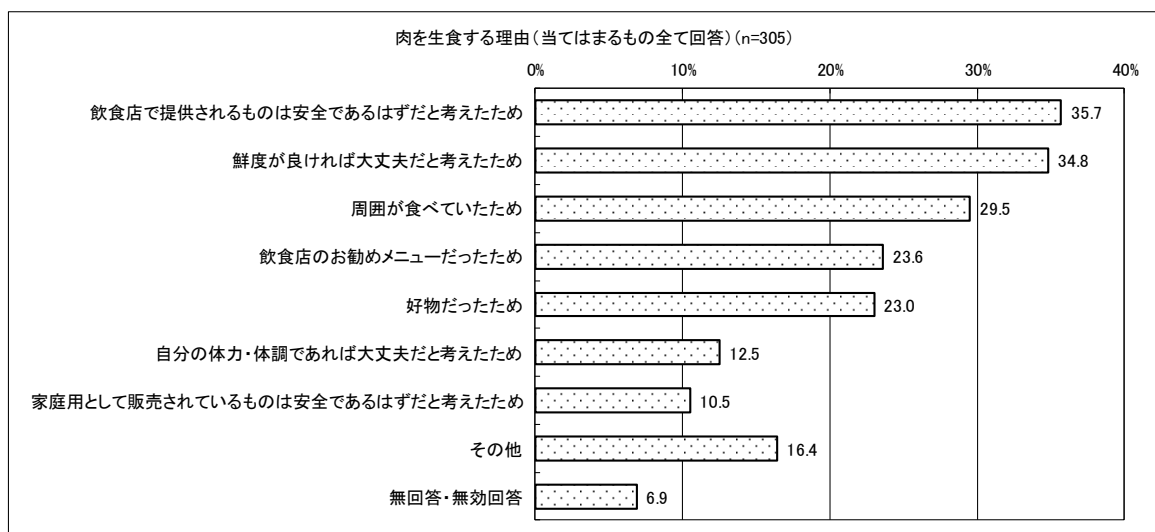
- ◆ 肉を生食する理由の回答割合の高かった順は、「飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため」（35.7%）、「鮮度が良ければ大丈夫だと考えたため」（34.8%）、「周囲が食べていたため」（29.5%）、「飲食店のお勧めメニューだったため」（23.6%）、「好物だったため」（23.0%）となっている。
- ◆ 性別で比較すると、肉を生食の理由として男性の回答割合の高い順は、「鮮度が良ければ大丈夫だと考えたため」（37.5%）、「飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため」（29.4%）、「好物だったため」（28.7%）。女性の回答割合の高い順は「飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため」（40.8%）、「鮮度が良ければ大丈夫だと考えたため」（32.5%）、「周囲が食べていたため」（32.0%）となっている。
- ◆ 「好物だったため」とする回答割合は男性、「飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため」とする回答割合は女性で特に高くなっている。
- ◆ 職務経験区分別で比較すると、「鮮度が良ければ大丈夫だと考えたため」、「好物だったため」とする回答割合は食品関係研究職研究者、「飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため」とする回答割合はその他消費者一般が特に高くなっている。また「飲食店のお勧めメニューだったため」、「家庭用として販売されているものは安全であるはずだと考えたため」とする回答割合は医療・教育職経験者が特に高く、「自分の体力・体調であれば大丈夫だと考えたため」では特に低くなっている。
- ◆ 肉の生食についてのリスクの認知度（問11）との関係を見ると、「子ども、高齢者においては、特にリスクが大きい事実を知っていた」と回答した人以外の肉を生食する理由上位2位は、「飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため」、「鮮度が良ければ大丈夫だと考えたため」となっている。「リスクについてほとんど又は全く知らなかった」と回答した人は、上記の理由に「飲食店のお勧めメニューであったため」が加わる。「子ども、高齢者においては、特にリスクが大きい事実を知っていた」と回答した人の肉を生食する理由で最も回答割合が高かったのは「周囲が食べていたため」であり、「飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため」、「鮮度が良ければ大丈夫だと考えたため」と続いている。

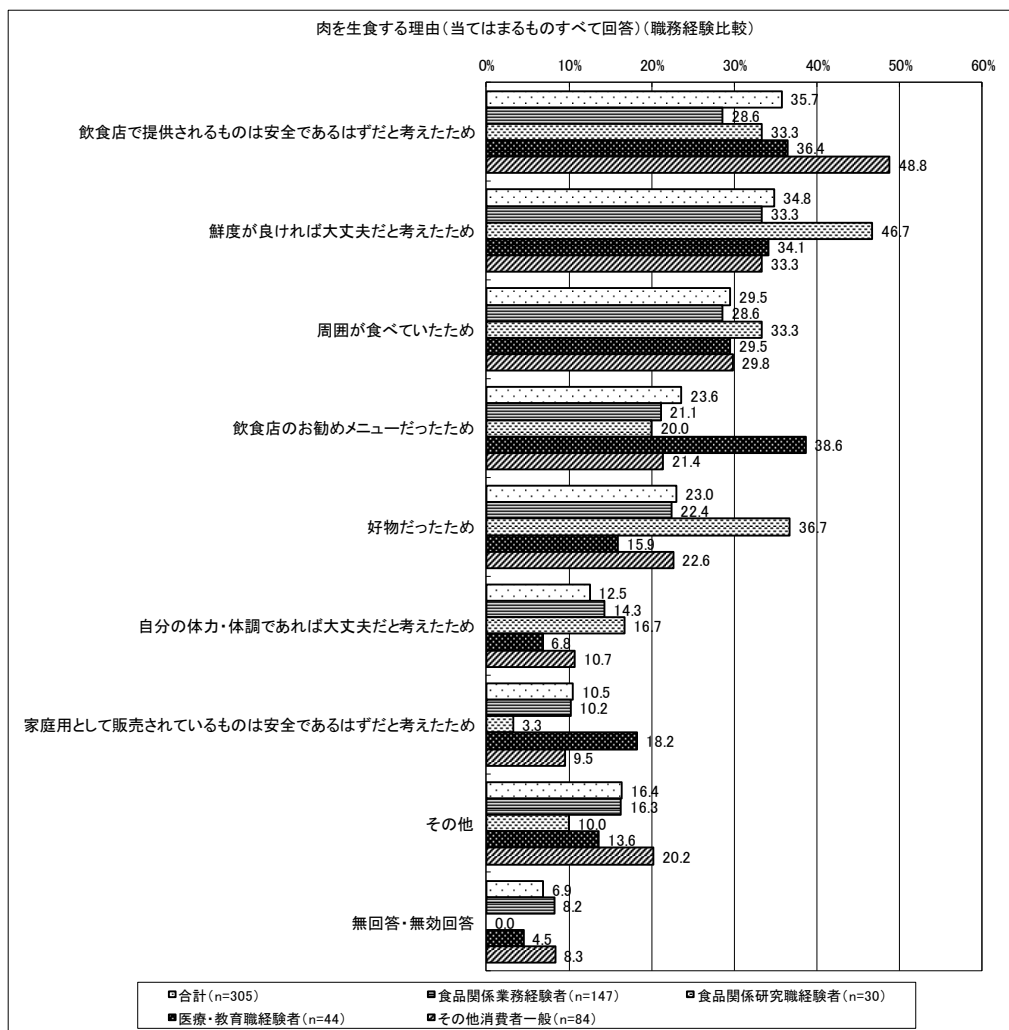
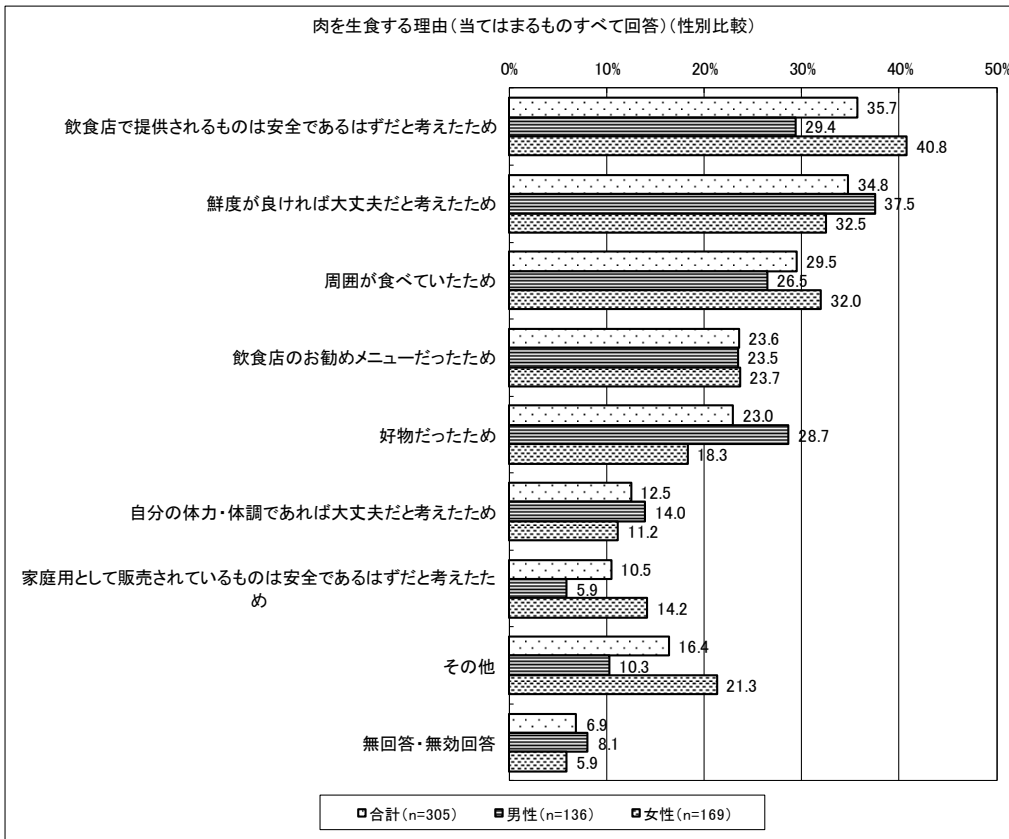
肉を生食の理由の回答割合は「飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため」が35.7%と最も高く、「鮮度が良ければ大丈夫だと考えたため」34.8%、「周囲が食べて

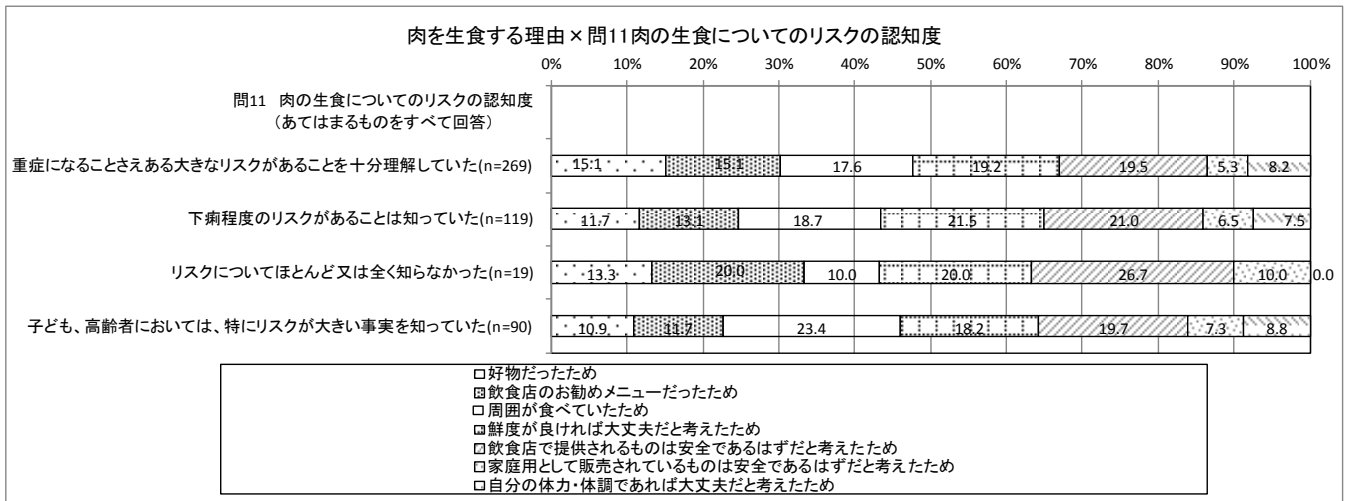
いたため」29.5%、「飲食店のお勧めメニューだったため」23.6%、「好物だったため」23.0%、「自分の体力・体調であれば大丈夫だと考えたため」12.5%、「家庭用として販売されているものは安全であるはずだと考えたため」10.5%と続く。

職務経験区別で比較すると、「飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため」とする回答割合は、その他消費者一般では48.8%であり、食品関係業務経験者28.6%、食品関係研究職経験者33.3%、医療・教育職経験者36.4%に比べて高い。「鮮度が良ければ大丈夫だと考えたため」とする回答割合は、食品関係研究職経験者では46.7%であり、食品関係研究職経験者33.3%、医療・教育職経験者34.1%、その他消費者一般33.3%に比べて高い。

「飲食店のお勧めメニューだったため」とする回答割合は、医療・教育職経験者では38.6%であり、食品関係業務経験者21.1%、食品関係研究職経験者20.0%、その他消費者一般21.4%に比べて高い。「好物だったため」とする回答割合は、食品関係研究職経験者では36.7%であり、食品関係研究職経験者22.4%、医療・教育職経験者15.9%、その他消費者一般22.6%に比べて高い。「自分の体力・体調であれば大丈夫だと考えたため」とする回答割合は、医療・教育職経験者では6.8%であり、食品関係業務経験者14.3%、食品関係研究職経験者16.7%、その他消費者一般10.7%に比べて低い。「家庭用として販売されているものは安全であるはずだと考えたため」とする回答割合は、医療・教育職経験者では18.2%で、食品関係研究職経験者3.3%であり、食品関係研究職経験者10.2%、その他消費者一般9.5%に比べて高い。







問13：その他（具体的に記入してください）（回答者数 56名）

昔から食べていて問題なかった、過去より安全性があると言われていた、適切な部位を適切に処理したと考えたから、量的に少なければ問題ないと考えた、飲食店で同席者に勧められたため、馬刺しは衛生管理が徹底していて安全性が高い、トリミングしてあれば大丈夫だと思った、危険は承知の上だが症状が出たら病院に行けば良いと考えたなどの意見があった。

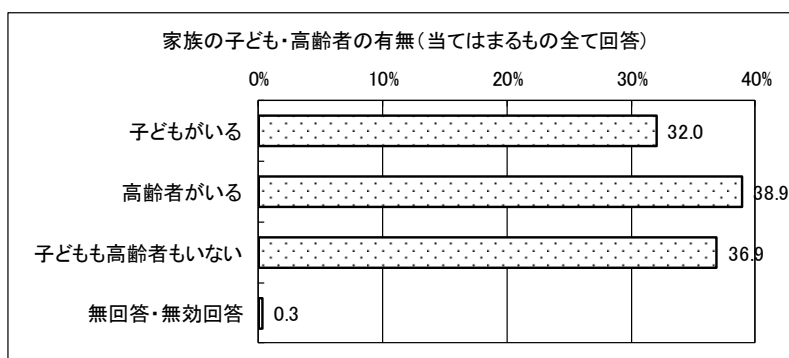
④家族に子ども・高齢者の有無（問 14）

問 1 4 御家族に子ども（15 歳以下）又は高齢者（60 歳以上）がいらっしゃいますか。選択肢①～③の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

【選択肢】

- ① 子どもがいる
- ② 高齢者がいる
- ③ 子どもも高齢者もない

◆ 家族に子ども・高齢者の有無では、子どもがいるとする回答割合が 32.0%、高齢者がいるとする回答割合が 38.9%、子どもも高齢者もないとする回答割合が 36.9%となっている。



⑤肉の生食についての子ども・高齢者への配慮（問 15）

問 1 5 問 1 4において、「①子どもがいる」又は②「高齢者がいる」を選んだ方にお聞きします。

子供や高齢者が、肉（臓器を含む）を生で食べないように配慮しましたか。選択肢①～④の中から1つ選んでください。

【選択肢】

- ① 子供に配慮した
- ② 高齢者に配慮した
- ③ 子供や高齢者の両者に配慮した
- ④ 配慮しなかった

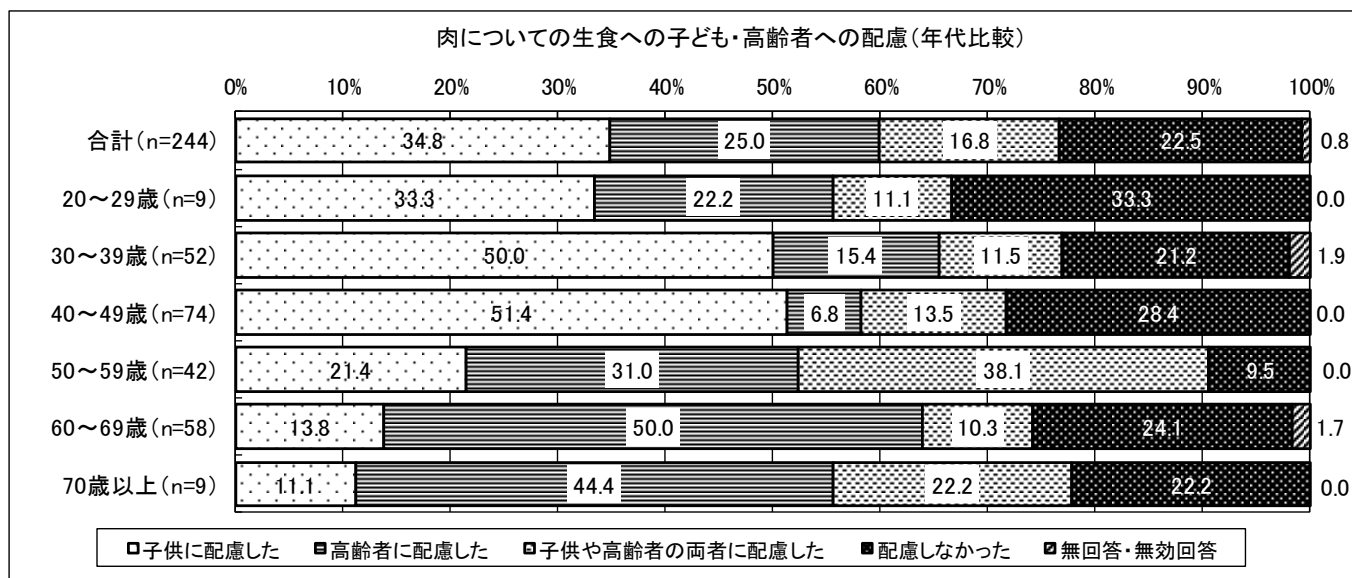
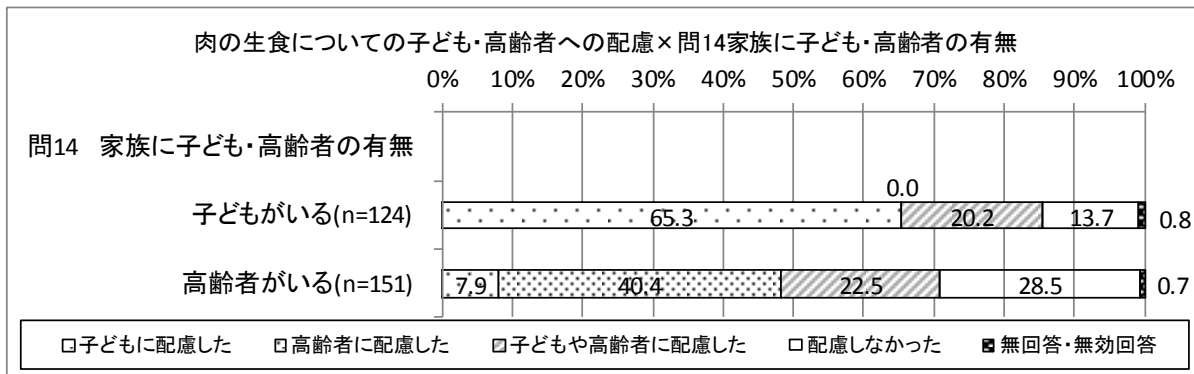
◆ 問 14において、家族に子ども・高齢者がいると答えた 244 名に対して、肉の生食への子ども・高齢者への配慮についてきいたところ、配慮したとする回答割合の合計は 76.6%となっている

◆ 家族に子どものいると答えた 124 名では、子どもに配慮したとする回答割合は 65.3%であったが、配慮しなかったは 13.7%となっている。

◆ 年代区分別で比較すると、30～49 歳では「子供に配慮した」とする回答割合が最も高く、50～59 歳では「子供や高齢者の両者に考慮した」、60 歳以上では「高齢者に配慮した」とする回答割合が最も高くなっている。

問 14 において、御家族に子ども・高齢者がいると答えた 244 名に対して、肉の生食への子ども・高齢者への配慮についてきいたところ、「子供に配慮した」34.8%、「高齢者に配慮した」25.0%、「子供や高齢者の両者に考慮した」16.8%であり、76.6%が配慮したと回答した。一方で、「配慮しなかった」とする回答割合は 25.5%であった。

肉の生食への子ども・高齢者への配慮について年代区別で比較すると、「子供に配慮した」とする回答割合は、30～39歳では50.0%、40～49歳では51.4%であり、20～29歳33.3%、50～59歳21.4%、60～69歳13.8%、70歳以上11.1%に比べて高い。「高齢者に配慮した」とする回答割合は、60～69歳では50.0%、70歳以上では44.4%であり、20～29歳22.2%、30～39歳15.4%、40～49歳6.8%、50～59歳31.0%に比べて高い。「子供や高齢者の両者に考慮した」とする回答割合は、50～59歳では39.1%であり、20～29歳11.1%、30～39歳11.5%、40～49歳13.5%、60～69歳10.3%、70歳以上22.2%に比べて高い。



⑥食中毒予防の注意点（問16）

問16 肉（臓器を含む）を扱う場合に食中毒を起こさないようあなたが注意していることについて、選択肢①～⑦の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

【選択肢】

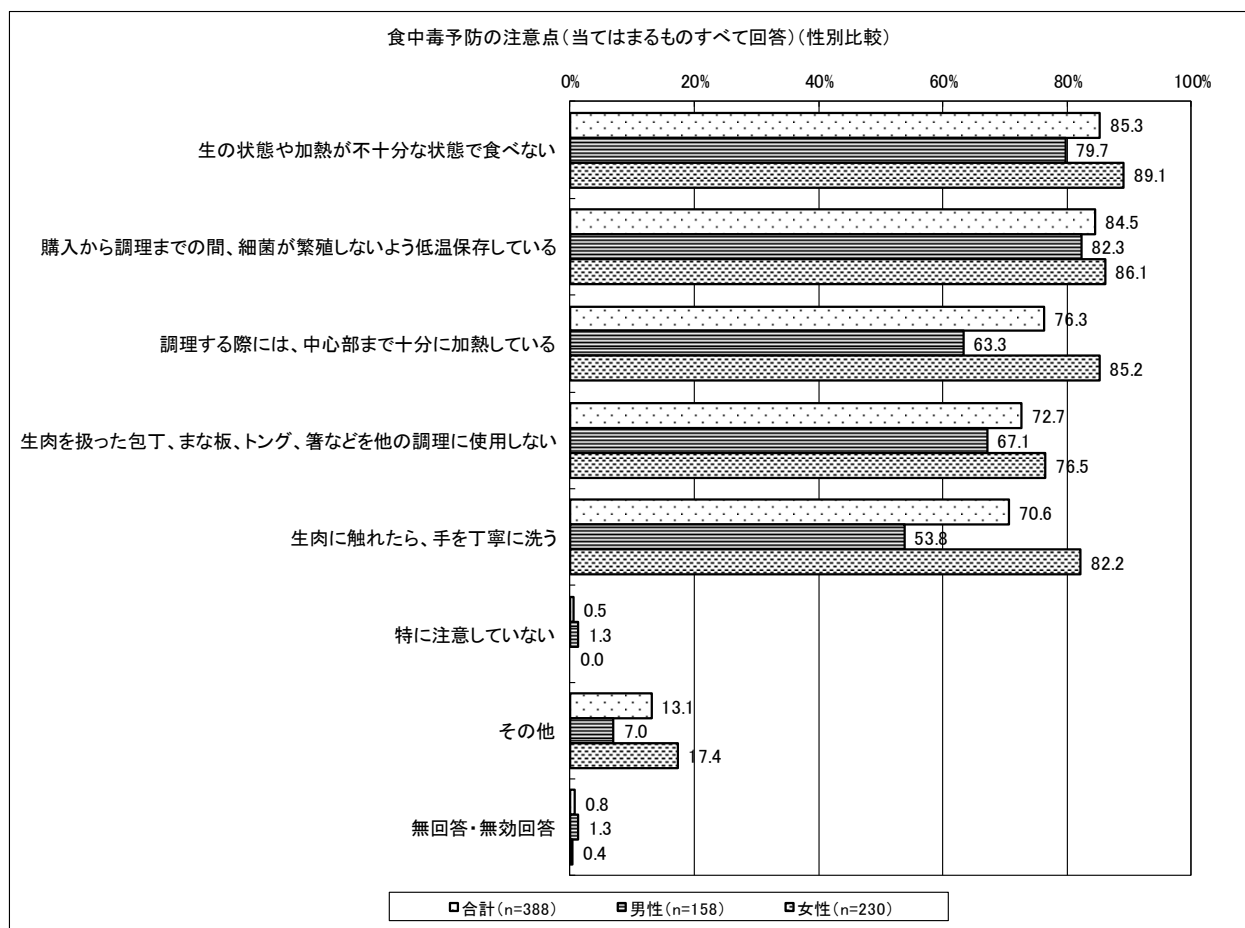
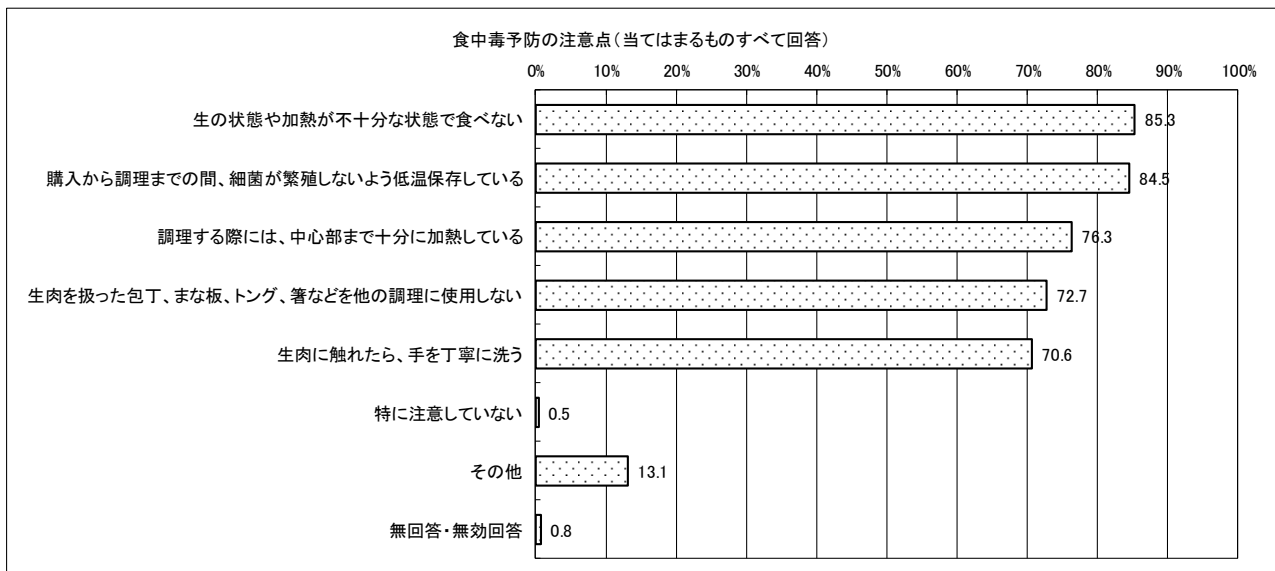
- ① 購入から調理までの間、細菌が繁殖しないよう低温保存している
- ② 生の状態や加熱が不十分な状態で肉を食べない
- ③ 調理する際には、中心部まで十分に加熱している
- ④ 生肉に触れたら、手を丁寧に洗う
- ⑤ 生肉を扱った包丁、まな板、トング、箸などを他の調理に使用しない
- ⑥ その他（具体的に記入してください）
- ⑦ 特に注意していない

◆ 食中毒予防の回答割合の高かった順は、「生の状態や加熱が不十分な状態で食べない」（85.3%）、「購入から調理までの間、細菌が繁殖しないよう低温保存している」（84.5%）、「調理する際には、中心部まで十分に加熱している」（76.3%）、「生肉を扱った包丁、まな板、トング、箸などを他の調理に使用しない」（72.7%）、「生肉に触れたら、手を丁寧に洗う」（70.6%）となっている。

◆ 性別で比較すると、すべての事項について女性で回答割合が高くなっている。

食中毒予防の注意点の回答割合は「生の状態や加熱が不十分な状態で食べない」が85.3%と最も高く、「購入から調理までの間、細菌が繁殖しないよう低温保存している」84.5%、「調理する際には、中心部まで十分に加熱している」76.3%、「生肉を扱った包丁、まな板、トング、箸などを他の調理に使用しない」72.7%、「生肉に触れたら、手を丁寧に洗う」70.6%、「特に注意していない」0.5%と続く。

性別で比較すると、すべての事項について男性より女性が回答割合が高く、「生の状態や加熱が不十分な状態で肉を食べない」では女性の89.1%に対し男性は79.7%、「購入から調理までの間、細菌が繁殖しないよう低温保存している」では女性が86.1%、男性は82.3%、「調理する際には、中心部まで十分に加熱している」は女性が85.2%、男性は63.3%であった。同様に「生肉に触れたら、手を丁寧に洗う」でも女性が82.2%、男性は53.8%、「生肉を扱った包丁、まな板、トング、箸などを他の調理に使用しない」も女性が76.5%、男性が67.1%であった。



問16：その他（具体的に記入してください）（回答者数 48名）

なるべく信用と鮮度のよい店で購入する、購入日に調理する、素手では扱わない（使い捨て手袋を使用）、肉を直接まな板に置かずに紙やビニールの上で処理する、生肉を調理した器具は丁寧に洗浄する、熱湯による消毒を行うなどの意見があった。

⑦生の食肉による食中毒事故後の情報提供先について（問17）

問17 先般の肉の生食による腸管出血性大腸菌による食中毒事故に際し、あなたは、何らかの方法で知人等への情報提供を行いましたか。選択肢①～⑦の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

【選択肢】

- ① 職場を活用した情報提供を行った（例：学校の教諭をされている場合に授業を活用、食品会社にお勤めの場合に業界や社内への情報提供をする等）
- ② 自治会など自宅周辺地域への情報提供を行った
- ③ 家族・友人・知人への情報提供を行った
- ④ 図書館や公民館など住民が利用する施設への情報提供を行った
- ⑤ その他の方法で情報提供を行った（具体的に記入して下さい）
- ⑥ 何らかの情報提供を行いたいと考えたが、方法がよくわからなかった
- ⑦ 特に情報提供することを考えなかった

◆ 情報提供先で回答割合の高かった順は、「家族・友人・知人への情報提供を行った」（61.1%）、「職場を活用した情報提供を行った（例：学校の教諭をされている場合に授業を活用、食品会社にお勤めの場合に業界や社内への情報提供をする等）」（32.7%）、「特に情報提供することを考えなかった」（16.5%）、「何らかの情報提供を行いたいと考えたが、方法がよくわからなかった」（8.8%）、「自治会など自宅周辺地域への情報提供を行った」（8.0%）、「図書館や公民館など住民が利用する施設への情報提供を行った」（1.5%）となっている。

◆ 性別で比較すると、男性が女性より回答割合が高いのは、「家族・友人・知人への情報提供を行った」、「職場を活用した情報提供を行った（例：学校の教諭をされている場合に授業を活用、食品会社にお勤めの場合に業界や社内への情報提供をする等）」、「自治会など自宅周辺地域への情報提供を行った」、「図書館や公民館など住民が利用する施設への情報提供を行った」で、逆に女性が男性より回答割合が高いのは、「特に情報提供することを考えなかった」「何らかの情報提供を行いたいと考えたが、方法がよくわからなかった」となっている。

◆ 年代区分別で比較すると、「職場を活用した情報提供を行った（例：学校の教諭をされている場合に授業を活用、食品会社にお勤めの場合に業界や社内への情報提供をする等）」とする回答割合は、30～59歳で特に高い。「自治会など自宅周辺地域への情報提供を行った」とする回答割合は60歳以上で特に高い。

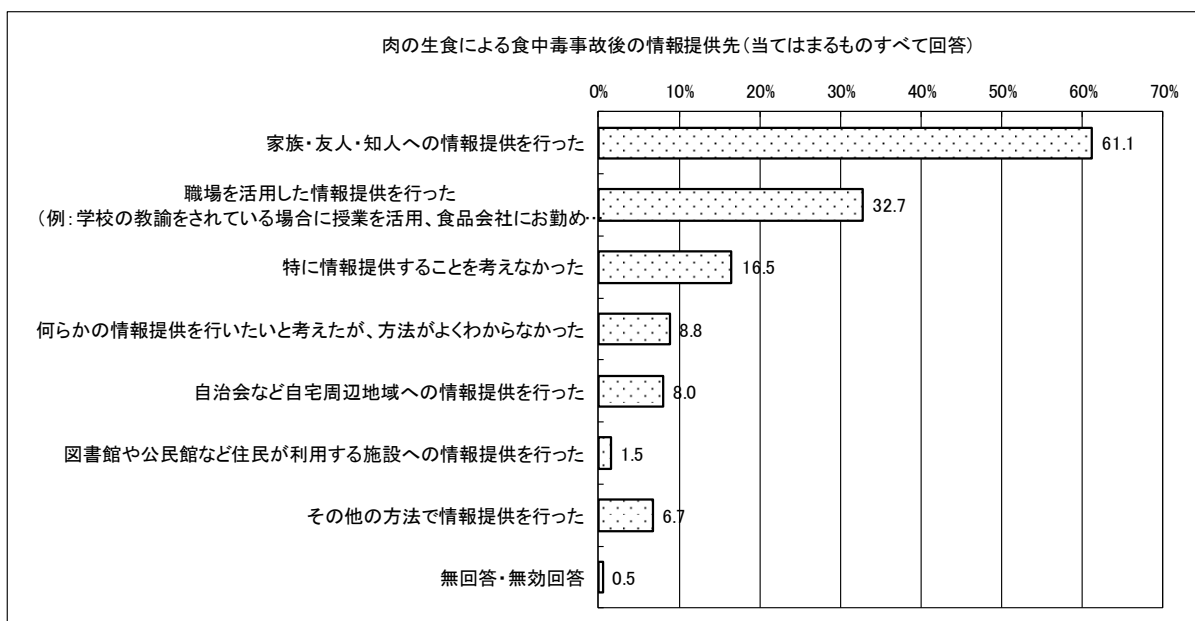
◆ 職務経験区分別で比較すると、「家族・友人・知人への情報提供を行った」とする回答割合は、食品関係業務経験者、その他一般消費者が高い。「職場を活用した情報提供を行った（例：学校の教諭をされている場合に授業を活用、食品会社にお勤めの場合に業界や社内への情報提供をする等）」とする回答割合は、食品関係研究職経験者が特に高い。「特に情報提供することを考えなかった」とする回答割合は、医療・教育経験者が高い。

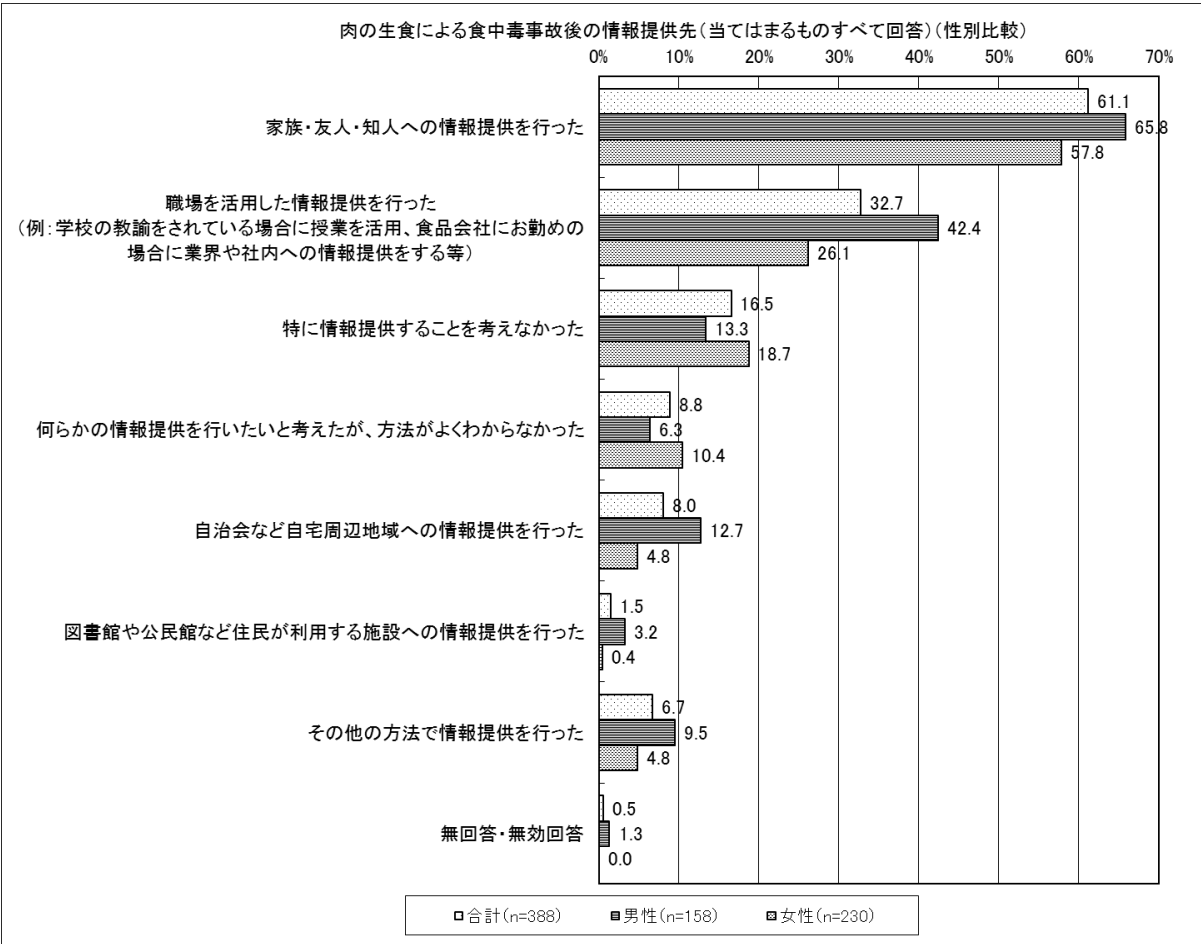
食中毒事故後の情報提供を性別で比較すると、「家族・友人・知人への情報提供を行った」とする回答割合は男性が65.8%で女性の57.8%に比べて高い。「職場を活用した情報提供を行った（例：学校の教諭をされている場合に授業を活用、食品会社にお勤めの場合に業界や社内への情報提供をする等）」とする回答割合は男性が42.4%で女性の26.1%に比べて高い。「自治会など自宅周辺地域への情報提供を行った」とする回答割合は男性が12.7%で女性の

4.8%に比べて高い。「図書館や公民館など住民が利用する施設への情報提供を行った」とする回答割合は男性が 3.2%で女性の 0.4%に比べて高い。「特に情報提供することを考えなかった」とする回答割合は女性が 18.7%で男性の 13.3%に比べて高い。「何らかの情報提供を行いたいと考えたが、方法がよくわからなかった」とする回答割合は女性が 10.4%で男性の 6.3%に比べて高い。

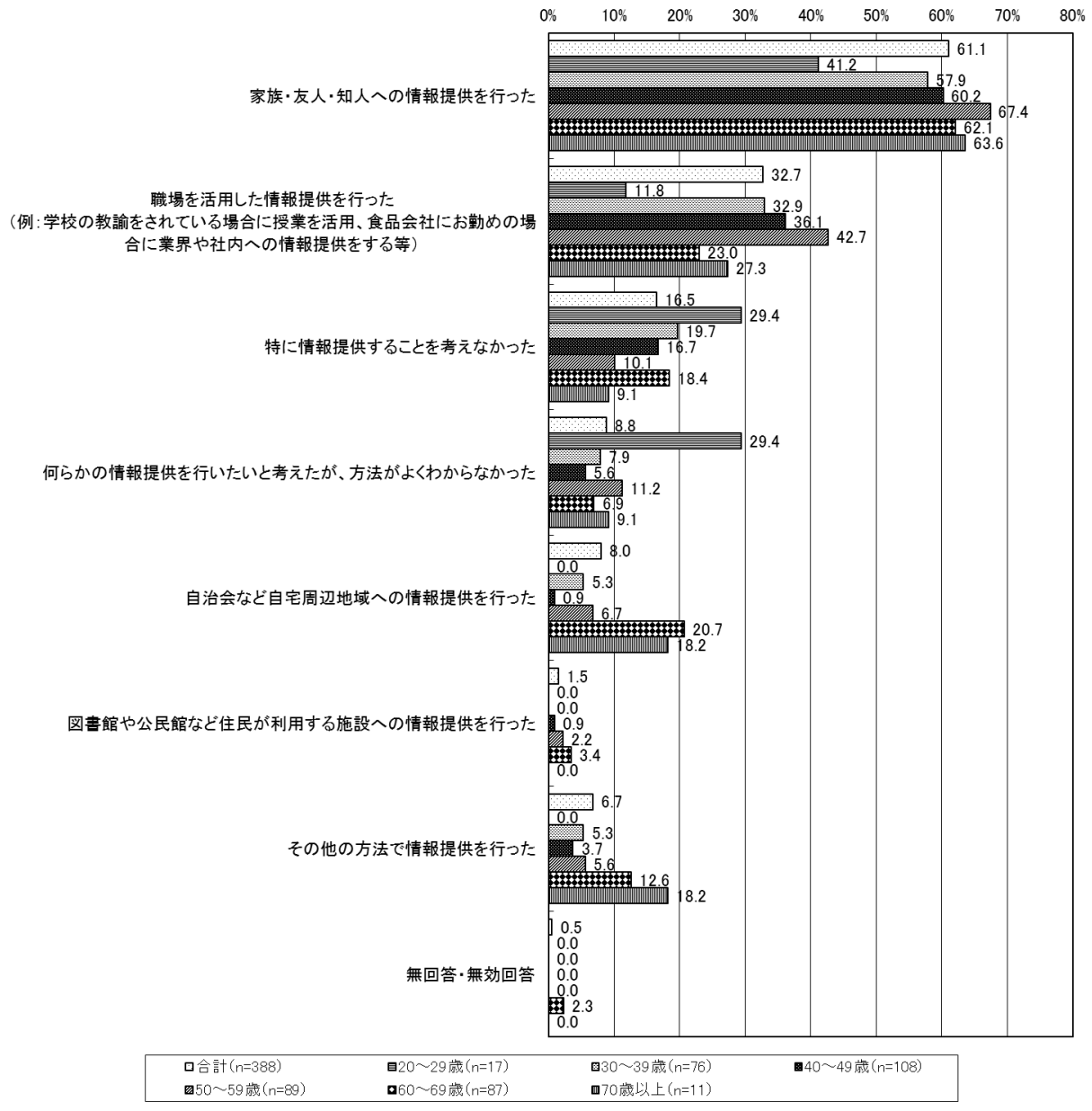
食中毒事故後の情報提供を年代区別で比較すると、20～29歳では、「特に情報提供することを考えなかった」、「何らかの情報提供を行いたいと考えたが、方法がよくわからなかった」という選択肢以外のすべての選択肢で回答割合が低かった。「家族・友人・知人への情報提供を行った」とする回答割合は20～29歳では41.2%であるのに対し、30～39歳 57.9%、40～49歳 60.2%、50～59歳 67.4%、60～69歳 62.1%、70歳以上 63.6%であった。「職場を活用した情報提供を行った（例：学校の教諭をされている場合に授業を活用、食品会社にお勤めの場合に業界や社内への情報提供をする等）」においては、20～29歳では11.8%であり、30～39歳 32.9%、40～49歳 36.1%、50～59歳 42.7%、60～69歳 23.0%、70歳以上 27.3%に比べて低い。逆に「特に情報提供することを考えなかった」では、20～29歳では 29.4%であるのに対し、30～39歳 19.7%、40～49歳 16.7%、50～59歳 10.1%、60～69歳 18.4%、70歳以上 9.1%に比べて高い。

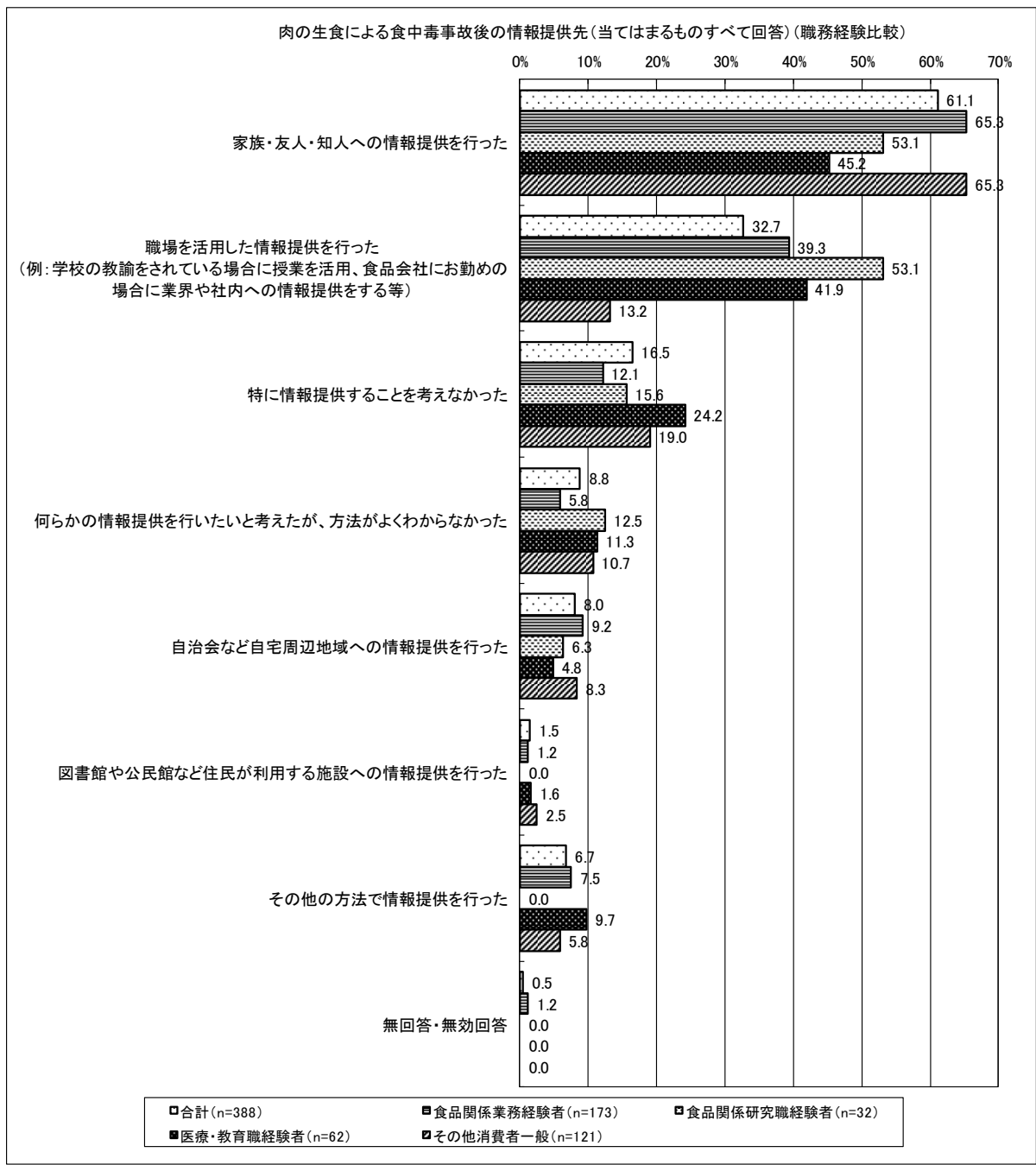
食中毒事故後の情報提供を職務経験区別で比較すると、「家族・友人・知人への情報提供を行った」とする回答割合は、食品関係業務経験者では 65.3%、その他一般消費者では 65.3%であり、食品関係研究職経験者 53.1%、医療・教育職経験者 45.2%に比べて高い。「職場を活用した情報提供を行った（例：学校の教諭をされている場合に授業を活用、食品会社にお勤めの場合に業界や社内への情報提供をする等）」とする回答割合は、食品関係研究職経験者では 53.1%であり、食品関係業務経験者 39.3%、医療・教育職経験者 41.9%、その他消費者一般 13.2%に比べて高い。「特に情報提供することを考えなかった」とする回答割合は、医療・教育職経験者では 24.2%であり、食品関係業務経験者 12.1%、食品関係研究職経験者 15.6%、その他消費者一般 19.1%に比べて高い。





肉の生食による食中毒事故後の情報提供先(当てはまるものすべて回答)(年代比較)





問17：その他（具体的に記入してください）（回答者数 25名）

ミニセミナー等で情報告知を実施、自分のホームページ・ブログ・メルマガなどで情報提供、料理教室で食品安全委員会の季刊誌を配布し食中毒予防を説明、イベントで情報提供、職場の仲間に食品安全委員会のホームページを教えた、サークル活動の場、メールで友人らに呼びかけたなどの意見があった。

⑧肉の生食による食中毒事故後の情報提供した資料（問 18）

問 1 8 問 1 7において、何らかの方法で情報提供を行った方（「①職場を活用した情報提供を行った」～⑤「その他の方法で情報提供を行った」と回答した方）にお聞きします。どのような資料を用いて行いましたか。選択肢①～③の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

【選択肢】

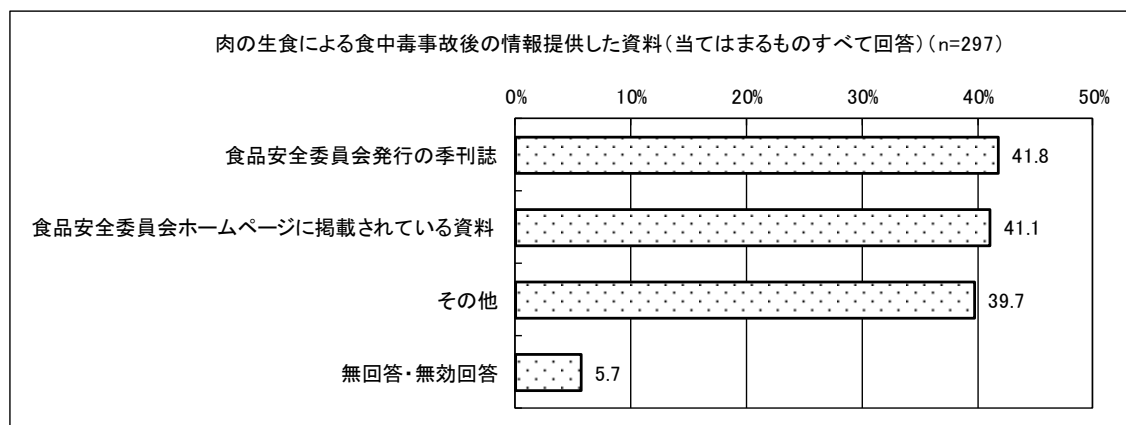
- ① 食品安全委員会発行の過去の季刊誌
- ② 食品安全委員会ホームページに掲載されている資料
- ③ その他（具体的に記入して下さい）

- ◆ 情報提供した資料は、「食品安全委員会発行の季刊誌」（41.8%）、「食品安全委員会ホームページに掲載されている資料」（41.1%）、「その他」（39.7%）となっている。
- ◆ 性別で比較すると、「食品安全委員会ホームページに掲載されている資料」とする回答割合は、男性で特に高く、「食品安全委員会発行の季刊誌」とする回答割合は女性の方が高くなっている。
- ◆ モニター経験区分別で比較すると、「食品安全委員会発行の季刊誌」とする回答割合は、継続モニターで特に高く、「食品安全委員会ホームページに掲載されている資料」は新規モニターで高くなっている。
- ◆ 食品安全モニター会議出席経験区分別で比較すると、「食品安全委員会発行の季刊誌」「食品安全委員会ホームページに掲載されている資料」とする回答割合は、経験ありで特に高くなっている。

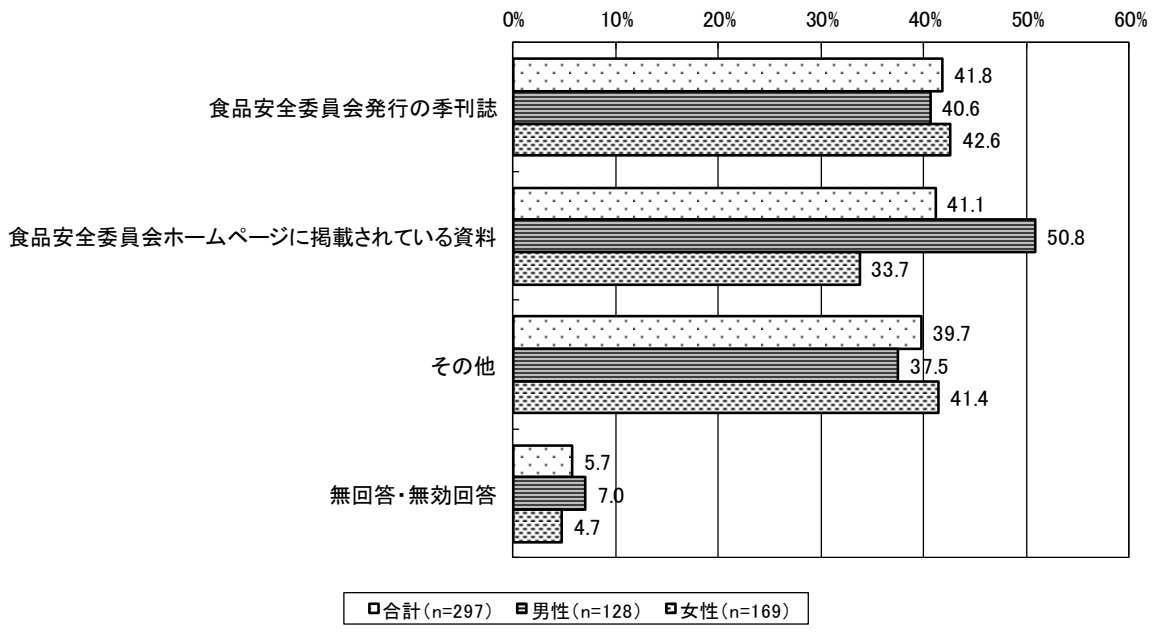
食中毒事故の情報提供資料を性別で比較すると、「食品安全委員会ホームページに掲載されている資料」とする回答割合は男性では 50.8%と女性の 33.7%に比べて高く、「食品安全委員会発行の季刊誌」とする回答割合は女性では 42.6%と男性の 40.6%に比べて高い。

食中毒事故の情報提供資料をモニター経験区分別で比較すると、「食品安全委員会発行の季刊誌」とする回答割合は継続モニターでは 48.6%と新規モニターの 31.4%に比べて高い。一方、「食品安全委員会ホームページに掲載されている資料」とする回答割合は新規モニターでは 44.9%と継続モニターの 38.5%に比べて高い。

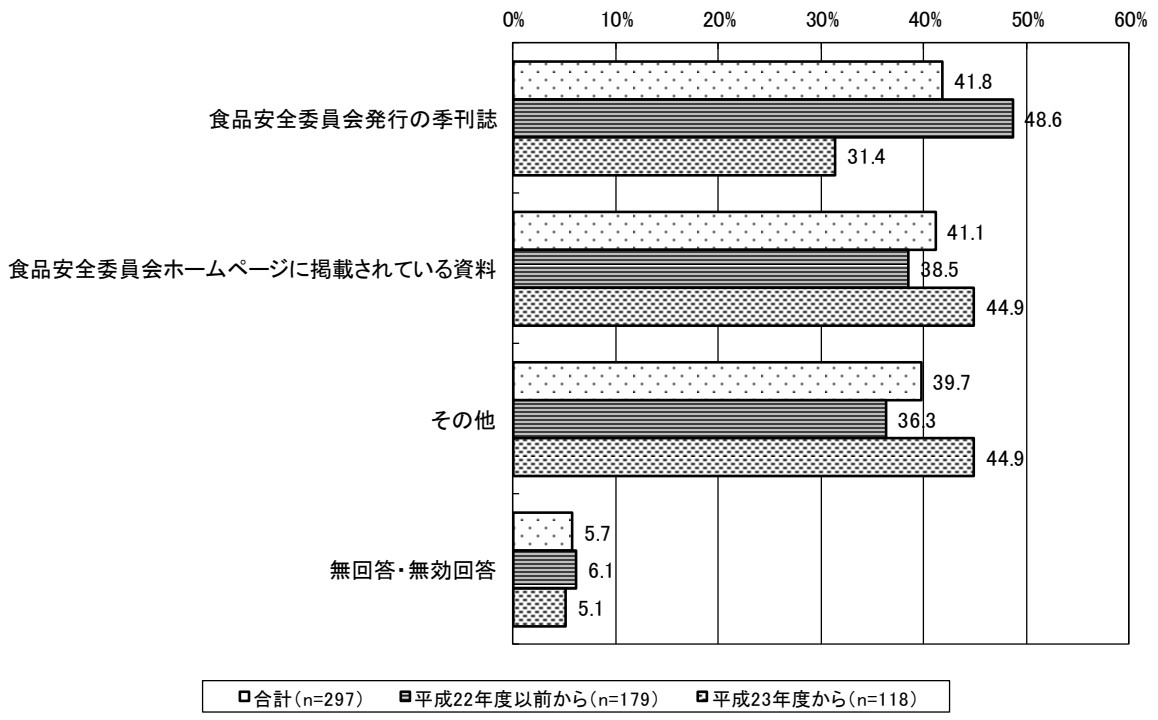
食中毒事故の情報提供資料を食品安全モニター会議出席経験区分別で比較すると、「食品安全委員会発行の季刊誌」とする回答割合は経験ありでは 44.6%と経験なしの 21.6%に比べて高い。また、「食品安全委員会ホームページに掲載されている資料」とする回答割合は経験ありでは 41.9%と経験なしの 35.1%に比べて高い。

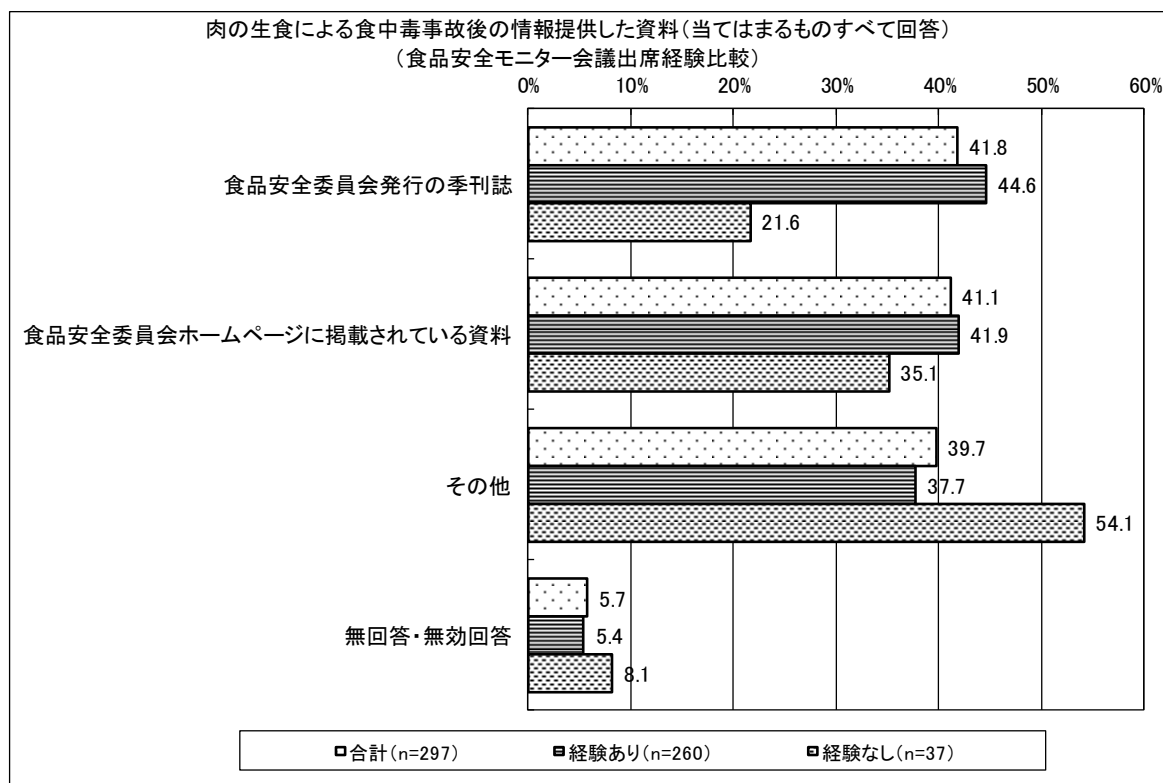


肉の生食による食中毒事故後の情報提供した資料(当てはまるものすべて回答)(性別比較)



肉の生食による食中毒事故後の情報提供した資料(当てはまるものすべて回答)(モニター継続比較)





問18：その他（具体的に記入してください）（回答者数 111 名）

新聞記事、厚生労働省のホームページ、保健所などの地方自治体の資料、自分の持っている知識、食品衛生関連文献学会誌、教科書、インターネットで知り得た情報、テレビの報道内容などの意見があった。

⑧肉の生食による食中毒事故後の情報提供した資料（問19）

問19 今般、肉の生食により、腸管出血性大腸菌O-111による食中毒事件が起こりました。このように、リスクの大きい食事由来のハザード(危害要因)であって、一般に十分周知されていないと考える事項は他にありますか。

ある場合は、そのハザード(危害要因)の①具体的名称、②危険の内容、③一般の方々の認知度合いを併せて記入してください。

- ◆ 一般に十分周知されていないリスクの大きい食事由来のハザードとしては、細菌系19件は49名から、自然毒7件は33名から、ウイルス性ではノロウイルスが24名から、寄生虫6件が21名からあげられた。
- ◆ ハザードは延べ人数191名からあげられ、指摘した人数が多かったものはノロウイルスが24名、アニサキス、クドアが16名、サルモネラが15名、キノコが13名、キノコ以外の植物が10名、カンピロバクターが8名であった。

一般に十分周知されていないリスクの大きい食事由来のハザード（危険要因）分類別記入者数

大分類	中分類	小分類	人数	%	
食中毒	細菌性	サルモネラ	15		
		カンピロバクター	8		
		腸炎ビブリオ	3		
		腸管出血性大腸菌群	3		
		ボツリヌス菌	3		
		生野菜	3		
		黄色ブドウ球菌	2		
		ウエルシュ菌	1		
		エンテロコリチカ	1		
		スーパーサルモネラ	1		
		セレウス菌	1		
		リステリア	1		
		レスセラトロール	1		
		耐熱性菌	1		
		大腸菌	1		
		二次感染	1		
		腹菌ビブリオ	1		
	モノサイトゲネス	1			
	エルシニア	1			
		小計	49	25.7%	
	自然毒	キノコ	13		
		植物	10		
		テトロドキシン	5		
		ソラニン	2		
		カビ毒	1		
		サルモネラ菌	1		
		ブドウ球菌	1		
	小計	33	17.3%		
ウイルス性	ノロウイルス	24			
	小計	24	12.6%		
寄生虫	アニサキス、クドア等	16			
	エキノコックス症	1			
	サルコシステイス・フェアリー	1			
	淡水魚	1			
	その他	2			
	小計	21	11.0%		
化学性	メチル水銀	2			
	農薬	2			
	ヒ素等	1			
	ワクチン	1			
	抗生物質	1			
	小計	7	3.7%		
生肉		6			
	小計	6	3.1%		
その他		2			
	小計	2	1.0%		
中計			142	74.3%	
食品の取扱い	温度管理		5		
	屋外		4		
	細菌		3		
	生肉		2		
	全般		1		
	店内加工		1		
	農薬、放射性物質		1		
	輸入食品		1		
	誤用		1		
	中計		19	9.9%	
放射性物質			6		
	中計		6	3.1%	
飲料水			2		
	中計		2	1.0%	
アレルギー			2		
	中計		2	1.0%	
食品由来以外			1		
	中計		1	0.5%	
その他	食品		6		
	健康食品		3		
	トランス脂肪酸		2		
	アスベスト		1		
	ナノ食品		1		
	家庭の農薬		1		
	公的機関の衛生管理		1		
	窒息死		1		
	表示		1		
	容器・包装	64		1	
	消費者意識		1		
	中計		19	9.9%	
大計			191	100.0%	

4) 食品安全モニター活動について

① 随時報告・情報提供活動への所感 (問 20)

問 20 随時報告と情報提供活動について、あなたはどのように感じていますか。それぞれの事項について、選択肢①～④の中から1つずつ選んでください。

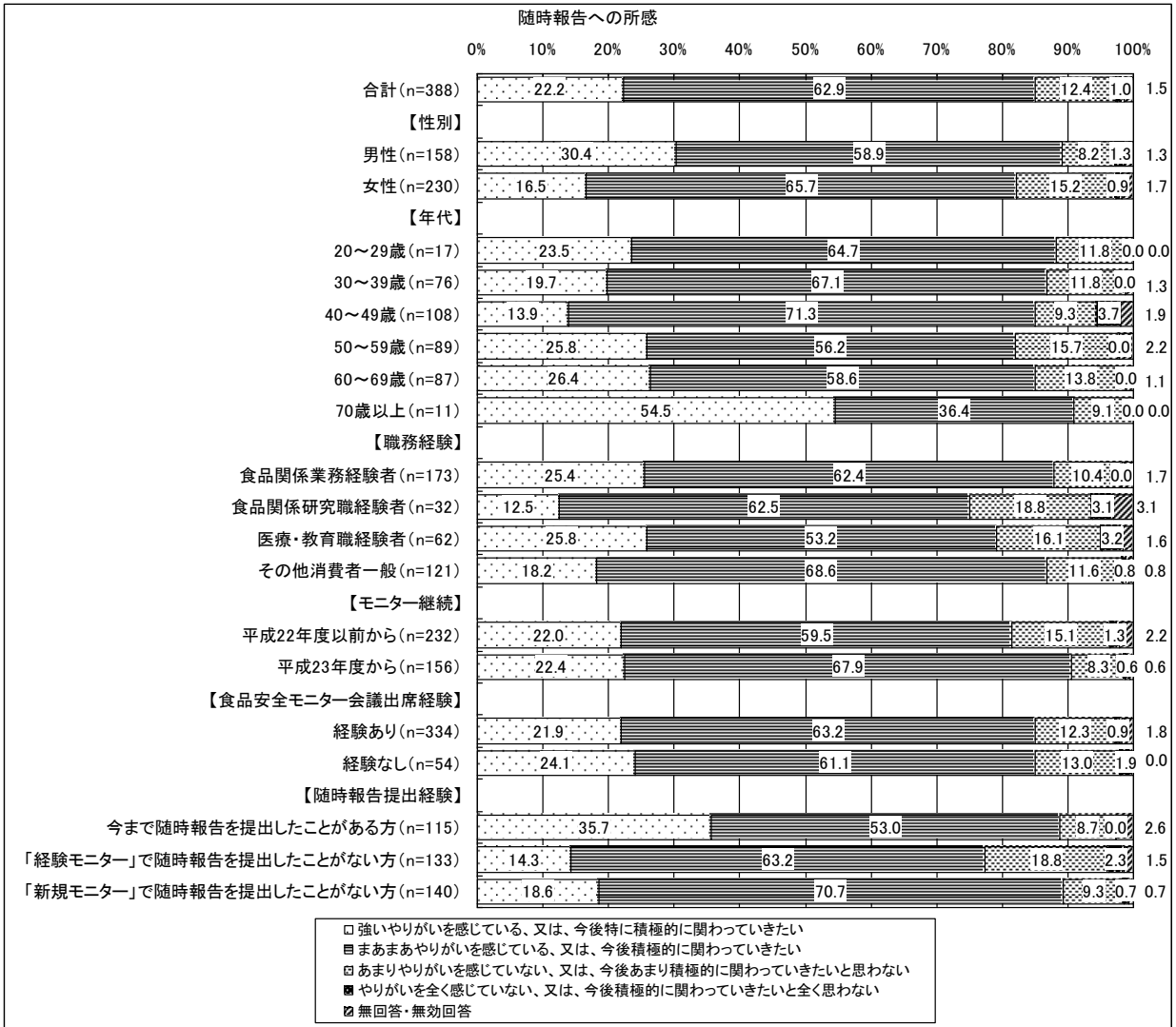
【事項：モニター活動内容】

- 1 随時報告
- 2 委員会の活動などについての地域や周囲への情報提供

【選択肢】

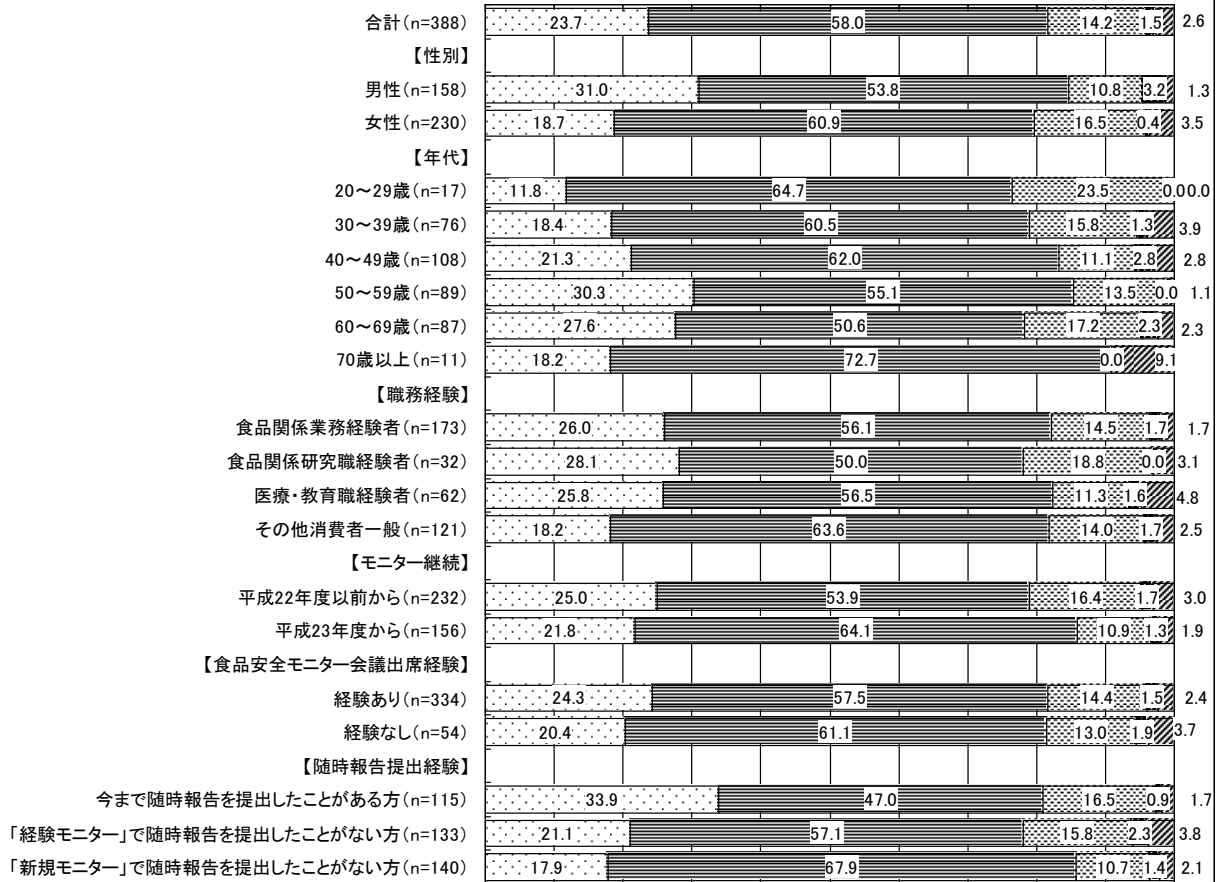
- ① 強いやりがいを感じている、又は、今後特に積極的に関わっていききたい
- ② まあまあやりがいを感じている、又は、今後積極的に関わっていききたい
- ③ あまりやりがいを感じていない、又は、今後あまり積極的に関わっていききたいと思わない
- ④ やりがいを全く感じていない、又は、今後積極的に関わっていききたいと全く思わない

- ◆ 随時報告への所感について一定程度「やりがいを感じている」(「強いやりがいを感じている、又は、今後特に積極的に関わっていききたい」、「まあまあやりがいを感じている、又は、今後積極的に関わっていききたい」とする回答割合の合計。以下同じ。)は85.1%、あまり又は全く「やりがいを感じていない」(「あまりやりがいを感じていない、又は、今後あまり積極的に関わっていききたいと思わない」、「やりがいを全く感じていない、又は、今後積極的に関わっていききたいと全く思わない」とする回答割合の合計。以下同じ。)は13.4%となっている。
- ◆ 随時報告への所感について性別で比較すると、一定程度「やりがいを感じていない」は女性では16.1%と男性の9.5%に比べて高い。随時報告提出経験区分別で比較すると、あまり又は全く「やりがいを感じていない」は「経験モニター」で随時報告を提出したことがない方では21.1%であり、今まで随時報告を提出したことがある方の8.7%、「新規モニター」で随時報告を提出したことがない方の10.0%に比べて高い。
- ◆ 情報提供活動への所感について一定程度「やりがいを感じている」は81.7%、あまり又は全く「やりがいを感じていない」は15.7%となっている。
- ◆ 情報提供活動への所感について性別で比較すると、「強いやりがいを感じている、又は、今後特に積極的に関わっていききたい」とする回答割合は男性では31.0%と女性の18.7%に比べて高い。随時報告提出経験区分別で比較すると、「強いやりがいを感じている、又は、今後特に積極的に関わっていききたい」とする回答割合は今まで随時報告を提出したことがある方では33.9%であり、「経験モニター」で随時報告を提出したことがない方の21.1%、「新規モニター」で随時報告を提出したことがない方の17.9%に比べて高い。



情報提供活動への所感

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%



強いやりがいを感じている、又は、今後特に積極的に関わっていきたい
 まあまあやりがいを感じている、又は、今後積極的に関わっていききたい
 あまりやりがいを感じていない、又は、今後あまり積極的に関わっていきたくはない
 やりがいを全く感じていない、又は、今後積極的に関わっていきたくはない
 無回答・無効回答

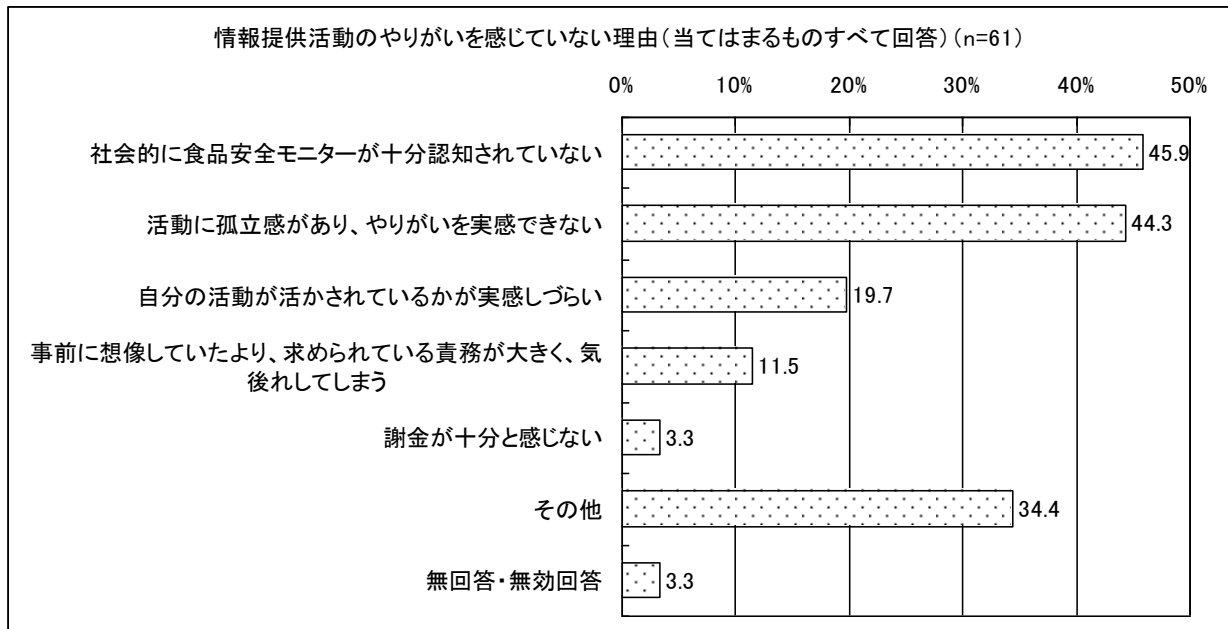
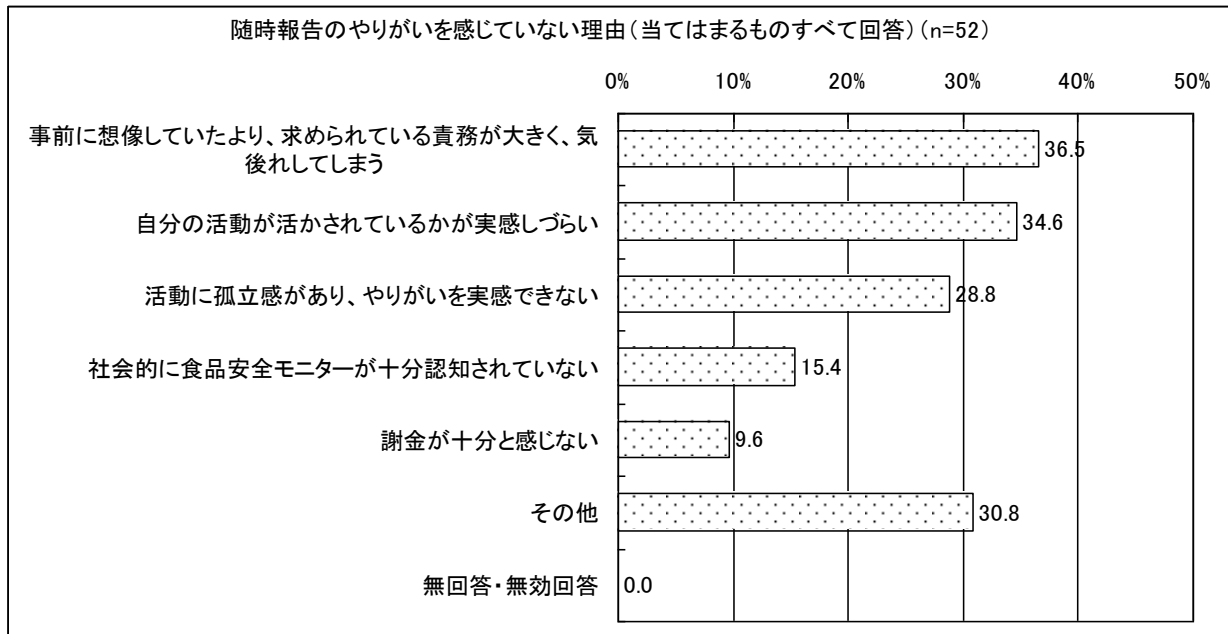
②随時報告・情報提供活動のやりがいを感じていない理由（問 21）

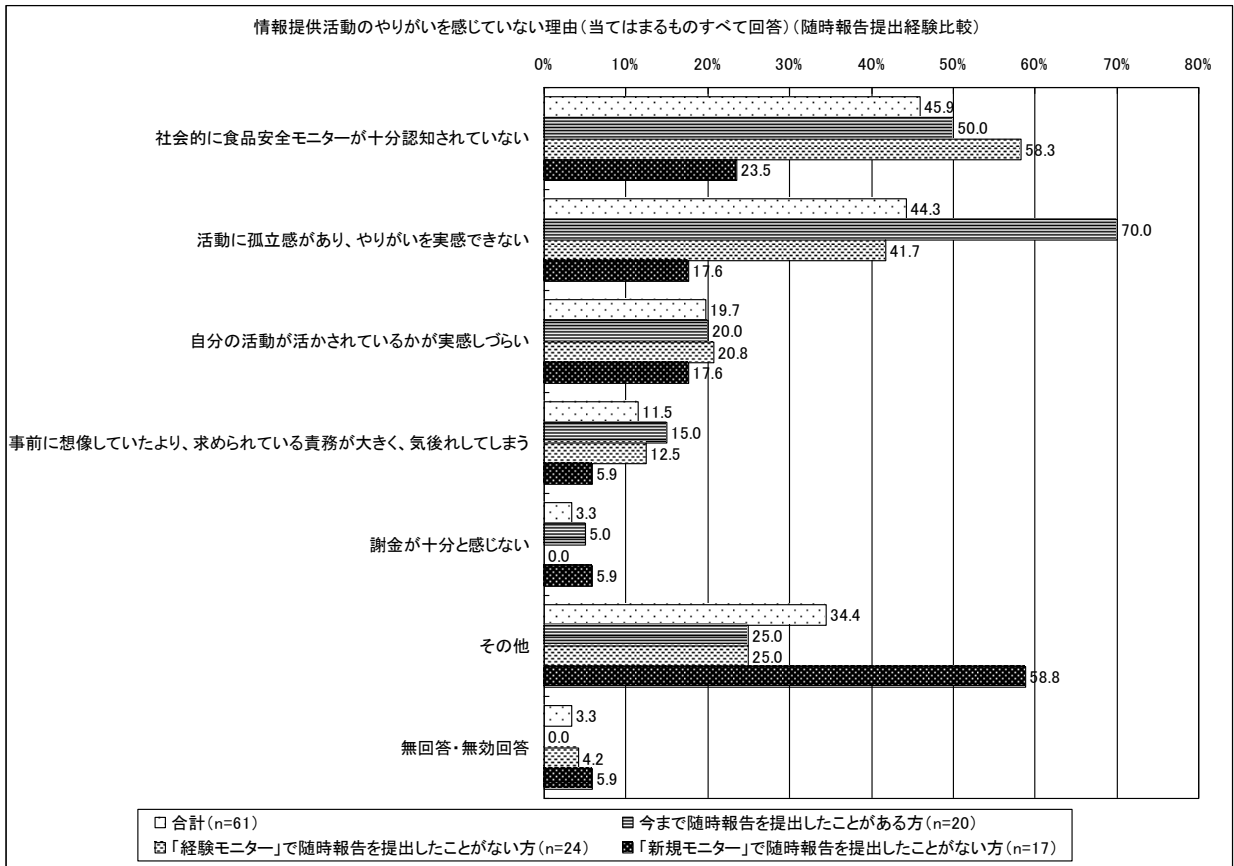
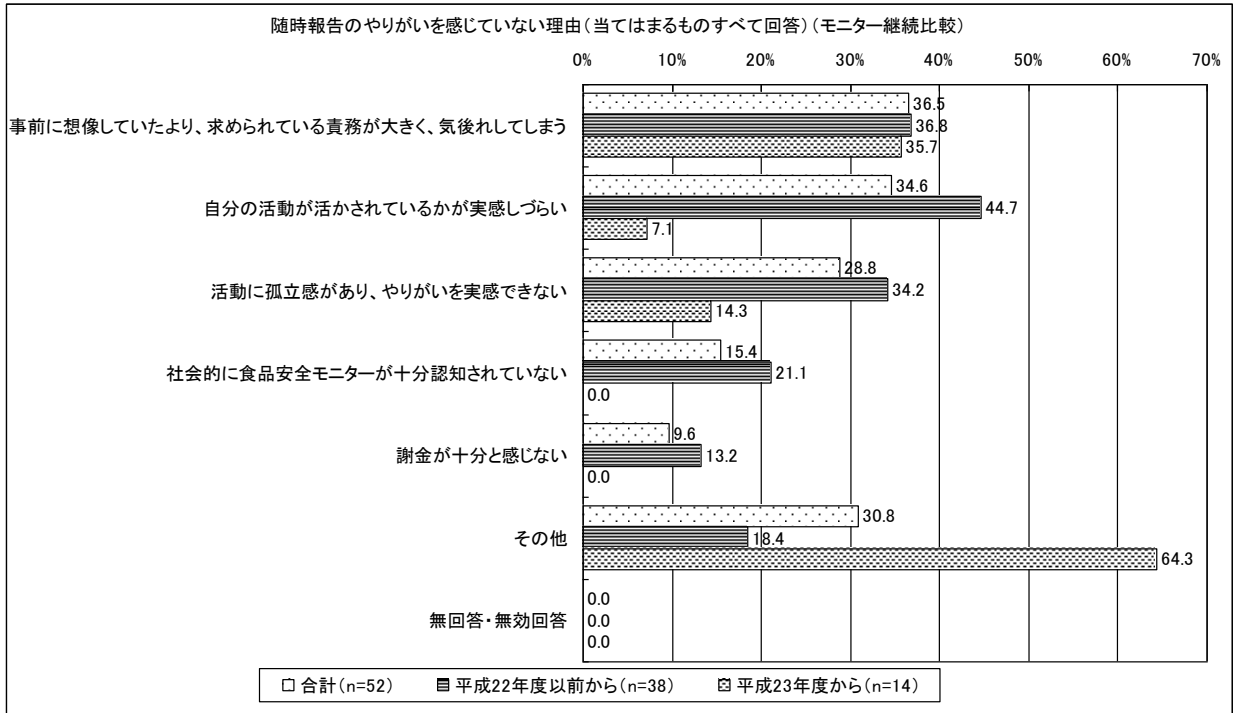
問 2 1 問 2 0 において、「③あまりやりがいを感じていない、又は、今後あまり積極的に関わっていきたくないと思わない」又は「④やりがいを全く感じていない、又は、今後積極的に関わっていきたくないと思わない」を選んだ方にお聞きます。それぞれの事項について、その理由を選択肢①～⑥の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

【選択肢】

- ① 自分の活動が活かされているかが実感しづらい
- ② 活動に孤立感があり、やりがいを実感できない
- ③ 社会的に食品安全モニターが十分認知されていない
- ④ 事前に想像していたより、求められている責務が大きく、気後れしてしまう
- ⑤ 謝金が十分と感じない
- ⑥ その他（具体的に記入してください）

- ◆ 随時報告のやりがいを感じていない人の理由をみると、「事前に想像していたより、求められている責務が大きく、気後れしてしまう」（36.5%）、「自分の活動が活かされているかが実感しづらい」（34.6%）、「活動に孤立感があり、やりがいを実感できない」（28.8%）、「社会的に食品安全モニターが十分認知されていない」（15.4%）、「謝金が十分と感じない」（9.6%）となっている。
- ◆ 随時報告のやりがいを感じていない理由について、モニター経験区分別で比較すると、すべての事項について経験モニターの回答割合が高い。特に「自分の活動が活かされているかが実感しづらい」とする回答割合は、経験モニターは 44.7%で新規モニターの 7.1%に比べて高く、「活動に孤立感があり、やりがいを実感できない」は経験モニターの 34.2%に対し新規モニターは 14.3%、「社会的に食品安全モニターが十分認知されていない」では経験モニターは 21.1%で、新規モニターの 0.0%に比べて高くなっている。
- ◆ 情報提供活動では、「社会的に食品安全モニターが十分認知されていない」（45.9%）、「活動に孤立感があり、やりがいを実感できない」（44.3%）、「自分の活動が活かされているかが実感しづらい」（19.7%）、「事前に想像していたより、求められている責務が大きく、気後れしてしまう」（11.5%）、「謝金が十分と感じない」（3.3%）となっている。
- ◆ 情報提供活動のやりがいを感じていない理由について、随時報告提出経験区分別で比較すると、「活動に孤立感があり、やりがいを実感できない」とする回答割合は今まで随時報告を提出したことがある方では 70.0%であり、「経験モニター」で随時報告を提出したことがない方 41.7%、「新規モニター」で随時報告を提出したことがない方 17.6%に比べて高い。「社会的に食品安全モニターが十分認知されていない」とする回答割合は「経験モニター」で随時報告を提出したことがない方では 58.3%であり、今まで随時報告を提出したことがある方 50.0%、「新規モニター」で随時報告を提出したことがない方 23.5%に比べて高い。





問 2 1 : その他 (具体的に記入してください)

(1) 随時報告 (回答者数 15 名)

目的が不明確である、具体的に何をすべきかがわからない、随時報告した内容に対する対応に疑問がある、随時報告をまとめるのが難しいなどがあった。

(2) 委員会の活動などについての地域や周囲への情報提供 (回答者数 20 名)

職場内での情報提供以外は負担を感じる、情報提供する具体的な場がない、深く質問された時に答えられるか自信がなくなためらってしまうなどがあった。

③随時報告作成の所感 (問 22)

問 2 2 あなたは、随時報告の作成について、困難を感じる又は積極的になれない点がありますか。

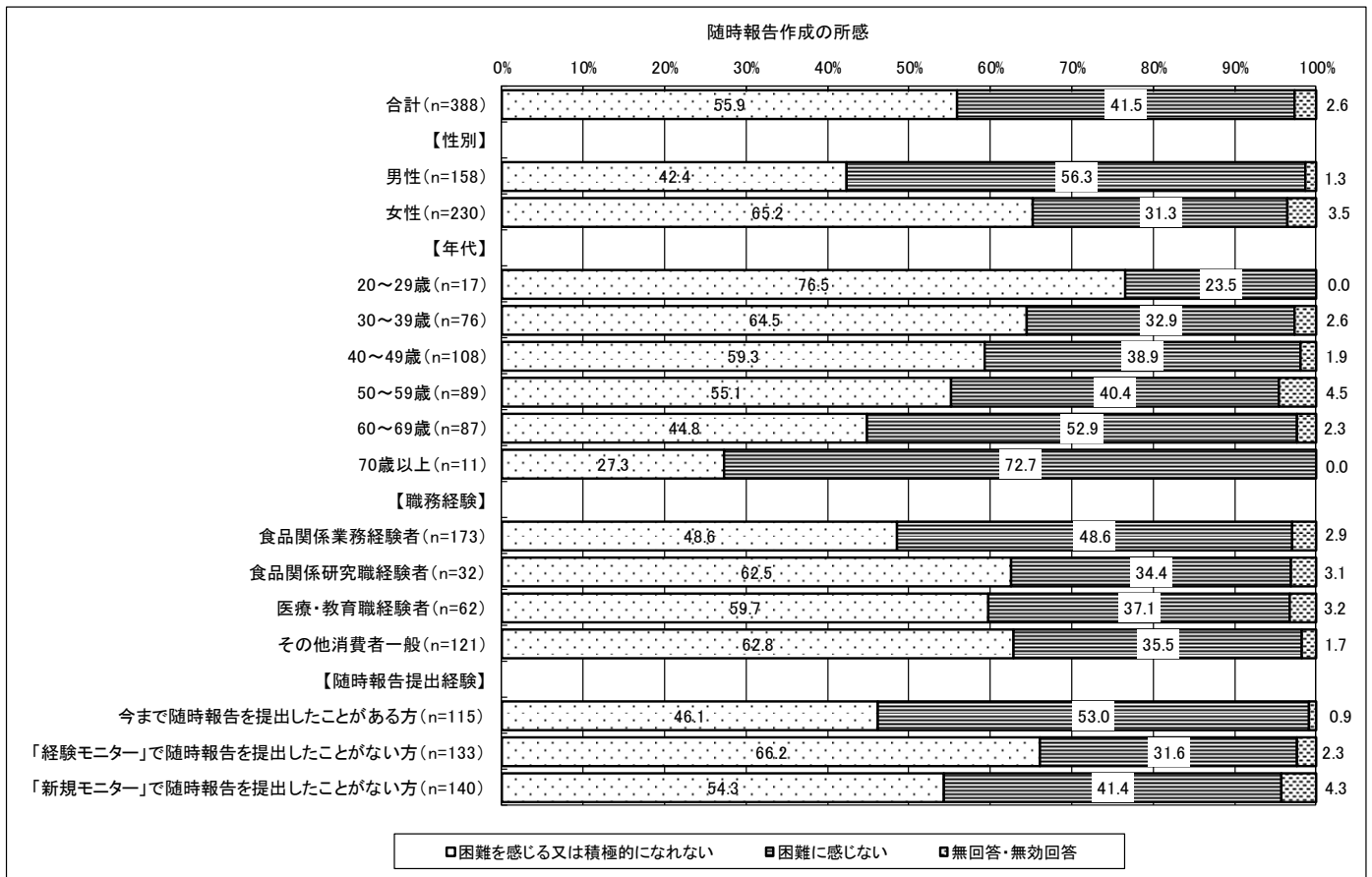
選択肢①又は②から 1 つ 選んでください。

【選択肢】

- ① 困難を感じる又は積極的になれない
- ② 困難に感じない

◆ 随時報告作成の所感については、「困難を感じる又は積極的になれない」(55.9%)、「困難に感じない」(41.5%) となっている。

◆ 随時報告作成に困難・積極的になれない点の有無について性別で比較すると、「困難を感じる又は積極的になれない」とする回答割合は女性では 65.2%と男性の 42.4%に比べて高い。年代区分別で比較すると、「困難を感じる又は積極的になれない」とする回答割合は 20~29 歳 76.5%、30~39 歳 64.5%、40~49 歳 59.3%、50~59 歳 55.1%、60~69 歳 44.8%、70 歳以上 27.3%と若い世代ほど高い。職務経験区分別で比較すると、「困難を感じる又は積極的になれない」とする回答割合は、食品関係業務経験者 48.6%、食品関係研究職経験者 62.5%、医療・教育職経験者 59.7%、その他消費者一般 62.8%と食品関係業務経験者以外の職務経験で高い。随時報告提出経験区分別で比較すると、「困難を感じる又は積極的になれない」とする回答割合は「経験モニター」で随時報告を提出したことがない方では 66.2%であり、今まで随時報告を提出したことがある方 46.1%、「新規モニター」で随時報告を提出したことがない方 54.3%に比べて高い。



④随時報告作成に困難と感じる又は積極的になれない理由 (問 23)

問 2 3 問 2 2 において、「①困難を感じる又は積極的になれない」を選んだ方にお聞きします。その理由について、選択肢の中①~⑦の中から、当てはまるものをすべて選んでください。

【選択肢】

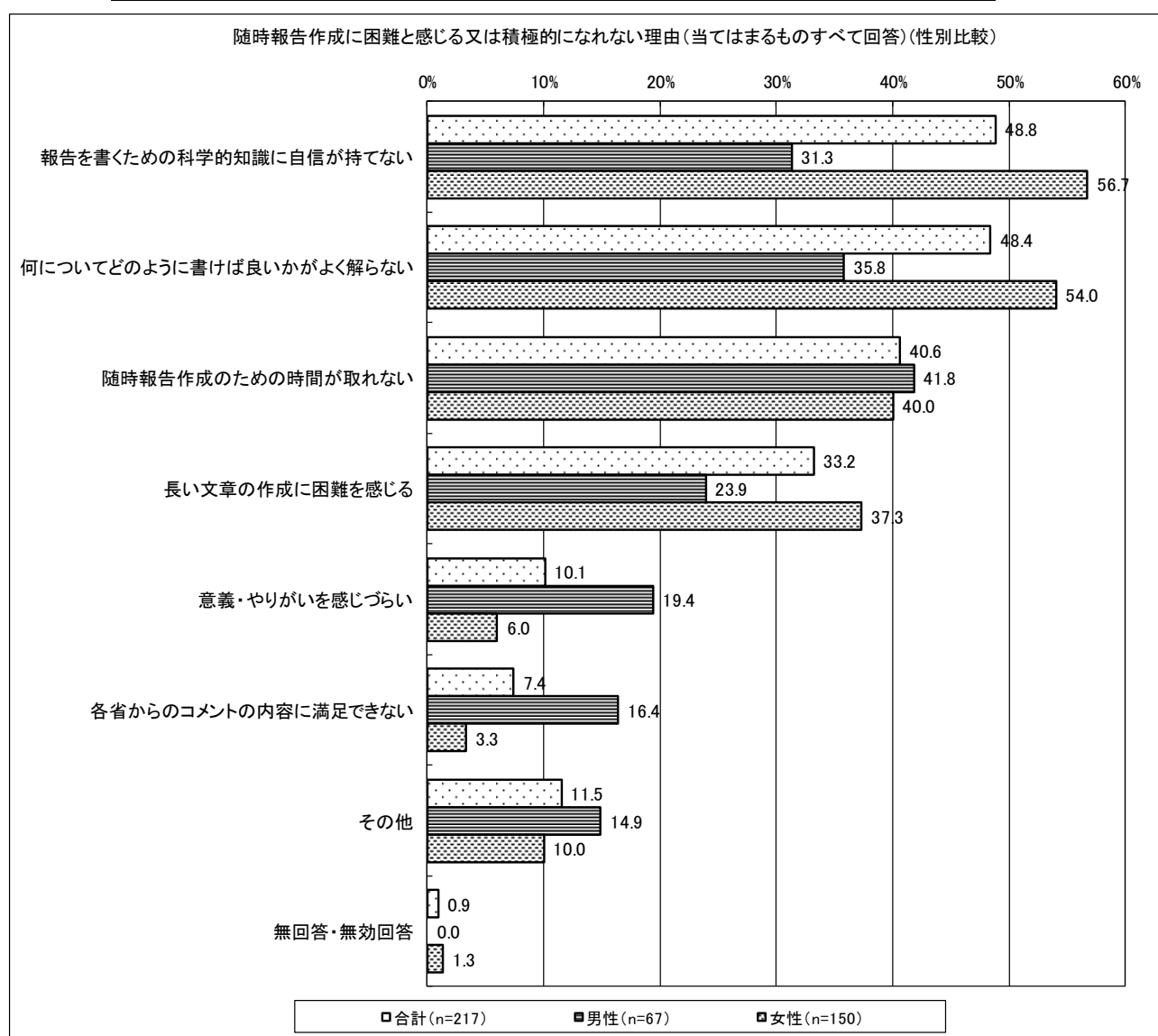
- ① 随時報告作成のための時間が取れない
- ② 意義・やりがいを感じづらい
- ③ 長い文章の作成に困難を感じる
- ④ 何についてどのように書けば良いかがよく解らない
- ⑤ 報告を書くための科学的知識に自信が持てない
- ⑥ 各省からのコメントの内容に満足できない
- ⑦ 上記①~⑥以外の理由で、作成に困難を感じる (具体的に記入して下さい)

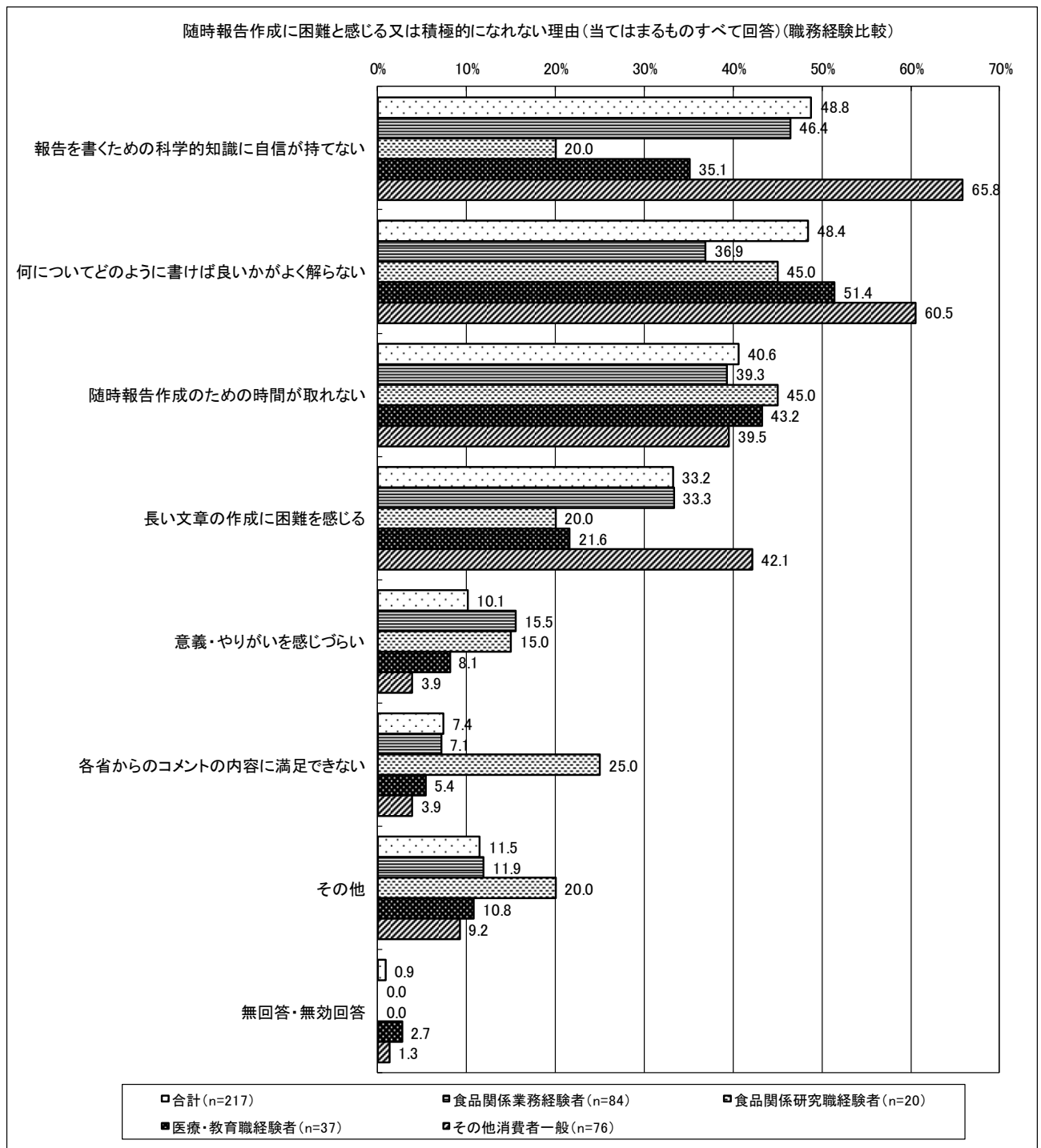
◆ 随時報告作成に困難と感じる又は積極的になれない理由の回答割合の高かった順は、「報告を書くための科学的知識に自信が持てない」(48.8%)、「何についてどのように書けば良いかがよく解らない」(48.4%)、「随時報告作成のための時間が取れない」(40.5%)、「長い文章の作成に困難を感じる」(33.2%)、「意義・やりがいを感じづらい」(10.1%)、「各省からのコメントの内容に満足できない」(7.4%)となっている。

◆ 随時報告作成に困難と感じる又は積極的になれない理由を性別で比較すると、「報告を書くための科学的知識に自身が持てない」とする回答割合は女性では 56.7%と男性の 31.3%に比べて高い。

「何についてどのように書けば良いかがよく解らない」とする回答割合は女性では 54.0%と男性の 35.8%に比べて高い。「長い文章の作成に困難を感じる」とする回答割合は女性で 37.7%と男性の 23.9%に比べて高い。「意義・やりがいを感じづらい」とする回答割合は男性では 19.4%と女性の 6.0%に比べて高い。「各省からのコメントの内容に満足できない」とする回答割合は男性で 16.4%と女性の 3.3%に比べて高い。

- ◆ 随時報告作成に困難・積極的になれない理由について、職務経験区別で回答割合が高いものは、「報告を書くための科学的知識に自信が持てない」はその他消費者一般 65.8%、「何についてどのように書けば良いかがよく解らない」はその他消費者一般 60.5%及び医療・教育職経験者 51.4%、「随時報告作成のための時間がとれない」は食品関係研究職経験者 45.0%及び医療・教育職経験者 43.2%、「長い文章の作成に困難を感じる」はその他一般消費者で 42.1%、「意義・やりがいを感じづらい」は食品関係業務経験者 15.5%及び食品関係研究職経験者 15.0%、「各省からのコメントの内容に満足できない」は食品関係研究職経験者 25.0%であった。





問23：上記①～⑥以外の理由で、作成に困難を感じる（具体的に記入してください）（回答者数 25 名）
 自分の知識の問題、提出しても受理されないことが増えたため提出しづらい、同じような意見が既に提出されているかどうかのわかりにくい、形式的なこだわりがあり自由に意見が述べにくいなどがあった。

⑤現在の食品安全モニター活動を活性化させるために必要なこと（問24）

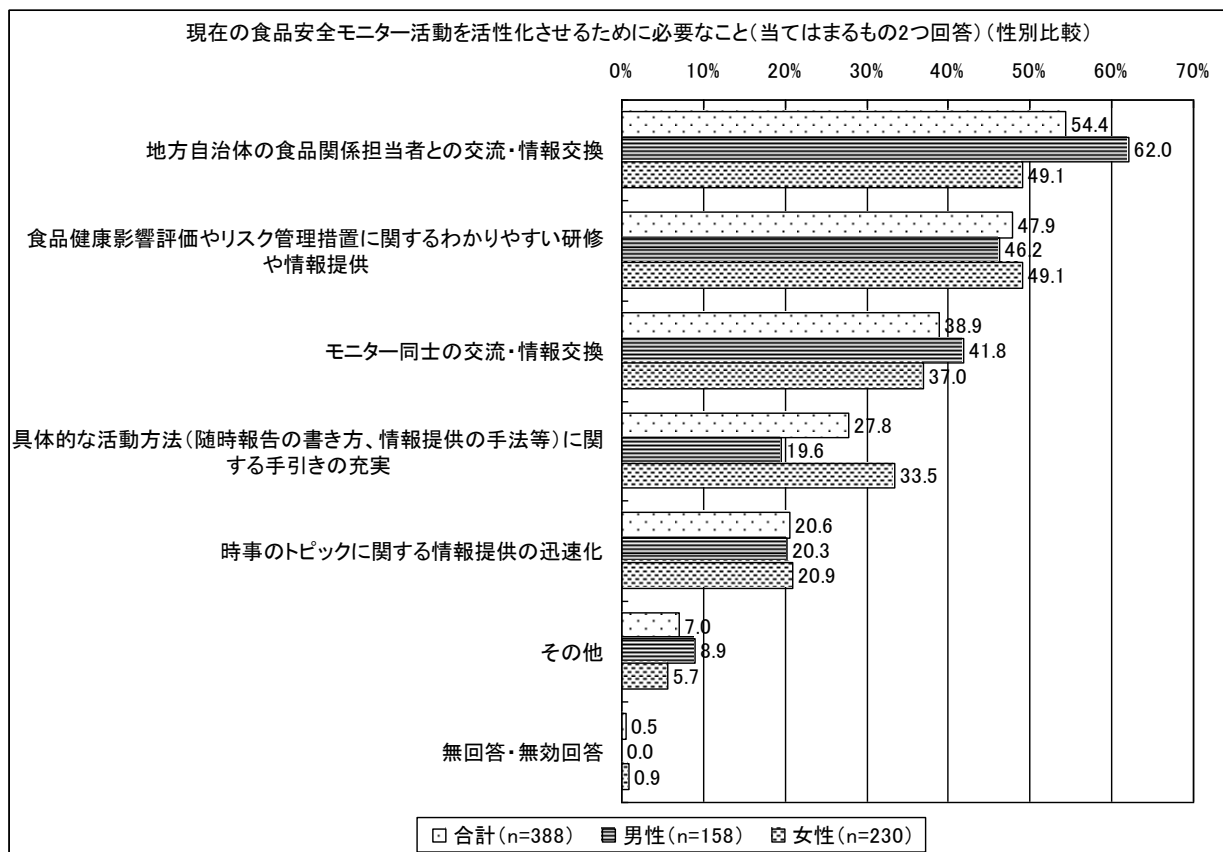
問24 現在のモニター活動をより活性化させるには、何が必要と思いますか。選択肢から最も必要だと思うものを2つ選んでください。

【選択肢】

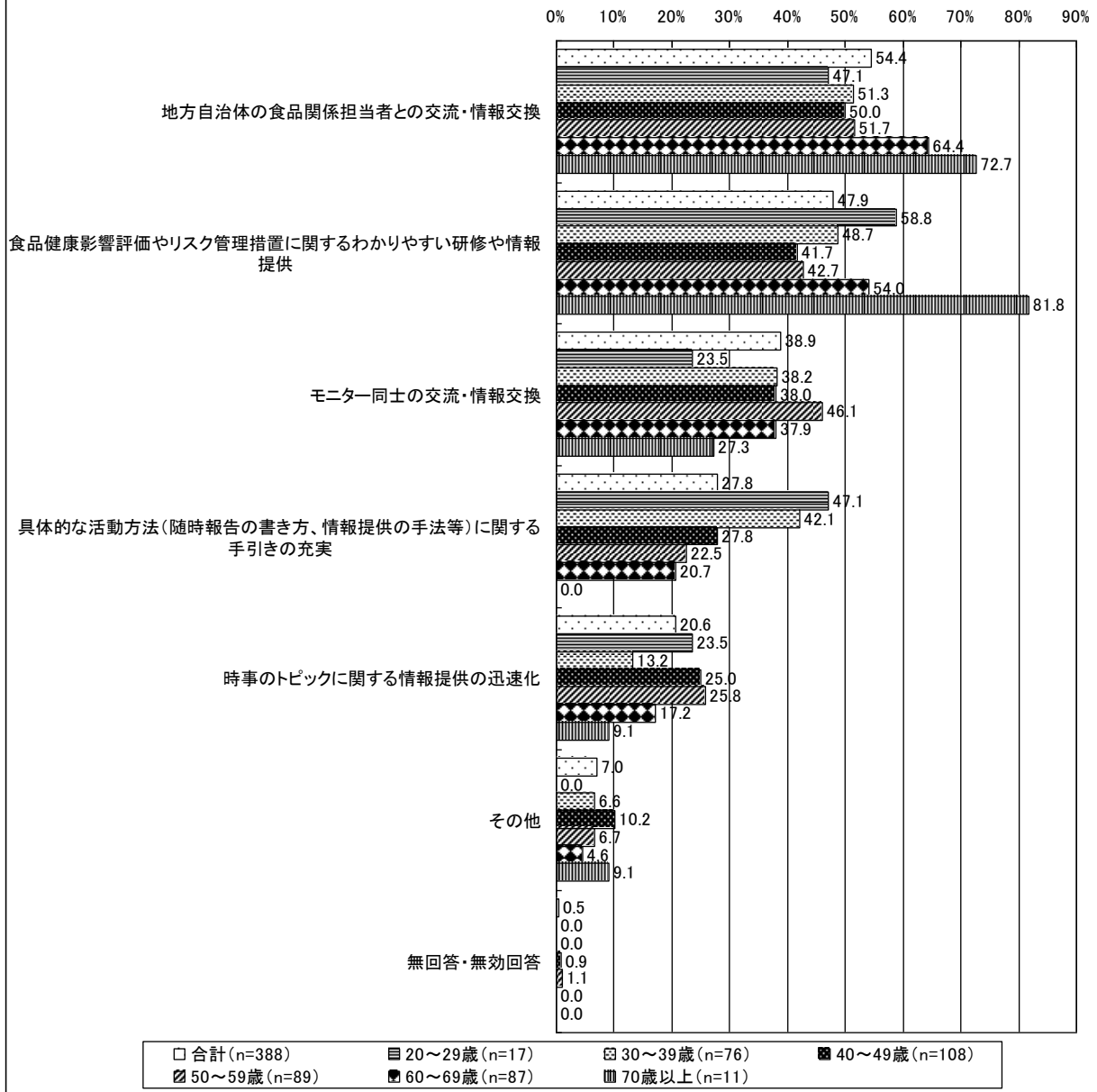
- ① モニター同士の交流・情報交換
- ② 地方自治体の食品関係担当者との交流・情報交換
- ③ 食品健康影響評価やリスク管理措置に関するわかりやすい研修や情報提供
- ④ 時事のトピックに関する情報提供の迅速化
- ⑤ 具体的な活動方法（随時報告の書き方、情報提供の手法等）に関する手引きの充実
- ⑥ その他（具体的に記入してください）

- ◆ モニター活動を活性化させるためには、「地方自治体の食品関係担当者との交流・情報交換」（54.4%）、「食品健康影響評価やリスク管理措置に関するわかりやすい研修や情報提供」（47.9%）、「モニター同士の交流・情報交換」（38.9%）、「具体的な活動方法（随時報告の書き方、情報提供の手法等）に関する手引きの充実」（27.8%）、「時事のトピックに関する情報提供の迅速化」（20.6%）となっている。
- ◆ 性別で比較すると、「地方自治体の食品関係担当者との交流・情報交換」とする回答割合は男性では62.0%と女性の49.1%に比べて高く、「具体的な活動方法（随時報告の書き方、情報提供の手法等）に関する手引きの充実」とする回答割合は女性では33.5%と男性の19.6%に比べて高い。
- ◆ 年代区分別で比較すると、「地方自治体の食品関係担当者との交流・情報交換」とする回答割合は60～69歳では64.4%、70歳以上では72.7%であり、20～29歳47.1%、30～39歳51.3%、40～49歳50.0%、50～59歳51.7%に比べて高い。「具体的な活動方法（随時報告の書き方、情報提供の手法等）に関する手引きの充実」とする回答割合は、20～29歳47.1%、30～39歳42.1%、40～49歳27.8%、50～59歳22.5%、60～69歳20.7%、70歳以上0.0%と、年代が若いほど高い。
- ◆ 職務経験区分別で比較すると、「地方自治体の食品関係担当者との交流・情報交換」とする回答割合は食品関係業務経験者では59.0%であり、食品関係研究職経験者46.9%、医療・教育職経験者58.1%、その他消費者一般47.9%に比べて高い。「食品健康影響評価やリスク管理措置に関するわかりやすい研修や情報提供」とする回答割合は食品関係研究職経験者では53.1%であり、医療・教育職経験者48.4%、食品関係業務経験者47.4%、その他消費者一般47.1%に比べて高い。「モニター同士の交流・情報交換」とする回答割合は食品関係研究職経験者では46.9%であり、食品関係業務経験者36.4%、医療・教育職経験者41.9%、その他消費者一般38.8%に比べて高い。「具体的な活動方法（随時報告の書き方、情報提供の手法等）に関する手引きの充実」とする回答割合はその他消費者一般では33.1%であり、食品関係研究職経験者28.1%、食品関係業務経験者24.9%、医療・教育職経験者25.8%に比べて高い。
- ◆ 随時報告提出経験区分別で比較すると、「地方自治体の食品関係担当者との交流・情報交換」とする回答割合は今まで随時報告を提出したことがある方では62.6%であり、「経験モニター」で随時報告を提出したことがない方54.1%、「新規モニター」で随時報告を提出したことがない方47.9%に比べて高い。「モニター同士の交流・情報交換」とする回答割合は「新規モニター」で随時報告を提出したことがない方では43.6%であり、今まで随時報告を提出したことがある方37.4%、「経験モニター」で随時報告を提出したことがない方35.3%に比べて高い。「食品健康影

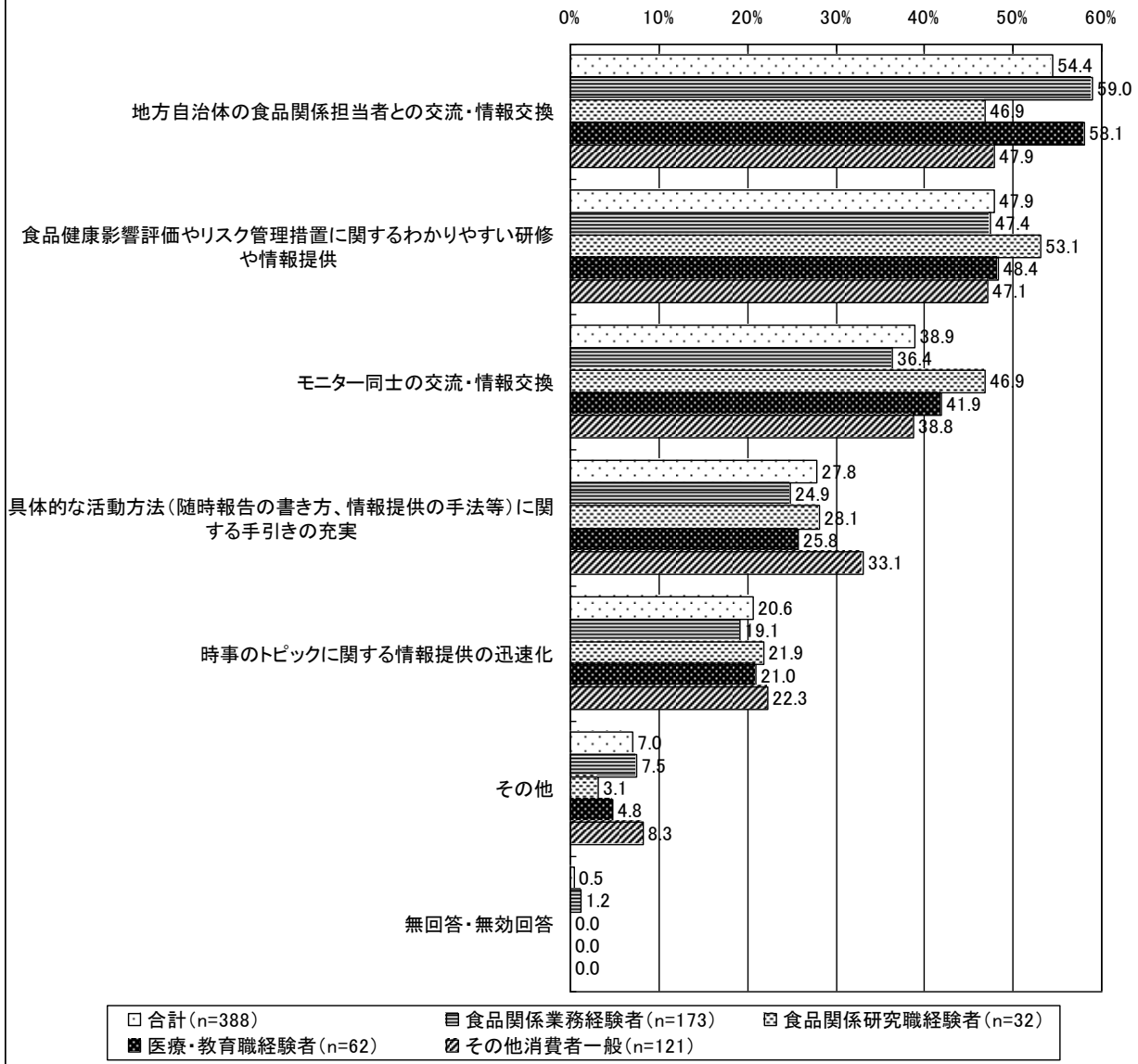
響評価やリスク管理措置に関するわかりやすい研修や情報提供」とする回答割合は「新規モニター」で随時報告を提出したことがない方では 42.9%であり、今まで随時報告を提出したことがある方 50.4%、「経験モニター」で随時報告を提出したことがない方 51.1%に比べて低い。「具体的な活動方法（随時報告の書き方、情報提供の手法等）に関する手引きの充実」とする回答割合は今まで随時報告を提出したことがある方では 22.6%であり、「経験モニター」で随時報告を提出したことがない方 31.6%、「新規モニター」で随時報告を提出したことがない方 28.6%に比べて低い。

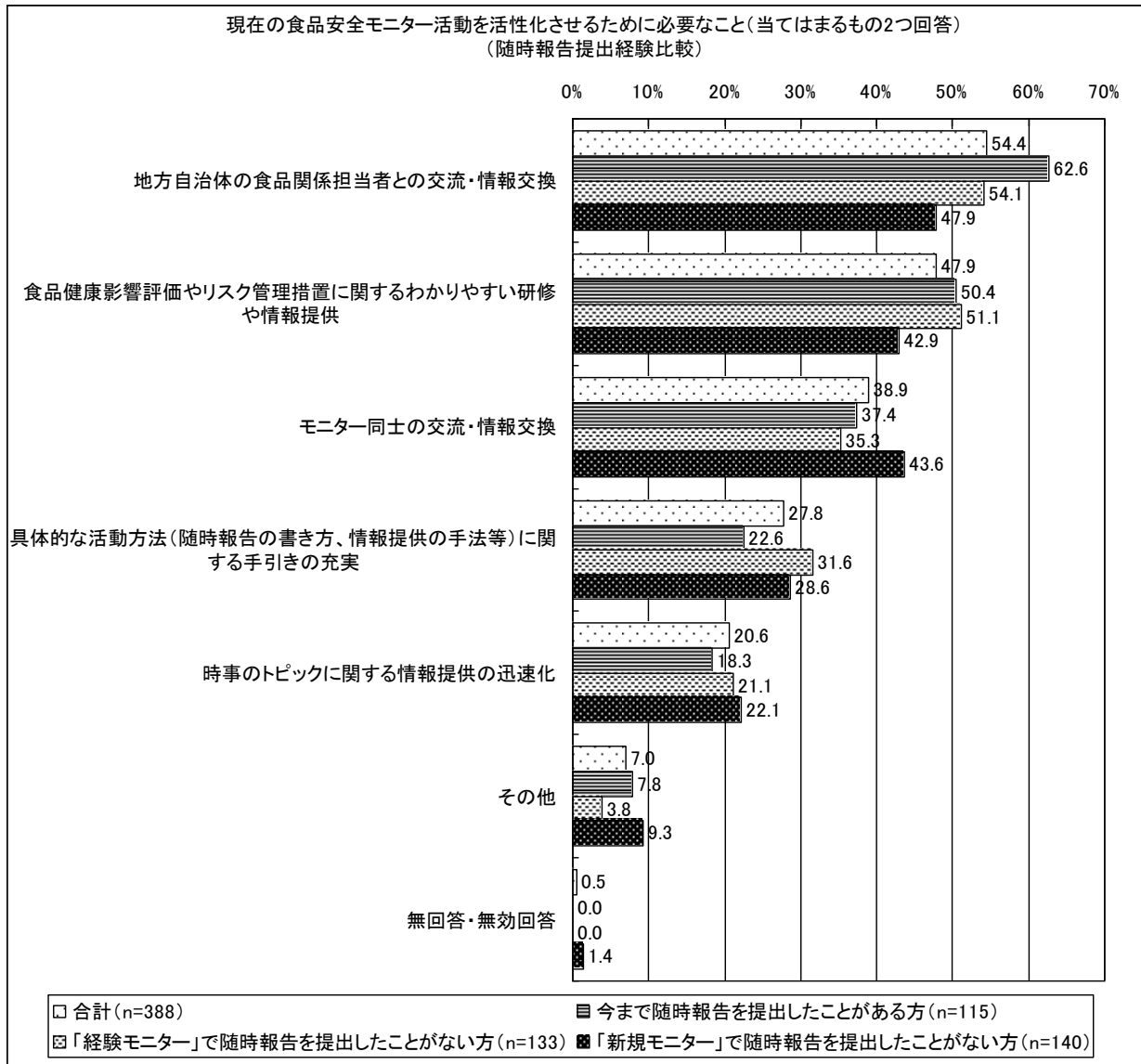


現在の食品安全モニター活動を活性化させるために必要なこと(当てはまるもの2つ回答)
(年代比較)



現在の食品安全モニター活動を活性化させるために必要なこと(当てはまるもの2つ回答)
(職務経験比較)





問24：その他（具体的に記入してください）（回答者数 25名）

活動に関するガイドンス、食品安全の基礎を含めた研修、広報・情報交換・意見交換の場、テーマが決まっていると活動しやすい、インターネット上で活動しやすくなるツールの設置、多少強制的な随時報告の作成依頼などがあった。

分類整理表（選択肢で「その他」を選んだ方を整理したもの。）

1) 食品の安全性に係る危害要因等について

①食品の安全性の観点から感じている不安の程度（問2）

問2 以下の 11 個の食品や物質等それぞれについて、食品の安全性の観点からあなたはどのように思いますか。それぞれの事項について、選択肢の中から1つずつ選んでください。また、以下の 11 個の食品や物質等以外にも気になっているものがあれば、併せて「13 その他」に食品や物質名を記入し、選択肢の中からも1つ選んでください。

問2の1～12の事項以外に食品の安全性の観点で気になる事項について、具体的な例と不安の程度（問2）、不安を感じる理由（問3）、不安を感じない理由（問4）を整理。

（回答者数=38人）

職務経験	性別	年代	事例	不安の程度	不安を感じる理由	不安を感じる理由（その他）	不安を感じない理由	不安を感じない理由（その他）	
食品関係 業務経験者	男性	30～39 歳	ミネラルウォーター	①非常に不安である	⑧その他	ヒ素等の有害物質の検査データがない。情報をもっと公開してほしい			
		40～49 歳	電磁波(発ガン性)	②ある程度不安である					
		50～59 歳	生食の習慣(肉・海鮮品)	①非常に不安である	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分				
			食用油	③あまり不安を感じない			⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分		
			食料不足	②ある程度不安である	⑧その他	政府の農業政策の不備			
			生肉の生食	①非常に不安である	②行政による規制が不十分				
		60～69 歳				⑧その他	消費者の知識不足による、過剰な心配など		
			放射能飛散	①非常に不安である	①安全性についての科学的な根拠に疑問				
			食品の消費期限	②ある程度不安である	⑦漠然とした不安				
				食品添加物表示	②ある程度不安である	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分			

職務経験	性別	年代	事例	不安の程度	不安感じる理由	不安を感じる理由(その他)	不安を感じない理由	不安を感じない理由(その他)	
食品関係 業務経験者	女性	30～39 歳	中国産食品	①非常に不安である	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分				
		40～49 歳	中国産の食品及び加工食品	①非常に不安である	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分				
			消費者の知らない所で政府が隠している事が他にもあるのではないかと思う	①非常に不安である	⑧その他	言っている事が変わる事も多く信用できなくなっている			
				③あまり不安を感じない					
		50～59 歳			①非常に不安である	⑦漠然とした不安			
			海産物	①非常に不安である	⑦漠然とした不安				
			電磁波	②ある程度不安である					
食品関係研究 職経験者	男性	30～39 歳	表示の真偽	②ある程度不安である	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分				
		40～49 歳	輸入食品	③あまり不安を感じない			⑦漠然とした安心		
			放射能による環境汚染	①非常に不安である	①安全性についての科学的な根拠に疑問				
		50～59 歳	内分泌かく乱物質	②ある程度不安である	⑥過去に問題になった事例があるために不安				
		70 歳以上	野菜中の硝酸量	②ある程度不安である	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分				
医療・教育職 経験者	男性	30～39 歳					⑦漠然とした安心		
		60～69 歳	いわゆる環境ホルモン	②ある程度不安である	①安全性についての科学的な根拠に疑問				
		70 歳以上	表示違反	①非常に不安である	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分				

職務経験	性別	年代	事例	不安の程度	不安感じる理由	不安を感じる理由(その他)	不安を感じない理由	不安を感じない理由(その他)	
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳		⑤よく知らない					
		40～49歳	輸入食品	②ある程度不安である	⑧その他	国産食品が放射性物質汚染で減少すると輸入品が増加すると思われ、きちんと規制されるかどうか心配			
			ペットフード(輸入)	①非常に不安である	②行政による規制が不十分				
		50～59歳	特定保健食品	②ある程度不安である	①安全性についての科学的な根拠に疑問				
		60～69歳		⑤よく知らない					
			アルミニウム	①非常に不安である	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	本で読み不安に思っています水道水、鍋等			
その他 消費者一般	女性	20～29歳		①非常に不安である					
		30～39歳	トランス脂肪酸	②ある程度不安である	⑧その他	食品に含まれるトランス脂肪酸の含量が分からない			
			加工食品の原材料	②ある程度不安である	⑦漠然とした不安				
		40～49歳	セシウム量	①非常に不安である					
			自然環境汚染	①非常に不安である	②行政による規制が不十分				
			食用花やハーブ	②ある程度不安である	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分				
		50～59歳	ペットボトルの水	②ある程度不安である	⑦漠然とした不安	よく安心して美味しいと言われるが保存しておいても大丈夫でしょうか			

②食品の安全性の観点から不安を感じている理由（問3）

問3 問2において、「①非常に不安である」又は「②ある程度不安である」を選択した食品や物質等についてお聞きします。選択した食品や物質等について不安を感じる理由を1つずつ選んでください。

（1）食品添加物に不安を感じている理由

（回答者数=6人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	40～49歳	現在安全とされている物が何十年後も安全かどうか不安
		50～59歳	天然由来の天然添加物が次々と開発されていくので、安全性に不安がある
			複合した場合の危険性
60～69歳	複合摂取の不安。微量でも知らずに摂りつづける不安		
その他 消費者一般	女性	20～29歳	例えば「ビタミンC」は清涼飲料等で酸化防止の為に使われている事が多く、直ちに健康被害がなくても過剰摂取や、消費者への間違った認識の為、商品の「ビタミンC入り」と表示されている食品へのイメージの誤解が心配
		50～59歳	複合された時についての不安を感じる

（2）農薬に不安を感じている理由

（回答者数=10人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	60～69歳	残留農薬のポジティブリストが本当に機能しているのか疑問
			農家の法令遵守に疑問、輸入食品の検査体制
		70歳以上	ポジティブリスト制度により規制されているが、生産農家がどこまで理解しているか不安
その他 消費者一般	女性	20～29歳	害虫駆除など食物をきれいに保つためだけの薬と考えている為、人体への影響に不安がある。特に輸入品
			「有機農産物」の定義がはっきりしない
		30～39歳	外国産の食品について、国内産のものとは農薬の使用状況が異なる為
			親などから良くないと教えられてきた。漠然と耳に入れているだけ
		50～59歳	農家の方、一人一人へ情報や指導がいき届いているかへの不安を感じる
農薬が生態系へ与えている影響はよく知られていないと考えている			
		中国など海外から輸入された食品について、農薬の使用度がわからない	

(3) 家畜用抗生物質に不安を感じている理由

(回答者数=6人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	40～49歳	健康な家畜にも抗生物質を投与しているために耐性菌が拡大し、ヒトにも影響が生じかねない
		60～69歳	開示がない 動物用飼育に多用で、耐性菌の問題
	女性	40～49歳	ポジティブリスト制度により農家の意識は強くなったように思いますが、農薬の知識などについては必ずしもきちんと認識されているか不安がある為
その他 消費者一般	女性	30～39歳	抗生物質と言われると薬のように思える。家庭菜園の方が安全
		50～59歳	何世代にも渡る研究結果が必要だと思う

(4) 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じている理由

(回答者数=4人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	40～49歳	輸入品について不安を感じる
食品関係研究 職経験者	女性	50～59歳	新しいものについては大丈夫と思うが、長く使用しているものから溶出してくるのではないかと考えるため
その他 消費者一般	女性	20～29歳	健康被害を及ぼす恐れのある物質を食品を包装する器具・包装に使用する事への不安
		30～39歳	不衛生に扱うと食中毒になり、主婦なので気をつけているから不安に感じる

(5) 汚染物質（カドミウム、メチル水銀等）に不安を感じている理由

(回答者数=9人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59歳	ピンポイントでの調査(検査)、もっと広く多くの調査(検査)と公表がわかりやすくしてほしい
		60～69歳	害が起きてからでないと毒性のあるものが測れない
	女性	40～49歳	妊婦にかなり影響あるとのこと 大陸からずいぶん汚染物質が流れてきているが、その事自体を問題視していないから 輸入品について不安を感じる
食品関係研究 職経験者	男性	40～49歳	海外からの輸入品に対する不安
その他 消費者一般	女性	30～39歳	海産物を食べる人が多いので 海外ではどうか疑問
		50～59歳	昔、公害の事故を知ったそのときから事例を通して怖いと思う

(6) 有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等に不安を感じている理由

(回答者数=25人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	40～49歳	行政による規制も厳しくしてほしいが、消費者の取扱い不良も大きいので、学校教育家庭教育が急務
		50～59歳	家庭での食品の取扱い、魚類の選択で自己管理責任となるが、健康と直結する事項であるため
			事業者の意識が不十分な経営をしている所は多くあると認識。利益、効率重視
		60～69歳	平成22年の食中毒件数は原因施設別でみると、家庭が第2位であり、一般消費者への啓発が必要
			害が起きてからでないと毒性のあるものが測れない。これからの変異など誰も判らない
			抵抗力低下、新種の出現
		細菌ウイルスがどんどん進化している為	
		未知の「有害微生物」による食中毒発生の可能性	
		70歳以上	検査体制の不備
	女性	30～39歳	〇ー111の事件から、行政、事業者共に意識がまだまだ低いと感じる
各々の情報や価値観による判断で、感染等が起きる場合があり、その温度差による感染等が不安			
40～49歳		今回の生肉の事故により、飲食店で提供されている品＝(イコール)安全だという自分の認識の甘さや、まだまだ知らないことが多々ありそうで不安である為	
		輸入品について不安を感じる	
50～59歳	食中毒の基本的な知識が不足していると思うので、学校等での教育の充実が不十分		
	新しい微生物や感染症が発見されるなど、今の科学では解明できていない未知の部分があると思うので		
		新型等の進化	
食品関係研究 職経験者	女性	50～59歳	常に身近に起こりそうなことなので、自分がちゃんと衛生管理できているかどうか不安
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳	自分が何回も食中毒になっているから
			衛生管理をどれだけ行っても起こりうる。完全ではないと思うから
		40～49歳	職業上、食事を提供する立場であり、食中毒事故を起こさないかとても神経を使う
		50～59歳	安全神話に基づいた根拠のない安心で、予防が疎かになっていると思う
	60～69歳	調理に注意しても毒素が残っていることがあるから	
その他 消費者一般	女性	30～39歳	生肉の怖さを知らぬ時に、食中毒で入院したから
		40～49歳	各家庭での処理のレベルに差がある個々に任されているため
		60～69歳	事業者の管理と同時に、消費者が購入後の取扱いに注意すべき

(7) BSE（牛海綿状脳症）に不安を感じている理由

(回答者数=3人)

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職 経験者	女性	40～49歳	BSE検査の基準そのものに納得がいけないから
		50～59歳	見えない不安。症状が重篤
その他 消費者一般	女性	30～39歳	病気にかかるとうなるかをTVなどで見て、恐ろしく思ったので

(8) 遺伝子組換え食品に不安を感じている理由

(回答者数=9人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	60～69歳	安全確認がされていること。その有用性を認識するが、歴史が浅いこともあり、将来的な未知に不安
	女性	30～39歳	パパイヤの例など行政も把握しないで出回った例がある
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳	遺伝子組換えでない并表示する食品が多すぎる。表示が本当か疑っている
		40～49歳	「組換え食品でない」という表示に誤りがあると思っているから。又、T1(世代)だけではなくな ってきているから
		60～69歳	新しい食品だから安全の保障がない
その他 消費者一般	女性	20～29歳	原発事故のように人間が作り出した化学物質のような食品に不安
		30～39歳	自然なものと思えぬから
		50～59歳	長期にわたり摂取した時への不安を感じる
			人間に与える影響は、何世代かに渡った研究結果が必要だと思う

(9) 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じている理由

(回答者数=7人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	安全である情報、データが未知なため
		60～69歳	日本、FDA、EFSAの報告で安全とされているが、遺伝子組換え同様に歴史が浅く将来的な未知に不安
医療・教育職 経験者	女性	40～49歳	自分からは積極的に摂取するつもりは全くないがいつ、どこで混入するか分からないから
		50～59歳	クローン技術が進むと、良いことばかりではない
		60～69歳	新しい食品だから安全の保障がない
その他 消費者一般	女性	30～39歳	自然なものと思えぬから
		50～59歳	人間がこれを食べ続けた場合の何世代かに渡った研究結果が必要

(10) いわゆる健康食品に不安を感じている理由

(回答者数=9人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	健康食品自体の成分をあまり信じていない為
		60～69歳	輸入品及びインターネット販売品に不安がある
	女性	50～59歳	複合摂取や量
医療・教育職 経験者	女性	50～59歳	食事の補助であるべきだが、依存しすぎる
その他 消費者一般	女性	20～29歳	消費者の健康食品に含まれている摂取したい栄養素への誤認
		30～39歳	食品なので医薬品のようなチェックが働かず、何が入っているかわからない
		50～59歳	複合された時についての不安を感じる
			良いと言う人もいれば悪いという人も
60～69歳	事業者からの誇大広告の信憑性と食品の安全性についての情報が不十分である		

(11) 肥料・飼料等に不安を感じている理由

(回答者数=11人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	放射性物質を含む飼料や腐葉土が問題になっている為
		60～69歳	稲わらのセシウム汚染問題で判明したように政府の後手対策に不満 放射性物質の影響
	女性	30～39歳	普段は全く不安に思わないが、放射線の汚染が明らかになりつつあり、きちんとした対応を望む 放射性物質による汚染の全容がわからない
		40～49歳	BSEの問題が起きた時に、農家が安心だと思い購入していた飼料に原因があったのではないか…などの情報があった為 何にどのような物が使われているか、全て知るのは困難なので
医療・教育職 経験者	女性	40～49歳	放射能問題で今まで使っていた肥料・飼料が使えなくなるかもしれないから
		60～69歳	BSEの件で以前肉骨粉の事があったから
その他 消費者一般	男性	60～69歳	放射性物質による環境汚染
	女性	40～49歳	食肉に関しては、肥料、飼料の明記がなく、消費者にはわからない為

③食品の安全性の観点から不安を感じていない理由（問4）

問4 問2において、「③あまり不安を感じない」又は「④全く不安を感じない」を選択した食品や物質等についてお聞きします。選択した食品や物質等について不安を感じない理由を1つずつ選んでください。

（1）食品添加物に不安を感じていない理由

（回答者数=6人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	60～69歳	規格基準が制定されており、一部基準外となる物も摘発されているが、全体から見れば健康上に問題ない
	女性	40～49歳	購入時、自分自身注意しているから。信頼している業者から入手しているため
食品関係研究 職経験者	男性	30～39歳	自分にある程度知識があるので
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳	全てにおいて、リスクはつきものである。よって、国が行ってくれているものに対し不安を感じても仕方ないから
		40～49歳	ある程度は仕方ないという気持ち 使用上限ギリギリまで使っていることや、保存の為、少しでも多くの添を使う傾向にあることは知っているが、日々は使用数の少ないものを選択している

（2）農薬に不安を感じていない理由

（回答者数=2人）

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳	全てにおいて、リスクはつきものである。よって、国が行ってくれているものに対し、不安を感じても仕方ないから
		40～49歳	無農薬栽培農家全てが良いとも言い切れないし、消費者のニーズが農薬を使う原因になっていることも分かる

（3）家畜用抗生物質に不安を感じていない理由

（回答者数=6人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	60～69歳	ポジティブ制度があり、また、と畜場でもモニタリングされている。
食品関係研 究職経験者	男性	40～49歳	人体に対する摂取量が少ないと感じる
	女性	50～59歳	②（行政による規制が十分）の信頼の上に立つことが前提だが、家畜に対して使う際はヒトにも大きな健康影響をあたえるとは思わないから
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳	全てにおいて、リスクはつきものである。よって国が行ってくれているものに対し、不安を感じても仕方ないから
		50～59歳	個体識別NOのあるものなど生産者のわかるものを選択して購入しているため
その他 消費者一般	女性	50～59歳	具体的な事例がないので良くわかりません

(4) 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じていない理由

(回答者数=8人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	40～49歳	多様な包装材料が多様な食品に使用され、調査しきれていると思えないが「蒸発残留物」等、総量を規制することで、とりあえず概ね問題ない範囲に収まっていると思うから
食品関係研究 職経験者	男性	30～39歳	自分にある程度知識があるので
	女性	30～39歳	多少のことなので不安はない
医療・教育職 経験者	男性	50～59歳	大量の化学物質が溶出すると思えない
	女性	30～39歳	全てにおいて、リスクはつきものである。よって国が行ってくれているものに対し、不安を感じても仕方ないから
		40～49歳	いずれも多少の不安があるが、熱処理することで不安が解消されたり(細菌・ウイルス)、そうざい(容器の化学物質)や健康食品は日頃から口にすることが少ないため
その他 消費者一般	女性	20～29歳	溶出したとしても微量であれば問題ないのではないかと感じている
		50～59歳	あってもリスクが小さそう

(5) 汚染物質(カドミウム、メチル水銀等)に不安を感じていない理由

(回答者数=5人)

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳	全てにおいて、リスクはつきものである。よって国が行ってくれているものに対し、不安を感じても仕方ないから
		40～49歳	米のカドミウム残留など、もともと仕方がない場合があることや、基準値以内に抑制、たれ流し防止などの防御策が定められそれを守ろうとしている姿勢は分かるから
		60～69歳	以前の事件で行政が規制をしてくれていると思うから
その他 消費者一般	女性	20～29歳	食品安全モニター会議で、これについて話を聞いたので
		60～69歳	汚染された食品を食する頻度は少ないのではないかと考えている

(6) 有害微生物(細菌・ウイルス)による食中毒等に不安を感じていない理由

(回答者数=12人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59歳	交通事故等、他のリスクに比べ十分に小さい
	女性	30～39歳	自然界にあるものであれば自己免疫力で治ると思う
			食中毒についての情報知識として理解できている
		40～49歳	自分で気を付けていれば、ある程度防げると思う

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職 経験者	女性	40～49 歳	食中毒等の原因とともに食したヒトの体力や調理法も問題
			食品衛生の考え方については再度、日本人の常識の範囲を拡充する必要があると思うが、利に走る業者が増え、食品衛生をなおざりにする傾向が見られるのも事実だが、ある程度、消費者も防御できる事柄と思うから
			いずれも多少の不安があるが、熱処理することで不安が解消されたり(細菌・ウイルス)、そうざい(容器の化学物質)や健康食品は日頃から口にすることが少ないため
			自分の免疫力(抵抗力)との関係で、感染するとは限らないから
		50～59 歳	購入時に気をつけるため
その他 消費者一般	女性	40～49 歳	注意すべき点を研修で学んだので
		50～59 歳	食中毒に関しては個人でかなり防げると思います
		60～69 歳	温度管理も含め洗浄一定の加熱で防げる

(7) BSE (牛海綿状脳症) に不安を感じていない理由

(回答者数=6人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	40～49 歳	マスコミが大きく取り上げるから安心
		50～59 歳	交通事故等、他のリスクに比べ十分に小さい
	女性	40～49 歳	最近、事件の報道を聞かないため
		50～59 歳	食べないので
医療・教育職 経験者	女性	30～39 歳	全てにおいてリスクはつきものである。よって国が行ってくれているものに対し、不安を感じても仕方ないから
その他 消費者一般	女性	60～69 歳	肉粉の使用が禁止されて以来、BSE牛の確率は年々減っているはず

(8) 遺伝子組換え食品に不安を感じていない理由

(回答者数=8人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59 歳	交通事故等、他のリスクに比べ十分に小さい
食品関係研究 職経験者	男性	30～39 歳	自分にある程度知識があるので
	女性	30～39 歳	何が悪いのかわからない
医療・教育職 経験者	女性	30～39 歳	全てにおいてリスクはつきものである。よって国が行ってくれているものに対して不安を感じても仕方ないから
		40～49 歳	すでに多数、口にしてしまっていると思うので不安に思っても仕方がない ある程度は仕方ない
その他 消費者一般	男性	30～39 歳	不満はあるが、今後の食料難などの公共性に資する可能性があるから
	女性	50～59 歳	科学的に安全という理由に納得できる多少不安でも、この技術なしで地球上の人類が十分に食料を得るのは無理と思うから

(9) 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じていない理由

(回答者数=7人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59歳	交通事故等、他のリスクに比べ十分に小さい
	女性	40～49歳	知識不足のため、気に留めていないため
食品関係研究 職経験者	男性	30～39歳	自分にある程度知識があるので
医療・教育職 経験者	男性	50～59歳	植物では、クローンは一般的家畜にとってよいかどうかは別の問題として考えなければいけない
	女性	30～39歳	全てにおいてリスクはつきものである。よって国が行ってくれているものに対して不安を感じても仕方ないから
その他 消費者一般	男性	30～39歳	普及していないため。(普及していることを知らないため)深く考えたことがない
	女性	20～29歳	身近に出まわっていないと解釈している。実際に届くところであれば避ける

(10) いわゆる健康食品に不安を感じていない理由

(回答者数=35人)

職務経験	性別	年代	回答	
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	使用しない為	
		50～59歳	特に関心がない 効用もないが害もない	
		60～69歳	利用者側の認識の問題	
	女性	30～39歳	歴史のあるものを選べば大丈夫と思う	
			“怪しい”ものは口にしない	
			不安があれば、摂取しないという選択をできるから	
			使用する個人の責任であると考えているため	
		健康食品をほとんど口にしないため		
		40～49歳	使用しても、しなくても問題ないものであり自分で選ぶ事ができるから 健康食品に頼ろうという考えを持っていないため、必要と感じない 摂取しなければ良いから	
	60～69歳	特に効果を期待していないし利用していない。適量、正しく利用すれば害はない		
	食品関係研究 職経験者	男性	30～39歳	自分にある程度知識があるので
		女性	50～59歳	自分は必要としない
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳	全てにおいてリスクはつきものである。よって国が行ってくれているものに対して不安を感じても仕方ないから	
			自分が購入しない	

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職 経験者	女性	40～49 歳	使用しない
			買う側のモラルの問題
			選択しなければ摂取することはほぼ無いから。ただし、間違った情報に踊る人は気の毒と思う
			自ら利用しないから(もともと信用していない)
			購入しないから
			いずれも多少の不安があるが、熱処理することで不安が解消されたり(細菌・ウイルス)、惣菜(容器の化学物質)や健康食品は日頃から口にすることが少ないため
			内容について良く知り得る立場にあり、内容を良く理解しているから
		50～59 歳	ほとんど購入しないため 自己で選択できるため、私本人は不安ではないが、社会的には不安があるとも思われる
その他 消費者一般	女性	20～29 歳	利用しないので
		30～39 歳	自分が摂取しないため
			自ら体に良いものとして飲んでいる青汁など。体によいので 購入をあまりしないので
		40～49 歳	安全性に不安を感じる食品が多すぎて、関心がないため。購入しないため
			問題のある商品はいくつかあると思うが、個人的に今後共、全く利用する気がないので 偏りすぎている人は別として、気分的なものだと思うので別に感じない
		50～59 歳	根拠のあいまいなものを自分が摂食する必要はないので
		60～69 歳	ほとんど利用しないため

(11) 肥料・飼料等に不安を感じていない理由

(回答者数=5人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係研究 職経験者	男性	30～39 歳	自分にある程度知識があるので
医療・教育職 経験者	女性	30～39 歳	全てにおいてリスクはつきものである。よって国が行ってくれているものに対して不安を感じても仕方ないから
		40～49 歳	自分で購入することがないため ここまではむずかしそう
その他 消費者一般	男性	60～69 歳	放射性物質含有の稲ワラを飼料として使用した事について

④放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じている理由（問5）

問5 問2の事項 12(放射性物質を含む食品の健康に与える影響)において、「①非常に不安である」又は「②ある程度不安である」を選んだ方にお聞きします。不安を感じる理由を強く当てはまる順に3つ選んでください。

(1) 1位

(回答者数=6人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	70歳以上	蓄積データがないこと
	女性	30～39歳	根本的な肥料やエサの汚染について生産者まで情報が届かず、食物を摂取後、知らされるような現状である為
医療・教育職 経験者	女性	50～59歳	「短期～長期にわたり国民を被害から守る」ことより、他のことが優先されていると感じるから不安
その他 消費者一般	男性	30～39歳	よく分からないから
		60～69歳	環境汚染濃度及び事故による排出量等が不明もしくは不透明
	女性	30～39歳	科学的根拠が理解できていないため

(2) 2位

(回答者数=2人)

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳	何十年もかかって出てくる影響と思われるため。今は大丈夫でも、未来から過去をみるとわからない
その他 消費者一般	女性	30～39歳	研究、実験の結果は不十分で研究段階であることもあるため

(3) 3位

(回答者数=8人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59歳	行政の施策と運用が不十分
			内部被曝に対するデータが不十分のため
	60～69歳	変数(核種、体重、感受性)が多すぎてデータなどないはずなのにあたかもあるように言うのは欺瞞	
医療・教育職 経験者	女性	40～49歳	いつまで続くかわからないため
		男性	40～49歳
その他 消費者一般	女性	50～59歳	分かっていることに対して、科学者が判断できないと思う
		20～29歳	報道で取り上げられているのは「牛」ばかりでその他の家畜、「豚」や「鶏」はいかがが不安
		40～49歳	どの程度の期間に渡るのかが見通しなく、先が不明により後の被曝量も不明

⑤放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じていない理由（問6）

問6 問2の事項 12(放射性物質を含む食品の健康に与える影響)において、「③あまり不安を感じない」又は「④全く不安を感じない」を選んだ方にお聞きします。不安を感じない理由を強く当てはまる順に3つ選んでください。

(1) 1位

(回答者数=2人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	40～49歳	今すぐ自分に健康被害はでないだろうと思っている
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳	気にしても、仕方ないから。答えのないもの考えても仕方ない

(2) 2位

(回答者数=1人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	40～49歳	食品の放射性物質に関心が集まり(すぎて)、行政もマスコミも必死に対応しているから、多少規制値をこえる食品が出回っても、ほとんどの食品はコントロールされ、問題ないものになるのではないか

(3) 3位

(回答者数=4人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59歳	他のリスクに比べ十分に小さい
食品関係研究 職経験者	男性	40～49歳	放射性物質以上にリスクの高いものが多いと思われるため
医療・教育職 経験者	女性	40～49歳	長い目で見ないといけないから
その他 消費者一般	女性	40～49歳	今はまだ確実なことが出ているわけではないので仕方ないかと思う

2) 放射性物質を含む食品の健康に与える影響について

①情報源の利用頻度 (問7)

問7 放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報の入手先を利用頻度の高い順に5つ選んでください。

(1) 1位

(回答者数=5人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係研究 職経験者	女性	30～39歳	有識者のホームページ
医療・教育職 経験者	男性	50～59歳	放射線防護学の専門家
その他 消費者一般	女性	20～29歳	ラジオ
		30～39歳	ラジオ
		40～49歳	信頼できる人のTwitterやブログ

(2) 2位

(回答者数=4人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係研究 職経験者	男性	50～59歳	大学等公的研究機関のホームページ等
		60～69歳	大阪府食品安全安心メール
医療・教育職 経験者	男性	50～59歳	ラジオ
その他 消費者一般	男性	40～49歳	省庁系のサイト

(3) 3位

(回答者数=4人)

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職 経験者	女性	50～59歳	⑦消費者庁、⑧厚生労働省⑨農林水産省を選びたいが順位をつけられない協力(同列での)が大事かと
その他 消費者一般	女性	60～69歳	生産地による自己判断
		40～49歳	ラジオ
		50～59歳	ラジオ

(4) 4位

(回答者数=2人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	60～69歳	WHO
その他 消費者一般	女性	60～69歳	ラジオ

(5) 5位

(回答者数=4人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59歳	シンポジウム
食品関係研 究職経験者	女性	40～49歳	研修会や講演会によって情報が得られる(現在も研修会がある)
医療・教育職 経験者	男性	50～59歳	インターネットの専門家サイト
その他 消費者一般	女性	40～49歳	ラジオ・生産者の生の声。・有識者のコメント・NPO等、団体のコメント

②情報源の信頼度（問8）

問8 放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関する情報の入手先を信頼できる順に5つ選んでください。

（1）1位

（回答者数=15人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	30～39歳	政府の情報公開に疑問を感じる為、テレビやインターネットで内容は確認するものすべてを信頼したりしているわけではない。いろいろな情報を読んだり、聞いて自身なりに理解するようにしている
		40～49歳	何を信じていいか、どれも信用できない
食品関係研究 職経験者	女性	30～39歳	有識者のホームページで具体的かつリスクも公表している点 信頼できない
医療・教育職 経験者	男性	50～59歳	放射線防護学の専門家
	女性	40～49歳	信頼できるデータが少ない以上、どれも信用できない どの情報も信頼性に欠けるか不十分
		50～59歳	信頼できるものがない
その他 消費者一般	男性	40～49歳	省庁系のサイト
		60～69歳	大学教授によるセミナー 生産地による自己判断
	女性	20～29歳	ラジオ
		30～39歳	ラジオ
		40～49歳	基本的に放射性物質が与える害について根拠は疑問があり、どの情報も信頼していません！
50～59歳	何を信頼したらいいのかわかりません		

（2）2位

（回答者数=3人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59歳	シンポジウム
医療・教育職 経験者	男性	50～59歳	ラジオ
	女性	60～69歳	自分自身で考えること

（3）3位

（回答者数=4人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	50～59歳	大学等公的研究機関のホームページ等
医療・教育職 経験者	男性	50～59歳	インターネットの専門家サイト
その他 消費者一般	女性	40～49歳	ラジオ
	女性	60～69歳	ラジオ

(4) 4位

(回答者数=1人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	50～59歳	何を信用していいのかわからない

(5) 5位

(回答者数=0人)

③食品安全委員会に望むこと（問10）

問10 食品に含まれる放射性物質からあなたの健康を守るために、食品安全委員会に望むことを
 選択肢①～⑧の中からあなたが望む順に3つ選んでください。

（1）1位

（回答者数=12人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	中立な立場での安全性評価
	女性	30～39歳	年齢・対象別に詳しく、かつ「基準値を超えているが問題ない」という言葉を使用して欲しくない。どれ位超えていてどんな事が起こりうるか、考えて欲しい
医療・教育職 経験者	男性	50～59歳	絶対安全という概念に基づく判断をやめること より正確な情報の整理と発信
		40～49歳	独立した機関として、安全性の不安なものについてははっきりその旨公表すること
	女性	50～59歳	国民、次の世代の立場に立った提言と影響力を望みます
その他 消費者一般	男性	60～69歳	広域汚染(事故、実験等)に対する食への方針等
	女性	30～39歳	基準値の決定を子供にとって相当安全側に立った決定をすること。産地への賠償は増加するかもしれないが、真の意味での風評被害は大幅に改善される。
			流通する食品への厳しい規制 目に見えない物だけに、個々人がどう気をつけるべきなのかを知りたい
	40～49歳	何らかの意図が含まれない正確で詳細な生データ	
迅速な対応			

（2）2位

（回答者数=3人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	30～39歳	正確な現状が把握できるよう情報提供
		40～49歳	牛の稲わらの件のような後手でなく、警告となるような試験の実態・情報の発信などリスクの未然防止となるような事に今後も力を入れてほしい
医療・教育職 経験者	女性	40～49歳	正しい汚染状況や科学的根拠に基づいた正しい情報提供をしてほしい

（3）3位

（回答者数=0人）

3) 食中毒について

①肉の生食の理由 (問 13)

問13 問12において食べたことがある方にお聞きします。肉(臓器を含む)を生で食べた理由について当てはまるものをすべて選んでください。

(回答者数=56人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	40～49 歳	仕事上の付き合い
			食べた当時は、リスクへの認識が欠如していたため
			職業上、店の人とサンプル試食した
		50～59 歳	狩りで捕獲し食べた
			適切な部位を適切に処理したと考えた
			自身や家族の体力から重篤な症状には至らないと判断した
			衛生が不安である
		60～69 歳	鶏の「ささみ」を衛生的に処理しているので安心して、また「馬さし」も熊本産の場合、衛生的に処理しているため
			おいしそうだったため。また、過去においしかったため。興味本位で
			接待で供され、気が進まなかったが、失礼になるのでやむなく食した
			知人からの接待で有名店で
			量的に少しなら大丈夫と思っていた
	70 歳以上	気にならなかった時には食べていた	
		牛の生の肉はメニューに組み込まれていた。馬刺しは安全性が高いと思った。習慣として食べていた	
		過去より安全性があるといわれているから	
	女性	20～29 歳	バスツアーの食事として出たので
		30～39 歳	生ハムだったので、大丈夫だろうと思った
			食に関わる仕事をしているので、経験として食べてみた
			現物や調理人を見て鮮度や下処理などに信用できると考えたので。また、その日の体調も考慮。季節や、摂取する量など色々な条件を踏まえた上で…
		40～49 歳	トリミングしてあれば大丈夫と思っていた為。(大丈夫なものが、販売されていると信じていた為)
熊本出身です。子どもの頃から馬さしは普通に食品でした			
レバーは鉄分を補える為貧血気味なので食べていました(栄養補給)			
馬刺しについては衛生管理が徹底されているため			
50～59 歳		調理実習で1度使用(鶏ササミ)	
		馬刺しは町の特産品として提供しているため	
	信頼できる飲食店のものだから		
	職業上の試食経験		
			馬肉は生食用として適合したと畜場で処理され、販売業者もある程度取扱い上の知識を持っていると考えている為

職務経験	性別	年代	回答
食品関係研究 職経験者	男性	30～39 歳	危険は承知の上で、飲食店で食した。知っているので症状ができれば病院に行けば良いと考えていた
		40～49 歳	リスクは知っているが好物なので
	女性	30～39 歳	コース料理に入っていたため
		50～59 歳	食品として販売されているものは、基本的に安全であると判断している。もちろん、自己責任の上であるが。最近の事業者の衛生管理やモラルには、不安を感じている
医療・教育職 経験者	男性	70 歳以上	優良店を選別して喫食
	女性	30～39 歳	1度、食べてみたかったため(興味があったので)
			頂き物だったから
		40～49 歳	栄養があると考えた
			地方の郷土料理だったため。勧められたから
		50～59 歳	飲食店で出てきてしまったので 生食をする場合は購入するお店を選択し、目の前でトリミングしてもらい摂取している
その他 消費者一般	男性	50～59 歳	海外旅行を含め、地元の名物料理だったため
	女性	20～29 歳	経験の為
			馬肉については、生食に対して基準が設定されており、衛生的であると考えたため
		30～39 歳	周囲に勧められて、1度は口にしてみようと思ったため
			信用出来るお店(一緒に食べた方の常連のお店)であった。専門店でも、初めてのお店では食べない
			旅行先の名物として、旅館の食事のメニューの1つだった
			知人のおすすめメニューだったため
			(どんな味かなと興味があったため。)不安は全く抱いていなかった
			新入社員歓迎会で勧められ、断れなかった
		40～49 歳	食べる目的で購入または注文したから
			昔から食べていて、問題がなかったから
			よく見ている料理番組で鶏ささ身の湯引きを紹介しており、信頼できると思ったので
			同席者に勧められ、断りにくかった
		50～59 歳	家族に好む人がいるので
			セット(コース)の一部だったため お弁当にささみのたたきが入っていたので
		60～69 歳	熊本に行った時、名物というので初めて馬刺しを食しました。今迄一度だけです。食べた後は、不安でした。私は栄養士です。生肉は絶対食しないように習ったのです

②食中毒予防の注意点（問16）

問16 肉（臓器を含む）を扱う場合に食中毒を起こさないようにあなたが注意していることについて、当てはまるものをすべて選んでください。

（回答者数=48人）

職務経験	性別	年代	回答	
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	なるべく信用と鮮度の良いものがある店で買う	
		40～49歳	ミンチ肉について、期限ギリギリの鮮度不良、極端に安価な物は生食の選択から極力外す	
		50～59歳	様々な対策TPOに合せ、適宜使い分けている	
			購入日に調理する	
			信頼できる店で購入すること	
			食べない	
		知識が不足しているので、定期的に研修受講していない店には営業を許可しない		
	60～69歳	肉を起因とした他のものへの汚染		
	70歳以上	肉が残ったら直ちに冷凍する		
	女性	30～39歳	素手で扱わない(使い捨て手袋を使用)	
			パックのまわりに血液成分が付着している可能性があるため、パックを触った時の手やパックを置く場所にも注意している	
			肉を直接まな板に置かず、紙やビニールの上で処理する	
			調理前にしっかり手洗いする	
			購入するスーパーや商品自体の産地など	
			体調の悪い時は食べない	
			信頼できる店で買う	
			調理してからすぐに食べ、作り置きしない	
			40～49歳	調理を手早く行い、買いおきを少なく、調理も残さない量を心える
				肉はいつも肉専門店で購入している
		生肉を調理に使用した器具の洗浄は丁寧に行っている		
50～59歳		調理器具をよく洗って乾燥させる		
		熱湯による消毒を行っている		
食品関係研究 職経験者	男性	30～39歳	自分は調理しないが、妻には対策の事を言っている	
		50～59歳	信頼できる店(外観、動作など)	
	女性	50～59歳	体調が悪い時にはふだんよりよく加熱する	
医療・教育職 経験者	女性	30～39歳	冷蔵庫の中で接触しないように、トレイに入れる	
			購入場所に注意。レアにしない場合は十分に加熱	
	40～49歳	新鮮なものを少しずつ買って、使う分だけ扱う		
		生肉を扱った箸で食べない		
		生肉を調理する時は、まな板に直接置かないで、紙上で切ったりしている		
	50～59歳	買った日に食べない肉類は小分けして、全て冷凍保存している		
60～69歳	生肉に触れたトングやはしは調理済みの食品に使わない			

職務経験	性別	年代	回答
その他 消費者一般	女性	20～29 歳	まな板を野菜・肉・魚で使い分けている
		30～39 歳	使用後の調理器具は熱湯処理。(蛇口も)手洗い後のタオルは他に使用しないで洗う。調理台はアルコール消毒
			調理器具の熱湯消毒
			消費期限の新しい物を選んで購入する
			生肉を扱う場所を決め、調理済食品はその場所におかない
			レバーは中心部に細かく切れ目を入れ、血ぬきを十分して、よく洗ってしっかり火を通す
		40～49 歳	体調を考慮し食べる。薬味を食事に取り入れる。緑茶を必ず飲む
			手や洗った器具をふきとるタオルをまめに交換。タオルもスポンジも必ず乾いたものを使用
			信頼できる店で鮮度を確認する
			生肉と扱った調理器具は、熱湯消毒している
			まな板は使用后洗うだけでなく、ハイター使用
		50～59 歳	生肉を扱った包丁、まな板は加熱殺菌
			肉汁が接触しないように、パックされたものもビニール袋に入れ、隔離している
			一番最後に調理しています
		60～69 歳	調理器具の洗浄・消毒(熱湯をかける)
			肉のトレイにかけてあるラップの止め口(トレイの裏底)に肉汁がしみていることが時々あるので、冷蔵庫内ではトレイごとポリ袋に入れて保存するようにしている

③食中毒事故の情報提供資料（問17）

問17 先般の肉の生食による腸管出血性大腸菌による食中毒事故に際し、あなたは、何らかの方法で知人等への情報提供を行いましたか。当てはまるものをすべて選んでください。

(回答者数=25人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	ミニセミナー等で情報告知を行った
		50～59歳	自分のホームページで情報提供
			衛生指導員としての指導の一環として
			食品安全セミナー講習
		60～69歳	料理教室で20人に季刊誌「食品安全Vo1. 23」を配布し、管理栄養士が食中毒予防を説明した
			食品安全講座(公民館活動)
			定例行政相談
	自分のメルマガで紹介した		
	70歳以上	厚生部へ県食品衛生監視指導計画の形骸化を指摘した	
		セミナーの講演	
食品衛生講習会、食品衛生コンサルティングのクライアント			
女性	40～49歳	料理教室全参加者へのメール送信 インターネットを利用して	
医療・教育職 経験者	男性	40～49歳	看護学生に対してのセミナーで、食中毒に関して指導、食品安全委員会についてもピーアール
		60～69歳	サークルの会員へ
		70歳以上	食品衛生責任者養成講習会
	女性	30～39歳	イベントで伝えた
		50～59歳	職域の仲間に食品安全委員会のホームページを紹介した
		60～69歳	サークル活動の場
その他 消費者一般	男性	60～69歳	コミュニティFMで話題として取り上げた
	女性	30～39歳	加入の消費者団体の冊子に載せた
			メール(携帯)で友人らに呼びかけ
		40～49歳	地域情報誌担当の方に資料提供した
		50～59歳	ブログで情報提供した
		60～69歳	料理教室の中で、肉の扱い等、衛生面について、話をしている

③食中毒事故の情報提供資料（問18）

問18 問17において、何らかの方法で情報提供を行った方にお聞きします。どのような資料を用いて行いましたか。当てはまるものをすべて選んでください。

（回答者数=111人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	自作の資料。国立感染研のデータを中心に
			ニュースで報道のあった国が発表する内容
			食品検査会社の資料
		40～49歳	食安委のHP資料を自分なりにまとめ提供した
			特に資料は用いない
			自分の知識の範囲内で
			口頭
			東京都の啓発資料
			インターネットの情報
			厚労省HPより
		50～59歳	新聞記事（安全委員会のコメント、Q・Aなど）
			新聞、インターネットの情報
			インターネットで情報収集し、資料作成した
			食品衛生の窓（東京都）
			保健所、県からの情報を利用提供
			新聞記事
			自作発表資料
			保健所などの地方自治体資料
			行政窓口の資料
			60～69歳
		新聞情報	
		自身の経験	
		厚労省ホームページより	
		自分の持っている知識	
		・東京都食品衛生の窓の資料	
		・自分で作成した資料	
		インターネットで検索	
		厚生労働省ホームページ、インターネット検索	
		70歳以上	インターネットで検索し危険を知る
			食品衛生関連文献学会誌
			仕事上で知りえていた

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	女性	20～29 歳	短大時代の教科書
		30～39 歳	もともと持っていた知識から
			関係するホームページなどに記載されている資料
			行政(保健所)の資料
			口頭で話した
			今まで専門的に学んできた分野のことなので、+αを学びつつ、家族に提供
			資料は用いず、口頭で説明
			保健所ホームページ
			食品衛生の専門書
			40～49 歳
		①食品安全委員会の季刊誌と②食品安全委員会のホームページを読み、口頭で話しをした	
		教科書(中学生用)	
		自分の知識	
		インターネット	
		保健所発行の資料、インターネット検索資料	
		50～59 歳	保健所からの情報提供の資料
			栄養士としての知識
			テレビニュースを見ながら家族で話しあった
			過去の経験知識
			出典のしっかりした内容で1目見て、見やすい記事など
60～69 歳	地元で開いた学習会の資料		
	食品安全委員会ホームページから、わかりやすい資料に自分流作りなおして利用		
食品関係研究 職経験者	男性	30～39 歳	会社の資料
			インターネット上の論文等の情報
		40～49 歳	新聞記事
			専門誌、新聞
			インターネット情報保健所情報
		50～59 歳	〇157等書籍や文献
	60～69 歳	口頭で注意	
		自己のプリントを作成し、説明	
	70 歳以上	「食品衛生学」の教科書	
	女性	30～39 歳	口頭
職場の資料			
40～49 歳	一般的な微生物に対する資料		

職務経験	性別	年代	回答
医療・教育職 経験者	男性	40～49 歳	教科書(食中毒に関する)
		50～59 歳	食品衛生専門誌
			専門書
	60～69 歳	自分の資料を用いて	
	女性	30～39 歳	資料は特にはない
			大学
			教科書
			インターネットなどで調べたもの。
		40～49 歳	新聞
			自作のパワーポイント
			自分で作成したリーフレット
			新聞やインターネットからの情報、これまでの知識
知り得た情報を口頭で伝えた			
50～59 歳	資料をもとにして、口頭で説明を行った		
	テレビでの報道内容を口頭で伝えた		
60～69 歳	以前からの知識と成分表の添付資料		
その他 消費者一般	男性	30～39 歳	テレビ
			食品安全モニター会議での説明
		40～49 歳	本、ニュース、ネット
	60～69 歳	自己の知識	
	女性	20～29 歳	大学時代の教科書
			一般報道、厚生省HPなど
			話し合い
		30～39 歳	テレビ、新聞から
			学校より配布された資料
			テレビ、新聞
			食品安全モニター会議で得た情報を友人らに話した
		今までの学習経験	
		40～49 歳	ロコミ
			「科学の目で見る食品安全」
			口頭にて注意
新聞報道等			
一人暮らしの子どもに生肉を食べないように伝えただけ			
資料は使わなかった			
授業内で告知(口頭)			
厚生労働省のホームページ			
知っていることを話した			

職務経験	性別	年代	回答
その他 消費者一般	女性	50～59 歳	新聞記事
			おしゃべりの中で
			会話の中で
			新聞記事
		60～69 歳	食品安全モニター会議でのビデオにより提供
			保健所発行の「衛生ニュース」新聞等
			TV番組・新聞記事
			食品安全委員会より季刊誌Vol. 23を50部取りよせた(4月末)
			口頭で

④一般に十分周知されていないリスクの大きい食事由来のハザード（危害要因）（問19）

問19 今般、肉の生食により、腸管出血性大腸菌O-111による食中毒事件が起こりました。このように、リスクの大きい食事由来のハザード(危害要因)であって、一般に十分周知されていないと考える事項は他にありますか。ある場合は、そのハザード(危害要因)の①具体的名称、②危険の内容、③一般の方々の認知度合いを併せて記入してください。

(回答者数=155人)

※回答者別記入内容

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	ヒ素等の有害物質	放射能被害によって、水道水から国内外のミネラルウォーターが大量に生産されているが、安全性の(検査)情報が少ない	ミネラルウォーターは安全と思いつているのでは？有害物質が溶け込んでいる可能性がある
			鶏肉のカンピロバクター	汚染率の高さと二次汚染の危険	事業者を含めて低いと感じます
			トランス脂肪酸飽和脂肪酸	いくら日本人の摂取量が少ないとはいえ、無責任に感じる油脂メーカーとのやり取りを予想させる不安。危険の内容は動脈硬化	健康にケアしている人は知っているが、大々的に言われていないため一般の人は嘘くさいと信じていない
			金目鯛、マグロ	妊娠中に多く摂取すると胎児に悪い影響を及ぼす恐れがある	妊娠についての雑誌等には書かれているが、店頭等には注意書きなどなく、認知度が低いと思われる
			・ノロウイルス・食中毒	ノロウイルス等、生食用のカキと加熱用のカキの区別が付かず、結局リスクに対する認知が低い	冷蔵で保存すればウイルスの発生は皆無だと思われる
		40～49歳	アウトドアでの無知	・エキノコックス等の寄生虫・微生物感染	・水量の少ない沢水を飲んだり、知識のないまま「自然＝安全」という短絡的な発想
			魚の寄生虫について。	最近では海水温度が上がっている影響からか今まで寄生虫がいなかった魚にまで最近では寄生虫が存在している。刺身、棒寿司など生で食べた場合に体内に入る可能性が大きい	非常に低いと思う。寄生虫がいる事を知らない人が多い。昔と比べて魚を家で調理する人が減っている
			毒キノコ		
			飲食後の自己の吐物による窒息死	泥酔した後に、路上等で寝込み、自分の吐物で気道が塞がれ窒息死する	多くの方々には知られていないと思いますが、年間100人以上の方が死亡されているようです
			耐熱性菌による健康被害、骨付鶏肉によるカンピロバクター	カレーなど加熱して放置した場合でも増える菌による食中毒、骨付からあげの骨に近い部分で細菌感染が起こる可能性	例が少ないためか知られていないと思う。生食でなくても起こりうる可能性があることは知られていないのでは
			鶏肉	カンピロバクター	新鮮であれば生肉安全と思っている

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
食品関係 業務経験者	男性	50～59歳	施設の夏祭りや、小規模なイベント等における模擬店(食物)	営業許可をとっている出店者は良いがそれ以外の任意のグループで出店している場合、食品の取扱いや、衛生に関してどの程度周知されているのか不安に思う	第三者(お客)へ食物を提供するという意識。(特に手伝い人)手洗いや、食器洗浄が屋外なので、食堂等と異なり管理が行き届いているのかどうか不安である
			放射線事故後の山の幸類(きのこ等)	地域によって地表のセシウム数値は異なると考えるが木や落葉からのセシウム移行が、十分に考えられ、欧州でも同様事故があったため	・但し、セシウムのハザードは明確にわかっていない。又、暴露許容濃度も明確にわかっていない・適切な発言をしていない(例:生涯暴露100mmsv)それまでは年間100msv。なぜ?)食品安全委員会
			食中毒。	細菌等で汚染された生肉を食べる	飲食店でメニューにある食品は食中毒のリスクは無いものと店を信じている
			エキノコックス症	北海道での野生動物との接触、沢水の飲用による感染リスクが存在する。北海道では年間10年程度の発症者があり、問2に上げられている項目に比べても高いリスクと思う	北海道在住者以外にはほとんど知られていないのではないと思う
			まな板、包丁	交差汚染	水洗いだけで除菌される
			岩かき	ウイルス性食中毒細菌性食中毒	・夏の岩かき地方名物、店で提供してくれるから安全と過信 ・3粒までならだいたいようぶと思っている人 ・食酢やレモン汁を多くかける(つける)はだいたいようぶと思っている
			・卵のサルモネラ ・魚の寄生虫	生で食べる時の体調やかくごをしないといけない。寄生虫がいる事を知って食べる	あまり知らない(多少は、知っているが)ほとんど知らない
			ヒガン花の球根	アルカロイド	ヒガン花の球根を食することは日常ないが、飢饉用として栽培されていることを知っている人が水にさらさず食べると有毒性があるとは知らない事が多いと思う
			食品へのアスベストの混入	煎豆機の古い(明治時代)機械にむき出しのアスベストを使用している	無
			きのこ毒		
			食中毒	セレウス菌等の芽胞形式菌による	特には、家庭での調理後の温度管理(加熱したから大丈夫と思われる)
			輸入食品の通関まで保税保管	保管について、食品の品質を保つような温度管理が行われていない場合あり。夏期、コンテナの中で室外保管など	ほとんど知らないと思う
			ウコン	多量摂取や体質により肝機能障害をおこす	低いと考える

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
食品関係 業務経験者	男性	60～69歳	生肉食に関する食文化	生肉食の保管調理加工等への未熟に伴う事故発生	生肉食に対する認識不足。行政の周知不足
			腸管出血性大腸菌O-111等(家畜)	・と畜場におけると殺、解体、内臓、枝肉の作業過程でと畜検査が十分に行われているのか、専門家による調査が必要と考えます ・生肉の流通過程の汚染究明が十分に行われているのか	一般の方々には、殆んど知らないと思います
			湧水	24時間開放し、どんな水質か不明	定期的に水質検査が行なわれていないので何が入っているのか？
			鶏卵由来のサルモネラ菌症	激しい嘔吐一下痢を発症して死に至ることもある	認知度は低いと思われる
			生カキのノロウイルス対策	老人福祉施設で多く発生、合併症による死亡者が多い。ノロウイルスゼロの生カキ流通の強化が必要	吐物に適正な処理等、介護する人達への知識の啓発
			貝毒	中毒性	認知度が低い。
			カンピロバクター	特に鶏では腸管内に生息し病原性なく従って生育(生産)に影響少ないので対策に費用かけない。層畜場(処理場)での汚染はなかなかなくなる	認識度低く、生食でも新鮮であれば良いと思っている人多い
			山菜やキノコ類	種類によっては食当りするし、重症になる例もあると思う	山菜取りが興味のある人はある程度経験上からその危険な物は知っていると思うも、一般の人々は殆んど安全な物かどうかは区別出来ていないと思う。県単位毎に周知の必要があると思います
			寄生虫(クダア)	ひらめ等の魚の摂食による食中毒	食中毒にかかった人が、食品に興味のある人のみが認知していると考え
			きのこ、山菜貝類	毒	一部の季節、種類一部の種類、季節
			水畜産物	食中毒全般	知らないか、あるいはリスクは低い(関係ない)等の認識では…？
			腸管出血性大腸菌群	O-157が余りに有名で、今回O-111が出たが、これはあくまで発見された順であり、危険という観点では全て危険である	O-111についてはほとんど知らなかった。マスコミも発見された菌の名称だけ発表するので、食品安全委員会から詳細な情報がほしい
			フグ毒(テトロドトキシン)	死亡	フグの素人料理がなくなる
			生卵のサルモネラ・筋肉内寄生虫など多種類(人畜共通感染症)		・E. coli(大腸菌)、O157等二次感染が成立するものは、「食中毒」ではなく「伝染病」として取扱う必要がある ・「生食」は常に感染症の発生リスクが高いということを徹底させることが重要。それを理解した上で食する場合は、自己責任という概念を確立させることが必要
			放射能汚染の牛内臓の存在	セシウム汚染があるものがチェック情報として周知されていない。焼肉店でも不明	知りたいが情報がなく、認知度も低く押さえられている。不作為の何かを思う
フグ毒	死亡	厚労省の食中毒統計から、家庭でのフグ中毒がほとんど占める。(素人料理が原因)→一般の認知低い			

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
食品関係 業務経験者	男性	60～69 歳	リステリア・モノサイトゲネス エルシニア・エンテロコリチ カ	低温でも増殖可能、殆どの動物や魚類など還境のあらゆる所に存在するが、不明な部分が多い。低温でも増殖可能。発生件数は少ないが1事件100名以上の大規模となる。かなり低いと思われる	
			生食用食肉の衛生規範	家畜を含む獣肉は、その部位に限らず、「生食」することは危険で、リスクの高いものであるが、生食を許容する為が如く「衛生規範」なるのが存在することが危険である	危険の度合は無認識メニューとして提供されていれば自然に注文し、喫食するもので北欧では魚介類であっても-20℃以下で冷凍後食に供していると見聞している
			他の大腸菌の変異	今まではO-157だったのが、突然O-111がでてきた。そして、今まで特に問題になっていなかった生牛肉が問題となった。O-x-x-xで同様のことが起こるのではないか？	誰も今のところ気にしてない
			カビ毒	アフラトキシン以外のカビ毒	まだ不十分
			鯉、アユなど淡水魚の生食	横川吸虫、肝吸虫、有刺顎口虫などの寄生虫による食中毒(頻度は少いが重篤度高い)	一般人は危険食品の認識は殆どなく、むしろ高級料理と評価している
			家庭での低温保管	細菌増殖による食中毒	冷蔵庫過信
			(イ)マーガリン (ロ)ショートニング	(イ)これは「食用プラスチック」だと言うマニアがいる (ロ)工場で開缶放置しても虫は来ない。腐りもしない	一般人は殆んど知らず、かつ大量に流通している
			ハンバーグ、合成肉、脂性入肉、豚肉のしゃぶしゃぶ	焼程度をレアで食すること。さっと湯通しだけで食べる流行	精肉との差異の認識がない。わからない。豚肉は充分加熱するべきと思っていない
			ハム、ベーコン、ソーセージ	食肉製品は、発色剤が使用され、食中毒菌の生育を抑える効果もあるようですが、保存によって不安	加熱後包装だから、すべてそのまま食べて安心だと思っている
			食品容器、包材に使用している「インク(剤に)」	食品に直接、間接にて触れており、長期による体内残留が心配される	大半の方は問題視してないが、1例でも実害が出るとパニックになる
			食肉加工品	処理した食肉(食肉加工品)には、その加工品の中までカロンピロバクター、O-157に汚染されている可能性がある。加熱調理不足により食中毒発生の可能性が大きい	ある程度は認知されている。食品衛生法で「中心部まで十分加熱する」旨の表示義務がある。しかし実際は十分加熱しないで食する人が多いと思われる
			クドア・セブテンブクタータ とサルコシステイス・フェアリー	食後数時間で嘔吐、下痢	あまり知られていないと思われ、特にヒラメについて正しい食べ方を学ぶ必要を感じます
			食品関係 業務経験者	男性	70 歳以上
ジャガイモの芽・緑皮	食中毒	常識が薄れつつある			
ウエルシュ菌食中毒	調理の残り物を再加熱する際の加熱不足又は全く加熱しない	あまり知られていない。又は殆ど知られていない			
ふぐ・毒キノコ	自然毒として知られているが、誤食すれば死に至る。被害甚大となる	認知度はあるが、大丈夫だろうと思ひ、摂食の可能性がある			

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
食品関係 業務経験者	女性	20～29 歳	冷蔵庫の過信	冷蔵庫に入れておけば生鮮食品を含め安全	特に高齢者にその傾向あり
		30～39 歳	毒キノコ	食中毒ですむものから命にかかわるものまで	山菜やキノコに詳しい人でもまちがえる。「道の駅」が増え、一般の方が道の駅でキノコを買う機会も増え、何もわからず判断できずに被害にあってしまう
			ヒラメ毒	寄生虫「クドア」が養殖ヒラメに寄生し食中毒を引き起こす事	社内及び保育園の保護者の方々に知っている人は0人でした。(40名中)
			サプリメント	過剰摂取してはいけない栄養素がある	ビタミンやミネラルなど、足りないと思いついでいて、サプリメントで過剰になっている
			カキ	食中毒のリスクが高い。特に加熱の必要なカキの調理法には注意が必要。(十分な加熱が必要となる)	火を通しすぎると味が落ちると考える人も少なくないため、加熱用でも不十分な火の入れ具合の状態で食べてしまう人もいる
			消費者の意識付け	飲食店で提供されるものは必ず安全であるという安全神話を持っていることがよくない	自分の体調を把握して、食べ物を選択できる能力を身に付けることが大切である
			きのこ毒(フグ毒も)	致死に至る毒があるという事実。特にフグは調理する際に免許が必要だということ	多くの人がよく知っているはずなのに、毎年必ずこれらによって食中毒が起きている。認知度が高いのに、甘くみている人が多い
			サルモネラ中毒	生卵の危険性	たまごかけごはん専用しょうゆが流行。自宅で気軽に食べられることと、生卵の消費期限があいまい
			生玉子	サルモネラによる食中毒(特に子供)	ほとんどの方はリスクがあると思っていない。保育園児の朝ごはんに玉子かけご飯と話しているのを聞きます

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
食品関係 業務経験者	女性	40～49歳	生卵	サルモネラ	知っている人は90%程度と思いますが、生肉と同様あまり危機感がないと思う。未だに旅館で朝食に出たりする
			「放射能対策食品」		
			・生卵 ・二枚貝の生食	・サルモネラ ・ノロウイルス	朝食や牛丼に生卵をかけて食べる人が多い。刺身や生ガキを食べる人が多い
			スプラウト(もやし等)	種子に雑菌が付着している	調理前の水洗いの必要性や加熱殺菌の必要性が認知されていない
			卵	・卵の殻にはサルモネラ菌などが常在しているのにすきやきの器に卵をポンと割らずに器に入れたりする ・卵を割った手でそのまま調理する等	卵の殻に菌があることもあまり知られていない
			企業(店)の衛生管理意識 保健所の指導力の働き	・店等の衛生管理の意識は充分だとはいえない ・保健所の指導も充分だとは思えない	一般の人々は、店で扱っていれば、安全だと考えている ・保健所の指導も充分に行われていると思っている
			カンピロバクター	鶏肉の生食が多くの飲食店で提供されている	(今まで食べてきた)牛肉と同じように安全と思っている事が多い
			・自然毒による食中毒 ・小麦アレルギー	・毒きのこなど植物由来の食中毒(かん違い、知識不足によるもの) ・アナフィラキシーショック	・似ている外観であるため、採取の際、間違ってしまう(知る機会が少ないのではないか) ・お茶石けんで初めて小麦アレルギーを知ったのではないか
			(ア)カンピロバクター (イ)アニサキス	(ア)鶏タタキ、とり刺しが一般的に販売や飲食店にて提供されている。 (イ)サバ刺し身	(ア)鶏の生肉について、危険性を知らずに食べている人が多い(イ)アニサキスの存在を知らない人が多い

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
食品関係 業務経験者	女性	50～59 歳	サルモネラ		昔から知られているはずが、一般の人にはあまり存在が知られていない
			カンピロバクター腸炎ビブリオなど	加熱不十分だと、下痢、嘔吐、発熱。特に幼児、小児は体力が弱いので、重症化しやすい	生食ブームなのか、子どもに半生の肉や魚介類を安易に食べさせている。肉類は、菌が付着しているのが当たり前で、加熱調理によって殺菌する事の認知が少ない
			小売業ならびに大型ショッピングセンター等の加工食品。	保冷ショーケースの清掃がなされていない。オープン型の物でも温度計の設置がなされていない。 ・カットすいかの包丁の管理はなされているだろうか？ ・カットパインに着色(切り口だけ彩色)してあるのは不自然であるがそうしないと消費者は手を延ばさない。(自分もその一人で、今は怖くて購入していた自分に反省。店内で見ただけで原因追求はしていない)	一般大衆の殆どが、自分が食べる物に無感心である。今回のケースはチェーン店側の認識不足がまねいた結果、安心、安全に完全は絶対無いので気をゆるめてはいけない
			生野菜	大腸菌等・管理が困難	認知度はかなり低い
		・貝類の生食 ・鶏卵	有害ウイルスによる汚染率が高く、食中毒を起こす可能性高い。サルモネラ菌によるin egg、on eggの汚染、取扱いによる二次汚染	生カキについては認知度高いと思われるが、その他二枚貝の取扱いについてはあまり知られていないと思われる。(特に二次汚染)販売店においても常温販売と冷蔵販売がある。消費者においては特に二次汚染について理解度低いと思われる	
		60～69 歳	生魚の露店での売買	太陽が直接生魚に当たる場所で温度管理衛生管理が出来ていない状態で売買されている	港の囲りなどの出店で、長期に見なれた景色なので、一般の人々は気軽に買っているが、生魚が持っている腸炎ビブリオなどが心配
			ヒラメのクドア、馬肉の寄生虫	食中毒の原因物質	皆無、(ヒラメ、馬肉を生食する場合のリスクをもっと広報、周知すべきである)
			ソラニン腸炎ビブリオ	じゃがいもの芽、海産物	煮ればよいと思っている店で売られたものは大丈夫と思っている

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
食品関係研究 職経験者	男性	30～39 歳	ノロウイルス	二枚貝がすべての原因ではないのに、そのように考えられている事が多い	カキだけで感染していると考えている人が大多数。もっと他の感染経路を説明すべき
			アナフィラキシーショック	腹痛、呼吸困難等特に野菜、果物等を原因とするもの	軽微な症状で、苦手な食べ物としか認識していない方が多い気がします
			ポツリヌス菌汚染	神経毒	若い方は知らないことが多い
		40～49 歳	輸入食品(肉類)の生産時に用いられた生ワクチンについて	国内では承認されていない生ワクチン、組換えワクチン等が使用された家畜由来の畜産物が輸入されている	遺伝子組換えワクチン等が使用された家畜の食肉が輸入されていることは全く認知されていない
			寄生虫有毒植物	アニサキス等の寄生虫による食中毒について、有害な植物等の食品への誤使用(かざりや誤使用)	若い人は、そのリスク教育されていない為、知らない人が多い
			鳥刺し ・アユ(天然) ・サワガニ	細菌性食中毒 寄生虫である吸虫が感染している事がある。加熱(十分な)が必要	低いと思う 認知度は低い
		50～59 歳	・有毒植物(キノコ含む) ・ポツリヌス ・スーパーサルモネラ	誤食の可能性増、知識欠落、体調不良～致死の可能性あり、中毒統計では無くても発生すると重大、致死性になる可能性	世代が変わり、毒キノコを見分ける能力は都会人には皆無ではないか。10年ひと昔前の事故を覚えていない世代多く、必ず繰り返す
		60～69 歳	・きのこ ・野草	種類とその毒性が良くわからない	自分も含めて、聞きかじり程度であるため、もったりしても本当に大丈夫かがわからない。特に、まだ成長が小さい時のものの時は特にわからない
			きのこ中毒	場合によっては死亡例が発生する。	毒きのこの見分け方について十分でない。
			ミンチ肉	危害が全体に及んでいること。レストランでは、レアで提供し、焼いた石で焼くようなやり方をしているが、加熱不足が危惧される	認知度合は低い。又、肉汁の多過を評価するより、加熱しすぎない方が良いとの料理本の影響が大きいと思う
		70 歳以上	フグの正肉以外の提供	①フグの衛生確保について定期的に調達、徹底した方がよい ②卵巣は2年以上塩蔵し、ロットごとに毒性検査し、10 MU/g以下の毒力であれば食用に供せられるらしいが、実際に毒性検査をしているか疑問である	卵巣の塩蔵品の市販品をもらったが、心配で食べなかった

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
食品関係研究 職経験者	女性	30～39 歳	食事由来のハザード	貝類のキモ	貝は当たりやすいが手軽に海から手に入る食材であり、特に夏は市場に通らない貝を口にする人が多い
		50～59 歳	モロヘイヤ	種子に含まれるストロフェチジン毒性が強く、牛の死亡事件も起きている。近年家庭菜園などで栽培されているが、花も一緒に食すことが考えられ、花は大丈夫大丈夫ぶなのか不明	種子にこのような毒が含まれていると知らない人が多いと思う
			黄色ブドウ球菌	加熱すれば大丈夫という過信	体外で作られた毒素は加熱しても分解しない
医療・教育職 経験者	男性	30～39 歳	卵(生)かけごはん	生卵のサルモネラ菌やその他の菌の食中毒	簡単に食事できるので、生活の中に浸透していて、安全性の認識は低い
		40～49 歳	黄色ブドウ球菌腸炎ビブリオ	手指の傷から感染する。海水からも感染する	調理をする上で注意すべき食中毒という認識がないようです。あまりなじみのないものようです
		50～59 歳	・ホタテ貝 ・カキ ・アサリ ・ムラサキ貝	有毒プランクトンを捕食した貝による食中毒。消化器性、神経性の中毒があり、加熱による予防は殆どの場合、無効である	事前に毒性情報が流されることは殆ど無く、実際に中毒事例が出てから試験機関が動き出すので認知度は低いと考える
			肝炎ウイルス(E型)	肝炎ウイルス感染	ウイルス感染後の治療については理解されていないのでは？
			輸入野菜等の農薬汚染	農薬の使用基準が日本国内基準と同等に守られているかどうか？	危険の内容についての情報が少ないために、科学的根拠の無い不安を抱えている
		70 歳以上	和菓子の生あんに竹小豆を原料として使っていること	もともと竹小豆は熱帯の大樹に実るものでCN(シアン)を含んでいる。かつては豆のまま輸入されていたが今はあんとして輸入されている	一般の認知はほとんどない。温泉まんじゅうとして売られているものがそれで一個のまんじゅうは国産小豆を使えば100円以下では販売できない。それを使ったら表示していない

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
医療・教育職 経験者	女性	30～39 歳	生肉、魚、大豆製品を触った後の手洗い不足	生肉、生肉、大豆製品には大腸菌、カンピロバクター、セレウス腸炎ビブリオなど様々な細菌がついているが、調理の際手を水だけで洗っている様子をよく見る。石けんをつけた方が良い	まな板、包丁、手は必ず石けんで洗い、他の食材へ移ると言う工程を知らない人がかなり多いと思う(流しに石けんを必ず置くべき)
			・天然水(湧き水) ・生魚	塩素化されていないので、保存方法によっては食中毒を起こす寄生虫	・多くの人が大量に(自宅用と思われる)、ペットボトル容器に入れて持って帰っているのでは、危険とは思っていないだろう ・家族が食中毒になって、初めて知ったので、今まで全く聞いたことがなかった
			屋台、移動販売による食品提供	調理、保管環境への不安、提供者の詳細、責任追求が不明確であることが多い	低い
			ゆで卵	卵が古くふるくなったら、ゆでておくと良い、いい、というお年よりの多い。栄養指導をしていて、びっくりすることがある	ゆでると良いという、何か思いこみのようなものがあるので気をつけてほしい
		40～49 歳	アニサキス	サバの刺身を食べての腹痛	高齢者は自分でさばくことが多く、あまり恐れていないが、たまに腹痛ありと書く。
			ナノ食品	健康食品等でナノ食品が増えつつあるが、表示の義務もなく、消費者は知らないうちに摂取した時、どのような影響があるかもわかっていない。	分子が小さいと吸収が良いことはわかるが、それがどんなマイナス面があるかがわからない(使用経験も少ない)
			生卵の扱いについて	卵の殻からには食中毒の原因となる菌が付着していること、割卵後は急速に菌が増える可能性があること	割合的には不明だが、食中毒には気をつけているという主婦の間でも生肉等の取扱いに比べて無とんちゃくと感じる人が多い
			(ボツリヌス菌)嫌気性菌による食中毒	毒素による重症となる食中毒(神経中毒)	20数年前、「辛子レンコン」を食べ食中毒となり、死亡した方がおられニュースとなった後は、耳にすることがないので殆どの方は知らないのでは?
		50～59 歳	スプーンの生血 ・魚の踊り食い ・レスベラトロール	寄生虫、感染症、寄生虫、アニサキス	
			・魚の生食(刺身)特にカキ ・生卵	内科の医者は決して食べないそうです。冷凍を解凍した刺身なのではないかと思いつつ。アトピーが悪化することが多い	生ガキは新鮮だったら食べている。刺身は魚だと食べている(肉のように怖れない)。新しい卵であればいいかと考えて生食する
			養殖魚介に対する抗生物質の使用	畜産では抗生物質の投与は獣医が行っているが、魚介の養殖所での抗生物質の使用は業者が行っていると聞いた。個体が小さい分人体への影響が気になる	殆どの人は、どのように魚介が養殖されているか認知度は低いと考えられる
		60～69 歳	毒草(スズラン、トリカブト、ツタウルシなど)	誤って摂取することによる腹痛、嘔吐、下痢	最近の野草ブームの中、毒草の区別がつかず摂取する人がいる
			生肉、生魚の店から家までの温度管理	スーパーでは氷がありますが利用している人が少ない	消費者、店側で、15℃以上ある時、両方で考えるべきではないか
			生肉に触れた Tong やはし	生肉に触れた Tong やはしで調理済の食品に触れた場合、菌が移る	焼き肉を食べに行った時、よく見る光景です
			魚、貝類の生食	海での放射性物質の汚染	データがないので殆ど認知できていないと思う

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
その他 消費者一般	男性	30～39 歳	放射性物質を含んだ食品	内部被爆	牛乳やほうれん草などは、危険という認識はあると思う
		50～59 歳	カキの生食	ノロウイルス	十分に加熱する必要性は、必ずしも認知されていない
			生肉を切ったまな板や包丁	除菌をしなくても大丈夫という安易な考え	他の食物への細菌の付着が食中毒に発展することを知らない人
		60～69 歳	毒きのこ	危険のない「きのこ」との違いと種類。毒性の程度の情報を定量化	低い
	70 歳以上	野性動物(猪、鹿)等の肉	腸管出血性大腸菌(O-111)等の菌の有無の公表	闇に出回っている可能性もあり認知情報取得が困難	
	女性	20～29 歳	①鶏卵 ②生魚	①卵にあるとされているサルモネラ菌 ②生魚の表面にいる腹菌ビブリオ	①②あまり知られていないと思う
		30～39 歳	トランス脂肪酸	胎児や乳児の成長や発育に与える影響心筋梗塞や動脈硬化の原因	表示の義務化が先送りの為、知名度が低い
			お弁当等調理済食材の腐敗	温かい食材を弁当に詰める と保存温度が高い等により、食材の腐敗が進み、食中毒の一因となりうる	認知度は高いはずですが、実践度(お弁当を冷蔵保存)は低いと思う
			①キノコ・山菜の自家採取 ②カキ	食中毒・誤食食中毒	知識・経験のばらつきにより、高リスクの場合がある。加熱調理の具体的な注意点を知らない人も多い
		珍味	カメ、昆虫等、衛生面、リスク等周知されていない		
		全ての食品	加熱だけが、問題ではなく、害虫の危険、食材や調理済み食品の放置時間などの取り扱い方も常に考える必要があると思う	理解はしていると思うが、これくらいなら、とのほんのスキで変化は訪れているように思う	
	生卵の汚染	サルモネラに感染している可能性があり、生食は危険だけでなく卵を触った手を洗う事も大事	卵の危険性は何も感じていないようだ。納豆に生卵を入れている家庭が多数ある		

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
その他 消費者一般	女性	40～49 歳	現在までのもの全て	現在までのもの全て	私も含め、全てを熟知している人は、どの程度いるのか？確認、再認識正しい情報提供の意味でこれまでの情報を提供して欲しい
			毒キノコ	重病になるリスクが大きい	ある程度の認知はされているが、間違った判断をされることもある
			天然のキノコ		キノコとりの名人が、食用キノコと毒キノコを見分ければ問題なく食用できると思っている
			乳児用ミルクと幼児用ミルク	乳児に幼児のミルクを飲ませている	初めての母親は、ミルクの違い、区別がわからない
			アジサイの花など	毒性がある身近な植物を、家庭で作った食事や菓子などに飾りとして添える	多くの人が知識を持っていないと感じる
			食中毒の二次感染ウイルスや、大腸菌	ショッピングモール等フードコートのセルフサービスで、テーブルの汚れも、食事した個人管理。各店舗でおしぼり等のサービスはないため、手洗い所は設けてあるものの、殆どの家族は手洗せず。不特定多数が利用し、それぞれに分散するため、発覚しづらいですが、ノロウイルス感染がありました。数年前の事、たまたまフードコートで1つのテーブルを6家族が交代で利用した。使い捨ておしぼりがあった店舗の人は、ノロウイルスにかからなかった。ノロウイルスにかかったのは1才未満の子供で、テーブルやイスを触り、なおかつ指しゃぶりをする月齢だった。各家族帰宅後、子から親への感染もあった	セルフサービス等でおしぼりの義務がないと、まず、手洗をしっかりと行う方が少ない
			生ガキ	ノロウイルスによる食中毒（うちの主人は、二度も生ガキを食べてノロウイルスによる食中毒になった）	提供している店でも、ノロウイルスを保有しているカキとそうでないカキがあるため、不明だと思う。ちなみにうちは、新鮮な生ガキを出すのが売りの店で、主人と私が食べたのに、主人だけ食中毒になった
			アニサキス	加熱すれば死滅する寄生虫ですが、刺身文化があると、回避することは難しい	意外に知らない人が多く、病院にて初めて知る方が多い
			生カキ	急性肝炎	生カキを食べて細菌の心配はしているが肝炎のことは知らない
			養殖ヒラメの生食	クダアという寄生虫によるものらしく、最近になって判明したと聞いた	テレビ、新聞で取り上げた時間、量が少ないので一般の人には殆ど周知されていないと思う
ブドウ球菌、サルモネラ菌	食中毒	専門的に学んでいなければ知り得ないのではないかとと思われる			
二枚貝の貝毒	貝の食中毒について、ウイルス性のもとの貝毒があることを知らない	加熱さえすれば、安全だと思っている			

職務経験	性別	年代	①具体的名称	②危険の内容	③一般の方々の認知度合い
その他 消費者一般	女性	50～59 歳	もやし	生食及び洗浄方法	サラダでもあえものでも大丈夫だと思っている主婦多数
			家庭菜園の農薬	花や庭木のすぐ近くで家庭菜園をしている家では、花・庭木用の殺虫剤をかなり使い、菜園の方にも影響していると考えられることが多い	全く気にせず「うちの野菜は無農薬」と思っている人が多い。家庭用(花用)殺虫剤を野菜に使う人も多い
			まな板	身についた菌を包丁、まな板につけてしまう	知っていると思いますが、徹底していないと思う
			カキ(貝)等	カキにあたって大変な人を見た事がある	貝の毒性は強いと家族には知らせた
			消費期限と賞味期限	賞味期限のあいまいさ	すぐ食べる消費期限は気にしているが、日持ちのする賞味期限には無関心の人が多い
			農薬に汚染された事故米(過去の事件)	農薬に汚染された事故米が流通した事件があった。その当時、介護施設や病院などの給食現場が大混乱になった。弱者の食事管理に及ぼす影響は大きい	平成23年7月1日から米トレサビリティ法が施行され、米の原産地が表示されるが、肉ほど認知されていない。特に外食業でコメ原産国表示がなされていない気がする
		60～69 歳	生野菜、果物の洗浄	農薬、放射性物質	不安を感じながらも完全な方法がみつからない人が多いと思う
			ギラン・バレー症候群	重症に、又体全身に発症し不良になることもある	知り合の人がこの病気にかかった時、風邪と誤診されました。風邪の症状にとてもよく似ていたといえます。10年以上の今も治って(完治)いません
			法律で認められていない健康食品類	過激な広告(新聞・TV・折込)で、さも薬効があるが如く宣伝し、過剰投与や複合作用が心配	購入者達に商品知識が薄いのので、安全委員会で明確な指導を望みます

※項目別記入内容

大分類	中分類	小分類	食品由来のハザード (具体的な名称)	危険の内容	一般の方々の認知度合い	職務経験	性別	年代
食中毒	細菌性	サルモネラ	サルモネラ		昔から知られているはずが、一般の人にはあまり存在が知られていない	食品関係業務経験者	女性	50～59歳
			サルモネラ中毒	生卵の危険性	たまごかけごはん専用しようゆが流行。自宅で気軽に食べられることと、生卵の消費期限があまり長い	食品関係業務経験者	女性	30～39歳
			鶏卵	サルモネラ菌によるin egg, on eggの汚染、取扱いによる二次汚染	販売店においても常温販売と冷蔵販売がある。消費者においては特に二次汚染について理解度低いと思われる	食品関係業務経験者	女性	50～59歳
			鶏卵	卵にあるとされているサルモネラ菌	あまり知られていないと思う	その他消費者一般	女性	20～29歳
			鶏卵由来のサルモネラ菌症	激しい嘔吐一下痢を発症して死に至ることもある	認知度は低いと思われる	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
			生玉子	サルモネラによる食中毒(特に子供)	ほとんどの方はリスクがあると思っています。保育園児の朝ごはんに玉子かけご飯と話しているのを聞きます	食品関係業務経験者	女性	30～39歳
			生卵	サルモネラ	知っている人は90%程度と思いますが、生肉と同様あまり危機感が無いと思う。未だに旅館で朝食に出たりする	食品関係業務経験者	女性	40～49歳
			生卵	サルモネラ	朝食や牛丼に生卵をかけて食べる人が多い	食品関係業務経験者	女性	40～49歳
			生卵	新しい卵であればいいかと考えて生食する内科の医者は決して食べないそうです。冷凍を解凍した刺身なのではないかと思いつつ。アトピーが悪化することが多い		医療・教育職経験者	女性	50～59歳
			生卵のサルモネラ		・E. coli(大腸菌)、O157等二次感染が成立するものは、「食中毒」ではなく「伝染病」として取扱う必要がある。「生食」は常に感染症の発生リスクが高いということを徹底させることが重要。それを理解した上で食する場合は、自己責任という概念を確立させることが必要	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
			生卵の扱いについて	卵の殻からには食中毒の原因となる菌が付着していること、割卵後は急速に菌が増える可能性があること	割合的には不明だが、食中毒には気をつけているという主婦の間でも生肉等の取扱いに比べて無とんちゃくと感じる人が多い	医療・教育職経験者	女性	40～49歳
			生卵の汚染	サルモネラに感染している可能性があり、生食は危険だけでなく卵を触った手を洗う事も大事	卵の危険性は何も感じていないようだ。納豆に生卵を入れている家庭が多数ある	その他消費者一般	女性	30～39歳
			卵	・卵の殻にはサルモネラ菌などが常在しているのにすきやきの器に卵をポンと割らずに器に入れたりする・卵を割った手でそのまま調理する等	卵の殻に菌があることもあまり知られていない	食品関係業務経験者	女性	40～49歳
			卵(生)かけごはん	生卵のサルモネラ菌やその他の菌の食中毒	簡単に食事できるので、生活の中に浸透していて、安全性の認識は低い	医療・教育職経験者	男性	30～39歳
		卵のサルモネラ	生で食べる時の体調やかくごをしなさいといけない。寄生虫がいる事を知って食べる	あまり知らない(多少は、知っているが)ほとんど知らない	食品関係業務経験者	男性	50～59歳	
		カンピロバクター	カンピロバクター	特に鶏では腸管内に生息し病原性なく従って生育(生産)に影響少いので対策に費用かけない。屠畜場(処理場)での汚染はなかなかなくなる	認識度低く、生食でも新鮮であれば良いと思っている人多い	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
			カンピロバクター	鶏肉の生食が多くの飲食店で提供されている	(今まで食べてきた)牛肉と同じように安全と思っている事が多い	食品関係業務経験者	女性	40～49歳
			カンピロバクター	鶏タタキ、とり刺しが一般的に販売や飲食店にて提供されている	鶏の生肉について、危険性を知らずに食べている人が多い	食品関係業務経験者	女性	40～49歳
			カンピロバクター	加熱不十分だと、下痢、嘔吐、発熱。特に幼児、小児は体力が弱いので、重症化しやすい	生食ブームなのか、子どもに半生の肉や魚介類を安易に食べさせている。肉類は、菌が付着しているのが当たり前で、加熱調理によって殺菌する事の認知が少ない	食品関係業務経験者	女性	50～59歳
			鶏肉	カンピロバクター	新鮮であれば生肉安全と思っている	食品関係業務経験者	男性	40～49歳
			鶏肉のカンピロバクター	汚染率の高さと二次汚染の危険	事業者を含めて低いと感じます	食品関係業務経験者	男性	30～39歳
骨付鶏肉によるカンピロバクター	骨付からあげの骨に近い部分で細菌感染が起こる可能性		例が少ないため知られていないと思う。生食でなくても起こりうる可能性があることは知られていないのでは	食品関係業務経験者	男性	40～49歳		
鳥刺し	細菌性食中毒	低いと思う	食品関係研究職経験者	男性	40～49歳			

大分類	中分類	小分類	食品由来のハザード (具体的な名称)	危険の内容	一般の方々の認知度合い	職務経験	性別	年代
食中毒	細菌性	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオ	加熱不十分だと、下痢、嘔吐、発熱。特に幼児、小児は体力が弱いので、重症化しやすい	生食ブームなのか、子どもに半生の肉や魚介類を安易に食べさせている。肉類は、菌が付着しているのが当たり前で、加熱調理によって殺菌する事の認知が少ない	食品関係業務経験者	女性	50～59歳
			腸炎ビブリオ	海産物	煮ればよいと思っている店で売られたものは大丈夫と思っている	食品関係業務経験者	女性	60～69歳
			腸炎ビブリオ	手指の傷から感染する。海水からも感染する	調理をする上で注意すべき食中毒という認識がないようです。あまりなじみのないものようです	医療・教育職経験者	男性	40～49歳
		腸管出血性大腸菌群	腸管出血性大腸菌O-111等(家畜)	・と畜場におけると殺、解体、内臓、枝肉の作業過程でと畜検査が十分に行われているのか、専門家による調査が必要と考えます ・生肉の流通過程の汚染究明が十分に行われているのか	一般の方々は、殆んど知らないと思います	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
			腸管出血性大腸菌群	O-157が余りに有名で、今回O-111が出たが、これはあくまで発見された順であり、危険という観点では全て危険である	O-111についてはほとんど知らなかった。マスコミも発見された菌の名称だけ発表するので、食品安全委員会から詳細な情報がほしい	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
			野性動物(猪、鹿)等の肉	腸管出血性大腸菌(O-111)等の菌の有無の公表	間に出回っている可能性もあり認知情報取得が困難	その他消費者一般	男性	70歳以上
		ポツリヌス菌	ポツリヌス	体調不良～致死の可能性あり、中毒統計では無くても発生すると重大、致死性になる可能性		食品関係研究職経験者	男性	50～59歳
			嫌気性菌による食中毒(ポツリヌス菌)	毒素による重症となる食中毒(神経中毒)	20数年前、「辛子レンコン」を食べ食中毒となり、死亡した方がおられニュースとなった後は、耳にすることがないので殆どの方は知らないのでは？	医療・教育職経験者	女性	40～49歳
			ポツリヌス菌汚染	神経毒	若い方は知らないことが多い	食品関係研究職経験者	男性	30～39歳
		生野菜	スプラウト(もやし等)	種子に雑菌が付着している	調理前の水洗いの必要性や加熱殺菌の必要性が認知されていない	食品関係業務経験者	女性	40～49歳
			もやし	生食及び洗浄方法	サラダでもあえものでも大丈夫だと思っている主婦多数	その他消費者一般	女性	50～59歳
			生野菜	大腸菌等・管理が困難	認知度はかなり低い	食品関係業務経験者	女性	50～59歳
		黄色ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌	加熱すれば大丈夫という過信	体外で作られた毒素は加熱しても分解しない	食品関係研究職経験者	女性	50～59歳
			黄色ブドウ球菌	手指の傷から感染する。海水からも感染する	調理をする上で注意すべき食中毒という認識がないようです。あまりなじみのないものようです	医療・教育職経験者	男性	40～49歳
		ウエルシュ菌	ウエルシュ菌食中毒	調理の残りを再加熱する際の加熱不足又は全く加熱しない	あまり知られていない。又は殆ど知られていない	食品関係業務経験者	男性	70歳以上
		エンテロコリチカ	エンテロコリチカ	低温でも増殖可能。発生件数は少ないが1事件100名以上の大規模となる。	かなり低いと思われる	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
		スーパーサルモネラ	スーパーサルモネラ	体調不良～致死の可能性あり、中毒統計では無くても発生すると重大、致死性になる可能性		食品関係研究職経験者	男性	50～59歳
		セレウス菌	食中毒	セレウス菌等の芽胞形式菌による	特には、家庭での調理後の温度管理(加熱したから大丈夫と思われる)	食品関係業務経験者	男性	50～59歳
		リステリア	リステリア	低温でも増殖可能、殆どの動物や魚類など環境のあらゆる所に存在するが、不明な部分が多い。	かなり低いと思われる	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
		レスベラトロール	レスベラトロール	寄生虫、感染症、寄生虫、アニサキス		医療・教育職経験者	女性	50～59歳
		耐熱性菌	耐熱性菌による健康被害	カレーなど加熱して放置した場合でも増える菌による食中毒	例が少ないためか知られていないと思う。生食でなくても起こりうる可能性があることは知られていないのでは	食品関係業務経験者	男性	40～49歳
		大腸菌	他の大腸菌の変異	今まではO-157だったのが、突然O-111がでてきた。そして、今まで特に問題になっていなかった生牛肉が問題となった。O-xxxで同様のことが起こるのではないかな？	誰も今のところ気にしていない	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
		二次感染	食中毒の二次感染ウイルスや大腸菌	ショッピングモール等フードコートのセルフサービスで、テーブルの汚れも、食事した個人管理。各店舗でおしぼり等のサービスはないため、手洗い所は設けてあるものの、殆どの家族は手洗せず。不特定多数が利用し、それぞれに分散するため、発覚しづらいですが、ノロウイルス感染がありました。数年前の事、たまたまフードコートで1つのテーブルを6家族が交代で利用した。使い捨ておしぼりがあった店舗の人は、ノロウイルスにかからなかった。ノロウイルスにかかったのは1才未満の子供で、テーブルやイスを触り、なおかつ指しゃぶりをする月齢だった。各家族帰宅後、子から親への感染もあった	セルフサービス等でおしぼりの義務がないと、まず、手洗をしっかりと行う方々が少ない	その他消費者一般	女性	40～49歳
		腹菌ビブリオ	生魚	生魚の表面にいる腹菌ビブリオ	あまり知られていないと思う	その他消費者一般	女性	20～29歳
		モノサイトゲネス	モノサイトゲネス	低温でも増殖可能、殆どの動物や魚類など環境のあらゆる所に存在するが、不明な部分が多い。	かなり低いと思われる	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
		エルシニア	エルシニア	低温でも増殖可能。発生件数は少ないが1事件100名以上の大規模となる	かなり低いと思われる	食品関係業務経験者	男性	60～69歳

大分類	中分類	小分類	食品由来のハザード (具体的な名称)	危険の内容	一般の方々の認知度合い	職務経験	性別	年代	
食中毒	自然毒	キノコ	きのこ	毒	一部の季節、種類一部の種類、季節	食品関係業務経験者	男性	60～69歳	
			きのこ	種類とその毒性が良くわからない	自分も含めて、聞きかじり程度であるため、もったりしても本当に大丈夫かがわからない。特に、まだ成長が小さい時のものは特にわからない	食品関係研究職経験者	男性	60～69歳	
			キノコの自家採取	誤食食中毒	知識・経験のばらつきにより、高リスクの場合がある。加熱調理の具体的な注意点を知らない人も多い	その他消費者一般	女性	30～39歳	
			きのこ中毒	場合によっては死亡例が発生する	毒きのこの見分け方について十分でない	食品関係研究職経験者	男性	60～69歳	
			きのこ毒			食品関係業務経験者	男性	50～59歳	
			きのこ毒	致死に至る毒があるという事実。特にフグは調理する際に免許が必要だということ	多くの人がよく知っているはずなのに、毎年必ずこれらによって食中毒が起きている。認知度が高いのに、甘くみている人が多い	食品関係業務経験者	女性	30～39歳	
			天然のキノコ		キノコりの名人が、食用キノコと毒キノコを見分けられれば問題なく食用できると思っている	その他消費者一般	女性	40～49歳	
			毒キノコ			食品関係業務経験者	男性	40～49歳	
			毒キノコ	自然毒として知られているが、誤食すれば死に至る。被害甚大となる	認知度はあるが、大丈夫だろうと思いき、摂食の可能性がある	食品関係業務経験者	男性	70歳以上	
			毒キノコ	食中毒ですむものから命にかかわるものまで	山菜やキノコに詳しい人でもまちがえる。「道の駅」が増え、一般の方が道の駅でキノコを買う機会も増え、何もわからず判断できずに被害にあってしまう	食品関係業務経験者	女性	30～39歳	
			毒きのこ	危険のない「きのこ」との違いと種類。毒性の程度の情報を定量化	低い	その他消費者一般	男性	60～69歳	
			毒キノコ	重病になるリスクが大きい	ある程度の認知はされているが、間違った判断をされることがある	その他消費者一般	女性	40～49歳	
			キノコ類	種類によっては食当りするし、重症になる例もあると思う	山菜取りが興味のある人はある程度経験上からその危険な物は知っていると思うも、一般の人々は殆んど安全な物かどうかは区別出来ていないと思う。県単位毎に周知の必要があると思います	食品関係業務経験者	男性	60～69歳	
			植物			有毒植物(キノコ含む)	誤食の可能性増、知識欠落、体調不良～致死の可能性あり、中毒統計では無くても発生すると重大、致死的可能性	世代が変わり、毒キノコを見分ける能力は都会人には皆無ではないか。10年ほど昔前の事故を覚えていない世代多く、必ず繰り返す	食品関係研究職経験者
	山菜の自家採取	誤食食中毒				知識・経験のばらつきにより、高リスクの場合がある。加熱調理の具体的な注意点を知らない人も多い	その他消費者一般	女性	30～39歳
	山菜	種類によっては食当りするし、重症になる例もあると思う				山菜取りが興味のある人はある程度経験上からその危険な物は知っていると思うも、一般の人々は殆んど安全な物かどうかは区別出来ていないと思う。県単位毎に周知の必要があると思います	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
	山菜	毒				一部の季節、種類一部の種類、季節	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
	野草	種類とその毒性が良くわからない				自分も含めて、聞きかじり程度であるため、もったりしても本当に大丈夫かがわからない。特に、まだ成長が小さい時のものは特にわからない	食品関係研究職経験者	男性	60～69歳
	毒草(スズラン、トリカブト、ツタウルシなど)	誤って摂取することによる腹痛、嘔吐、下痢				最近の野草ブームの中、毒草の区別がつかず摂取する人がいる	医療・教育職経験者	女性	60～69歳
	モロヘイヤ	種子に含まれるストロフェチンは毒性が強く、牛の死亡事件も起きているが、花も一緒に食すことが考えられ、花は大丈夫大じょうぶなのか不明				種子にこのような毒が含まれていると知らない人が多いと思う	食品関係研究職経験者	女性	50～59歳
	アジサイの花など	毒性がある身近な植物を、家庭で作った食事や菓子などに飾りとして添える				多くの人が知識を持っていないと感じる	その他消費者一般	女性	40～49歳
	自然毒による食中毒			ヒガン花の球根	アルカロイド	ヒガン花の球根を食することは日常でないが、飢饉用として栽培されていることを知っている人が水にさらさず食べると有毒性があるとは知らない事が多いと思う	食品関係業務経験者	男性	50～59歳
自然毒による食中毒				毒きのこなど植物由来の食中毒(かん違い、知識不足によるもの)	似ている外観であるため、採取の際、間違ってしまう(知る機会が少ないのではない)	食品関係業務経験者	女性	40～49歳	

大分類	中分類	小分類	食品由来のハザード (具体的な名称)	危険の内容	一般の方々の認知度合い	職務経験	性別	年代			
自然毒	自然毒	テトロドキシン	ふぐ	自然毒として知られているが、誤食すれば死に至る。被害甚大となる	認知度はあるが、大丈夫だろうと思いが、摂食の可能性がある	食品関係業務経験者	男性	70歳以上			
			フグの正肉以外の提供	①フグの衛生確保について定期的に通達、徹底した方がよい②卵巣は2年以上塩蔵し、ロットごとに毒性検査し、10MU/g以下の毒力であれば食用に供せらるいが、実際に毒性検査をしているか疑問である	卵巣の塩蔵品の市販品をもらったが、心配で食べなかった	食品関係研究職経験者	男性	70歳以上			
			フグ毒	死亡	厚労省の食中毒統計から、家庭でのフグ中毒がほとんど占める。(素人料理が原因)→一般の認知低い	食品関係業務経験者	男性	60～69歳			
			フグ毒(テトロドキシン)	死亡	フグの素人料理がなくなる	食品関係業務経験者	男性	60～69歳			
			フグ毒	致死に至る毒があるという事実。特にフグは調理する際に免許が必要だということ	多くの人がよく知っているはずなのに、毎年必ずこれらによって食中毒が起きている。認知度が高いのに、甘くみている人が多い	食品関係業務経験者	女性	30～39歳			
		ソラニン	ソラニン	じゃがいもの芽		食品関係業務経験者	女性	60～69歳			
		カビ毒	ジャガイモの芽・緑皮	食中毒	常識が薄れつつある	食品関係業務経験者	男性	70歳以上			
			カビ毒	アフラトキシン以外のカビ毒	まだ不十分	食品関係業務経験者	男性	60～69歳			
		食中毒	食中毒	サルモネラ菌	サルモネラ菌	食中毒	専門的に学んでいなければ知り得ないのではないかとと思われる	その他消費者一般	女性	40～49歳	
				ブドウ球菌	ブドウ球菌	食中毒	専門的に学んでいなければ知り得ないのではないかとと思われる	その他消費者一般	女性	40～49歳	
	カキ			食中毒のリスクが高い。特に加熱の必要なカキの調理法には注意が必要。(十分な加熱が必要となる)	火を通しすぎると味が落ちると考える人も少なくないため、加熱用でも不十分な火の入れ具合の状態ですべてしまう人もいる	食品関係業務経験者	女性	30～39歳			
	カキ			有毒プランクトンを捕食した貝による食中毒。消化器性、神経性の中毒があり、加熱による予防は殆どの場合、無効である	事前に毒性情報が流されることは殆ど無く、実際に中毒事例が出てから試験機関が動き出すので認知度は低いと考える	医療・教育職経験者	男性	50～59歳			
	カキ			生ガキは新鮮だったら食べている	医療・教育職経験者	女性	50～59歳				
	カキ			食中毒	知識・経験のばらつきにより、高リスクの場合がある。加熱調理の具体的な注意点を知らない人も多い	その他消費者一般	女性	30～39歳			
	カキ(貝)等			カキにあたって大変な人を見た事がある	貝の毒性は強いと家族には知らせた	その他消費者一般	女性	50～59歳			
	カキの生食			ノロウイルス	充分に加熱する必要性は、必ずしも認知されていない	その他消費者一般	男性	50～59歳			
	生カキ			急性肝炎	生カキを食べて細菌の心配はしているが肝炎のことは知らない	その他消費者一般	女性	40～49歳			
	生ガキ			ノロウイルスによる食中毒(うちの主人は、二度も生ガキを食べてノロウイルスによる食中毒になった)	提供している店でも、ノロウイルスを保有しているカキとそうでないカキがあるため、不明だと思う。ちなみにうちは、新鮮な生ガキを出すのが売りの店で、主人と私が食べたのに、主人だけ食中毒になった	その他消費者一般	女性	40～49歳			
	生カキのノロウイルス			食中毒	生食用は安全と信じていること。完全に安全ではないこと	食品関係業務経験者	男性	70歳以上			
	生カキのノロウイルス対策			老人福祉施設で多く発生、合併症による死亡者が多い。ノロウイルスゼロの生カキ流通の強化が必要	吐物に適切な処理等、介護する人達への知識の啓発	食品関係業務経験者	男性	60～69歳			
	貝毒			中毒性	認知度が低い。	食品関係業務経験者	男性	60～69歳			
	貝類			毒	一部の季節、種類一部の種類、季節	食品関係業務経験者	男性	60～69歳			
	貝類			毒	一部の季節、種類一部の種類、季節	食品関係業務経験者	男性	60～69歳			
	ウイルス性			ウイルス性	ノロウイルス	貝類のキモ	貝は当たりやすいが手軽に海から手に入る食材であり、特に夏は市場に通らない貝を口にしている人が多い		食品関係研究職経験者	女性	30～39歳
						貝類の生食	有害ウイルスによる汚染率が高く、食中毒を起こす可能性高い	生カキについては認知度高いと思われるが、その他二枚貝の取扱についてはあまり知られていないと思われる。	食品関係業務経験者	女性	50～59歳
		ノロウイルス	二枚貝がすべての原因ではないのに、そのように考えられている事が多い			カキだけで感染していると考えている人が大多数。もっと他の感染経路を説明すべき	食品関係研究職経験者	男性	30～39歳		
		ノロウイルス・食中毒	ノロウイルス等、生食用のカキと加熱用のカキの区別が付かず、結局リスクに対する認知が低い			冷蔵で保存すればウイルスの発生は皆無だと思われる	食品関係業務経験者	男性	30～39歳		
二枚貝の貝毒		貝の食中毒について、ウイルス性のもとの貝毒があることを知らない	加熱さえすれば、安全だと思っている			その他消費者一般	女性	40～49歳			
二枚貝の生食		ノロウイルス	刺身や生ガキを食べる人が多い			食品関係業務経験者	女性	40～49歳			
岩かき		ウイルス性食中毒細菌性食中毒	夏の岩がき地方名物、店で提供してくれるから安全と過信・3粒までならだいたいよふと思っている人・食酢やレモン汁を多くかける(つける)は大丈夫と思っている			食品関係業務経験者	男性	50～59歳			
アサリ		有毒プランクトンを捕食した貝による食中毒。消化器性、神経性の中毒があり、加熱による予防は殆どの場合、無効である	事前に毒性情報が流されることは殆ど無く、実際に中毒事例が出てから試験機関が動き出すので認知度は低いと考える			医療・教育職経験者	男性	50～59歳			
ホタテ貝		有毒プランクトンを捕食した貝による食中毒。消化器性、神経性の中毒があり、加熱による予防は殆どの場合、無効である	事前に毒性情報が流されることは殆ど無く、実際に中毒事例が出てから試験機関が動き出すので認知度は低いと考える			医療・教育職経験者	男性	50～59歳			
ムラサキ貝		有毒プランクトンを捕食した貝による食中毒。消化器性、神経性の中毒があり、加熱による予防は殆どの場合、無効である	事前に毒性情報が流されることは殆ど無く、実際に中毒事例が出てから試験機関が動き出すので認知度は低いと考える			医療・教育職経験者	男性	50～59歳			
	肝炎ウイルス(E型)	肝炎ウイルス感染	ウイルス感染後の治療については理解されていないのでは？	医療・教育職経験者	男性	50～59歳					

大分類	中分類	小分類	食品由来のハザード (具体的な名称)	危険の内容	一般の方々の認知度合い	職務経験	性別	年代	
食中毒	寄生虫	アニサキス、クドア等	アニサキス	サバ刺し身	アニサキスの存在を知らない人が多い	食品関係業務経験者	女性	40～49歳	
			アニサキス	サバの刺身を食べての腹痛	高齢者は自分でさばくことが多く、あまり恐れていないが、たまに腹痛ありと聞く	医療・教育職経験者	女性	40～49歳	
			アニサキス	加熱すれば死滅する寄生虫ですが、刺身文化があると、回避することは難しい	意外に知らない人が多く、病院にて初めて知る方が多い	その他消費者一般	女性	40～49歳	
			ヒラメのクドア	食中毒の原因物質	皆無、(ヒラメを生食する場合のリスクをもっと広報、周知すべきである)	食品関係業務経験者	女性	60～69歳	
			ヒラメ毒	寄生虫「クドア」が養殖ヒラメに寄生し食中毒を引き起こす事	社内及び保育園の保護者の方で知っている人は0人でした。(40名中)	食品関係業務経験者	女性	30～39歳	
			養殖ヒラメの生食	クドアという寄生虫によるものらしく、最近になって判明したと聞いた	テレビ、新聞で取り上げた時間、量が少ないので一般の人には殆ど周知されていないと思う	その他消費者一般	女性	40～49歳	
			寄生虫(クドア)	ひらめ等の魚の摂食による食中毒	食中毒にかかった人が、食品に興味のある人のみが認知していると考え	食品関係業務経験者	男性	60～69歳	
			クドア・セブテンブククタータ	食後数時間で嘔吐、下痢	あまり知られていないと思われ、特にヒラメについて正しい食べ方を学ぶ必要を感じます	食品関係業務経験者	男性	60～69歳	
			寄生虫有毒植物	アニサキス等の寄生虫による食中毒について、有害な植物等の食品への誤使用(かさざりや誤使用)	若い人は、そのリスク教育されていない為、知らない人が多い	食品関係研究職経験者	男性	40～49歳	
			生魚	塩素化されていないので、保存方法によっては食中毒を起こす寄生虫	家族が食中毒になって、初めて知ったので、今まで全く聞いたことがなかった	医療・教育職経験者	女性	30～39歳	
			魚の寄生虫	生で食べる時の体調やかくごをしないといけない。寄生虫がいる事を知って食べる	あまり知らない(多少は、知っているが)ほとんど知らない	食品関係業務経験者	男性	50～59歳	
			魚の寄生虫について	最近では海水温度が上がっている影響から今まで寄生虫がいなかったとされた魚にまで最近では寄生虫が存在している。刺身、棒寿司など生で食べた場合に体内に入る可能性が大きい	非常に低いと思う。寄生虫がいる事を知らない人が多い。昔と比べて魚を家で調理する人が減っている	食品関係業務経験者	男性	40～49歳	
			魚の生食(刺身)	刺身は魚だと食べている(肉のように怖れない)		医療・教育職経験者	女性	50～59歳	
			アユ(天然)	寄生虫である吸虫が感染している事がある。加熱(十分な)が必要	認知度は低い	食品関係研究職経験者	男性	40～49歳	
			サワガニ	寄生虫である吸虫が感染している事がある。加熱(十分な)が必要	認知度は低い	食品関係研究職経験者	男性	40～49歳	
			魚の踊り食い	寄生虫、アニサキス		医療・教育職経験者	女性	50～59歳	
			エキノコックス症	エキノコックス症	北海道での野生動物との接触、沢水の飲用による感染リスクが存在する。北海道では年間10年程度の発症者があり、問2に上げられている項目に比べても高いリスクと思う	北海道在住者以外にはほとんど知られていないのではないと思う	食品関係業務経験者	男性	50～59歳
			サルコシステリス・フェアリー	サルコシステリス・フェアリー	食後数時間で嘔吐、下痢	あまり知られていないと思われ、特にヒラメについて正しい食べ方を学ぶ必要を感じます	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
			淡水魚	鯉、アユなど淡水魚の生食	横川吸虫、肝吸虫、有刺顎口虫などの寄生虫による食中毒(頻度は少いが重篤度高い)	一般人は危険食品の認識は殆どなく、むしろ高級料理と評価している	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
			その他	スッポンの生血	寄生虫、感染症、寄生虫、アニサキス		医療・教育職経験者	女性	50～59歳
	馬肉の寄生虫	食中毒の原因物質		皆無、(馬肉を生食する場合のリスクをもっと広報、周知すべきである)	食品関係業務経験者	女性	60～69歳		
	化学性	メチル水銀	マグロ	妊娠中に多く摂取すると胎児に悪い影響を及ぼす恐れがある	妊娠についての雑誌等には書かれているが、店頭等には注意書きなどなく、認知度が低いと思われる	食品関係業務経験者	男性	30～39歳	
			金目鯛	妊娠中に多く摂取すると胎児に悪い影響を及ぼす恐れがある	妊娠についての雑誌等には書かれているが、店頭等には注意書きなどなく、認知度が低いと思われる	食品関係業務経験者	男性	30～39歳	
		農薬	農薬に汚染された事故米(過去の事件)	農薬に汚染された事故米が流通した事件があった。その当時、介護施設や病院などの給食現場が大混乱になった。弱者の食事管理に及ぼす影響は大きい	平成23年7月1日から米トレサピリ法が施行され、米の原産地が表示されるが、肉ほど認知されていない。特に外食でコメ原産国表示がなされていない気がする	その他消費者一般	女性	50～59歳	
			輸入野菜等の農薬汚染	農薬の使用基準が日本国内基準と同等に守られているかどうか？	危険の内容についての情報が少ないために、科学的根拠の無い不安を抱えている	医療・教育職経験者	男性	70歳以上	
		ヒ素等	ヒ素等の有害物質	放射能被害によって、水道水から国内外のミネラルウォーターが大量に生産されているが、安全性の(検査)情報が少ない	ミネラルウォーターは安全と思込んでいるのでは？有害物質が溶け込んでいる可能性がある	食品関係業務経験者	男性	30～39歳	
		ワクチン	輸入食品(肉類)の生産時に用いられた生ワクチンについて	国内では承認されていない生ワクチン、組換えワクチン等が使用された家畜由来の畜産物が輸入されている	遺伝子組換えワクチン等が使用された家畜の肉が輸入されていることは全く認知されていない	食品関係研究職経験者	男性	40～49歳	
		抗生物質	養殖魚介に対する抗生物質の使用	畜産では抗生物質の投与は獣医が行っているが、魚介の養殖所での抗生物質の使用は業者が行っている聞いた。個体が小さい分人体への影響が気になる	殆どの人は、どのように魚介が養殖されているか認知度は低いと考えられる	医療・教育職経験者	女性	50～59歳	

大分類	中分類	小分類	食品由来のハザード (具体的な名称)	危険の内容	一般の方々の認知度合い	職務経験	性別	年代
食中毒	生肉	食肉加工品	処理した食肉(食肉加工品)には、その加工品の中でカロンバロバクター、O-157に汚染されている可能性がある。加熱調理不足により食中毒発生の可能性が大きい	ある程度は認知されている。食品衛生法で「中心部まで十分加熱する」旨の表示義務がある。しかし実際は十分加熱しないで食べる人が多いと思われる	食品関係業務経験者	男性	60~69歳	
		ハンバーグ、合成肉、脂性入肉、豚肉のしゃぶしゃぶ	焼程度をシアで食すること。さつと湯通しだけで食べる流行	精肉との差異の認識がない。わからない。豚肉は充分加熱するべきと思っていない	食品関係業務経験者	男性	60~69歳	
		ミンチ肉	危害が全体に及んでいること。レストランでは、シアで提供し、焼いた石で焼くようなやり方をしているが、加熱不足が危惧される	認知度は低い。又、肉汁の多過を評価するより、加熱しすぎない方が良いとの料理本の影響が大きいと思う	食品関係研究職経験者	男性	60~69歳	
		食中毒	細菌等で汚染された生肉を食べる	飲食店でメニューにある食品は食中毒のリスクは無いものと店を信じている	食品関係業務経験者	男性	50~59歳	
		生食用食肉の衛生規範	家畜を含む獣肉は、その部位に限らず、「生食」することは危険で、リスクの高いものであるが、生食を許容する為が如く「衛生規範」なるものが存在することが危険である	危険の度合は無認識メニューとして提供されていなければ自然に注文し、喫食するもので北欧では魚介類であっても-20℃以下で冷凍後に供していると思われている	食品関係業務経験者	男性	60~69歳	
		生肉食に関する食文化	生肉食の保管調理加工等への未熟に伴う事故発生	生肉食に対する認識不足。行政の周知不足	食品関係業務経験者	男性	60~69歳	
	その他	筋肉内寄生虫など多種類(人畜共通感染症)		・E. coli(大腸菌)、O157等二次感染が成立するものは、「食中毒」ではなく「伝染病」として取扱う必要がある	食品関係業務経験者	男性	60~69歳	
		水産産物	食中毒全般	知らないか、あるいはリスクは低い(関係ない)等の認識では…?	食品関係業務経験者	男性	60~69歳	
	食品の取扱い	温度管理	家庭での低温保管	細菌増殖による食中毒	冷蔵庫過信	食品関係業務経験者	男性	60~69歳
			お弁当等調理済食材の腐敗	温かい食材を弁当に詰めると保存温度が高い等により、食材の腐敗が進み、食中毒の一因となりうる	認知度は高いはずですが、実践度(お弁当を冷蔵保存)は低いと思う	その他消費者一般	女性	30~39歳
			生肉、生魚の店から家までの温度管理	スーパーでは氷がありますが利用している人が少ない	消費者、店側で、15℃以上ある時、両方で考えるべきではないか	医療・教育職経験者	女性	60~69歳
			冷蔵庫の過信	冷蔵庫に入れておけば生鮮食品を含め安全	特に高齢者にその傾向あり	食品関係業務経験者	女性	20~29歳
ハム、ベーコン、ソーセージ			食肉製品は、発色剤が使用され、食中毒菌の生育を抑える効果もあるようですが、保存によって不安	加熱後包装だから、すべてそのまま食べて安心だと思っている	食品関係業務経験者	男性	60~69歳	
屋外		屋台、移動販売による食品提供	調理、保管環境への不安、提供者の詳細、責任追求が不明確であることが多い	低い	医療・教育職経験者	女性	30~39歳	
		施設の夏祭りや、小規模なイベント等における模擬店(食物)	営業許可をとっている出店者は良いがそれ以外の任意のグループで出店している場合、食品の取扱いや、衛生に関してどの程度周知されているのか不安に思う	第三者(お客)へ食物を提供するという意識、(特に手伝い)人洗い、食器洗浄が屋外なので、食堂等と異なり管理が行き届いているのかどうか不安である	食品関係業務経験者	男性	50~59歳	
		生魚の露店での売買	太陽が直接生魚に当たる場所で温度管理衛生管理が出来ていない状態で売買されている	港の囲りなどの出店で、長期に見なれた景色なので、一般の人々は気軽に買っているが、生魚が持っている腸炎ビブリオなどが心配	食品関係業務経験者	女性	60~69歳	
		アウトドアでの無知	・エキノコックス等の寄生虫・微生物感染	・水量の少ない沢水を飲んだり、知識のないまま「自然=安全」という短絡的な発想	食品関係業務経験者	男性	40~49歳	
細菌		まな板	手についた菌を包丁、まな板につけてしまう	知っていると思いますが、徹底していません	その他消費者一般	女性	50~59歳	
		まな板、包丁	交差汚染	水洗いだけで除菌される	食品関係業務経験者	男性	50~59歳	
		生肉、魚、大豆製品を触った後の手洗い不足	生肉、生肉、大豆製品には大腸菌、カンピロバクター、セレウス腸炎ビブリオなど様々な細菌がついているが、調理の際手を水だけで洗っている様子をよく見る。石けんをつけた方がよい	まな板、包丁、手は必ず石けんで洗い、他の食材へ移るという工程を知らない人がかなり多いと思う(流しに石けんを必ず置くべき)	医療・教育職経験者	女性	30~39歳	
	生肉	生肉に触れたトングやはし 食品を触れた場合、菌が移る 除菌をしなくても大丈夫という安易な考え	焼き肉を食べに行った時、よく見る光景です 他の食物への細菌の付着が食中毒に発展することを知らない人	医療・教育職経験者 その他消費者一般	女性 男性	60~69歳 50~59歳		
全般	全ての食品	加熱だけが、問題ではなく、害虫の危険、食材や調理済み食品の放置時間などの取り扱い方も常に考える必要があると思う	理解はしていると思うが、これくらいなら、とほんのスキで変化は訪れているように思う	その他消費者一般	女性	30~39歳		
店内加工	小売業ならびに大型ショッピングセンター等の加工食品	保冷ショーケースの清掃がなされていない、オープン型のもでも温度計の設置がなされていない。カットすいかの包丁の管理はなされているだろうか?・カットパンに着色(切り口だけ彩色)してあるのは不自然であるがそうしないと消費者は手を延ばさない。(自分もその一人で、今は怖くて購入していた自分に反省。店内で見るだけで原因追求はしていない)	一般大衆の殆どが、自分が食べる物に無感である。今回のケースはチェーン店側の認識不足がまわいた結果、安心、安全に完全な絶対無いので気を緩めてはいけない	食品関係業務経験者	女性	50~59歳		
農薬、放射性物質	生野菜、果物の洗浄	農薬、放射性物質	不安を感じながらも完全な方法が見つからない人が多いと思う	その他消費者一般	女性	60~69歳		
輸入食品	輸入食品の通関まで保税保管	保管について、食品の品質を保つような温度管理が行われていない場合あり。夏期、コンテナの中で室外保管など	ほとんど知らないと思う	食品関係業務経験者	男性	50~59歳		
誤用	乳児用ミルクと幼児用ミルク	乳児に幼児のミルクを飲ませている	初めての母親は、ミルクの違い、区別がわからない	その他消費者一般	女性	40~49歳		

大分類	中分類	小分類	食品由来のハザード (具体的な名称)	危険の内容	一般の方々の認知度合い	職務経験	性別	年代	
放射性物質			魚	海での放射性物質の汚染	データがないので殆ど認知できていないと思う	医療・教育職経験者	女性	60～69歳	
			貝類の生食	海での放射性物質の汚染	データがないので殆ど認知できていないと思う	医療・教育職経験者	女性	60～69歳	
			放射性物質を含んだ食品	内部被曝	牛乳やほうれん草などは、危険という認識はあると思う	その他消費者一般	男性	30～39歳	
			放射線事故後の山の幸類(きのこ等)	地域によって地表のセシウム数値は異なると考えるが木や落葉からのセシウム移行が、十分に考えられ、欧州でも同様事故があったため	セシウムのハザードは明確にわかっている。又、暴露許容濃度も明確にわかっている。適切な発言をしていない食品安全委員会(例:生涯暴露100mmsv)それまでは年間100mmsv。なぜ?	食品関係業務経験者	男性	50～59歳	
			放射能汚染の牛内臓の存在	セシウム汚染があるものがチェック情報として周知されていない。焼肉店でも不明	知りたいが情報なく、認知度も低く押さえられている。不作為の何かを感じる	食品関係業務経験者	男性	60～69歳	
			放射能対策食品			食品関係業務経験者	女性	40～49歳	
飲料水			天然水(湧き水)	塩素化されていないので、保存方法によっては食中毒を起こす寄生虫	・多くの人が大量に(自宅用と思われる)、ペットボトル容器に入れて持って帰っている。危険とは思っていないだろう	医療・教育職経験者	女性	30～39歳	
			湧水	24時間開放し、どんな水質か不明	定期的な水質検査が行われていないので何が入っているのか?	食品関係業務経験者	男性	60～69歳	
アレルギー			小麦アレルギー	アナフィラキシーショック	お茶石けんで初めて小麦アレルギーを知ったのではないかと	食品関係業務経験者	女性	40～49歳	
			アナフィラキシーショック	腹痛、呼吸困難等特に野菜、果物等を原因とするもの	軽微な症状で、苦手な食べ物としか認識していない方が多い気がします	食品関係研究職経験者	男性	30～39歳	
食品由来以外			ギラン・バレー症候群	重症に、又体全身に発症し不良になることもある	知り合の人がこの病気にかかった時、風邪と誤診されました。風邪の症状にとてもよく似ていたと思います。10年以上の今も治って(完治)いません	その他消費者一般	女性	60～69歳	
食品			ショートニング	工場で開缶放置しても虫は来ない。腐りもしない	一般人は殆んど知らず、かつ大量に流通している	食品関係業務経験者	男性	60～69歳	
			マーガリン	これは「食用プラスチック」だと言うマニアがいる	一般人は殆んど知らず、かつ大量に流通している	食品関係業務経験者	男性	60～69歳	
			ゆで卵	卵が古くなると思ったら、ゆでておくと良い、いい、というお年寄りが多い。栄養指導をしていて、びっくりすることがある	ゆでると良いという、何か思いこみのようなものがあるので気をつけてほしい	医療・教育職経験者	女性	30～39歳	
			現在までのもの全て	現在までのもの全て	私も含め、全てを熟知している人は、どの程度いるのか?確認、再認識正しい情報提供の意味でこれまでの情報を提供して欲しい	その他消費者一般	女性	40～49歳	
			珍味	カメ、昆虫等、衛生面、リスク等周知されていない		その他消費者一般	女性	30～39歳	
			和菓子の生あんに竹小豆を原料として使っていること	もともと竹小豆は熱帯の大樹に実るものでCN(シアン)を含んでいる。かつては豆のまま輸入されていたが今はあんとして輸入されている	一般の認知はほとんどない。温泉まんじゅうとして売られているものがそれが一個のまんじゅうは国産小豆を使えば100円以下では販売できない。それを使ったら表示していない	医療・教育職経験者	男性	70歳以上	
			ウコン	多量摂取や体質により肝機能障害をおこす	低いと考える	食品関係業務経験者	男性	50～59歳	
健康食品			サプリメント	過剰摂取してはいけない栄養がある	ビタミンやミネラルなど、足りないと思い込んでいて、サプリメントで過剰になっている	食品関係業務経験者	女性	30～39歳	
			法律で認められていない健康食品類	過激な広告(新聞・TV・折込)で、さも薬効があるが如く宣伝し、過剰投与や複合作用が心配	購入者達に商品知識が薄いため、安全委員会が明確な指導を望みます	その他消費者一般	女性	60～69歳	
			トランス脂肪酸	胎児や乳児の成長や発育に与える影響心筋梗塞や動脈硬化の原因	表示の義務化が先送りの為、知名度が低い	その他消費者一般	女性	30～39歳	
その他			トランス脂肪酸飽和脂肪酸	いくら日本人の摂取量が少ないとはいえず、無責任に感じる油脂メーカーとのやり取りを予想させる不安。危険の内容は動脈硬化	健康にケアしている人は知っているが、大々的に言われていないため一般の人は嘘くさいと信じていない	食品関係業務経験者	男性	30～39歳	
			アスベスト	食品へのアスベストの混入	煎豆機の古い(明治時代)機械にむき出しのアスベストを使用している	無	食品関係業務経験者	男性	50～59歳
			ナノ食品	健康食品等でナノ食品が増えつつあるが、表示の義務もなく、消費者は知らないうちに摂取した時、どの様な影響があるかわからない	分子が小さいと吸収が良いことはわかるが、それがどんなマイナス面があるかわからない(使用経験も少ない)	医療・教育職経験者	女性	40～49歳	
			家庭の農薬	家庭菜園の農薬	花や庭木の近くで家庭菜園をしている家では、花・庭木用の殺虫剤をかなり使い、菜園の方にも影響していると考えられる場合が多い	全く気にせず「うちの野菜は無農薬」と思っている人が多い。家庭用(花用)殺虫剤を野菜に使う人も多い	その他消費者一般	女性	50～59歳
			公的機関の衛生管理	企業(店)の衛生管理意識保健所の指導力の働き	・店等の衛生管理の意識は充分だとは思えない 保健所の指導も充分だとは思えない	一般の人々は、店で扱っているれば、安全だと考えている。保健所の指導も充分に行われていると思っている	食品関係業務経験者	女性	40～49歳
			窒息死	飲食後の自己の吐物による窒息死	泥酔した後に、路上等で寝込み、自分の吐物で気道が塞がれ窒息死する	多くの方には知られていないと思いますが、年間100人以上の方が死亡されているようです	食品関係業務経験者	男性	40～49歳
			表示	消費期限と賞味期限	賞味期限のあいまいさ	すぐ食べる消費期限は気にしているが、日持ちのする賞味期限には無関心の人が多い	その他消費者一般	女性	50～59歳
			容器・包装	食品容器、包材に使用している「インク(剤)」	食品に直接、間接に接しており、長期による体内残留が心配される	大半の方は問題視していないが、1例でも実害が出るとパニックになる	食品関係業務経験者	男性	60～69歳
			消費者意識	消費者の意識付け	飲食店で提供されるものは必ず安全であるという安全神話を持っていることがよくない	自分の体調を把握して、食べ物を選択できる能力を身に付けることが大切である	食品関係業務経験者	女性	30～39歳

4) 食品安全モニター活動について

① 随時報告・情報提供活動のやりがいを感じていない理由 (問 21)

問21 問20において、「③あまりやりがいを感じていない、又は、今後あまり積極的に関わっていきたくないと思わない」又は「④やりがいを全く感じていない、又は、今後積極的に関わっていきたくないと思わない」を選んだ方にお聞きします。それぞれの事項の理由について、当てはまるものをすべて選んでください。

(1) 随時報告

(回答者数=15人)

職務経歴	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	具体的に何をすべきがわかっていない
		50～59歳	随時報告した内容に対する対応が、全く納得できない
		60～69歳	非常にやりがいを感じません。ガツカリしております。予算の関係が大きいのですが、ヤル気が出るような方策を真剣に御検討頂きたい
			目的が若干不明確リアルタイムでの活動のテーマがとらえにくい
	70歳以上	過去の事例調査が大変で、テーマ選びに苦労がある	
	女性	30～39歳	自分のできる範囲(知識のレベルなど)で頑張って意見参加しようとし、報告書なども提出したが、反映していただけて戻ってくるので。取りまとめている方の意見に沿わないと受け取ってもらえないのでは、最終的に模範の解答のみしか受け入れない態勢とし信用できなくなる。意見の回収のレベルを上げすぎではないか。意気込みややる気を損なう
		40～49歳	過去に報告を送った時、丁寧な返信を頂いた。ありがたいと思った反面、所感程度の内容、レベルの低いものは取り上げられない事がよく分かったので、もう報告はあげにくい
食品関係研究 職経験者	男性	60～69歳	一度、随時報告を行ったが、その時の指導内容に疑問を感じた
	女性	50～59歳	随時報告を提出できていない
医療・教育職 経験者	女性	40～49歳	漠然としているので、もっと的を絞ってもらえると書き易い。今、必要とする情報例えば「放射性物質について」、「微生物感染について」など
			私も含め地域、職場等の人達の食に関する安全、安心を求めるものと、安全委員会や各省庁の提示する安全性が平行線でどうしても安心につながらず、報告書もうまく書くことが出来ないでいる
その他 消費者一般	女性	20～29歳	難しく考えてしまいまとまらない
			随時報告としてまとめるのが難しい
		60～69歳	モニターとしてアンテナを張って、暮しているつもりですが、関心はあっても何をどうしていいのかわからないところ 大勢の人の前で話すことが苦手である

(2) 委員会の活動などについての地域や周囲への情報提供

(回答者数=20人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	具体的に何をすべきかわかっていない
		60～69歳	社会的に何か認知されるような(例えば腕章一つでもよい。)方法を是非考えて頂きたい 知られていない為、怪しい親父扱いされた
	女性	40～49歳	活動が職場内に周知する程度で範囲が狭い 仕事が忙しく職場内での情報提供以外は負担を感じる
		50～59歳	モニター活動の時間がなかなか作れず、恐縮している
	食品関係研究 職経験者	男性	40～49歳
50～59歳			職場、町内、婦人会などへ回覧情報提供したくても唐突であり、委員会として委嘱依頼状でもあればやりやすいのでは
60～69歳			牛肉の放射能汚染商品が市場に流通してしまった為、一般人の信頼を失った
医療・教育職 経験者	男性	60～69歳	提供する具体的な場がない
	女性	40～49歳	若いと言にくい
		50～59歳	モニターという立場の認知度が低いため、地域への情報提供する方法が見つからないし、行政でも意見を聞こうともしない
その他 消費者一般	男性	40～49歳	DVDを借りたが、内容は行政からの一方的な押しつけに近いもので、非常に啓蒙的なものであった。このようなものでは議論の対象にならない
	女性	20～29歳	深く質問された時に答えられる自信がなく、ためらってしまう
		30～39歳	食品安全モニターの認知度が低く、肩書に説得力がないため広く情報提供しづらい。また、知識のバックアップ体制がもう少し整っているとよい。→情報提供者からの質問に対す、フォローなど
		40～49歳	個々のモニターの状況。選出条件等を考える時、組織性、系統性が感じられず、個別の一過性の活動に終始すると思わざるをえない やり方がよくわからず、上手にできない
			50～59歳
		50～59歳	モニターの仕事は「日常生活を通じての活動」として理解している。自分の周辺で何かの状況に出くわした時にはモニターとしての知識を活用したいと考えているが、ある程度公の場でモニターであることを名乗り、情報提供をする度胸はもっていない

②随時報告作成についての困難・積極的になれない理由（問23）

問23 問22において、「①困難を感じる又は積極的になれない」を選んだ方にお聞きします。その理由について、当てはまるものをすべて選んでください。

（回答者数=25人）

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	20～29歳	知識が乏しい
		40～49歳	今まで受け取っていた内容のレベルでは返却されてしまうようになった
		50～59歳	随時報告のテーマ(狙い)が絞り込めない
			一度出したが、受理されなかった(内容が良くないとの理由)でしたがなぜか理解できない 具体的事象の収集
		60～69歳	字数が少し足りないことで、そのまま返送された
	女性	30～39歳	各省からのコメントが遅くなったと感じる
		40～49歳	過去に報告を送った時、丁寧な返信を頂いた。ありがたいと思った半面、所感程度の内容、レベルの低いものは取り上げられない事がよく分かったのもう報告はあげにくい 今年からパソコンで入力しようと思ったが1歩がふみ出せない
50～59歳			形式的なこだわりがあり自由に意見が述べにくい
食品関係研究 職経験者	男性	40～49歳	仕事が忙しい為
		50～59歳	食品安全の範囲広すぎる
		70歳以上	根拠・具体的な事例・分析・提言の形にまとめるとなると、自信が持てない
	女性	40～49歳	同じような意見がすでに提出されているかどうか、わかりづらい
医療・教育職 経験者	女性	40～49歳	添削が厳しいときいたため、気軽に書けない
			まず批判ありきの姿勢が見うけられるから、真摯に対応するというより、切り捨てる感じがする
		60～69歳	気付いたことの情報集取や下準備に時間がかかってしまう
			一度、提出しやり直しの指導をうけましたが、できませんでした
その他 消費者一般	男性	30～39歳	フィードバックが一方向的
	女性	30～39歳	既に1件提出しているが、何の返信や連絡もない。さらに提出しても意味があるのか？悩む
			前回報告書を出したが字数ではねられた。ちょうど800字というのは表示しにくい。もう少し幅が欲しい
		40～49歳	報告したいと思った内容があまりにも初歩的すぎると感じましたので
			他のモニターの方が既に報告していることが多い
		50～59歳	この程度の内容を送る必要があるかと不安を感じる
60～69歳	昨年、初めて報告を提出した際、文字数が700字弱であったかと思うが、800字になるように書き足して再提出するよう求められた。現在、報告したいテーマは2件程度あるものの、800字の字数をきちんと埋めなくてはならないことを思うと、少々、気が重く、文章を校正する時間が取れそうにはないので、放置している。600～800字などの余裕をもたせた字数制限にさせていただくことはできないものだろうか		

③現在の食品安全モニター活動を活性化させるために必要なこと（問24）

問24 現在のモニター活動をより活性化させるには、何が必要と思いますか。選択肢から最も必要だと思うものを2つ選んでください。

(回答者数=25人)

職務経験	性別	年代	回答
食品関係 業務経験者	男性	30～39歳	活動全般のガイダンス(電話でも冊子でも)
		40～49歳	食品安全の基礎も含めた研修
			専用インフラを使用した情報対象、勉強会等
		50～59歳	事務局が提起した課題によりモニターが議論するWebを立ち上げる
			モニター内容について「質」の門戸を広げる。「〇〇が無いから」や「文字数不足過多」など、もう少し採用のハードルを低くする方が良いと思う。謝礼金は1000円から下げても良いと思う
			やはり、やりがいを感じるような事を決めていただくことが最も大事と思います
		60～69歳	広報、情報交換のルートの構築
	モニターの責任と権限が小さい		
	70歳以上	情報提供の場がない	
	女性	40～49歳	食品安全委員会についての一般の知名度を上げると活動しやすくなると思う
50～59歳		選択肢全てだと思う	
食品関係研究 職経験者	男性	40～49歳	活動テーマを増やし、その中から選択できる様にしてほしい
医療・教育職 経験者	男性	40～49歳	テーマが決まっていると報告しやすいと思います
	女性	40～49歳	食品の仕事についているモニターを増やす モニター活動についてもっと方向性を示すべきだと思う
その他 消費者一般	男性	30～39歳	FaceBookのようなサイバー上でできないか
		60～69歳	モニターのレベルや意識は高いので、見学会や交流会など必要
	女性	30～39歳	食品に関する職についていない人のための情報提供の場、手法についての具体的アドバイス
		40～49歳	報告書の簡略化。気軽に報告できると良い
			モニターを地域や学校等の組織から選出すべき。さもなくば、活動を随時報告のみにしぼる
	50～59歳	インターネット上で活動しやすくするためのツールの設置	
		モニターが情報提供する機会の確保へ支援	
情報提供の場			
「食品安全委員会」そのものの立ち位置がわかりづらく、自分が中途半端なレポートを書いているように感じる。逆にどういふものをこちらに求められているのかよくわからない。「食品安全委員会」の活動をもっと身近に感じられるようにしてほしい。そうすれば私のやる気がすると思う			

5) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について

①食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件の提案 (問 25)

問 25 あなたが、「自ら評価」の対象案件として相応しいと考える物質等のアイデアがありましたら、具体的な物質名等を御提案ください。また、その際は、その物質等の①評価の必要性(人への健康影響に関する情報等)、②危害要因に関する情報(どのような食品に含まれ、人がどの程度摂取しているか等)、③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通状況とその情報源も併せて記入してください。

なお、過去に「自ら評価」の対象案件として提案されて企画専門調査会において審議されたが候補とならなかった又は食品健康影響評価が行われなかった案件については、その後、新たな科学的知見が得られていないと、選考の対象となりにくいと考えられますので、ご留意ください。昨年度に企画専門調査会において審議された案件一覧は添付資料②のとおりです。

なお、御提案いただいた物質等と関連する情報については、食品安全委員会事務局において案件候補として整理し、企画専門調査会で審議されます。

(回答者数=128人)

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
食品関係 業務経験者	男性	30~39歳	カフェイン	様々な効能があるが、取りすぎによる、依存、中毒が心配	コーヒー、お茶類、清涼飲料水、栄養ドリンクと多くのものに含まれる	
			リン、チツソ(子供、乳児)亜硫酸塩	リンやチツソは乳児に対する上限値があれば流通が安心しそう。亜硫酸塩は正味の影響が知りたい(ワイン中ではなく単体での評価)	リン、チツソ:乳児粉乳など。亜硫酸塩:ワイン、ドライフルーツなど両方とも頻度が高そう	あまりよく知らない
			安息香酸ナトリウム	食べ合わせによっては、黄色4号の含まれる食品と摂取した場合の評価をする(危険性を周知する)	子供用ハミガキや清涼飲料水などに含まれ、全ての年代層の人より摂取量が違う	飲料に関しては、レストランや自販機などで幅広く販売されている。子供用ハミガキは、ペビー用品をとり扱う店舗で販売されている
			ヨウ素、セシウム、テルル	食生活における内部被ばくに対する客観的な見解や数値	付着した食品を食す際の留意点など	東北地方産の野菜や肉等の検査や生産管理不十分
		40~49歳	コラーゲン	加熱食材(鍋)に対して「コラーゲン」という表現が多い。コラーゲンは42℃未満の状態であって、42℃以上では「ゼラチン」に変わる。科学的見解の否定になりかねない	害はないと思うが、摂取形態が明らかに異なる	情報源はTV、雑誌、新聞に多い

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
食品関係 業務経験者	男性	40～49 歳	放射線物質が含まれる食物を摂取した場合の内部被ばくの影響			
			調理器具等に用いられている銅	銅と酸性飲料が接触したために、飲料を摂取した子供が銅による食中毒になった事案が発生している	スポーツ飲料を保冷材料に銅を使用した水筒に保存したり、銅が表面に付着したアルミニウム製やかんで乳酸菌飲料を作って、食中毒が発生している	スポーツ飲料は東京都の事案。アルミニウム製やかんは岡山県の保育園での事案
			人工甘味料の再安全評価	腹部膨満感と下痢	缶飲料、菓子類に全体的に使用されており、選択できない状況	一般的に使用。表示は問題ないか、何となく不安を感じる
			東北の米	放射能レベル以上か	今年の米にどの程度放射能があるか不明	未発表
		50～59 歳	カルシウム	甲状腺の手術後、自分でホルモン剤とビタミンDを服用。腎結石、胆石発症	腰の手術もしたため、できるだけ骨を強くしたいため、カルシウム摂取を心がける。そのために体内に石ができやすいと言われる	カルシウム製剤やサプリメント等
			放射性セシウム	日本人が今最も注目している健康危害があるかも知れない物質で、食品から飼料にも拡散している	EUでの対策許容濃度との違いもあると思うのはなぜか	米、野菜、肉、飼料、農畜産由来の肥料の拡散
			ベンゾトリアゾール等	プラスチック製品を通して蓄積されるとの情報あり	環境化学討論会等で報告あり	特に管理はされていないと思われる
			放射性物質	今年23年の作付の米への影響がどれだけあるか	日本の主食農産物であれば、米所の新潟、福島の隣県で水源は猪苗代からのもの、この水害により田圃、畑が水没影響はないのか	米はこれからの収穫、穂の出はじめて一番大事な時、水害による水没
			フライ機械や、工場に付着する油の過酸化物質	油脂の過酸化物の危険性は知られているが、工場内部に溜まった過酸化物の混入や作業員への影響は調査がない	フライ菓子を作る中小の企業で起こりやすい	食品に混入し、流通していたり、作業員が吸入したりする
			既存添加物	これまでに評価されていない	一般的に広く使用流通	未評価のため不明
			マーカークロウウイルス	今後マーカークロウウイルスを接種した家畜を有効利用(食品として利用)する場合の実際の危険性の確認が必要である	海外ではマーカークロウウイルスを接種した家畜の利用もある。ヨーロッパでも研究されている	昨年は宮崎県でワクチン接種された牛・豚は全頭殺処分された

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
食品関係 業務経験者	男性	60～69 歳	湧水	湧水を水道水代わりに利用している人が大変増えている	放射能や重金属やウイルスの危害要因	災害時、水道が止まった時の水源となる
			昆布、ワカメ等海藻への放射能蓄積と食することによる人体への影響について			
			セシウム汚染	放射性物質	山菜、キノコ類	東北地方と北関東における個人による採集の是非
			輸入食品に利用されている各国水質基準の違いから生ずるリスク	規制対象外や管理対象外となっていないか		
			レジオネラ菌	高齢者増加と、高齢者施設の浴槽設備の増加、かつて温泉や大衆浴場で汚染があった。もう一度見直す必要がある	不衛生な浴場施設から人の口に入り、肺炎を起こし死に致る事がある	検査が実際行われているか、又その頻度、対策など改めて示して欲しい
			おにぎり等に使われているグリシン	日常的に摂取(食事)している手頃な食材	弁当、惣材関係全般	不明。最終製品(商品)は時間管理されている
			大腸菌群	人への本当の健康影響と世界的な評価	食品全般	要冷蔵要冷凍による流通。HACCPによる工程管理
			飼料に利用される抗生物質類	人体への蓄積と薬剤抗生物質との整合	養殖品から日常摂取	生産者管理で商品への情報提供不備
			食品の放射線殺虫、殺菌	国際的な動向と国内の評価にかい離を感じる。グローバルハーモナイゼーションを考える必要がある		放射線殺菌、殺虫が許可された国から輸入(混入)されているのではないか
			放射性物質	国の基準とWHOとの基準差が大きいので評価し直す。牛肉については問題になっているが、牛乳は評価しているのか	全ての食品を厳しく評価し、情報を開示すべき	国の基準とWHOの基準に摂取量の大幅な差があり、WHOほど厳しくない。WHOを基準とすべきだが、企業からの圧力があるのか
			飲食とともに摂取するアルミニウム	アルミニウムがアルツハイマー型認知症の発症要因の1つとして心配されている	アルツハイマー症の患者さんの脳にアルミニウムが蓄積している。水道水中のアルミニウム濃度が高い地域で発生率が高いという報告がある	アルミ鍋、アルミ缶、食品添加物、医薬品、歯磨、水道水、海藻、貝から取り込む
フラン	FDAが、加熱食品(缶詰瓶詰食品)中にフランが存在することを公表	発がん性について、IARCにより、グループ2に分類されている	(財)日本食品分析センター			

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
食品関係 業務経験者	男性	60～69 歳	合成樹脂製器具、容器包装の高温帯における健康影響評価(シリコンなど)	現在の規格基準では、気発性化学物質の把握が困難である	今日の高温加熱調理機器で使用されている合成樹脂の使用度合いが高い	現在は新品での検査しか対象になっていないが、継続して長期間使用しているので安全性に不安
			ヒラメ毒	早急に評価を終え、食中毒原因物質とすることを要す	左記により、魚介類販売者・消費者に対し、行政機関より周知することを要す	鮮魚中の「ヒラメ」を特出しすることは困難かと思われるが、左記の如く北欧諸国の魚介類の取扱い、喫食を参照し、再発防止策を講ずることを要す
			KBrO ₃ (臭素酸カリウム)	ラット腎臓における発ガン性の指摘でイギリス、ドイツ、カナダが使用中止。中国でさえも、2005年に使用を中止している	日本最大手のパン会社が2003年、パン生地への使用を再開した。ND(不検出)が使用開始根拠であるが、残存ゼロではない	最大手であり流通も拒否できない。店頭からパンがなくなるので、KBrO ₃ はパンメーカーのメリットのみで消費者には不安が残るだけ
			ジャガイモの発芽防止用放射線の照射(重複)	生命力を破壊されたものを食べる意味に不安	北海道産は以前にも指摘され自粛していたが、最近、又水面下で始めていると聞く(インターネット情報)	スーパー等で大量に流通している
			日本酒の味を変化させる物質(最近よく体験します。ヒネとは何でしょうか)	管理のし方でしょうか、異なる(「ヒネ」といわれている)いやな味がする酒(一升ビン)がよく売られています	こうしたヒネた酒は大丈夫でしょうか	日本酒が地域限定やおいしい酒造りがよく報じられますが、一方でこうした問題をよく経験します
			除草剤(グリホサート)	約130種類ある除草剤の中でグリホサートは雑草だけが枯れて、作物は全く影響を受けずに育ちコストも削減できるといわれているが、危害情報は見当たらないが、残留量によって発がん性、汚染食材として無視出来ない点がある		どのような除草剤をいつ、どの程度など安全度について情報が表示もない
			グリシン	現在、甘味料としての用途だが、二次効果の「保存性」が本来の目的では	コンビニエンスストアを中心に、競争の中で日配品(弁当、惣菜)として日々摂取	特に規制値はなく、味への影響レベルを中心に使用量決定
			食肉加工品(テンダライズ処理、タンプリング処理、ポーションカット、タレかけ、漬け込み、ミキシング)	加熱不足によるO-157、カンピロバクター食中毒	「十分加熱して召し下さい」の表示があるが、消費者の認識が未だ不十分	食肉加工場の衛生管理が悪い工場での加工品がある。生食用食肉と同様、加工マニュアルを作成すべき

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
食品関係 業務経験者	男性	70歳以上	放射性物質	未 解 明、デ ー タ 不 足 (長 期 的 に 取 り 組 む こ と)	全食品、特に生鮮食品	通常の形態
			クロレラ	「いわゆる健康食品」 の代表といえるクロレ ラの評価を行うことで、 健康食品のリスクが周 知される	かつて「クロレラ病」と もいわれたことのある 「光過敏症」がなくなっ たとは聞いていない	クロレラ療法と名を付け て、折込み広告が行われ ている。被害は平成19年 発行、丸善書店「健康食 品・中毒百科」にもとり上 げられている
	女性	20~29歳	お米を、ごはんとして 食べるのと、米粉パン などにして食べるので は、栄養的に変わらない のか	米粉パンがはやってい るが、ごはんを食べる 代わりにしているの か	パンやパスタが出てい ます	パン屋さんや、ゴパンな ど、家庭でも手軽に使える ので
			グルタミン酸ナトリウム	緑内障にかかわってい るという話を聞いたこと があるため	うま味調味料	スーパー等でも広く販売 されている。ラーメン等にも 大量に使われている
		カプサイシン	韓国で「カプサイシン」 による癌誘発の研究結 果が報告された為	「唐辛子」に含まれ、日 本人も多く韓国料理に 接する機会が増えている 為	2010年9月6日(月)のニ ュースより。日本では、あ まり重要視されなかった為	
		防カビ剤(ジフェニル、 オルトフェニルフェノ ール、イマザソル、チア ベンダゾール)	テレビ番組で、レモン 等を凍らせ皮ごとすり おろすというのをやっ ており、きれいに洗浄 してどれ位落ちている か、また摂取しても大 丈夫なのか不安に思っ た為	スーパーのレモン売り 場に防カビ剤の成分の 名前が大きく書いてあ ったが、それを摂取し 続けるとどのような影 響があるか、漠然とし て分かりにくい	防カビ剤という名前を聞け ば誰も不安に思うが、一 見テレビなどで皮ごと食 べるとビタミン C が…とい う情報になると、防カビ 剤の事など気にしなくなる 傾向にあると思ってしまう	
		カフェイン	原発事故による放射線 量の発ガン性に関し て、カフェインよりリス クが低いと報道されて いる	コーヒー、茶、嗜好品と して		
		グレープフルーツの防 腐剤	グレープフルーツの防 腐剤の安全性	グレープフルーツジュ ースにどのくらい含ま れているか		
		室内で栽培された野菜 の栄養価	危害は少ないと思われ るが、本来の栄養が十 分保持しているのか不 明である。また、それ による使用する農薬や 水は影響があるのかど うか			
		トレハロース(等)	子供が好きなお菓子類 に多く使用されている ため	お菓子等にどの位使 用されているのかわ からず、不安になる	でんぷん老化防止・たん ぱく質変性防止・脂質の変 敗防止等、商品作成にと ても有効な性質であるが、 化学反応して作っており、 リスクはないのか	

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
食品関係 業務経験者	女性	40～49歳	いわゆる健康食品(具体的な物質ではありませんが…)	カプセル、錠剤、ドリンク等、ある成分を濃縮している事による影響(色々なものが濃縮されてしまう)	薬ではないのに、同じ様に自己判断で摂取してしまう。製造業は法律がないので管理が十分ではない	内容はピンからキリまででしょうが、スーパーや薬局、どこにでもある
			セシウム・ヨウ素等	放射性物質を長期に摂取すると健康に影響がでると思うため	調理方法の違いなどによりセシウム等は減らすことはできるのか	食品の出荷場所季節により値が違う
			加水分解小麦	加水分解小麦が含まれた石けんを使い、アレルギー症状が出て、あわせて麦製品のうどん、パンなどを食べて湿疹が出る食べものと合併したことによる健康被害	NHKテレビの特集で見聞きした程度	現在メーカーによる自主回収が行われ、調査中のことです
			ノロウイルス食中毒菌	少量で発症。大きな食中毒となる		生食用として販売されている「カキ」なども加熱して食べた方がいいのではないかと思う。規準はあるのか
			放射性セシウム	発がん性の恐れがある。特に子供が危険	水・農産物・水産物・畜産物	暫定の規制値しかなく、確信を持った管理ができていない
			シュウ酸塩、亜硝酸塩等の発色剤	発ガン性があると何十年前前から言われている	ハム、ウインナー	消費者に伝わっているのか
			①硝酸塩 ②野菜が持つ栄養素の下降が農薬などによるものか、人的なものかについて		①ニトロソアミンと結合し、発ガン物質を発生させたインシュリンの生成を阻外するとある	①インターネット上
			プラセンタ	サプリメントで美容のために最近よく使われている	サプリメント、新聞雑誌等でよく広告をみる	
			発色剤(亜硝酸塩ナトリウム)がアミン類と結びつくと発生するニトロソアミン(発ガン性物質)の問題	ニトロソアミンが発ガン性物質である	加工肉(ハム・ソーセージ類)、明太子などに使用される発色剤(亜硝酸塩ナトリウム)	一般に加工肉や明太子などが普通に流通している
			アセスルファミンK	摂取しすぎると、脳に問題を生じるとの情報がある	カロリーゼロの飲料水や食品	若い人を中心に多く摂取されている

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
食品関係 業務経験者	女性	50～59 歳	放射性物質（セシウム、プルトニウムなど）	発ガン率について	厚生労働省では1年に5マイクロシーベルトまでは安全との情報ですが、食品安全委員会発表で一生のうち100マイクロシーベルト摂取すると発ガンの危険という発表がありました。そうだとしたら、20年で危険な体になってしまうのではないかと。地上のものも心配ですが、海産物や奇形魚への心配で怖い	
			玄米を精製せずに炊いた飯（玄米食）の残留農薬	健康食として玄米をそのまま炊飯して食す機会が増えている。洗ってもぬかが出ないため、無洗で使用する人も多いと考える	毎食、玄米食でも、問題がない値なのかどうか	スーパーや、ネットで販売されているが、特に減農薬や、よく洗ってからの表示はない
			調理器具一般（アルミ鍋に穴があいていた。高齢者は軽い鍋を好みステンレスを避ける）	調理後数時間たつと汁の中に突起物が見られる（結石の様である状態）	目の悪い高齢者は、再度温め直して化学反応された物質と食品と一緒に摂っている	年離れた実家の母親はアルミ鍋を活用している
			放射能汚染食品のその後は、どのように処理されているのか	一般市場への流出が不明であるため、不安を感じる	処理方法の情報がない	管理状況、流通状況が不明であるため不安を感じる
		60～69 歳	シリコーン	電子レンジなど高温で使用する器具から食品への移行が心配される物質は、溶出しなのか	シリコーン本体の安全性とカラフルに着色されている着色料との関係は？	多種・多様な製品が出回っている。使用していると煮汁等で色が染まり洗ってもとれない
			食塩、ナトリウムの摂取について	発汗による塩分の消耗を考慮しての塩分の過剰摂取をピーアール。しかし1日10g以下の塩分摂取を目標にしており、とまどいがある		
			ブドウ糖果糖液糖	子供の糖尿病、味覚異状の増加	子供の糖尿病が増えてきていると子供会のお母さんから聞いた。子供の好きなジュース類に、甘味としてブドウ糖果糖液糖が表示されるのを多く見る	スーパーで1缶20円代のジュース飲料が売られていて、子供達は多く飲む。使用量に制限を加えては
			Kudoa septempunctata Sarcocystis fayeri	食中毒の原因物質として新たに特定された寄生虫なので今後の評価や毒性、検査法、対策の調査検討が急がれると考える		
			ビタミンC	過剰摂取（結石の原因となることもある）	自ら摂取する食品に多いが、上限についての知識に乏しい	健康イメージで、手軽に摂ることができている。商品の品質保持のためにも使用されている

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
食品関係研究職経験者	男性	30～39 歳	ヒラメ毒	取扱い事業者、ホテル、飲食店が不安に感じている	クドアによる細菌性食中毒なのか、化学性食中毒なのか、はっきりしない	ホテル等ではそれなりに管理しているが、対策をどうとって良いかわからない
			放射性ストロンチウム	乳幼児の骨に取り込まれたストロンチウムから受ける累積内部被曝	特に甲殻類に多く、セシウムの1/2程度の濃縮	これまで話題となっていないのではないか
			食品添加物の防腐剤	長い目での長期リスク評価を知りたい	消費量が多いコンビニ弁当等に大量に含まれるため	特に規制等もないように思う
		40～49 歳	食肉中に残留するワクチンに関連した物質	アジュバント等は規制されているが、抗原物質については規制がない。米国やEUとは規制が異なりすぎている	食肉中には残留しないことは肉眼的にのみ確認しているの、どの程度が含まれているか正確には不明	食肉検査や食鳥検査だけでは不十分であり、特に輸入食品に関しては管理されていない
			放射性物質の食物連鎖による、生物濃縮について	今後長期にわたり、放射性物質と関わる為のデータベース化		
		50～59 歳	塩ビモノマーやトリクロロ、(テトラクロロエチレン)	当方にはわかりませんが、10年前に日本国内では解決済なのでどうか(塩ビ手袋使用禁止など)	中国は排水も含め、土壌や地下水汚染されているようなニュースも見た。ビニール袋も使い回しの現状もまだあるはず	輸入食品は本当に安心なのか、タイムラグのあるトラブルが多くあるように思ったら、この物質名がでてきた
			牛乳中の放射性セシウム137含量	暫定規制値でなく規準値の設定を	市販牛乳を200ml/日、飲用している人は多い	大手企業は集乳地が多地域に及ぶので飼料、原乳の放射能測定を頻繁に
		60～69 歳	ヒラメトキシン	現在も発生が続いている。又、認知度は低い(一部の事業者はすでに使用していない)	刺身のレベルとしては高級食材であり、利用されている	
			亜硝酸塩(または、硝酸塩)	生体中に取り込まれた亜硝酸塩は、アミノ化合物と反応して、発癌物質であるニトロソアミンに変化する。FAOとWHOは亜硝酸塩の量を限定していないが、EUでは1997年から基準値を定めている		佐賀新聞(2008年3月14日)、朝日新聞(2008年3月15日)西九州大学短期大学紀要40、1～7(2010)
		70 歳以上	クッキングトイ全般	実際に調理を行うものなので、おもちゃとしてではなく調理器具として評価するべきではないか	加工用溶媒、着色剤など	
	健康食品の複合影響(サプリメント)		単独では安全評価がされていても、複数の健康食品を同時に摂取した場合の知見はあるのか	販売する時にはそのメリット(筋力アップとか持久力増強など)はうたわれているが、(過剰摂取は控えるようにとはあるが)デメリットや複数種類接種した時の情報がほとんどみられない	近年サプリメントが広く飲用、食用されている。小中学生のスポーツクラブなどでかなり飲まれていると聞く	
	・ペットボトル症候群 ・カビのはえた食品(米等) ・植物の種子					
	女性	40～49 歳				
	50～59 歳					

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源	
医療・教育 職経験者	男性	30～39 歳	いわゆる健康食品などに含まれるグルコサミン	いわゆる健康食品には法規制が未整備のため、グルコサミンの含有量などがバラバラです	過剰摂取による胃腸障害など	多種多メーカーが生産しているため、流通は無茶苦茶	
		40～49 歳	牛乳や生乳の放射能汚染	ヨウ素131、ストロンチウム90について牛乳、生乳においてどの程度含まれているのか	左記物質を含め不明	生乳や牛乳について検査が行われているとの情報なし	
			放射性物質(海産物における)	汚染度、範囲が不明なので、至急の情報提供を求む	特に二枚貝や藻類	現在、情報提供されたのはイカナゴ程度。もっと危険と思われる左記2種の評価なし	
		50～59 歳	放射線汚染物質を含む食品について				
		60～69 歳	健康食品などテレビ通販などで販売されているものに含まれる成分の詳細あるいは過剰害	健康食品には主要成分以外のものも含まれると考えられるが、その詳細あるいは過剰吸収などによる健康害は明らかにされていない	情報が少ないあるいはインターネットなどで調べてもよく分からない	情報が極めて少ない	
			70 歳以上	オレンジやバナナの消毒に、今も臭化メチルを使っていること	世界が発ガン性を指摘している薬品をいまだに効果があるからとして使い続けていること		
	女性	30～39 歳	食品全体の放射性物質	マスメディア	福島周辺の生鮮食品。特定のものではなく、日本人が一般的に(平均)摂取する量として考える	出荷停止になっていないもの	
			放射性セシウム	人への健康影響に関する情報	何にどれだけ含まれ、摂取されるのか(人体に残るのか)	本当の事(国、東電に依存しない)	
			野菜類に散布する木酢液等	農薬ではなく、使用量も回数も決まっていないため、何の情報もない			
			保湿ティッシュの成分について	口をふいたりしていると、何か甘い味がする。何の成分かわからないため、子供が使った時の影響がどうか、心配である	本来、ティッシュは鼻をかんだりするものだが、口をふいたり目をふいたりとは使用は様々なので、ぜひ知りたい	食品ではないのですが、自分自身、ずっと気になっていた	
		40～49 歳	ナノ食品・添加物	吸収が早く、摂取した成分の利用率も高いことが、アレルギーを含めてどのような影響があるかわかっていない	ナノ化食品が増加著しく、ドレッシング等、一般食品にも含まれることがある。腎機能の衰えた人等、知らずに摂取しても大丈夫か	表示義務もないので、添加物等ナノ化されていても表示されていないものもあるのではないか	
			最近、再び増えてきたメラミン食器から流出する物質が健康にもたらす影響	100円ショップの普及に伴い、メラミン食器が再び流通	高温で洗うと、メラミンが溶け出すといわれているが、食洗機の普及で、一般家庭で知らないまま洗い、日常的に使用している		

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源	
医療・教育 職経験者	女性	40～49 歳	①OPP(オルトフェニルフェノール)、TBZ(チアベンダゾール) ②カリウム	①アメリカ国内で禁止されているものが、日本輸出の際だけに使われるのはなぜか、そしてそれによる人体への影響は本当に安全と言えるのか ②カリウムを吸着するとか、セシウム対策に良いとか、まことしやかに言われつつあるため、正確な情報が必要と感ずる	①アメリカから輸入されるかんきつ類 ②現在は、健康食品を販売する為の殺し文句として使われ始めている	①OPP、TBZ使用と明記しているスーパーもあるが、ない所も多い ②高カリウム血症など過剰症を誘発する恐れがある	
			新甘味料の追跡調査(ステビア等)	低年齢には不必要。砂糖との比較から提案	基準値により明確にしていく	清涼飲料業界及び食品業界	
		50～59 歳	レスベラトロール	健康食品そのものより、宣伝の仕方について疑問。規制に従った表示や表現であっても過度に期待している人がとても多い。間違った知識で選んでいる人も多いので気になる			
			放射性物質の身体への影響を知りたいと思います。数値だけでなく実際の影響がわかるといいのですが				
			①カルニチン ②カフェイン	①②過剰摂取によるリスクが不明 カフェインは薬剤との相互作用もあるため	①は脂肪を燃焼するという健康食品 ②はコーヒーに更にカフェインを添加して動脈硬化を抑制する健康食品	①は通販②はスーパーで購入可 情報源は、関係機関とマスメディア	
			甘味料(ステビア)	頭痛、めまい、筋痛、しびれ、などの報告があります	ダイエットや禁煙の為、ノンシュガー食品(あめ・菓子類)を食べる人が増えている。少量摂取の場合には安全性が示されているが、長期に食べ続けた時の安全性に不安がある		
		60～69 歳	スポーツドリンク	スポーツ後以外、日常的に摂取している人も多い	糖分・塩分の摂り過ぎ	コマーシャル、メディアの影響	
			じゃがいものソラニン中毒(秋じゃがいもの未熟なものを加熱してもやわらかくならない。年月日不明だが、ある小学校で、調理実習でソラニン中毒を起こした(新聞掲載))	ソラニンはじゃがいもの芽、青色部に含まれていると言われていたが市販品も時々表面が青色化したものがある	ソラニン中毒は青色部分を除きゆで汁を捨てればよいのか	販売店で蛍光灯に照らされると、青色化がすすむのか	
			コチニール(天然着色料)	変異原性、発ガン性の疑いがあると聞いた	赤色系で合成着色料を使用していない食品(ハム、ソーセージ、カマボコ、桜でんぶ、菓子類他)	何を書けばよいかわかりませんが、天然という言葉に惑わされる人が多いと思う	

職務経験	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
その他消費者一般	男性	40～49 歳	パツリン	かんきつ類の皮しか評価されていないが、パツリンは非常に多くの種のカビが大量に生産する。かんきつ類以外の食品でも調査が必要である	かんきつ類のワックスがよく知られているが、油質の食品のカビからは普通に検出されるため、パンに生えたカビなどには含まれるのでは	油性の食品のカビ全般
		50～59 歳	食品に含まれる放射能物質に関する食品健康に影響評価	細かな評価が必要	放射能物質が体内に入ると重大な病気になるので、細かな詳しい検査をしてほしい	東日本大震災後にさかのぼり、追跡調査をしてほしい
		70 歳以上	野性動物の肉(猪、鹿等)	具体的な基準が一般化していない	闇に横行している情報もあり、菌の拡大の可能性	管理方法等が不透明
	女性	20～29 歳	放射能を被曝した魚介類	野菜等は表面をよく洗うことで放射能を流せるが、魚介類は内部に取り込まれ、また食物連鎖によって濃縮され、そのような魚介類を食べると高濃度の放射能を摂取してしまうのではないかと不安なため	震災後は、よくテレビで野菜についての情報を目にし、最近では牛肉(ワラを食べた)についての情報を目にするが、魚介類についてあまり聞かない気がする。また風評被害を懸念してまだまだすべての情報が公にされていないような気がする	魚介類は水揚げされた場所を産地として表示するので、自ら被爆しているであろう魚介類を買うのを控えたいと思ってもできないところも不安である
			サルモネラ菌	生卵の生食に関して	鶏卵	収穫後はどのような管理がされているのか
		30～39 歳	スポーツ飲料やソフトドリンクに含まれる糖分	急性の糖尿病に陥る危険性が高い「ペットボトル症候群」知名度が低く若年層を中心に年々増加	ノドの渇きでスポーツ飲料やソフトドリンクを大量に飲み、糖分の摂り過ぎでまたノドが渇くという悪循環	
	食塩		血圧等をひきおこす(慢性的摂取により)	日本人が好む和食に多く含まれ、10g/日以上の摂取が常態化(個人の食生活の問題という範囲を超えているという認識です)	特になし	
	放射性物質による食品への影響について		今後国内で長期間、付き合っていかなければならない発ガン性物質であるため、詳細な評価が必要である	野菜、肉、魚などに含まれるが、人がどの程度摂取しているかは不明である	汚染された地域の野菜などは一部が検査され、基準を下回るものが流通しているが、すべての品目、個体について検査するには困難があり、基準を上回る食品が流通する場合も見られる(情報源:新聞(読売))	

職務経歴	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
その他消費者一般	女性	30～39 歳	食品包装容器全般	コンビニエンスストアのお弁当など、表示通りにレンジ加熱しても容器が変形することがあり不安	コンビニエンスストア、スーパー等の商品	容器に耐熱温度は設定されているが、食品を入れた状態での管理はどのようにされているか疑問
			臭素酸カリウム	FAO/WHOは、使用は適正でないとしている。製造後20日間もカビがはえないパンは気持ち悪い。コーデックス委員会では発がん性があるため禁止している。加熱後のパンから「残存が検出されない」という理由で使用してもいいのか	食パン	
			食品添加物どうしの複合による身体への影響について	単体による評価はありますが、複合されている食品への被害、安全も同等かどうかの判断		
			お茶に含まれるセシウム(放射性)の量	緑茶の風評被害に始まるセシウムの量の問題であるが、「お茶」は皆が毎日飲むものだから	毎日飲むものとして、一刻も早く安全な値を示してほしい(緑茶の他のお茶も)	新聞・テレビニュース・ラジオニュース・食品安全委員会の情報
			OPP(オルトフェニルフェノール)	ぜん息の原因、発ガン性があると考えられるため	割り箸(中国製)	ほぼ100%中国産に頼っている
		40～49 歳	エビ、ブラックタイガーの尾先にあるギ酸毒性	殻をむく時(生)、肌がかゆくなる。また、生食時のどがイガイガしたり、体にかゆみを感じることがある	エビ全般に含まれ、食卓に外食でも日常メニューとして摂取している	養殖もされており、生・冷凍品で流通している。生や調理で提供されている
			遺伝子組換え作物	外見的には既存の作物だが、新種の作物とみなして調理時の変化、健康への影響など、観察、報告してほしい	様々な食品に含まれている	一般に広く流通している。避けたい消費者のために、使用しているものに表示義務を求めたい
			パナジウム	衛生的に問題がないのか。パンフ等でうたっているものと果たして同じ商品なのか	天然水	店頭で、行っているキャンペーンと、ホームページの内容が違うから
			クドア・セブテンブクタータ	平成21年6月～平成23年3月までに135例確認。食後数時間で嘔吐を数回繰返したり、下痢になった後に回復	養殖ヒラメ	インターネット産経ニュース、2011年4月25日。トピックス:食中毒
			水道水に含まれる放射性物質	健康への影響		

職務経歴	性別	年代	具体的な物質等	①評価の必要性	②危害要因に関する情報	③危害要因が含まれる食品の管理状況・流通情報とその情報源
その他消費者一般	女性	40～49 歳	九谷焼等の陶磁器からの鉛やカドミウム	安価な九谷焼も販売されるようになり、電子レンジで使用する場合もある。溶出が食品に及び人体に影響があるのでは		
			パラベン	安全といわれても、毎日なめて体内に取り込んでも大丈夫なのかどうか	幼児用の歯みがきジェルに含まれている	
			放射能セシウム等	特に子どもへの影響		
			ペットボトル症候群について	急性糖尿病発症について	1日の摂取量(特に子供)制限に関する情報	
			アミノ酸(グルタミン酸ナトリウム)	脳に悪影響、味覚マヒ	加工食品全般	一般的に流通、情報源は本や「アミノ酸は含まれていません」とある食品
			家庭菜園、一般家庭での野菜へ除虫等	量を守られていなかったら有害	残留	ホームセンターなどで簡単に手に入る
		フッ素樹脂	加工がはげるので、かなりの量が溶出していると思うから			
		50～59 歳	貝毒	添付資料②にもありますように、夏冬を問わず、貝が沢山食される日本では食中毒も年間を通じて報告されているので		スーパー等での店頭で販売されるまでの衛生管理など
			セシウム134. 137	今までにない事象であるため、人間に与える影響、特に大人と子どもに分けて影響を評価していくべきである	現在は「緊急時」扱いため、暫定基準値とされているが、恒常化することは許されない	暫定基準値以下であっても、ある程度のセシウムは入り込んでいて、それを体内へ取り込んでいることは明らかである
			海産物に含まれる放射性物質	福島原発事故による放射性物質の流出は海中にも生じている。どのような経過で、どのような海産物に放射性物質が多く含まれるようになるか、予想できないことも多いと思われる		海中の放射性物質の動きの研究、海産物の放射性有無のチェックをできる限り細かく行ってほしい
			サプリメント、ビタミンE	医療機関でもらうビタミンEと“天然”といわれる薬局で購入するビタミンEとの違い	薬として飲んでいるが、果たしてどの程度効用があるのか今一つわからない	摂取基準がばらばら。過剰摂取にならないかと不安がある
		60～69 歳	例：加熱ポテト、アクリルアミド	発ガン性	食パンの耳に含まれている(有毒有害)物質	読売新聞で(年・月・日不明)

統計表

問 1.1 環境問題に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安を感じる	②ある程度不安を感じる	③どちらともいえない	④あまり不安を感じない	⑤全く不安を感じない	⑥よく分からない	無回答・無効回答
合計	388	37.6	49.5	6.7	5.2	0.3	0.0	0.8

問 1.2 自然災害に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安を感じる	②ある程度不安を感じる	③どちらともいえない	④あまり不安を感じない	⑤全く不安を感じない	⑥よく分からない	無回答・無効回答
合計	388	43.0	42.5	8.2	5.4	0.0	0.0	0.8

問 1.3 食品安全に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安を感じる	②ある程度不安を感じる	③どちらともいえない	④あまり不安を感じない	⑤全く不安を感じない	⑥よく分からない	無回答・無効回答
合計	388	31.7	43.6	10.8	11.9	1.0	0.3	0.8

問 1.4 重症感染症(新型インフルエンザなど)に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安を感じる	②ある程度不安を感じる	③どちらともいえない	④あまり不安を感じない	⑤全く不安を感じない	⑥よく分からない	無回答・無効回答
合計	388	13.4	54.1	15.2	14.9	1.3	0.3	0.8

問 1.5 犯罪に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安を感じる	②ある程度不安を感じる	③どちらともいえない	④あまり不安を感じない	⑤全く不安を感じない	⑥よく分からない	無回答・無効回答
合計	388	12.4	43.8	24.5	16.5	1.3	0.8	0.8

問 1.6 戦争・テロに対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安を感じる	②ある程度不安を感じる	③どちらともいえない	④あまり不安を感じない	⑤全く不安を感じない	⑥よく分からない	無回答・無効回答
合計	388	11.9	36.9	22.2	21.6	4.6	2.1	0.8

問 1.7 交通事故に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①とても不安を感じる	②ある程度不安を感じる	③どちらともいえない	④あまり不安を感じない	⑤全く不安を感じない	⑥よく分からない	無回答・無効回答
合計	388	11.3	44.8	22.2	17.0	1.8	2.1	0.8

問 2.1 食品添加物に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	9.3	40.5	40.5	9.3	0.0	0.5

問 2.2 農薬に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	9.8	50.5	33.0	5.7	0.5	0.5

問 2.3 家畜用抗生物質に対する不安の程度

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	7.7	48.7	30.7	5.9	6.4	0.5

問 2.4 器具・容器包装からの溶出化学物質に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	5.2	44.3	41.2	6.2	2.6	0.5

問 2.5 汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	14.7	43.8	34.3	5.2	1.5	0.5

問 2.6 有害物質(細菌・ウイルス)による食中毒等に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	18.3	57.7	20.4	2.6	0.5	0.5

問 2.7 BSE (牛海綿状脳症)に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	6.7	36.9	42.3	12.9	0.8	0.5

問 2.8 遺伝子組換え食品に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	7.2	39.4	38.4	13.7	0.8	0.5

問 2.9 体細胞クローン家畜由来食品に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	10.6	38.9	32.2	8.8	8.8	0.8

問 2.10 いわゆる健康食品に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	7.2	47.7	32.7	9.0	2.6	0.8

問 2.11 肥料・飼料等に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	11.1	44.3	32.2	7.7	4.1	0.5

問 2.12 放射性物質を含む食品に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	47.9	37.6	10.8	1.0	1.0	1.5

問 2.13 その他に対する不安の程度(単位: %)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	388	4.1	4.1	1.0	0.0	0.8	89.9

問 3.1 食品添加物に対する不安の理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	193	39.9	6.7	15.5	7.3	12.4	7.3	6.7	3.1	1.0

問 3.2 農業に不安を感じている理由(単位: %)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	234	20.1	13.7	34.6	5.1	4.3	9.8	7.3	4.3	0.9

問 3.3 家畜用抗生物質に不安を感じている理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	219	22.8	11.4	29.7	9.6	9.1	4.1	9.6	2.7	0.9

問 3.4 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じている理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	192	30.2	9.4	12.0	9.9	11.5	13.0	11.5	2.1	0.5

問 3.5 汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)に不安を感じている理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	227	10.6	9.7	9.7	8.8	3.5	42.7	9.7	4.0	1.3

問 3.6 有害物質(細菌・ウイルス)による食中毒等に不安を感じている理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	295	5.8	8.5	35.3	6.4	2.7	20.7	9.2	8.5	3.1

問 3.7 BSE(牛海綿状脳症)に不安を感じている理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	169	10.7	8.3	11.8	9.5	4.7	45.0	6.5	1.8	1.8

問 3.8 遺伝子組換え食品に不安を感じている理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	181	55.2	3.9	3.3	8.3	6.6	3.3	13.3	5.0	1.1

問 3.9 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じている理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	192	51.6	3.1	2.1	10.9	3.1	2.1	21.4	3.6	2.1

問 3.10 いわゆる健康食品に不安を感じている理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	213	27.2	16.0	14.6	1.4	15.5	10.8	5.6	4.2	4.7

問 3.11 肥料・飼料等に不安を感じている理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	215	14.9	14.4	21.4	5.1	7.0	9.3	14.9	5.1	7.9

問 3.13 その他に不安を感じている理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に疑問	②行政による規則が不十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が不十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が不十分	⑥過去に問題にあった事例があるために不安	⑦漠然とした不安	⑧その他	無回答・無効回答
合計	32	12.5	12.5	18.8	6.3	3.1	3.1	15.6	18.8	9.4

問 4.1 食品添加物に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	193	49.7	23.3	5.2	5.7	1.0	3.1	3.6	3.1	5.2

問 4.2 農薬に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	150	38.0	40.0	6.0	2.7	0.0	3.3	6.0	1.3	2.7

問 4.3 家畜用抗生物質に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	142	26.1	31.0	7.7	3.5	0.7	9.2	12.7	4.9	4.2

問 4.4 器具・容器包装からの溶出化学物質に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	184	19.6	21.7	15.8	4.9	1.1	9.2	16.8	4.3	6.5

問 4.5 汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	153	14.4	45.8	11.8	4.6	2.0	3.3	9.8	3.3	5.2

問 4.6 有害物質(細菌・ウイルス)による食中毒等に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	89	12.4	20.2	14.6	12.4	2.2	2.2	15.7	13.5	6.7

問 4.7 BSE(牛海綿状脳症)に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	214	20.1	41.1	5.1	7.0	1.4	3.7	11.7	2.8	7.0

問 4.8 遺伝子組換え食品に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	202	37.1	14.4	2.5	5.9	2.0	10.9	16.3	4.0	6.9

問 4.9 体細胞クローン家畜由来食品に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	159	32.1	21.4	1.3	3.1	0.6	8.8	23.3	4.4	5.0

問 4.10 いわゆる健康食品に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	162	11.1	11.7	2.5	4.3	2.5	4.9	30.2	22.2	10.5

問 4.11 肥料・飼料等に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	155	15.5	23.2	13.5	3.2	0.6	8.4	23.9	3.2	8.4

問 4.13 その他に不安を感じていない理由(単位:%)

	全体	①安全性についての科学的な根拠に納得	②行政による規則が十分	③事業者の法令遵守や衛生管理が十分	④行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑤事業者からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑥過去に問題になった事例がないので安心	⑦漠然とした安心	⑧その他	無回答・無効回答
合計	4	0.0	0.0	0.0	0.0	25.0	0.0	50.0	0.0	25.0

問 5.1 放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じている理由(第1位)(単位:%)

	全体	①過去に経験したことがない事態のため	②放射線の健康影響について科学者の見解が様々であるため	③自分の被ばく量などの程度が解らないため	④安全性についての科学的根拠が納得できない	⑤大人と子どもが基本的に同じ暫定規制値であることが納得できない	⑥食品の検査体制に不安を感じる	⑦政府の情報公開が不十分	⑧周囲が心配しているので自分も心配になる	⑨その他	無回答・無効回答
合計	332	34.9	13.9	3.6	16.9	2.7	8.4	14.8	0.6	1.8	2.4

問 5.2 放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じている理由(第2位)(単位:%)

	全体	①過去に経験したことがない事態のため	②放射線の健康影響について科学者の見解が様々であるため	③自分の被ばく量などの程度が解らないため	④安全性についての科学的根拠が納得できない	⑤大人と子どもが基本的に同じ暫定規制値であることが納得できない	⑥食品の検査体制に不安を感じる	⑦政府の情報公開が不十分	⑧周囲が心配しているので自分も心配になる	⑨その他	無回答・無効回答
合計	332	11.1	32.5	6.0	19.9	5.1	10.8	10.5	1.2	0.6	2.1

問 5.3 放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じている理由(第3位)(単位:%)

	全体	①過去に経験したことがない事態のため	②放射線の健康影響について科学者の見解が様々であるため	③自分の被ばく量などの程度が解らないため	④安全性についての科学的根拠が納得できない	⑤大人と子どもが基本的に同じ暫定規制値であることが納得できない	⑥食品の検査体制に不安を感じる	⑦政府の情報公開が不十分	⑧周囲が心配しているので自分も心配になる	⑨その他	無回答・無効回答
合計	332	13.0	16.9	5.7	13.3	10.5	14.2	20.2	2.1	2.4	1.8

問 6.1 放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じていない理由(第1位)(単位:%)

	全体	①マスコミ報道等により、これまでの放射線量では健康影響は生じない	②放射線の健康影響について科学者の見解を聞いて十分安全	③自分の被ばく量なら大丈夫	④安全性についての科学的な根拠に納得	⑤子供も含めて現状なら大丈夫	⑥食品の検査体制が十分	⑦行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑧明確な理由があるわけではないが、なんとなく危機感を感じない	⑨その他	無回答・無効回答
合計	46	8.7	28.3	21.7	23.9	4.3	0.0	0.0	2.2	4.3	6.5

問 6.2 放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じていない理由(第2位)(単位:%)

	全体	①マスコミ報道等により、これまでの放射線量では健康影響は生じない	②放射線の健康影響について科学者の見解を聞いて十分安全	③自分の被ばく量なら大丈夫	④安全性についての科学的な根拠に納得	⑤子供も含めて現状なら大丈夫	⑥食品の検査体制が十分	⑦行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑧明確な理由があるわけではないが、なんとなく危機感を感じない	⑨その他	無回答・無効回答
合計	46	15.2	28.3	13.0	21.7	0.0	4.3	2.2	4.3	2.2	8.7

問 6.3 放射性物質を含む食品の健康に与える影響について不安を感じていない理由(第3位)(単位:%)

	全体	①マスコミ報道等により、これまでの放射線量では健康影響は生じない	②放射線の健康影響について科学者の見解を聞いて十分安全	③自分の被ばく量なら大丈夫	④安全性についての科学的な根拠に納得	⑤子供も含めて現状なら大丈夫	⑥食品の検査体制が十分	⑦行政からの食品の安全性に関する情報提供が十分	⑧明確な理由があるわけではないが、なんとなく危機感を感じない	⑨その他	無回答・無効回答
合計	46	6.5	17.4	8.7	10.9	10.9	8.7	6.5	8.7	8.7	13.0

問 7.1 情報源の利用頻度(第1位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	47.4	27.3	0.8	1.5	3.6	11.1	0.0	2.8	1.3

⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
0.3	0.0	0.3	1.8	0.0	0.5	0.0	0.0	1.3	0.0

問 7.2 情報源の利用頻度(第2位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	21.4	43.3	1.5	1.3	3.9	12.1	1.5	5.2	4.1

⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
0.8	0.5	0.0	1.5	0.5	0.5	0.8	0.0	1.0	0.0

問 7.3 情報源の利用頻度(第3位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	8.8	5.9	12.4	2.6	11.9	26.3	2.1	8.8	4.6

⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
1.5	1.8	1.8	3.4	0.8	0.8	4.4	0.5	1.0	0.8

問 7.4 情報源の利用頻度(第4位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	3.6	7.0	10.8	4.4	6.7	16.2	3.9	8.0	8.5

⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
6.7	3.1	2.8	3.1	0.8	1.5	7.0	1.3	0.5	4.1

問 7.5 情報源の利用頻度(第5位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	4.9	4.6	8.0	4.6	6.2	12.4	3.4	8.2	7.2

⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
3.9	5.2	1.3	4.6	1.8	3.1	10.6	2.8	1.0	6.2

問 8.1 情報源の信頼度(第1位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	6.2	10.1	1.0	14.2	1.5	36.9	1.8	6.2	0.5

⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
0.8	0.5	0.8	11.1	1.3	1.3	1.3	0.0	4.1	0.5

問 8.2 情報源の信頼度(第2位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	7.5	12.1	3.1	5.9	1.8	18.3	6.2	14.7	5.9

⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
2.6	1.5	0.3	9.5	2.1	2.6	1.0	0.0	1.0	3.9

問 8.3 情報源の信頼度(第3位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	5.4	11.1	5.4	5.7	3.1	13.1	5.7	11.3	12.9

	⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
	5.4	1.5	0.3	6.2	4.1	2.1	0.8	0.0	1.0	4.9

問 8.4 情報源の信頼度(第4位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	10.1	15.7	3.9	7.0	3.1	7.2	4.6	6.7	9.8

	⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
	6.7	1.5	1.3	6.7	3.9	1.5	1.3	0.5	0.5	8.0

問 8.5 情報源の信頼度(第5位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	15.5	12.6	5.4	5.4	7.0	4.1	2.8	5.7	4.9

	⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
	7.5	3.1	0.3	5.7	3.6	1.5	3.9	0.8	0.0	10.3

問 9.1 東日本大震災前後の飲食料品に係る意思決定の変化(単位:%)

	全体	①東日本大震災の前後で変化はない	②東日本大震災の直後は変化した、現在は以前と同じに戻った	③東日本大震災以降で変化し、現在も続いている	無回答・無効回答
合計	388	40.5	17.3	41.2	1.0

問 9.2 東日本大震災前後の飲食料品に係る意思決定の情報源(第1位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	39.2	19.1	0.8	0.8	2.8	13.9	1.5	3.4	1.0

⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
1.8	3.4	2.6	0.5	0.5	1.3	0.5	0.3	2.8	3.9

問 9.3 東日本大震災前後の飲食料品に係る意思決定の情報源(第2位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	11.6	41.5	2.1	1.8	2.1	6.4	2.6	7.7	3.4

⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
2.3	3.4	3.6	1.8	0.3	0.5	2.3	0.0	0.5	6.2

問 9.4 東日本大震災前後の飲食料品に係る意思決定の情報源(第3位)(単位:%)

	全体	①テレビ	②新聞(インターネットのニュースサイトを含む)	③一般の雑誌・書籍	④専門書・学術書等	⑤インターネット上のコミュニティサイト等(SNS・ブログなど)	⑥食品安全委員会	⑦消費者庁	⑧厚生労働省	⑨農林水産省
合計	388	8.8	6.4	7.2	1.3	7.7	9.5	3.4	4.9	8.5

⑩保健所などの地方自治体	⑪生産者、食品メーカーなどの食品の生産者	⑫スーパーなどの販売事業者	⑬大学・研究機関・研究所	⑭医療機関	⑮NPO・消費者団体	⑯家族・知人	⑰地域・学校	⑱その他	無回答・無効回答
6.4	4.6	7.7	3.1	0.5	2.6	7.0	0.5	2.1	7.7

問 10.1 食品安全委員会に望むこと(第1位)(単位:%)

	全体	①食品健康影響評価	②放射性物質を含む食品の健康に与える影響に関するわかりやすい解説	③知人等への情報提供に資する簡潔な資料	④一般市民との意見交換の場	⑤海外情報の収集と発信	⑥誤った情報、流言へのコメントの発信	⑦放射性物質と食品に関するQ&Aの更なる更新	⑧その他	無回答・無効回答
合計	388	32.0	38.1	3.4	3.1	1.8	11.3	2.8	3.1	4.4

問 10.2 食品安全委員会に望むこと(第 2 位)(単位: %)

	全体	①食品健康 影響評価	②放射性物 質を含む食 品の健康に 与える影響 に関するわ かりやすい 解説	③知人等へ の情報提供 に資する簡 潔な資料	④一般市民 との意見交 換の場	⑤海外情報 の収集と発 信	⑥誤った情 報、流言へ のコメントの 発信	⑦放射性物 質と食品に 関するQ& Aの更なる 更新	⑧その他	無回答・無 効回答
合計	388	20.6	31.7	3.6	4.4	5.2	18.0	10.1	1.3	5.2

問 10.3 食品安全委員会に望むこと(第 3 位)(単位: %)

	全体	①食品健康 影響評価	②放射性物 質を含む食 品の健康に 与える影響 に関するわ かりやすい 解説	③知人等へ の情報提供 に資する簡 潔な資料	④一般市民 との意見交 換の場	⑤海外情報 の収集と発 信	⑥誤った情 報、流言へ のコメントの 発信	⑦放射性物 質と食品に 関するQ& Aの更なる 更新	⑧その他	無回答・無 効回答
合計	388	14.2	11.3	9.5	5.9	7.5	20.6	19.6	5.4	5.9

問 11 肉の生食についてのリスクの認識度(単位: %)

	全体	①重症になる ことさえある大 きなリスクがあ ることを十分理 解していた	②下痢程度の リスクがあるこ とは知ってい た	③リスクにつ いてほとんど 又は全く知ら なかった	④子供、高齢 者において は、特にリス クが大きい事 実を知っていた	無回答・無効 回答
合計	388	69.3	30.7	4.9	23.2	0.3

問 12.1 牛の生の肉の生食の場所と頻度(単位: %)

	全体	①飲食店で 食べたことは ないが自宅で 食べたことが ある(過去に 数回程度)	②飲食店で 食べたことは ないが自宅で 食べたことが ある(過去に 10回以上)	③飲食店で 食べたことが あるが、自宅 で食べたこと はない(過去 に数回程度)	④飲食店で 食べたことが あるが、自宅 で食べたこと はない(過去 に10回以上)	⑤飲食店でも 自宅でも食べ たことがある (過去に数回 程度)	⑥飲食店でも 自宅でも食べ たことがある (過去に10回 以上)	⑦食べたこと はない	無回答・無効 回答
合計	388	2.3	0.5	36.9	8.0	4.1	3.9	41.5	2.8

問 12.2 牛の生の臓器(レバー等)の生食の場所と頻度(単位: %)

	全体	①飲食店で 食べたことは ないが自宅で 食べたことが ある(過去に 数回程度)	②飲食店で 食べたことは ないが自宅で 食べたことが ある(過去に 10回以上)	③飲食店で 食べたことが あるが、自宅 で食べたこと はない(過去 に数回程度)	④飲食店で 食べたことが あるが、自宅 で食べたこと はない(過去 に10回以上)	⑤飲食店でも 自宅でも食べ たことがある (過去に数回 程度)	⑥飲食店でも 自宅でも食べ たことがある (過去に10回 以上)	⑦食べたこと はない	無回答・無効 回答
合計	388	0.3	0.3	25.5	7.7	2.6	1.0	59.3	3.4

問 12.3 馬の生の肉の生食の場所と頻度(単位: %)

	全体	①飲食店で 食べたことは ないが自宅で 食べたことが ある(過去に 数回程度)	②飲食店で 食べたことは ないが自宅で 食べたことが ある(過去に 10回以上)	③飲食店で 食べたことが あるが、自宅 で食べたこと はない(過去 に数回程度)	④飲食店で 食べたことが あるが、自宅 で食べたこと はない(過去 に10回以上)	⑤飲食店でも 自宅でも食べ たことがある (過去に数回 程度)	⑥飲食店でも 自宅でも食べ たことがある (過去に10回 以上)	⑦食べたこと はない	無回答・無効 回答
合計	388	4.6	0.8	36.6	5.9	10.1	7.7	31.4	2.8

問 12.4 馬の生の臓器(レバー等)の生食の場所と頻度(単位: %)

	全体	①飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に数回程度)	②飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に10回以上)	③飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない(過去に数回程度)	④飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない(過去に10回以上)	⑤飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に数回程度)	⑥飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に10回以上)	⑦食べたことはない	無回答・無効回答
合計	388	0.0	0.0	5.9	0.0	0.5	0.3	89.2	4.1

問 12.5 豚の生の肉の生食の場所と頻度(単位: %)

	全体	①飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に数回程度)	②飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に10回以上)	③飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない(過去に数回程度)	④飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない(過去に10回以上)	⑤飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に数回程度)	⑥飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に10回以上)	⑦食べたことはない	無回答・無効回答
合計	388	0.5	0.3	1.0	0.5	0.8	0.0	92.5	4.4

問 12.6 豚の生の臓器(レバー等)の生食の場所と頻度(単位: %)

	全体	①飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に数回程度)	②飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に10回以上)	③飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない(過去に数回程度)	④飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない(過去に10回以上)	⑤飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に数回程度)	⑥飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に10回以上)	⑦食べたことはない	無回答・無効回答
合計	388	0.8	0.0	2.3	0.3	0.8	0.3	91.5	4.1

問 12.7 鶏の生の肉の生食の場所と頻度(単位: %)

	全体	①飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に数回程度)	②飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に10回以上)	③飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない(過去に数回程度)	④飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない(過去に10回以上)	⑤飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に数回程度)	⑥飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に10回以上)	⑦食べたことはない	無回答・無効回答
合計	388	2.3	0.8	25.3	5.9	3.4	3.1	55.9	3.4

問 12.8 鶏の生の臓器(レバー等)の生食の場所と頻度(単位: %)

	全体	①飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に数回程度)	②飲食店で食べたことはないが自宅で食べたことがある(過去に10回以上)	③飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない(過去に数回程度)	④飲食店で食べたことがあるが、自宅で食べたことはない(過去に10回以上)	⑤飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に数回程度)	⑥飲食店でも自宅でも食べたことがある(過去に10回以上)	⑦食べたことはない	無回答・無効回答
合計	388	0.3	0.3	8.0	3.9	0.8	1.5	80.7	4.6

問 13 肉の生食の理由(単位: %)

	全体	①好物だったため	②飲食店のお勧めメニューだったため	③周囲が食べていたため	④鮮度が良ければ大丈夫だと考えたため	⑤飲食店で提供されるものは安全であるはずだと考えたため	⑥家庭用として販売されているものは安全であるはずだと考えたため	⑦自分の体力・体調であれば大丈夫だと考えたため	⑧その他	無回答・無効回答
合計	305	23.0	23.6	29.5	34.8	35.7	10.5	12.5	16.4	6.9

問 14 家族の子ども・高齢者の有無

	全体	①子どもがいる	②高齢者がいる	③子供も高齢者もない	無回答・無効回答
合計	388	32.0	38.9	36.9	0.3

問 15 肉の生食への子ども・高齢者への配慮(単位:%)

	全体	①子供に配慮した	②高齢者に配慮した	③子供や高齢者の両者に配慮した	④配慮しなかった	無回答・無効回答
合計	244	34.8	25.0	16.8	22.5	0.8

問 16 食中毒予防の注意点(単位:%)

	全体	①購入から調理までの間、細菌が繁殖しないよう低温保存している	②生の状態や加熱が不十分な状態で食べない	③調理する際には、中心部まで十分に加熱している	④生肉に触れたら、手を丁寧に洗う	⑤生肉を扱った包丁、まな板、トンゴ、箸などを他の調理に使用しない	⑥その他	⑦特に注意していない	無回答・無効回答
合計	388	84.5	85.3	76.3	70.6	72.7	13.1	0.5	0.8

問 17 食中毒事故後の情報提供(単位:%)

	全体	①職場を活用した情報提供を行った(例:学校の教諭をされている場合に授業を活用、食品会社にお勤めの場合に業界や社内への情報提供をする等)	②自治会など自宅周辺地域への情報提供を行った	③家族・友人・知人への情報提供を行った	④図書館や公民館など住民が利用する施設への情報提供を行った	⑤その他の方法で情報提供を行った(具体的に記入して下さい)	⑥何らかの情報提供を行いたいと考えたが、方法がよくわからなかった	⑦特に情報提供することを考えなかった	無回答・無効回答
合計	388	32.7	8.0	61.1	1.5	6.7	8.8	16.5	0.5

問 18 食中毒事故の情報提供資料(単位:%)

	全体	①食品安全委員会発行の季刊誌	②食品安全委員会ホームページに掲載されている資料	③その他	無回答・無効回答
合計	297	41.8	41.1	39.7	5.7

問 20.1 随時報告への所感(単位:%)

	全体	①強いやりがいを感じている、又は、今後特に積極的に関わっていききたい	②まあまあやりがいを感じている、又は、今後積極的に関わっていききたい	③あまりやりがいを感じていない、又は、今後あまり積極的に関わっていきたいと思わない	④やりがいを全く感じていない、又は、今後積極的に関わっていきたいと全く思わない	無回答・無効回答
合計	388	22.2	62.9	12.4	1.0	1.5

問 20.2 情報提供活動への所感(単位:%)

	全体	①強いやりがいを感じている、又は、今後特に積極的に関わっていききたい	②まあまあやりがいを感じている、又は、今後積極的に関わっていききたい	③あまりやりがいを感じていない、又は、今後あまり積極的に関わっていきたいと思わない	④やりがいを全く感じていない、又は、今後積極的に関わっていきたいと全く思わない	無回答・無効回答
合計	388	23.7	58.0	14.2	1.5	2.6

問 21.1 随時報告のやりがいを感じていない理由(単位:%)

	全体	①自分の活動が活かされているかが実感しづらい	②活動に孤立感があり、やりがいを実感できない	③社会的に食品安全モニターが十分認知されていない	④事前に想像していたより、求められている責務が大きく、気後れしてしまう	⑤謝金が十分と感じない	⑥その他	無回答・無効回答
合計	52	34.6	28.8	15.4	36.5	9.6	30.8	0.0

問 21.2 情報提供活動のやりがいを感じていない理由(単位:%)

	全体	①自分の活動が活かされているかが実感しづらい	②活動に孤立感があり、やりがいを実感できない	③社会的に食品安全モニターが十分認知されていない	④事前に想像していたより、求められている責務が大きく、気後れしてしまう	⑤謝金が十分と感じない	⑥その他	無回答・無効回答
合計	61	19.7	44.3	45.9	11.5	3.3	34.4	3.3

問 22 随時報告作成についての困難・積極的になれない点の有無(単位:%)

	全体	①困難を感じる又は積極的になれない	②困難に感じない	無回答・無効回答
合計	388	55.9	41.5	2.6

問 23 随時報告作成についての困難・積極的になれない理由(単位:%)

	全体	①随時報告作成のための時間が取れない	②意義・やりがいを感じづらい	③長い文章の作成に困難を感じる	④何についてどのように書けば良いかがよく解らない	⑤報告を書くための科学的知識に自信が持てない	⑥各省からのコメントの内容に満足できない	⑦その他	無回答・無効回答
合計	217	40.6	10.1	33.2	48.4	48.8	7.4	11.5	0.9

問 24 現在の食品安全モニター活動を活性化させるために必要なこと(単位:%)

	全体	①モニター同士の交流・情報交換	②地方自治体の食品関係担当者との交流・情報交換	③食品健康影響評価やリスク管理措置に関するわかりやすい研修や情報提供	④時事のトピックに関する情報提供の迅速化	⑤具体的な活動方法(随時報告の書き方、情報提供の手法等)に関する手引きの充実	⑥その他	無回答・無効回答
合計	388	38.9	54.4	47.9	20.6	27.8	7.0	0.5