

令和元年度第2回 インターネット都政モニターアンケート

「食品の安全性について」

調査結果



調査実施の概要

- 1 アンケートテーマ
「食品の安全性について」
- 2 アンケート目的
「東京都食品安全推進計画」の改定に向けて、食品の安全や信頼性の確保をより一層推進していく施策づくりの参考とするため、都民の意見を聞く。
- 3 アンケート期間
令和元年7月10日（水曜日）から7月16日（火曜日）まで
- 4 アンケート方法
インターネットを通じて、モニターがアンケート専用ホームページから回答を入力する。
- 5 インターネット都政モニター数
500人
- 6 回答者数
487人
- 7 回答率
97.4%

※ 本報告書では、一部、前回調査（平成25年7月実施「食品の安全性について」）との比較を行っています。

食品の安全性について

1 調査項目

- Q1 食品の安全性に対する関心の有無
- Q2 食品の安全性について不安に思うこと
- Q3 食品購入時の安全性への考慮
- Q4 食品購入時に食品の安全性を判断する事項
- Q5 食品の安全性確保のために重要と考える段階
- Q6 食品の安全性を高めるために有効な対策
- Q7 食品の安全性に関する情報の情報源
- Q8 食品購入時の表示確認の有無
- Q9 確認する食品表示の内容
- Q10 食品表示が分かりにくいと感じることの有無
- Q11 食品表示の分かりにくい点
- Q12 外食・中食利用時に知りたい情報
- Q13 外食・中食利用時の情報の入手方法
- Q14 HACCP の認知度
- Q15 HACCP に沿った衛生管理を実施している施設に対する印象
- Q16 食品の安全性をより確保するために都が取り組むべきこと
- Q17 食の安全性や食に関わることについての自由意見

		モニター 人数	回 答		
			人数	構成比	率
全 体		500	487	-	97.4
性 別	男 性	250	239	49.1	95.6
	女 性	250	248	50.9	99.2
年 代 別	18・19歳	11	10	4.2	90.9
	20 代	60	57	11.7	95.0
	30 代	85	85	17.5	100.0
	40 代	104	102	20.9	98.1
	50 代	77	73	15.0	94.8
	60 代	81	79	16.2	97.5
	70歳以上	82	81	16.6	98.8
職 業 別	自営業	46	45	9.2	97.8
	常 勤	191	182	37.4	95.3
	パート・アルバイト	58	58	11.9	100.0
	主 婦	98	97	19.9	99.0
	学 生	30	28	5.7	93.3
	無 職	77	77	15.8	100.0
居住地域別	東京都区部	343	335	68.8	97.7
	東京都市町村部	157	152	31.2	96.8

※ 集計結果は百分率 (%) で示し、小数点以下第 2 位を四捨五入して算出した。そのため、合計が 100.0%にならないものがある。

※ n (number of cases) は、比率算出の基数であり、100%が何人の回答者に相当するかを示す。

※ 複数回答方法・・・(MA) =いくつでも選択、(3MA) =3つまで選択、(2MA) =2つまで選択

東京都は、平成 27 年 2 月、「東京都食品安全推進計画」(※)を改定し、3つの施策の柱(①国際基準等を見据えた事業者による安全確保の推進、②情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進、③世界への情報発信、関係者による相互理解と協力の推進)を中心に施策の充実を図ってきました。

具体的には、国際基準である HACCP の導入支援、専門機関による食品安全に関する情報の分析・評価、食の安全都民フォーラムの開催によるリスクコミュニケーションの推進など、様々な事業を展開し、食品安全の確保に取り組んできました。

しかし、近年、外食や調理済み食品などの中食へのニーズの高まり、食物アレルギーのある子ども増加など、食品を取り巻く環境は大きく変化してきており、更なる食品の安全性を確保する対策が求められています。

このような背景を踏まえ、今回、計画の改定(計画期間：令和 3 年度～)に向けて、食品の安全や信頼性の確保をより一層推進していく施策づくりの参考とするため、食品の安全性をテーマに都政モニターのみなさまのご意見をお聞きします。

※ 東京都食品安全推進計画：東京都食品安全条例(平成 16 年東京都条例第 67 号)に基づき、生産から消費に至る、食品の安全確保に関する施策を総合的・計画的に推進するため、施策の方向や重要事項について定めた計画

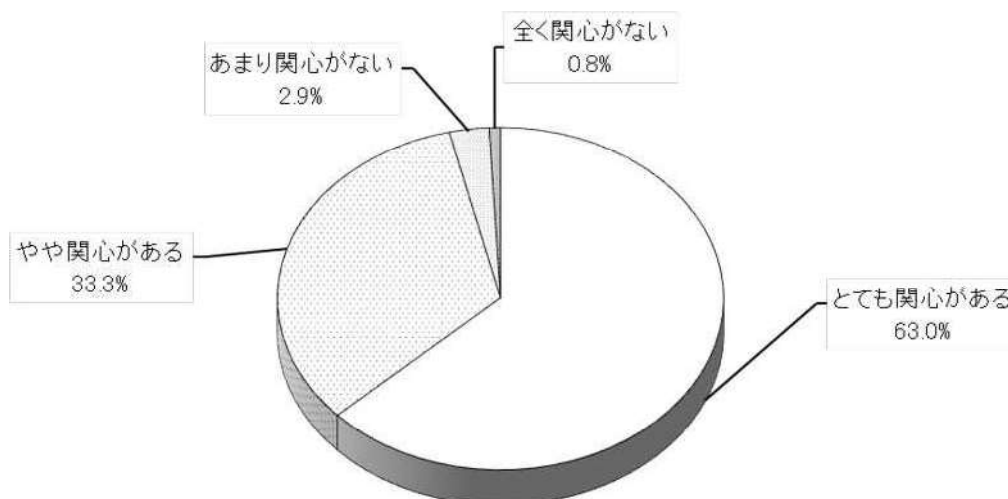
<参考>

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/jourei/keikaku_3.html

食品の安全性に対する関心の有無

Q1 あなたは、食品の安全性について関心はありますか。

(n=487)

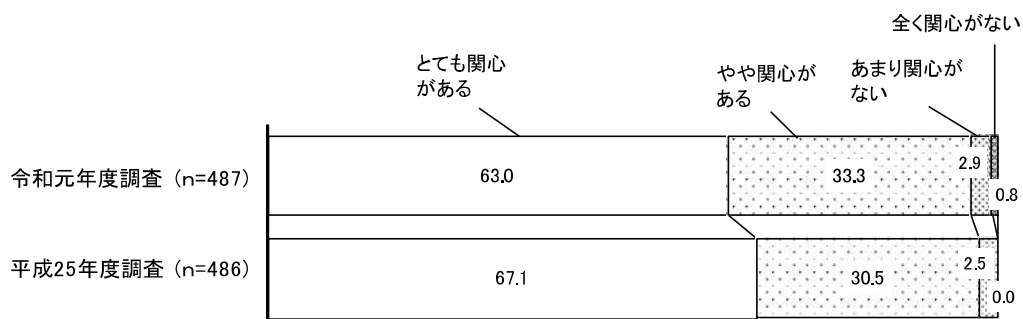


【調査結果の概要】

食品の安全性について聞いたところ、『関心がある（計）』（96.3%）（「とても関心がある」（63.0%）、「やや関心がある」（33.3%））と答えた方がほとんどであり、『関心がない（計）』（3.7%）（「あまり関心がない」（2.9%）、「全く関心がない」（0.8%））は1割未満であった。

前回調査との比較では、『関心がある（計）』が1.3ポイント減少した。

◎ 前回調査との比較

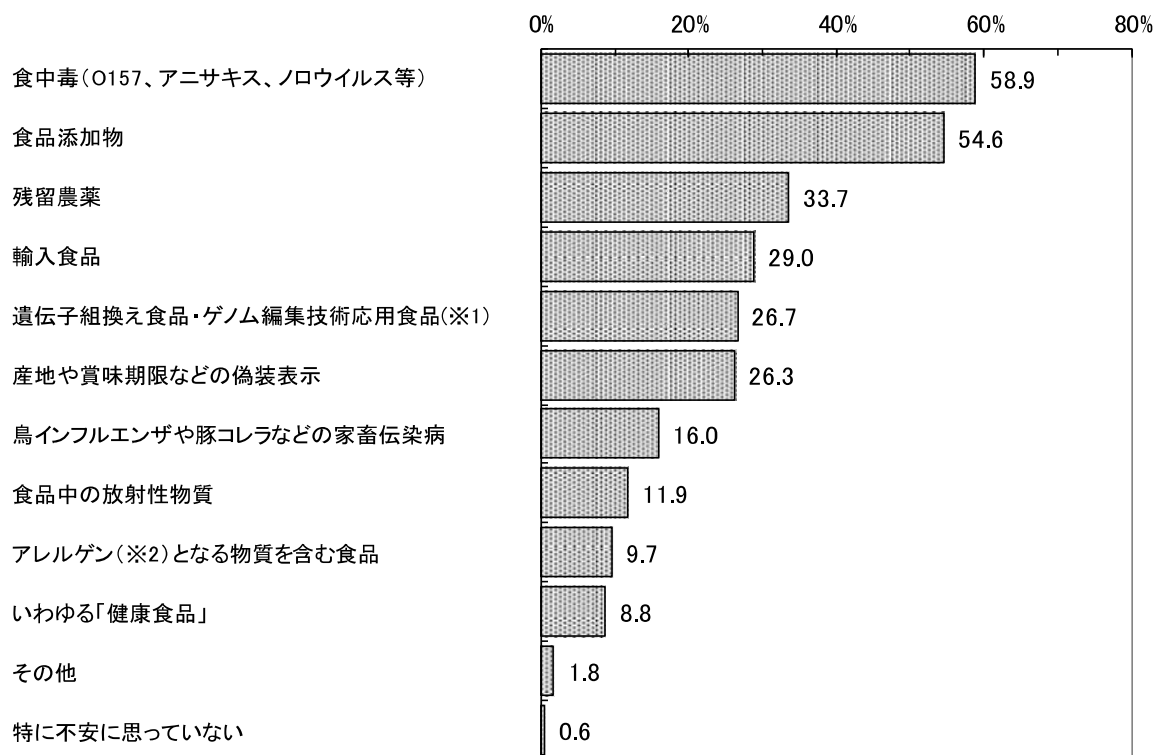


<前回調査 平成25年7月実施「食品の安全性について」>

食品の安全性について不安に思うこと

Q2 食品の安全性について、あなたが特に不安に思っていることは何ですか。次の中から3つまでお選びください。

3MA (n=487)



※1 ゲノム編集技術応用食品：一般に、DNAを切断する酵素を用いて、外部からの遺伝子の挿入だけでなく、既存の遺伝子の欠失や塩基配列の置換など、ゲノムの特定の部位を意図的に改変することが可能な技術を利用して得られた食品

※2 アレルゲン：アレルギーの原因となる抗原のこと

○義務表示 7品目 エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生

○推奨表示 20品目 いか、オレンジ、牛肉、大豆など

<参考>

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/shokuhyouhou_kakou_allergy.html

【調査結果の概要】

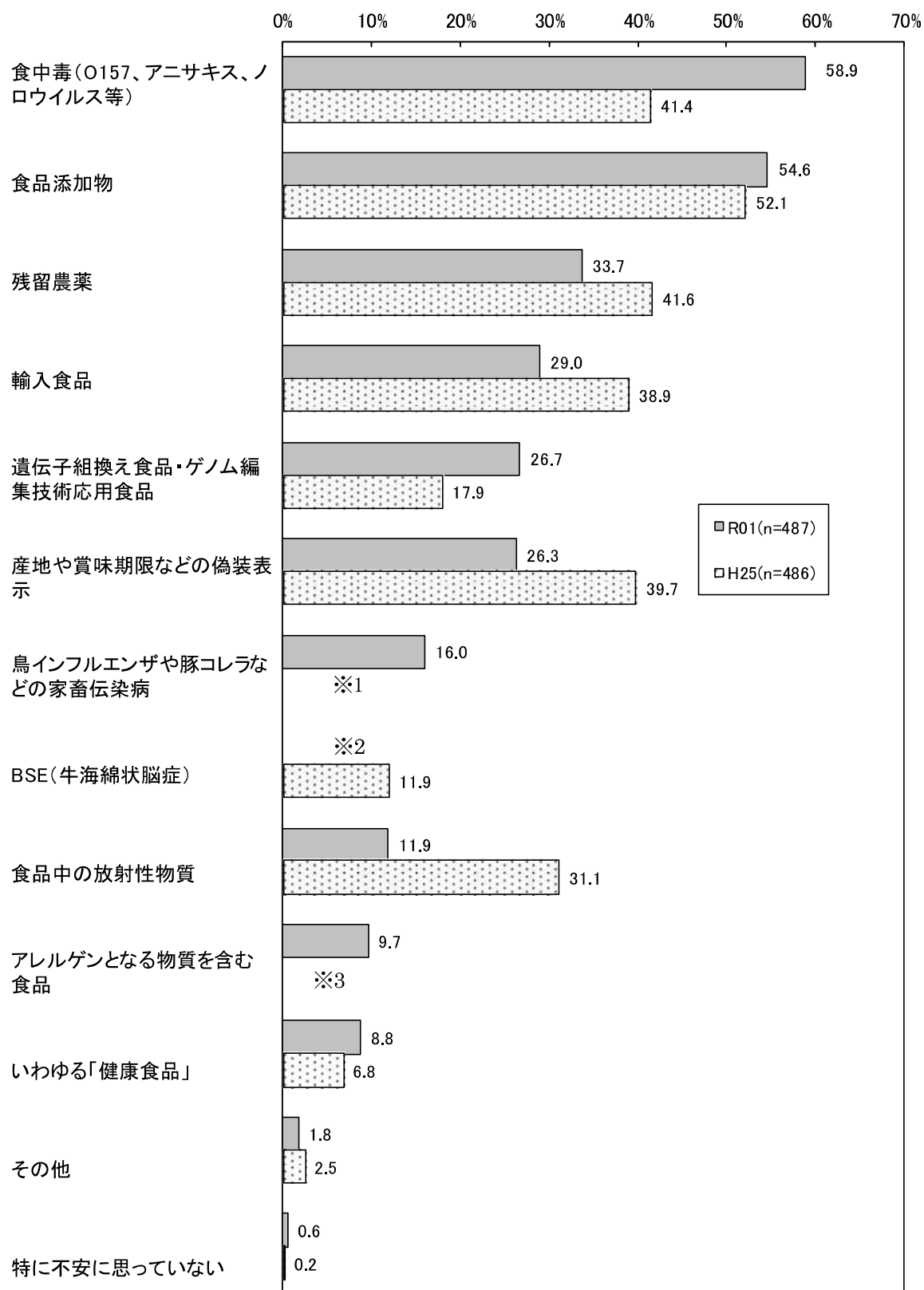
食品の安全性について不安に思うことについて聞いたところ、「食中毒（0157、アニサキス、ノロウイルス等）」（58.9%）が6割近くで最も高く、以下、「食品添加物」（54.6%）、「残留農薬」（33.7%）などと続いている。

前回調査との比較（次頁）では、「食中毒（0157、アニサキス、ノロウイルス等）」が17.5ポイント上昇している。

◎ その他の主な意見

- ・ 清潔な調理がされているかどうか。

◎ 前回調査との比較



< 前回調査 平成 25 年 7 月実施「食品の安全性について」 >

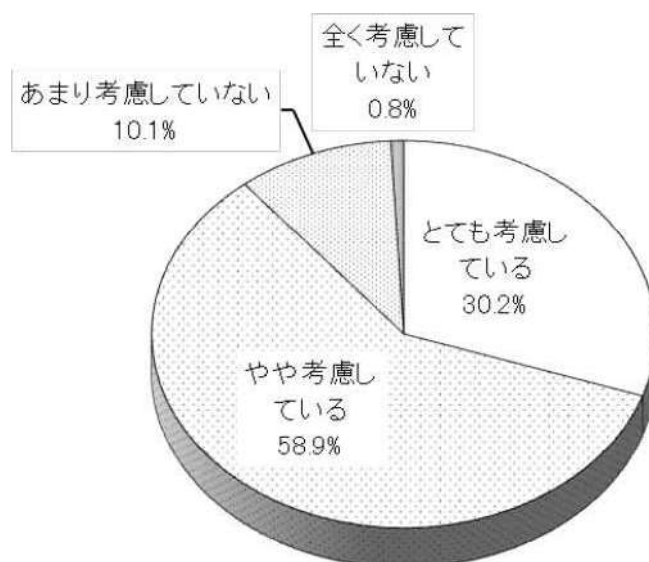
※1、3 前回調査では選択肢なし

※2 今回調査では選択肢なし

食品購入時の安全性への考慮

Q3 あなたは、食品を購入する時に、食品の安全性を考慮していますか。

(n=487)



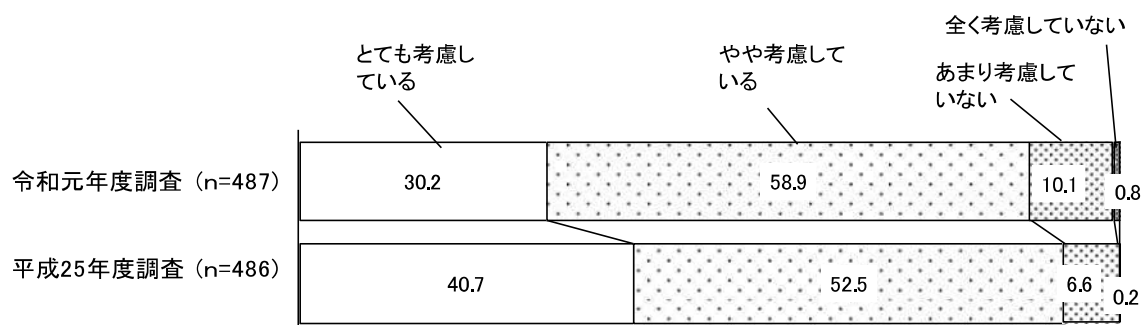
【調査結果の概要】

食品購入時の安全性への考慮について聞いたところ、『考慮している（計）』（89.1%）（「ととも考慮している」(30.2%)、「やや考慮している」(58.9%)）が9割近くで、『考慮していない（計）』（10.9%）（「あまり考慮していない」(10.1%)、「全く考慮していない」(0.8%)）は約1割であった。

前回調査との比較では、『考慮している（計）』が4.1ポイント減少した。

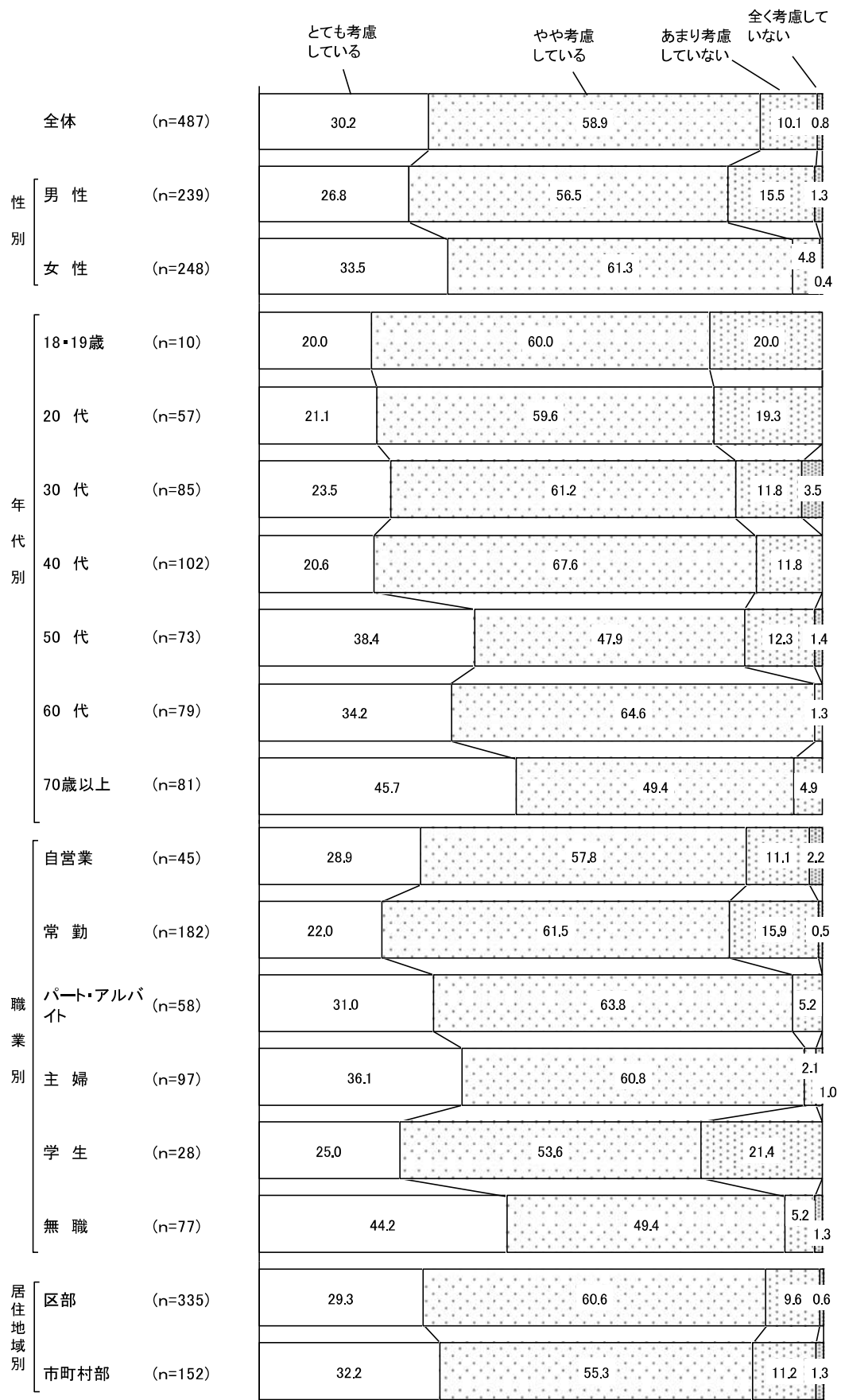
また、属性別（次頁）に見ると、『考慮している（計）』について、性別では女性(94.8%)が男性(83.3%)を11.5ポイント上回り、職業別では主婦(96.9%)が最も高かった。

◎前回調査との比較



< 前回調査 平成25年7月実施「食品の安全性について」 >

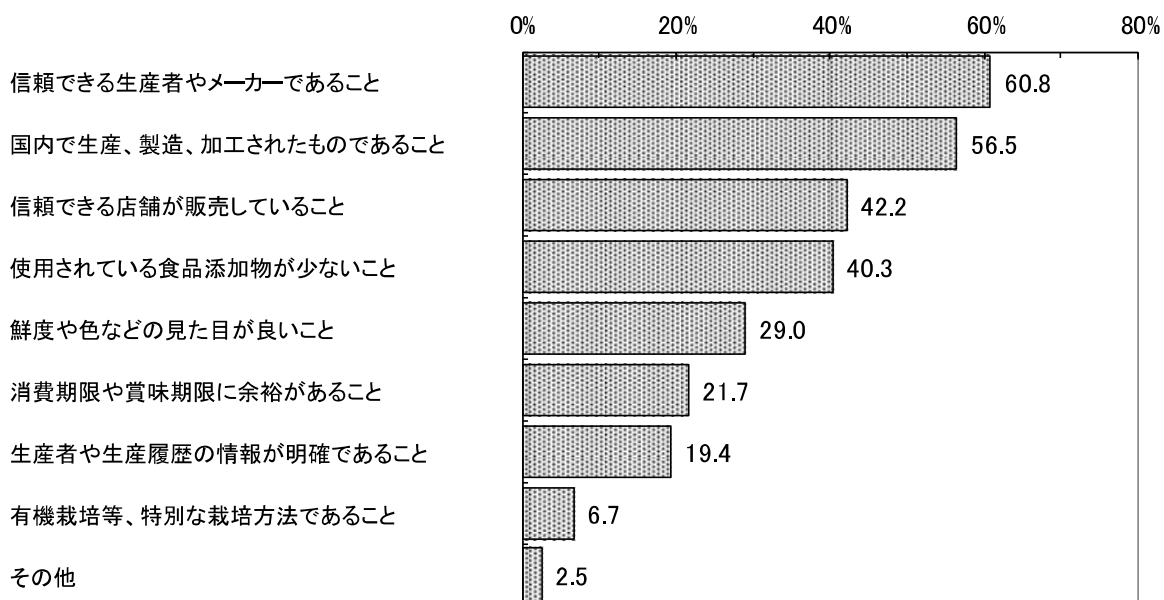
◎食品の安全性に対する関心の有無（属性別）



食品購入時に食品の安全性を判断する事項

Q4 Q3で「とても考慮している」又は「やや考慮している」を選んだ方にお聞きします。あなたは、食品の安全性について、どのように判断していますか。次の中から3つまでお選びください。

3MA (n=434)



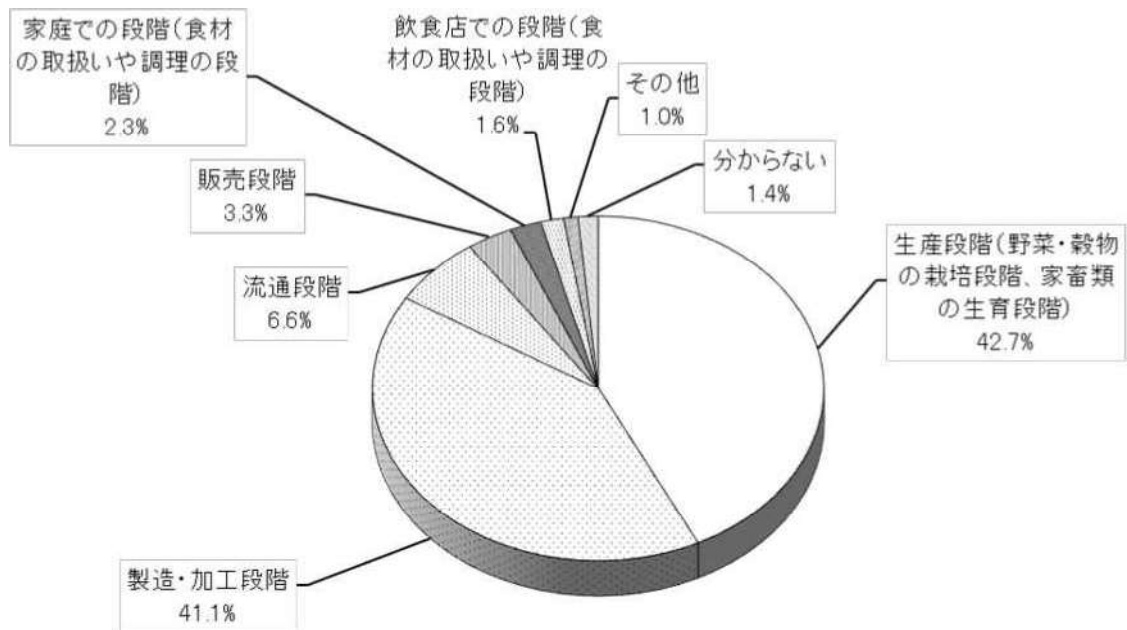
【調査結果の概要】

Q3で「とても考慮している」又は「やや考慮している」を選んだ方434人に、食品購入時に食品の安全性を判断する事項について聞いたところ、「信頼できる生産者やメーカーであること」(60.8%)が約6割で最も高く、以下、「国内で生産、製造、加工されたものであること」(56.5%)、「信頼できる店舗が販売していること」(42.2%)、「使用されている食品添加物が少ないこと」(40.3%)などと続いている。

食品の安全性確保のために重要と考える段階

Q5 あなたは、食品の安全性を確保するためには、食品の生産から消費までのうち、どの段階が最も重要と考えますか。

(n=487)



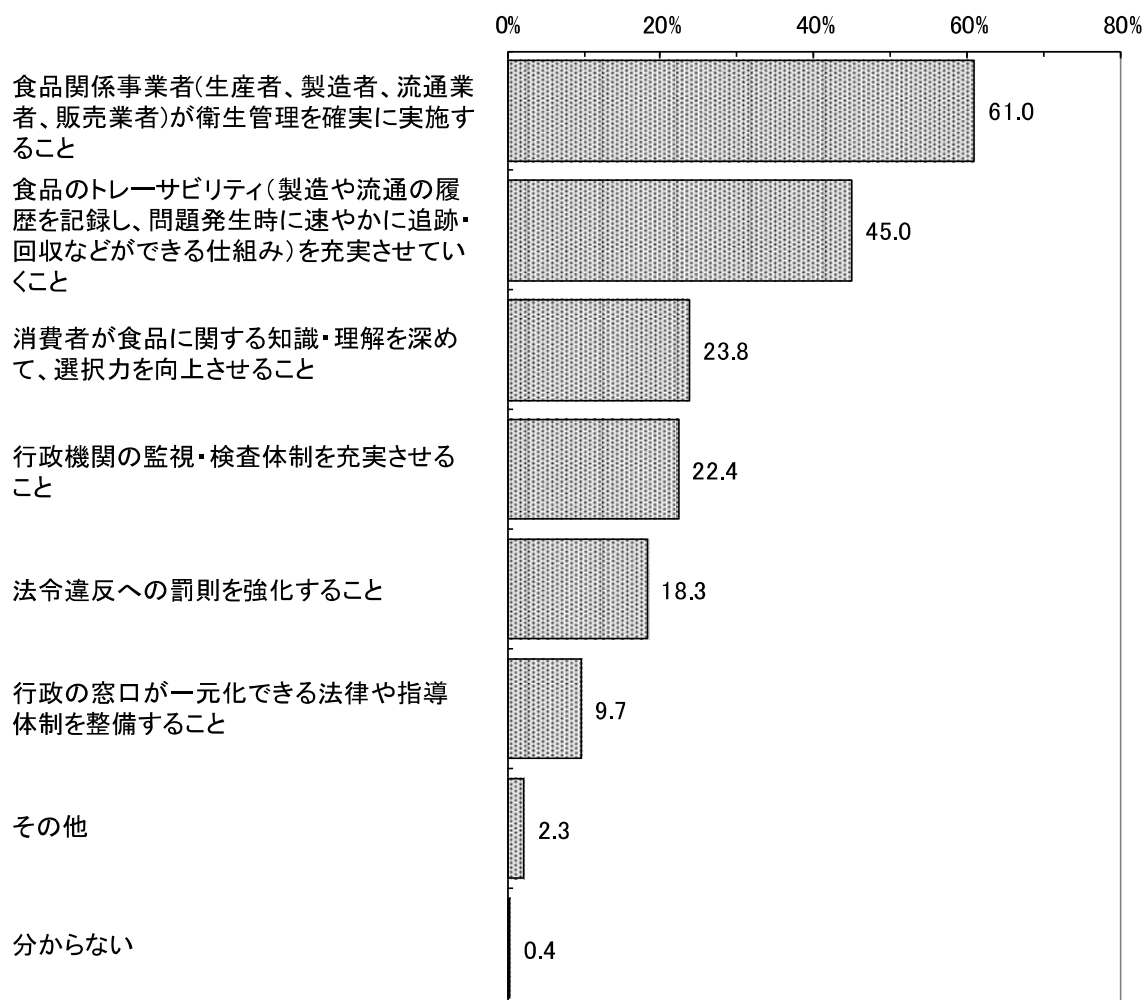
【調査結果の概要】

食品の安全性確保のために重要と考える段階について聞いたところ、「生産段階（野菜・穀物の栽培段階、家畜類の生育段階）」（42.7%）が約4割で最も高く、以下、「製造・加工段階」（41.1%）、「流通段階」（6.6%）などと続いている。

食品の安全性を高めるために有効な対策

Q6 今後、食品の安全性をより一層高めるために、あなたが有効と考えるものは何ですか。次の中から2つまでお選びください。

2MA (n=487)



【調査結果の概要】

食品の安全性を高めるために有効な対策について聞いたところ、「食品関係事業者(生産者、製造者、流通業者、販売業者)が衛生管理を確実に実施すること」(61.0%)が約6割で最も高く、以下、「食品のトレーサビリティ(製造や流通の履歴を記録し、問題発生時に速やかに追跡・回収などができる仕組み)を充実させていくこと」(45.0%)、「消費者が食品に関する知識・理解を深めて、選択力を向上させること」(23.8%)などと続いている。

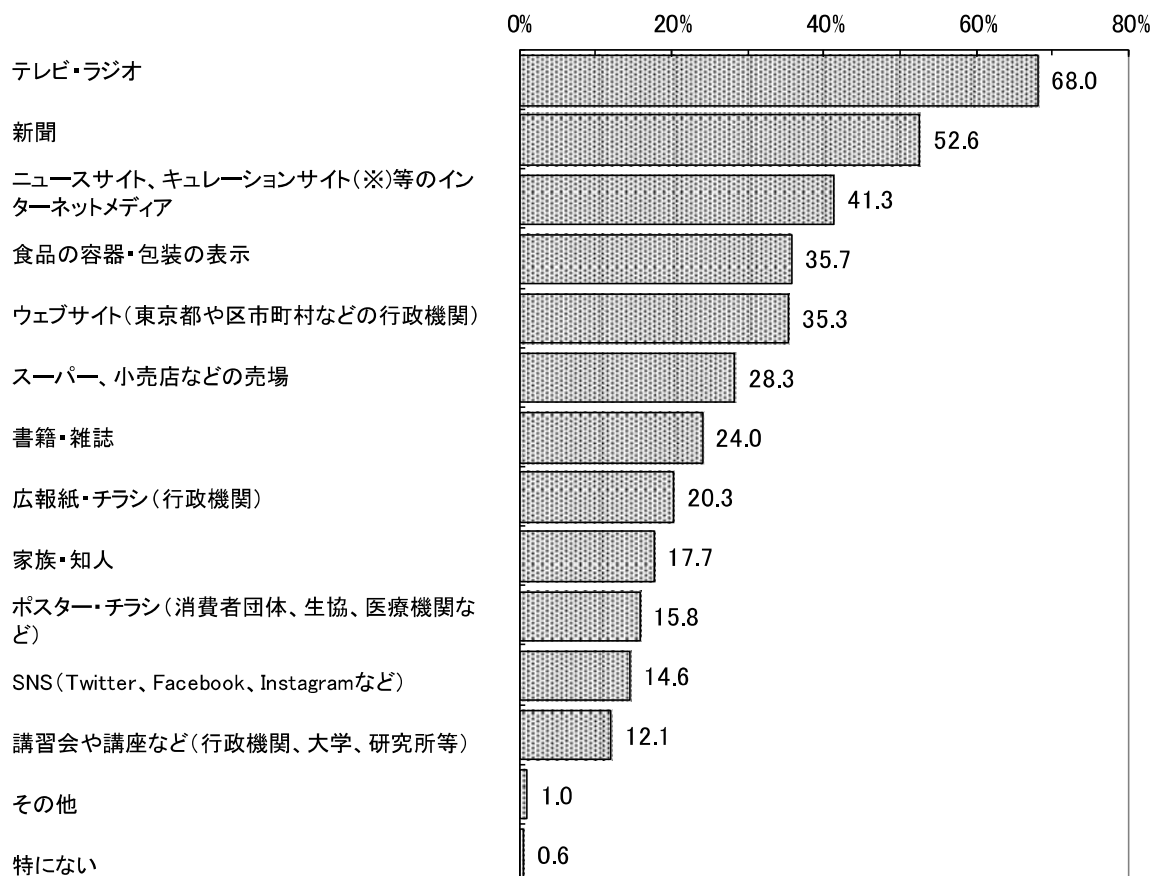
◎ その他の主な意見

- 食品関係事業者の役割、義務、責任を明確にするとともに、それぞれが牽制機能を発揮して、馴れ合いが生じない仕組みを作ること。また正確かつ誤解の生じないような情報開示を義務付けること。

食品の安全性に関することの情報源

Q7 あなたは、食品の安全性に関する情報について、どこから得ることが多いですか。
次の中からいくつでもお選びください。

MA (n=487)



※ キュレーションサイト：ウェブ上のコンテンツを、ある特定のテーマや切り口で読みやすくまとめ、編集・共有・公開するサービスやウェブサイトの総称

【調査結果の概要】

食品の安全性に関することの情報源について聞いたところ、「テレビ・ラジオ」(68.0%)が7割近くで最も高く、以下、「新聞」(52.6%)、「ニュースサイト、キュレーションサイト(※)等のインターネットメディア」(41.3%)などと続いている。