

平成 30 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」
(概要)

I 調査の概要

1. 調査目的

食品安全モニターを対象とする調査から、食品の安全性に係る意識等について明らかにする。

2. 調査対象

食品安全モニター 405 名

有効回答数 348 名 (有効回答率 : 85.9%、回答者内識別紙参照)

3. 調査方法

インターネットによるアンケート調査

4. 調査期間

平成 31 年 2 月 22 日～3 月 8 日

5. 調査項目

- (1) 食品の安全性に係る危害要因等について
- (2) 食品安全委員会が行う情報発信について
- (3) カキの生食について

Ⅱ 結果の概要

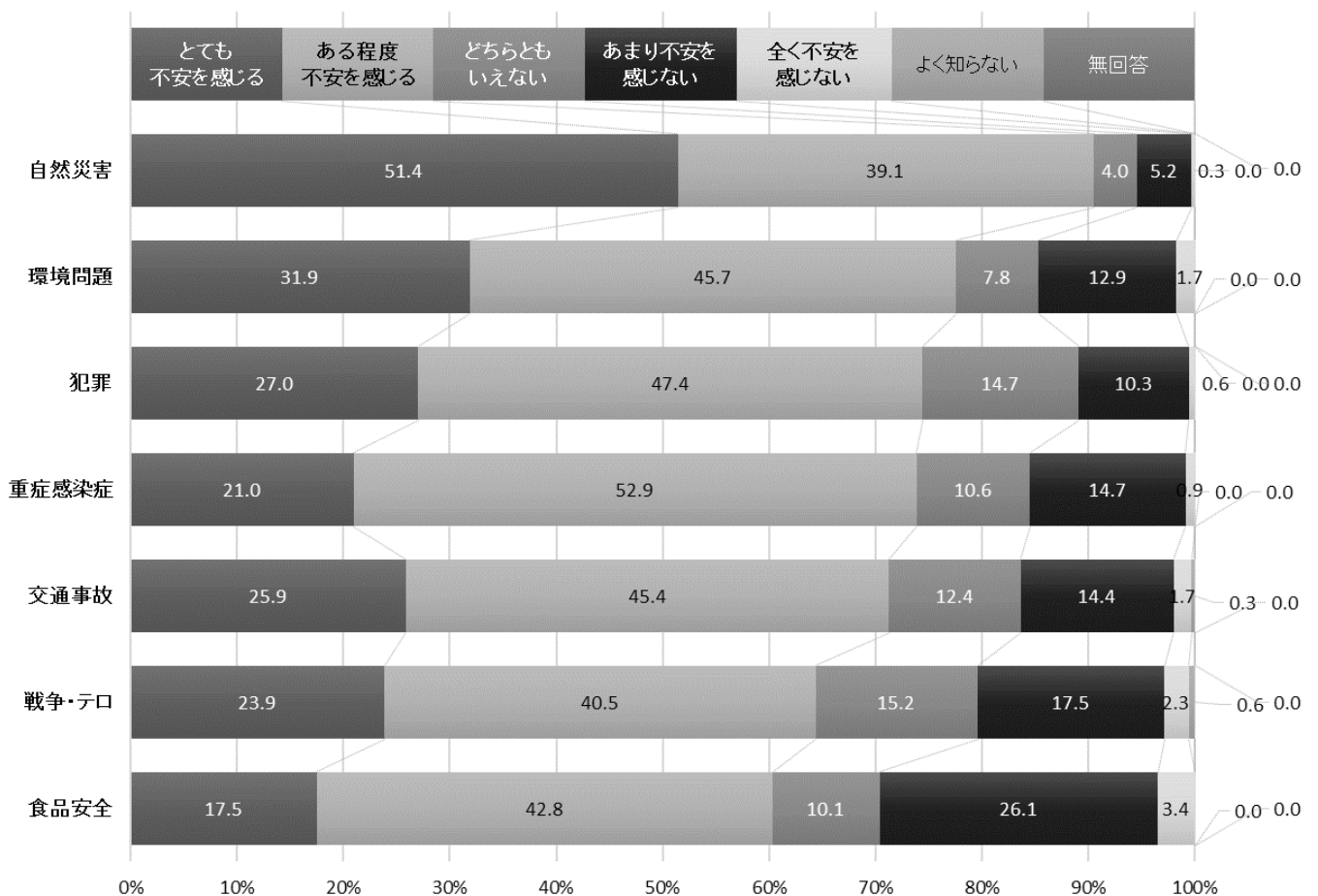
1. 食品の安全性に係る危害要因等について

(1) 日常生活を取り巻く分野別の不安の程度

7つのリスク分野（環境問題、自然災害、食品安全、重症感染症、犯罪、戦争・テロ、交通事故）について、「とても不安を感じる」又は「ある程度不安を感じる」と回答した者の割合は、「食品安全」（60.3%）が最も低かった。

なお、「食品安全」の割合が最も低いのは4年連続である。

図1 日常生活を取り巻く分野別の不安の程度（n=348）

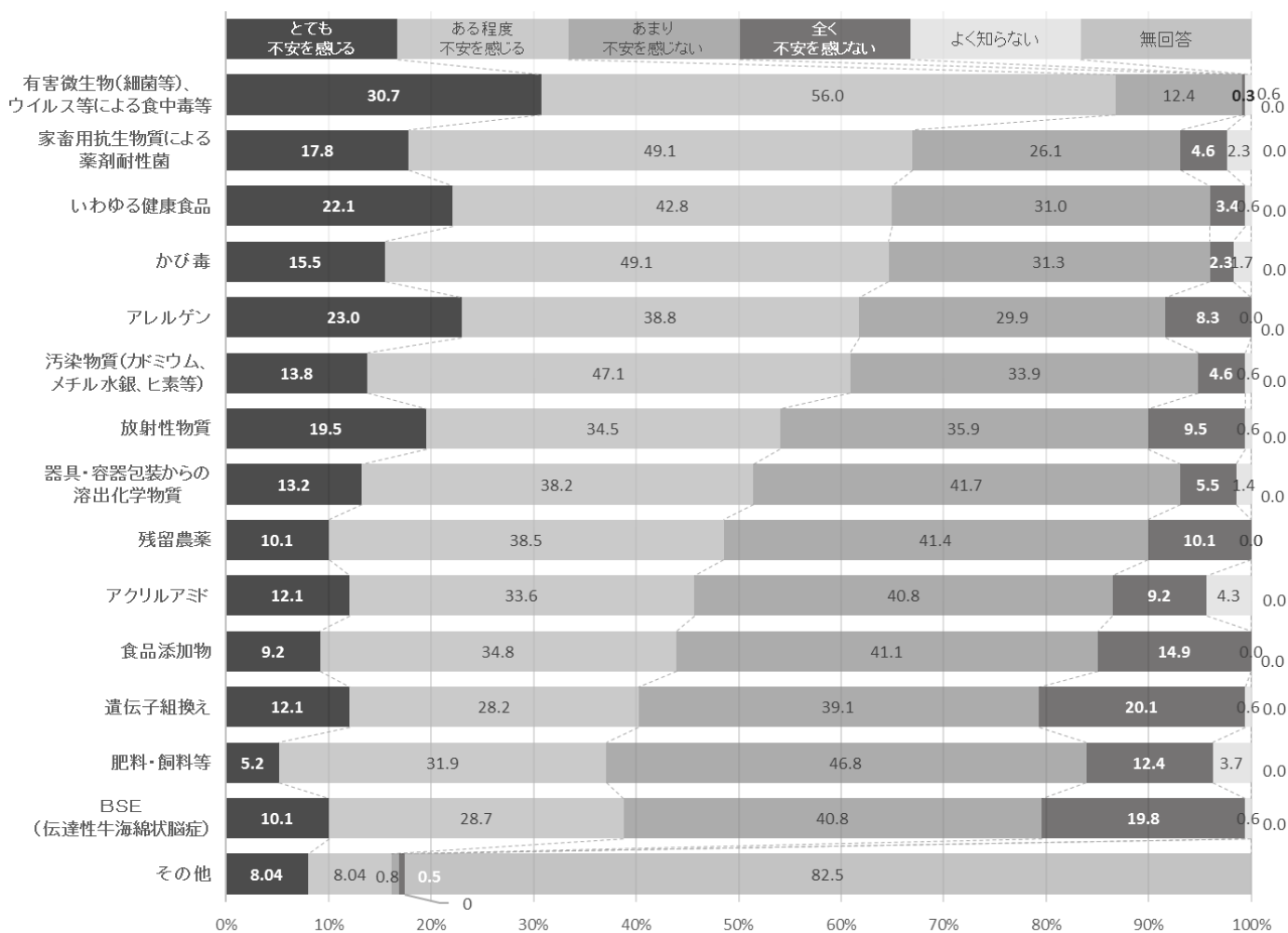


※「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」の合計が高い順に並べたグラフにしている。

(2) 食品の安全性の観点から感じるハザードごとの不安の程度

食品安全に関するハザードについて、「とても不安を感じる」又は「ある程度不安を感じる」と回答した者の割合は、「有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等」（86.7%）が最も高く、次いで「家畜用抗生物質による薬剤耐性菌」（66.9%）、「いわゆる健康食品」（64.9%）、「かび毒」（64.6%）の順であった。

図2 食品の安全性の観点から感じるハザードごとの不安の程度（n=348）



※「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」の合計が高い順に並べたグラフにしている。

(3) 食品の安全性の観点から感じるハザードごとの不安の程度（年度別推移）

- ・「有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等」は7年連続1位であり、平成16年度以降、約80%で推移し、今回調査で85%を超えている。
- ・「家畜用抗生物質による薬剤耐性菌」は4位、5位を推移してきたが今回調査では2位であった。
- ・「いわゆる健康食品」は3位であり、平成23年度（第2回）以降、約60%で推移し徐々に割合が上がっている。
- ・「放射性物質」は平成23年度には1位（第1回85.5%、第2回80.3%）であったが、その後減少傾向にあり、今回調査では7位（54.0%）となっている。

表1 食品の安全性の観点から感じるハザードごとの不安の程度（年度別）
 （「とても不安である」「ある程度不安である」の合計割合の上位7位）

年度	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位
今回調査	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(86.7%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌(66.9%)	いわゆる健康食品(64.9%)	かび毒(64.6%)	アレルギーとなる物質を含む食品(61.8%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(60.9%)	放射性物質(54.0%)
平成29年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(83.4%)	いわゆる健康食品(63.6%)	かび毒(62.0%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌(59.1%)	アレルギーとなる物質を含む食品(57.5%)	放射性物質(51.5%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(49.9%)
平成28年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(82.8%)	いわゆる健康食品(61.7%)	かび毒(61.5%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌(59.1%)	放射性物質(56.5%)	アレルギーとなる物質を含む食品(55.7%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(51.9%)
平成27年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(75.7%)	いわゆる健康食品(64.4%)	放射性物質(58.4%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(53.2%)	家畜用抗生物質(51.8%)	残留農薬(51.3%)	食品添加物(48%)
平成26年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(78.5%)	放射性物質(64.1%)	いわゆる健康食品(64.1%)	残留農薬(58.8%)	家畜用抗生物質(55.4%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(53.6%)	食品添加物(50.4%)
平成25年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(80.8%)	放射性物質(67.5%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(62.6%)	いわゆる健康食品(62.6%)	残留農薬(61.5%)	家畜用抗生物質(59.5%)	器具・容器包装からの溶出化学物質(50.7%)
平成24年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(79%)	放射性物質(74.2%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(64.5%)	残留農薬(63.4%)	家畜用抗生物質(57.3%)	器具・容器包装からの溶出化学物質(55.6%)	いわゆる健康食品(55.5%)
平成23年度(第2回)	放射性物質(80.3%)	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(75.8%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(64.4%)	残留農薬(62.5%)	いわゆる健康食品(57.5%)	家畜用抗生物質(57.2%)	食品添加物(56.4%)
平成23年度(第1回)	放射性物質(85.5%)	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(76%)	残留農薬(60.3%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(58.5%)	家畜用抗生物質(56.4%)	肥料・飼料等(55.4%)	いわゆる健康食品(54.9%)
平成22年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(76.4%)	残留農薬(68.1%)	家畜用抗生物質(62.8%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(61.6%)	食品添加物(59.9%)	器具・容器包装からの溶出化学物質(59.9%)	いわゆる健康食品(56.4%)
平成21年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(79.6%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(78.1%)	残留農薬(73.1%)	家畜用抗生物質(68.2%)	器具・容器包装からの溶出化学物質(67.5%)	遺伝子組換え(64.6%)	食品添加物(62.5%)
平成20年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(75.3%)	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(74.8%)	残留農薬(70.6%)	家畜用抗生物質(64.4%)	器具・容器包装からの溶出化学物質(63.2%)	BSE(伝達性牛海綿状脳症)(62.5%)	体細胞クローン(59.2%)
平成19年度	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(88.4%)	残留農薬(80.2%)	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(78.3%)	家畜用抗生物質(74.2%)	食品添加物(67.3%)	BSE(伝達性牛海綿状脳症)(64.4%)	いわゆる健康食品(62.8%)
平成18年度	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(88.4%)	残留農薬(82.8%)	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(80.6%)	家畜用抗生物質(77.3%)	BSE(伝達性牛海綿状脳症)(75%)	食品添加物(72.7%)	遺伝子組換え(69.4%)
平成17年度	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(90.2%)	残留農薬(86.4%)	家畜用抗生物質(80.4%)	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(79.3%)	遺伝子組換え(77%)	BSE(伝達性牛海綿状脳症)(75.2%)	食品添加物(72.5%)
平成16年度	汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ヒ素等)(91.7%)	残留農薬(89.7%)	家畜用抗生物質(83.5%)	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(80.9%)	食品添加物(76.4%)	遺伝子組換え(74.7%)	BSE(伝達性牛海綿状脳症)(74.5%)

2. 食品安全委員会が行う情報発信について

(1) あなたは、食品の安全性に関する情報をどこから入手することが多いですか。

食品の安全性に関する情報は、食品安全委員会、リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省、消費者庁等）、地方自治体、新聞・雑誌からの入手が主であった。

表2-1 食品安全情報の入手先 1位（ ）は人数

全体 (348)	食品安全委員会 (151)	リスク管理機関 (52)	新聞・雑誌 (43)	ニュースサイト (37)
男性 (186)	食品安全委員会 (78)	リスク管理機関 (29)	新聞・雑誌 (24)	ニュースサイト (23)
女性 (162)	食品安全委員会 (73)	リスク管理機関 (23)	テレビ (21)	新聞・雑誌 (19)
20～30代 (76)	食品安全委員会 (28)	リスク管理機関 (14)	テレビ (12)	ニュースサイト (11)
40～50代 (180)	食品安全委員会 (79)	リスク管理機関 (27)	新聞・雑誌 (22)	テレビ (15)
60代以上 (92)	食品安全委員会 (44)	新聞・雑誌 (16)	ニュースサイト (12)	リスク管理機関 (11)

表2-2 食品安全情報の入手先 2位（ ）は人数

全体 (348)	リスク管理機関 (108)	新聞・雑誌 (55)	テレビ (55)	食品安全委員会 (47)
男性 (186)	リスク管理機関 (68)	新聞・雑誌 (27)	テレビ (25)	食品安全委員会 (24)
女性 (162)	リスク管理機関 (40)	テレビ (30)	新聞・雑誌 (28)	食品安全委員会 (23)
20～30代 (76)	リスク管理機関 (16)	テレビ (14)	ニュースサイト (14)	食品安全委員会 (10)
40～50代 (180)	リスク管理機関 (59)	新聞・雑誌 (32)	食品安全委員会 (24)	テレビ (23)
60代以上 (92)	リスク管理機関 (33)	テレビ (18)	ニュースサイト (12)	リスク管理機関 (11)

表2-3 食品安全情報の入手先 3位（ ）は人数

全体 (348)	地方自治体 (67)	新聞・雑誌 (63)	ニュースサイト (55)	リスク管理機関 (43)
男性 (186)	地方自治体 (38)	ニュースサイト (29)	新聞・雑誌 (28)	リスク管理機関 (25)
女性 (162)	新聞・雑誌 (35)	地方自治体 (29)	ニュースサイト (26)	テレビ (20)
20～30代 (76)	新聞・雑誌 (12)	地方自治体 (12)	ニュースサイト (11)	リスク管理機関 (11)
40～50代 (180)	地方自治体 (37)	ニュースサイト (33)	新聞・雑誌 (26)	リスク管理機関 (24)
60代以上 (92)	新聞・雑誌 (25)	地方自治体 (18)	テレビ (12)	ニュースサイト (11)

(2) あなたがよく閲覧する食品安全委員会の情報は何ですか。

食品安全委員会の情報媒体のうち、よく閲覧するものを3つ選んでもらったところ、全体と男性、40～50代、60代以上ではメールマガジン（ウィークリー版、読み物版）、広報誌、ホームページの順で閲覧していた。

表3 よく閲覧する食品安全委員会の情報（複数回答可）（ ）は人数

全体 (348)	メールマガジン (ウィークリー版) (259)	メールマガジン (読み物版) (231)	広報誌 「食品安全」 (230)	ホームページ (175)
男性 (186)	メールマガジン (ウィークリー版) (142)	メールマガジン (読み物版) (124)	広報誌 「食品安全」 (114)	ホームページ (95)
女性 (162)	メールマガジン (ウィークリー版) (117)	広報誌 「食品安全」 (116)	メールマガジン (読み物版) (107)	ホームページ (80)
20～30代 (76)	広報誌 「食品安全」 (54)	メールマガジン (ウィークリー版) (50)	メールマガジン (読み物版) (47)	ホームページ (35)
40～50代 (180)	メールマガジン (ウィークリー版) (142)	メールマガジン (読み物版) (114)	広報誌 「食品安全」 (113)	ホームページ (95)
60代以上 (92)	メールマガジン (読み物版) (70)	メールマガジン (ウィークリー版) (67)	広報誌 「食品安全」 (63)	ホームページ (45)

(参考) その他の選択肢：Facebook、ブログ、キッズボックス、DVD等の啓発教材、その他

(3) 食品安全委員会のホームページ上であなたがよく閲覧する情報は何か。

食品安全委員会のホームページ上のコンテンツのうち、よく閲覧するものを3つ選んでもらったところ、いずれの世代でも「食品健康影響評価」が一位であった。全体では、次いで、消費者の方向け情報、重要なお知らせ、ハザード情報の順であった。

表4 食品安全委員会のホームページのうち、よく閲覧しているもの（複数回答可）（ ）は人数

全体 (348)	食品健康影響評価 (175)	消費者の方向け情報 (123)	重要なお知らせ (117)	ハザード情報 (86)
男性 (186)	食品健康影響評価 (94)	重要なお知らせ (61)	消費者の方向け情報 (51)	ハザード情報 (48)
女性 (162)	食品健康影響評価 (81)	消費者の方向け情報 (72)	重要なお知らせ (56)	ハザード情報 (38)
20～30代 (76)	食品健康影響評価 (35)	消費者の方向け情報 (29)	重要なお知らせ (18)	ハザード情報 (18)
40～50代 (180)	食品健康影響評価 (92)	消費者の方向け情報 (66)	重要なお知らせ (65)	ハザード情報 (49)
60代以上 (92)	食品健康影響評価 (48)	重要なお知らせ (34)	会議開催予定と委員会の実績 (29)	消費者の方向け情報 (28)

(4) 食品安全委員会から得た情報をどのように活用・利用していますか。

食品安全委員会からの情報をどのように活用・利用しているか当てはまるものを全てを答えてもらったところ、「自分や家族の食生活の参考にしている」、「業務に活用している」など自分の身近で活用している者が多かった。

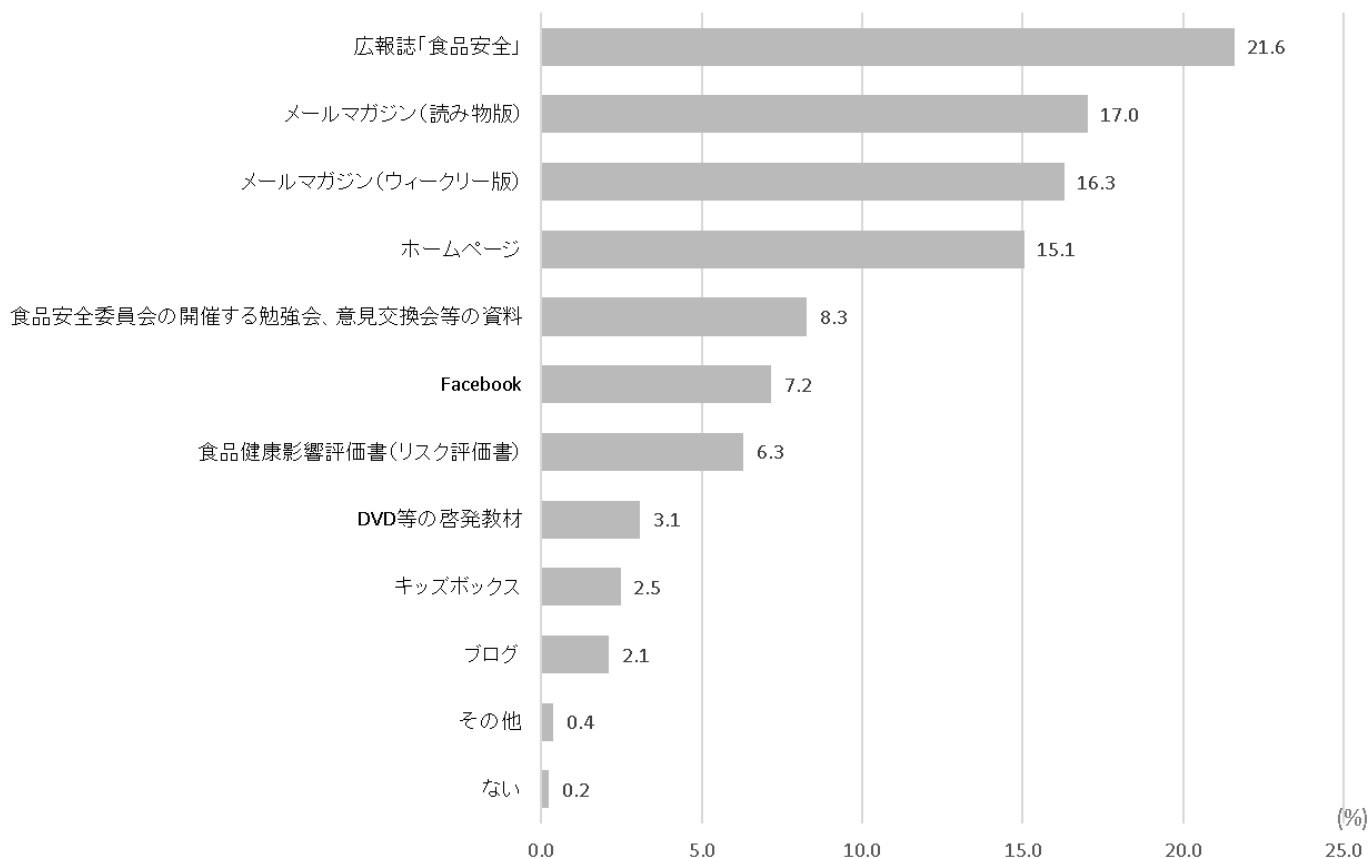
表5 食品安全委員会からの情報の活用・利用方法（複数回答可）（ ）は人数

全体 (348)	自分や家族の食生活の参考にしている (252)	業務に活用している (223)	家族・知人・友人等に情報提供している (206)	自分が関わっている地域活動、講演、説明会等で情報提供している (129)
男性 (186)	業務に活用している (130)	自分や家族の食生活の参考にしている (120)	家族・知人・友人等に情報提供している (109)	自分が関わっている地域活動、講演、説明会等で情報提供している (73)
女性 (162)	自分や家族の食生活の参考にしている (132)	家族・知人・友人等に情報提供している (97)	業務に活用している (93)	自分が関わっている地域活動、講演、説明会等で情報提供している (56)
20～30代 (76)	自分や家族の食生活の参考にしている (56)	業務に活用している (39)	家族・知人・友人等に情報提供している (33)	自分が関わっている地域活動、講演、説明会等で情報提供している (7) / Facebookやブログ等で情報提供している (7)
40～50代 (180)	業務に活用している (130)	自分や家族の食生活の参考にしている (128)	家族・知人・友人等に情報提供している (115)	自分が関わっている地域活動、講演、説明会等で情報提供している (74)
60代以上 (92)	自分や家族の食生活の参考にしている (68)	家族・知人・友人等に情報提供している (58)	業務に活用している (54)	自分が関わっている地域活動、講演、説明会等で情報提供している (48)

(5) ((4)で「情報提供をしている」を選択した方) 情報を伝えるために有用な食品安全委員会の情報媒体は何ですか。

食品安全委員会からの情報を用いた、食品安全モニター自身による情報提供において、22%の者が広報誌「食品安全」を媒体として有用と答えており、次いでメールマガジン（16～17%）、ホームページ（15%）の順であった。

図3 情報を伝えるために有用な食品安全委員会の情報媒体（複数回答可）（n=254）

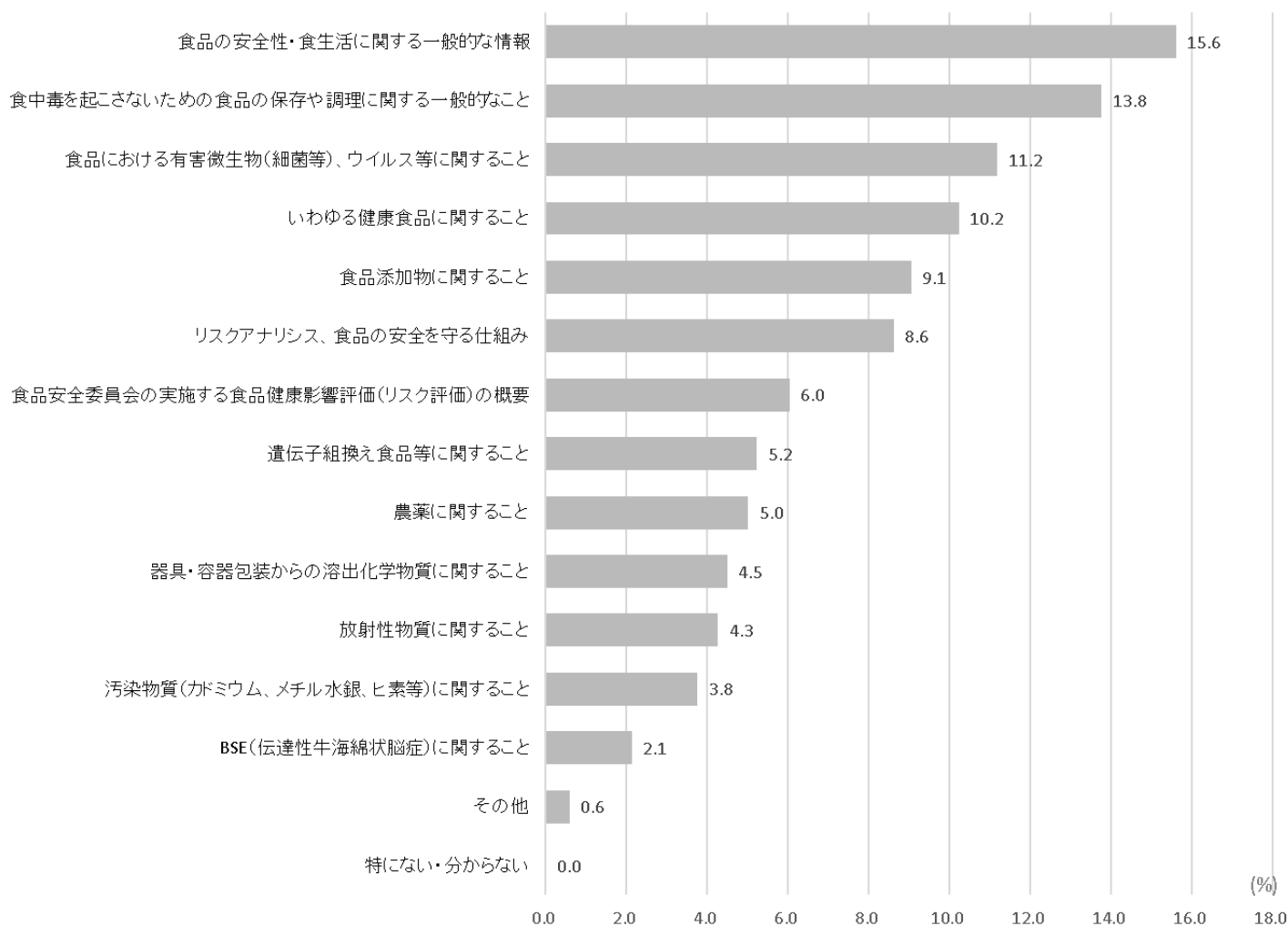


※回答割合が高い順に並べたグラフにしている。

(6) ((4)で「情報提供をしている」を選択した方) あなたが食品安全に関して、情報提供・発信していきたいテーマは何ですか。

食品安全に関して情報提供・発信していきたいテーマは、「食品の安全性・食生活に関する一般的な情報」が15.6%、「食中毒を起こさないための食品の保存や調理に関する一般的なこと」(13.8%)、「食品における有害微生物(細菌等)、ウイルス等に関すること」(11.2%)であり、自身の身の回りに関する項目が上位であった。

図4 食品安全に関して情報提供・発信していきたいテーマ(複数回答可)(n=254)

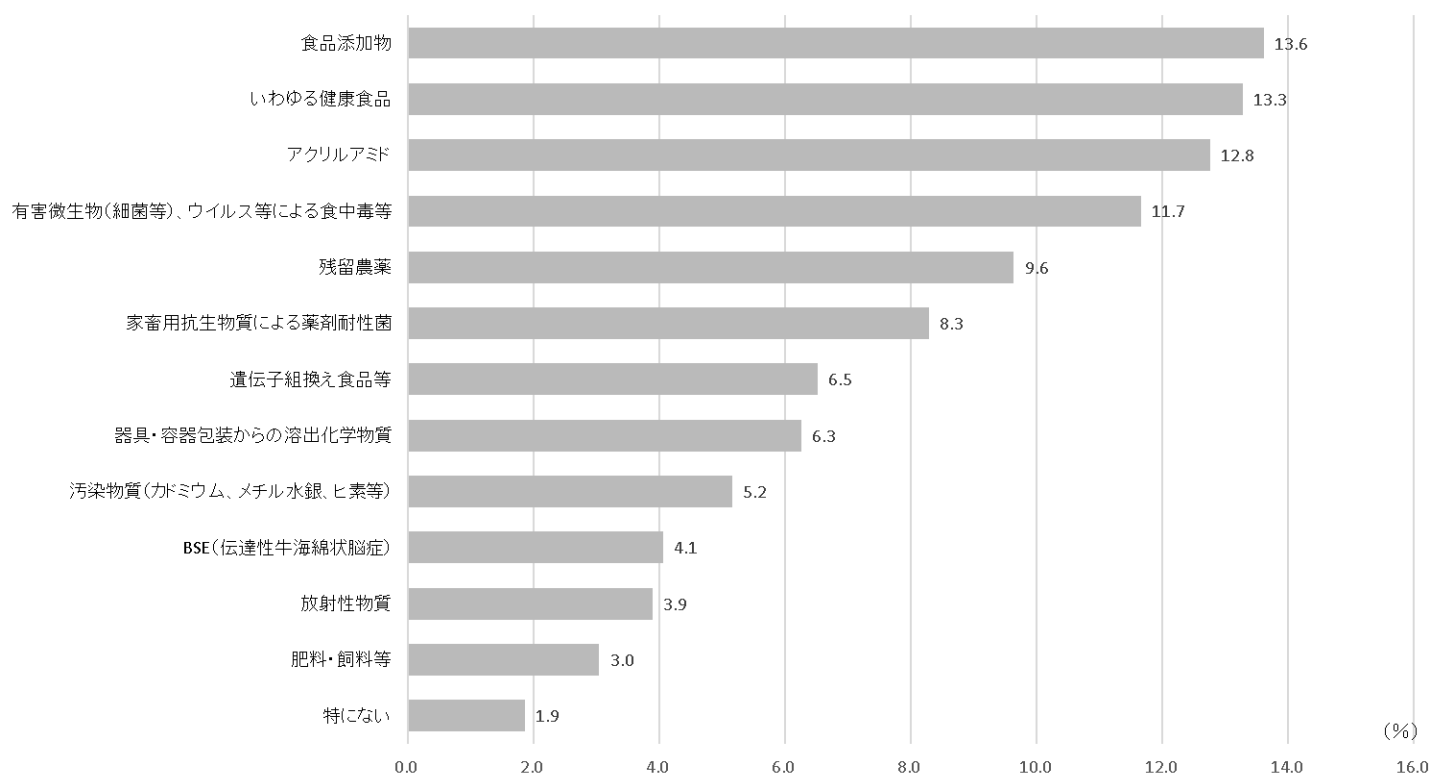


※回答割合が高い順に並べたグラフにしている。

(7) あなたが食品安全モニターになってから、新たに知見を得ることができたものはありますか。

食品安全モニターになってから、新たに知見を得ることができたものは、「食品添加物」(13.6%)、「いわゆる健康食品」(13.3%)、「アクリルアミド」(12.8%)、「有害微生物(細菌等)、ウイルス等による食中毒等」(11.7%)、「残留農薬」(9.6%)であった。

図5 食品安全モニターになってから、新たに知見を得たもの（複数回答可）（n=348）

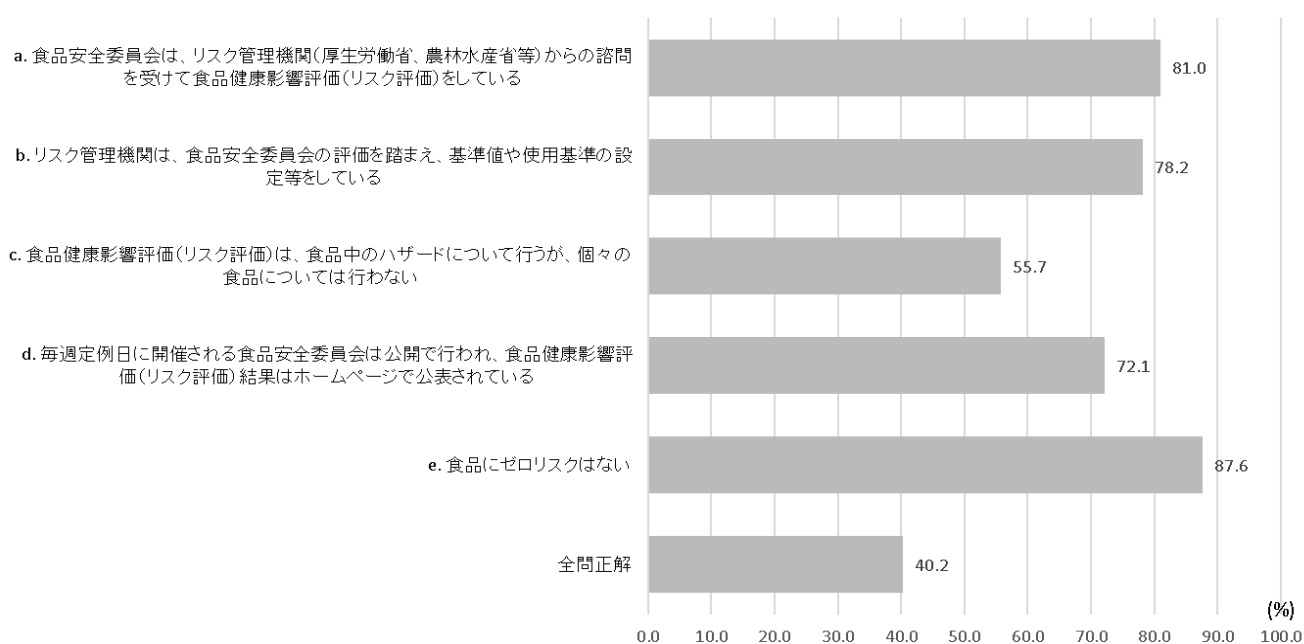


※回答割合が高い順に並べたグラフにしている。

(8) 食品安全に関して、次の選択肢の中から正しいと思うものを全て選んでください。

食品安全に関して正しいものは選択肢すべてであったが、5問すべてに正解した者は40.2%であった。

図6 食品安全に関する質問に正しいと答えた者の割合（複数回答可）（n=348）

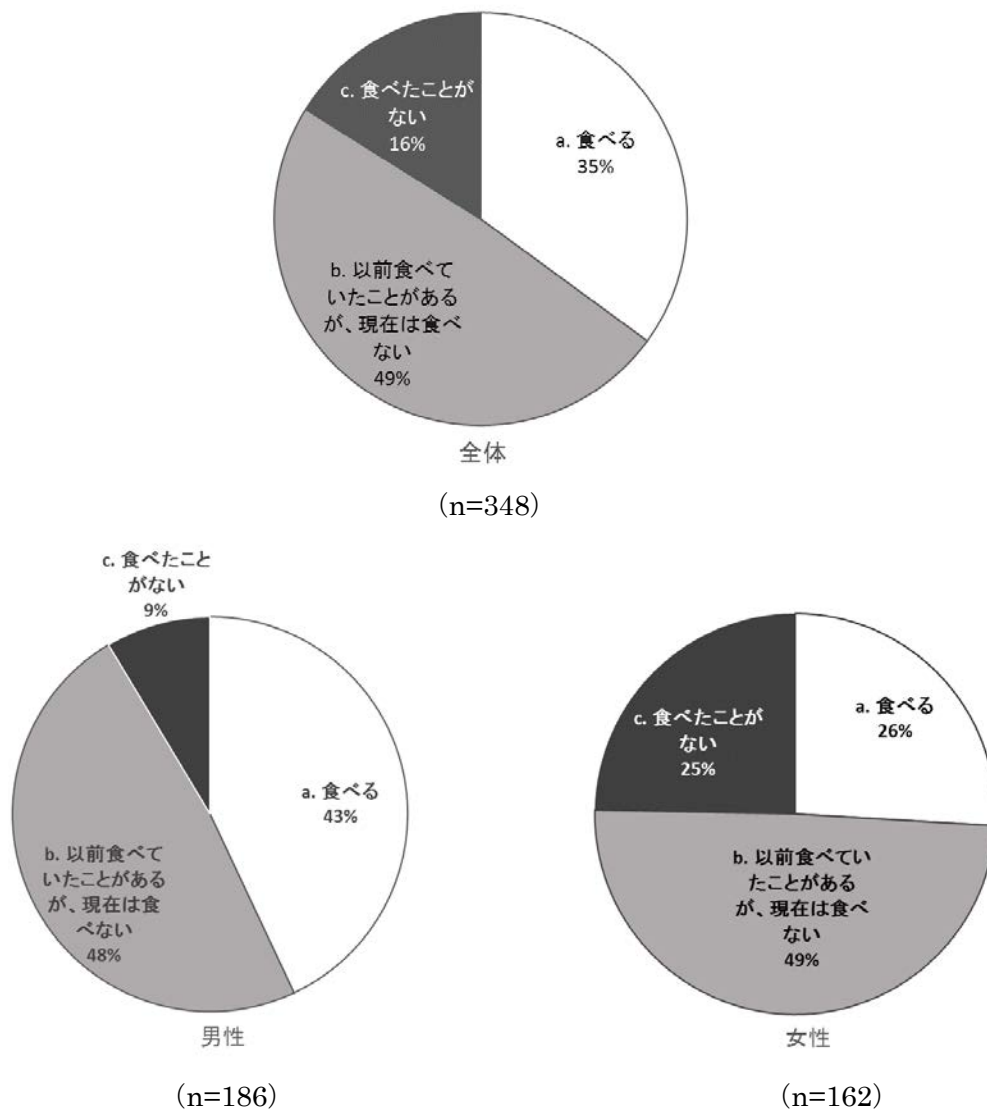


3. カキの生食について

(1) あなたは、生ガキを食べますか。

生ガキを食べるかについて、「食べる」と「以前食べていたことがある」を合わせると、84%の者が生ガキを食べた経験があった。

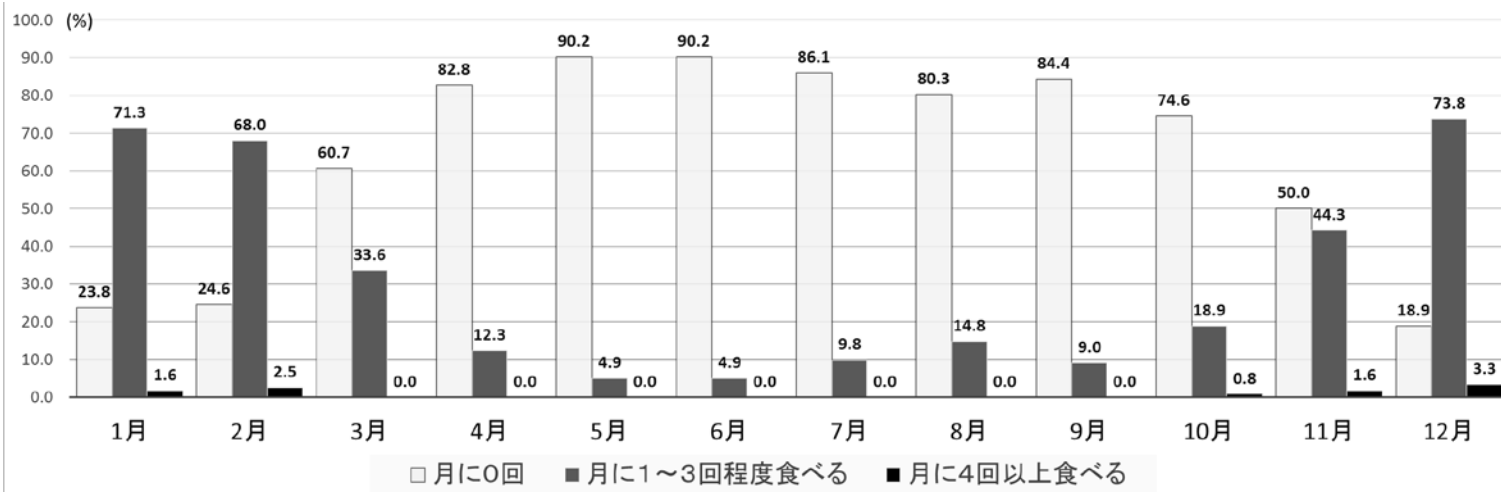
図7 生ガキを食べるかどうかに関する割合 (n=348)



(2) ((1)で「生ガキを食べる」を選択した方)あなたは、生ガキ料理を1年間のうちの季節(月)にどのくらいの頻度で食べていますか。

生ガキを食べる者のうち、4月～9月は80%以上の者が月に0回、12月～2月は約70%の者が月に1～3回程度食べていた。

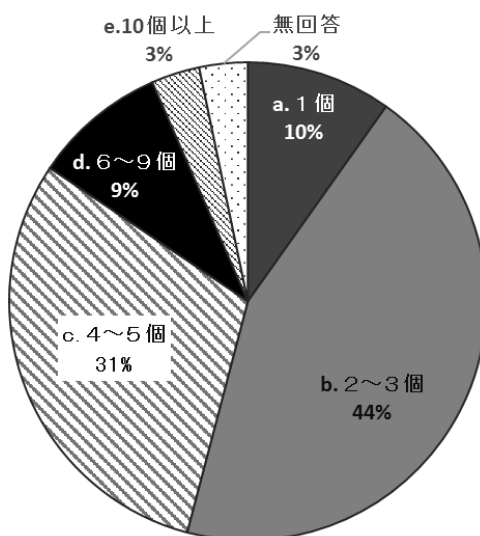
図8 月ごとの生ガキを食べる回数の割合 (n=122)



(3) ((1)で「生ガキを食べる」を選択した方)あなたは、生ガキ料理を食べる時、一回の食事当たり、多い時で何個ぐらい食べますか。

生ガキを食べる個数は2～3個が最も多く、次に、4～5個であった。

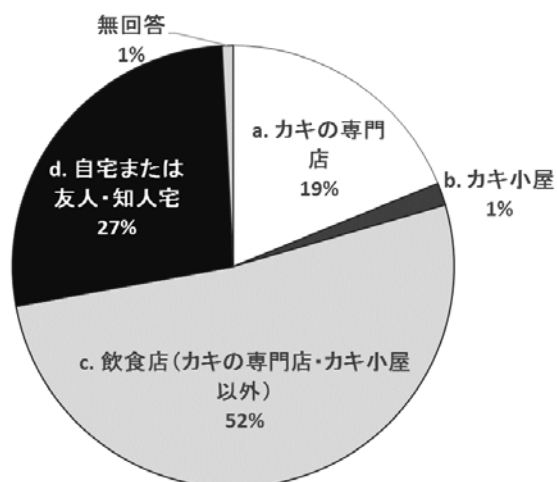
図9 一回の食事当たりで食べる生ガキの個数の割合 (n=122)



(4) ((1)で「生ガキを食べる」を選択した方) あなたは、生カキ料理を食べる時、主にどこで食べますか。

最も多い場所は飲食店(カキの専門店・カキ小屋以外)で52%であった。自宅や友人宅で食べる者も27%いた。

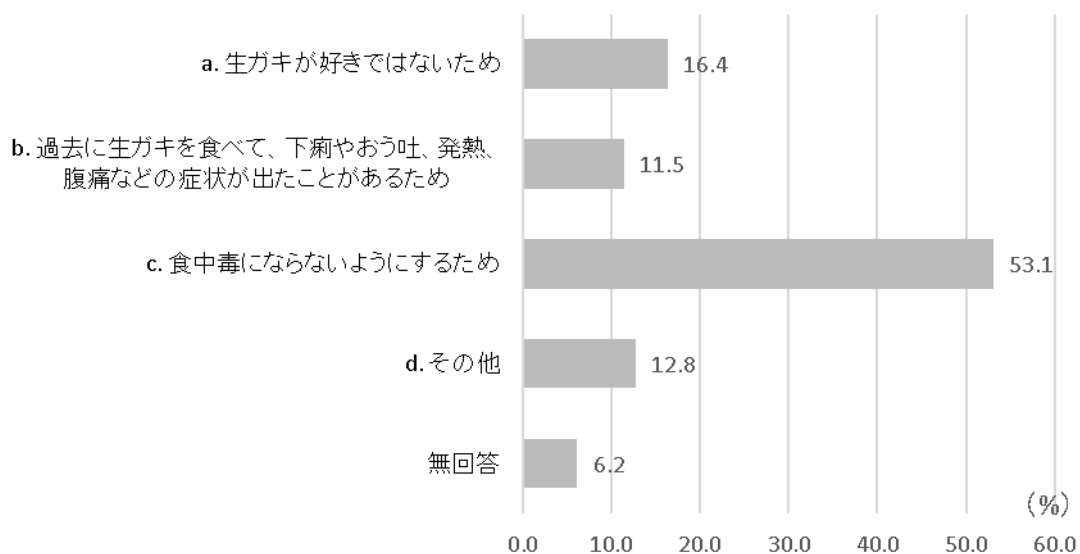
図10 生ガキを食べる場所の割合 (n=122)



(5) ((1)で「生ガキを食べない」(「現在は食べない」、「食べたことがない」)を選択した方) あなたが、生ガキを食べない理由は何ですか。

生ガキを食べない理由は、「食中毒にならないようにするため」が最も高く、53.1%であった。

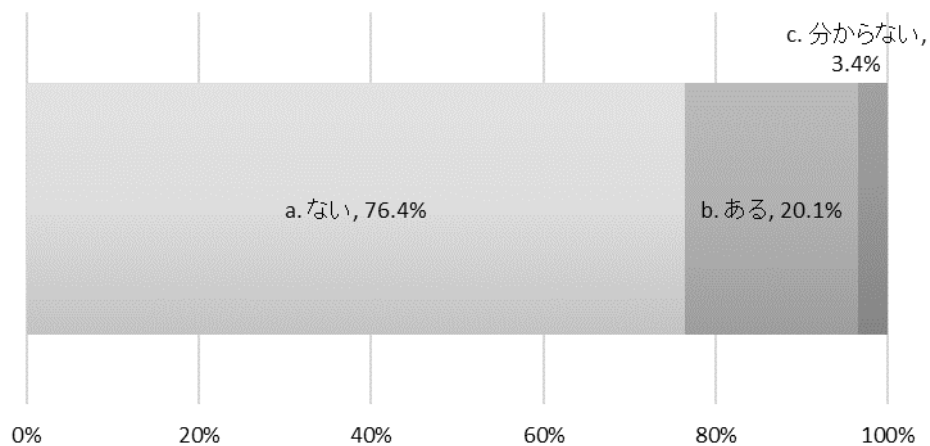
図11 生ガキを食べない理由の割合 (n=226)



(6) 過去に、カキ料理（生以外も含む）を食べて、下痢やおう吐、発熱、腹痛などの症状が出たことがあるか。

症状が出たことが「ある」と答えた者は20.1%で、「ない」が76.4%であった。

図 12 過去に、カキ料理を食べて下痢やおう吐、発熱、腹痛などの症状がでた者の割合 (n=348)



(7) 「生食用カキ」について、正しいと思うものをすべて選んでください。

「生食用カキ」について正しいものは選択肢すべてであったが、全問正解した者は27.3%であった。「生食用カキ」は生食用であることの表示が義務付けられていることに関しては83.0%が認識していた。

図13 「生食用カキ」に関する質問に正しいと答えた者の割合（複数回答可）（n=348）

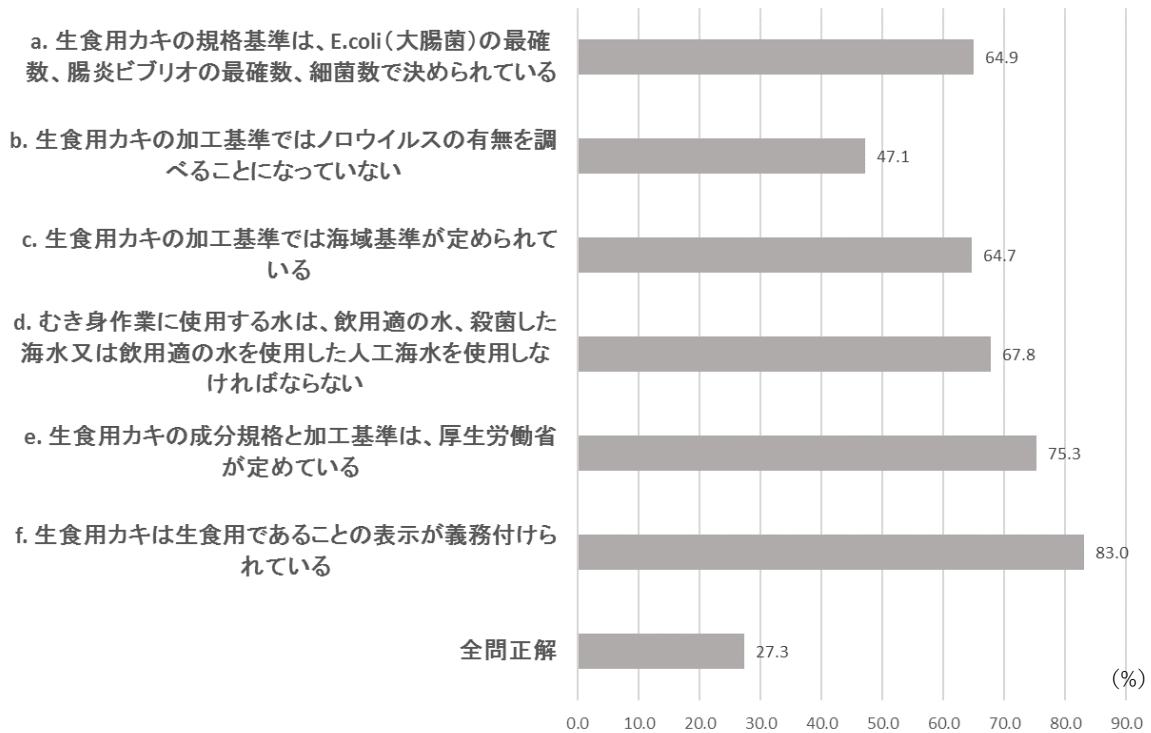
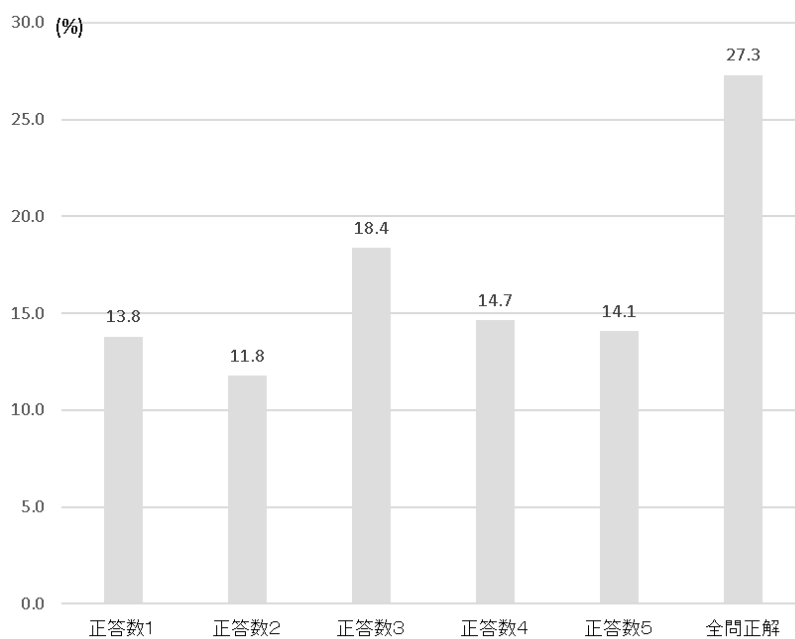


図14 (7) の正答数分布（n=348）



(8) ノロウイルスによる食中毒について、次の選択肢の中から正しいと思うものを全て選んでください。

「ノロウイルスの食中毒」について正しいものはすべてであったが、全問正解した者は44.8%であった。個別の問題に対する回答では、すべての問題について70%以上が正解であった。

図 15 「ノロウイルスによる食中毒」に関する質問に正しいと答えた者の割合（複数回答可）（n=348）

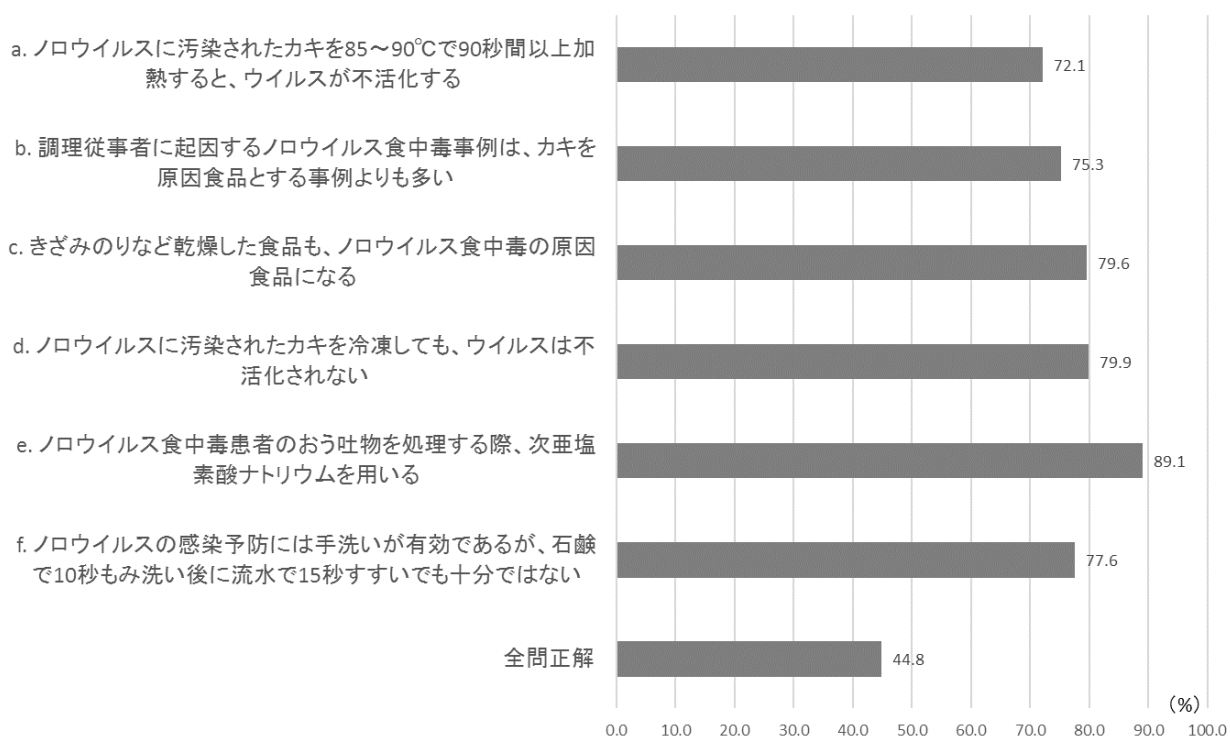
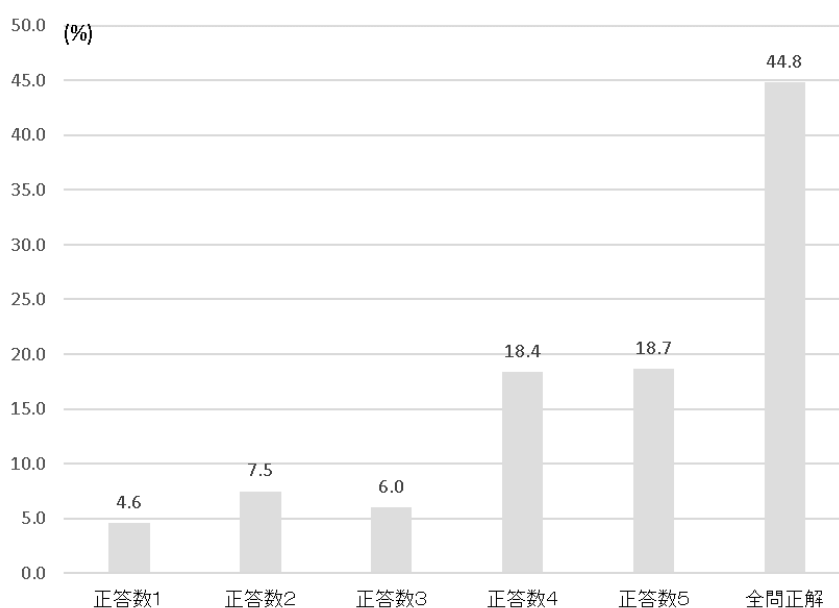
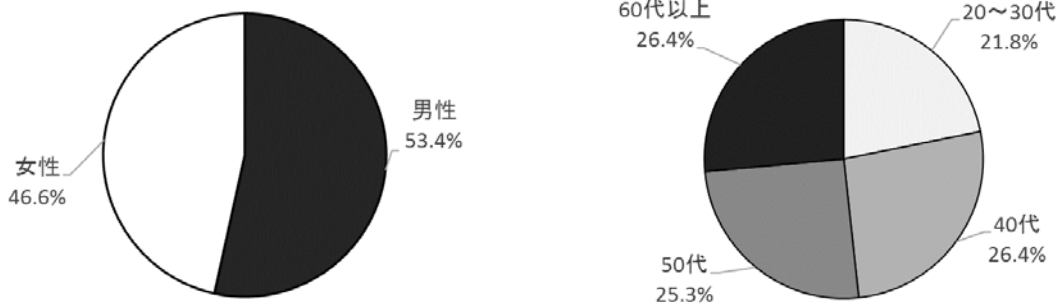


図 16 (8) の正答数分布（n=348）

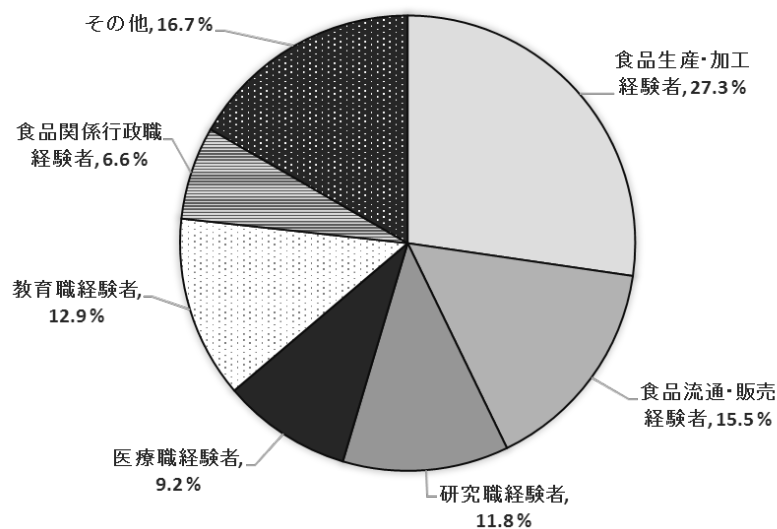


調査回答者の内訳

① 性別・年代 (n=348)

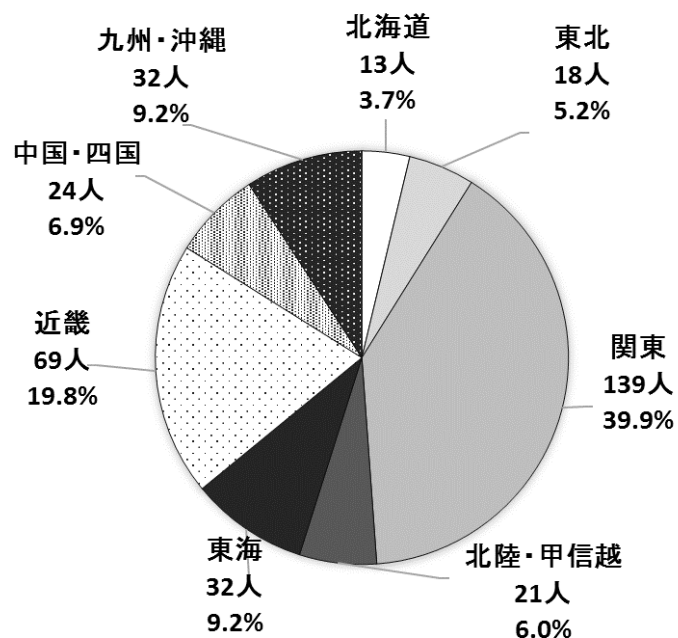


② 職務経験 (n=348)



	性別		年代区分				合計
	男性	女性	20～30代	40代	50代	60代以上	
食品生産・加工経験者	62人 65.3%	33人 34.7%	13人 13.7%	29人 30.5%	27人 28.4%	26人 27.4%	95人 100%
食品流通・販売経験者	34人 63.0%	20人 37.0%	7人 13.0%	15人 27.8%	20人 37.0%	12人 22.2%	54人 100%
研究職経験者	31人 75.6%	10人 24.4%	5人 12.2%	15人 36.6%	6人 14.6%	15人 36.6%	41人 100%
医療職経験者	14人 43.8%	18人 56.3%	6人 18.8%	10人 31.3%	10人 31.3%	6人 18.8%	32人 100%
教育職経験者	14人 31.1%	31人 68.9%	9人 20.0%	11人 24.4%	13人 28.9%	12人 26.7%	45人 100%
食品関係行政職経験者	14人 60.9%	9人 39.1%	6人 26.1%	1人 4.3%	2人 8.7%	14人 60.9%	23人 100%
その他	17人 29.3%	41人 70.7%	30人 51.7%	11人 19.0%	10人 17.2%	7人 12.1%	58人 100%

③ 居住地 (n=348)



④ モニター継続年数 (n=348)

