

**平成 28 年度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」**

I. 食品の安全性に係る危害要因等について

問1 A～G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】
A 環境問題	1 とても不安を感じる
B 自然災害	2 ある程度不安を感じる
C 食品安全	3 どちらともいえない
D 重症感染症	4 あまり不安を感じない
E 犯罪	5 全く不安を感じない
F 戦争・テロ	6 よく分からない
G 交通事故	

問2 A～Oに掲げるハザード等について、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。それぞれのハザード等について、選択肢 1～5 の中から 1つずつ 選んでください。
また、A～Oのハザード等以外に食品の安全性の観点で気になるものがあれば、「P 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。

【ハザード等】	【選択肢】
A 食品添加物	1 とても不安を感じる
B 残留農薬	2 ある程度不安を感じる
C 家畜用抗生物質による薬剤耐性菌	3 あまり不安を感じない
D 器具・容器包装からの溶出化学物質	4 全く不安を感じない
E 汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）	5 よく知らない
F 有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等	
G BSE（伝達性牛海綿状脳症）	
H 遺伝子組換え	
I 体細胞クローン	
J いわゆる健康食品※	
K 肥料・飼料等	
L 放射性物質	
M アクリルアミド	
N かび毒	
O アレルゲンとなる物質を含む食品	
P その他（具体的に記入してください）	

※ ここでいう「いわゆる健康食品」とは、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られたりしている食品をいう（体重を減らす目的の「健康食品」や法令で規定されている保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品）等も対象とする）。

II. 食中毒の予防について

平成 28 年 4 月 27 日配信の内閣府 食品安全委員会 e-マガジン【読み物版】[あなどるなかれ食中毒～腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを中心に～ その 1] で、食中毒予防の三原則は、「つけない」・「ふやさない」・「やっつける」であることと、「食中毒予防で特に注意すべき 6 つのポイント」をピックアップし、紹介しました。

- ・（ポイント 1）食品の購入：肉・魚は肉汁などの水分がもれないように、それぞれ分けて包んで持ち帰る。
- ・（ポイント 2）家庭での保存：冷蔵庫で肉・魚は汁がもれないように包んで保存する。
- ・（ポイント 3）下準備：生の肉や魚を切った後は、包丁やまな板を洗って熱湯をかけた後に使う。
- ・（ポイント 4）調理：加熱して調理する食品は十分に加熱する（カンピロバクター対策は 65℃以上で数分間、腸管出血性大腸菌対策は 75℃、1 分以上）。
- ・（ポイント 5）食事：食卓に付く前に手を洗う、食品は室温で長く放置しない。
- ・（ポイント 6）残った食品：残った食品はきれいな器具・皿で保存、残った食品を温め直す時も十分加熱する。

これらのポイントについて、あなたご自身ができているかどうかなどについてお聞きします。

また、ポイントに関連した質問は、米国食品医薬品庁（FDA）が 2015 年に行った消費者の食品に対する考え方、行動様式及び知識に関する調査（※ 1、※ 2）の調査項目を参考にしています。

※ 1 ピックアップ海外情報（平成 29 年 1 月 10 日食品安全委員会会合資料）

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20170110fsc&fileId=420>

※ 2 食品安全総合情報システム

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04610910105>

<ポイント 1 について>

問3 「食品の購入：肉・魚は肉汁などの水分がもれないように、それぞれ分けて包んで持ち帰る。」について、あなたご自身ができているかどうか、選択肢 1～5 の中から当てはまるものを 1 つ 選んでください。

【選択肢】

- 1 いつもできてる
- 2 概ねできている
- 3 あまりできていない
- 4 全くできていない
- 5 食品の購入をしていない、食品の購入を担当していない

<ポイント2について>

問4 「家庭での保存：冷蔵庫で肉・魚は汁がもれないように包んで保存する。」について、あなたご自身ができているかどうか、選択肢1～5の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 いつもできてる
- 2 概ねできている
- 3 あまりできていない
- 4 全くできていない
- 5 調理をしていない、該当する作業を担当していない

<ポイント3について>

問5 「下準備：生の肉や魚を切った後は、包丁やまな板を洗って熱湯をかけた後に使う。」について、あなたご自身ができているかどうか、選択肢1～6の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 いつもできてる
- 2 概ねできている
- 3 あまりできていない
- 4 全くできていない
- 5 他の方法で洗浄・殺菌している（具体的に記入してください）
- 6 調理をしていない、該当する作業を担当していない

<ポイント4について>

問6 「調理：加熱して調理する食品は十分に加熱する」について、あなたご自身ができているかどうか、選択肢1～5の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 いつもできてる
- 2 概ねできている
- 3 あまりできていない
- 4 全くできていない
- 5 調理をしていない、該当する作業を担当していない

<ポイント5について>

問7 「食卓に付く前に手を洗う。」について、あなたご自身ができているかどうか、選択肢1～4の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 いつもできてる
- 2 概ねできている
- 3 あまりできていない
- 4 全くできていない

問8 「調理済みの食品は室温で長く放置しない。」について、あなたご自身ができているかどうか、選択肢1～5の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 いつもできてる
- 2 概ねできている
- 3 あまりできていない
- 4 全くできていない
- 5 調理をしていない、該当する作業を担当していない

<ポイント6について>

問9 「残った食品はきれいな器具・皿で保存する。」について、あなたご自身ができているかどうか、選択肢1～5の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 いつもできてる
- 2 概ねできている
- 3 あまりできていない
- 4 全くできていない
- 5 調理をしていない、該当する作業を担当していない

問10 「残った食品を温め直す時も十分加熱する。」について、あなたご自身ができているかどうか、選択肢1～5の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 いつもできてる
- 2 概ねできている
- 3 あまりできていない
- 4 全くできていない
- 5 調理をしていない、該当する作業を担当していない

<ポイントに関連した質問>

問11 あなたご自身が、ご自宅でハンバーグやメンチカツなどの挽肉料理※を、どのくらいの頻度で作りますか。選択肢1～6の中から最も当てはまるものを1つ選んでください。

※そうざい半製品など家庭で加熱調理するのを含みます。加熱調理済みで温めるだけのお惣菜などは含みません。

【選択肢】

- 1 ほぼ毎日
- 2 週に1回以上
- 3 月に1回以上
- 4 2～3か月に1回程度
- 5 半年に1回以下
- 6 ほとんど作らない・作らない

問12 問11で「1 ほぼ毎日」「2 週に1回以上」「3 月に1回以上」を選択された方にお聞きします。

あなたが作るハンバーグやメンチカツなどの挽肉料理が十分に加熱されていることを確認するために、食品の中心温度を温度計で測定しますか。選択肢1～5の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 食品の中心温度を測定できる温度計を持っていない
- 2 いつも測定している
- 3 概ね測定している
- 4 あまり測定していない
- 5 測定していない

問13 あなたご自身が、ご自宅で鶏のから揚げや照り焼きなどの鶏肉料理※を、どのくらいの頻度で作りますか。選択肢1～6の中から最も当てはまるものを1つ選んでください。

※そうざい半製品など家庭で加熱調理するものを含みます。加熱調理済みで温めるだけのお惣菜などは含みません。

【選択肢】

- 1 ほぼ毎日
- 2 週に1回以上
- 3 月に1回以上
- 4 2～3か月に1回程度
- 5 半年に1回以下
- 6 ほとんど作らない・作らない

問14 問13で「1 ほぼ毎日」「2 週に1回以上」「3 月に1回以上」を選択された方にお聞きします。

あなたが作る鶏のから揚げや照り焼きなどの鶏肉料理が十分に加熱されていることを確認するために、食品の中心温度を測定しますか。選択肢1～5の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 食品の中心温度を測定できる温度計を持っていない
- 2 いつも測定している
- 3 概ね測定している
- 4 あまり測定していない
- 5 測定していない

問15 食品の安全性を確保するため、食品温度計（食品の中心温度を測定できる温度計）を各家庭で持っていた方がよいと思いますか。選択肢1～3の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 そう思う
- 2 そうは思わない
- 3 分からない

問16 あなたは、調理中にレシピを見たり、電子メールや通話をするなどの目的で、通信端末機器（携帯電話、スマートフォン、タブレット端末、パソコンなど）を使いますか。選択肢1～5の中から当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 よく使う
- 2 時々使う
- 3 あまり使わない
- 4 全く使わない
- 5 調理をしていない、調理を担当していない

問17 問16で「1 よく使う」「2 時々使う」「3 あまり使わない」を選んだ方にお聞きします。あなたが調理中に最もよく使う通信端末機器を選択肢1～5の中から1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 携帯電話（フィーチャーフォン、いわゆるガラケー）
- 2 スマートフォン
- 3 タブレット端末（スマートフォンよりも大きな画面の携帯用端末）
- 4 パソコン（ノートパソコン、デスクトップパソコン）
- 5 その他（具体的に記入してください）

問18 問16で「1 よく使う」「2 時々使う」「3 あまり使わない」を選んだ方にお聞きします。通信端末機器に触れた後、料理再開前に再度手洗い等をしますか。選択肢1～5の中から最も当てはまるものを1つ選んでください。

【選択肢】

- 1 手洗い等をしない
- 2 キッチンペーパー、タオルなどで手を拭う
- 3 水・湯で手をすすぐ
- 4 石けんで手を洗う
- 5 その他（具体的に記入してください）

以上、御協力ありがとうございました。