

群馬県統計登録第30-2号

## 食品の安全等に関する県民意識調査



平成30年8月

群馬県

このアンケートは、群馬県にお住まいの方を対象に「食の安全・安心」について調査を行い、群馬県の計画策定や施策を行うための基礎資料として活用させていただくものです。

ご回答内容は、コンピュータによる統計処理を行い、調査目的以外に使用することは一切ありません。

ご多忙とは存じますが、趣旨をご理解の上、ご回答くださいますようお願い申し上げます。

## ご記入にあたってのお願い

## 1 記入者

- この調査は個人を対象としておりますので、原則として、宛名の方がご記入ください。

## 2 記入方法

- 回答は、原則、番号に○を付ける方法です。あなたのお考えに最も近い番号に○を付けてください。
- それぞれの質問で指定された数の○を付けてください。
- それぞれの質問で「その他」を選んだ場合は、( )内に具体的な内容をご記入ください。
- 自由記入の質問については、具体的な内容を文字でご記入ください。
- ご記入は、黒や青の鉛筆、ペン、ボールペンではっきりとわかりやすくご記入ください。
- ご記入がすべて終わりましたら、もう一度、記入もれや記入ミスがないかどうかご確認ください。

## 3 提出

- ご記入の確認が終わりましたら、お手数ですが、同封の返信用封筒に入れて

**9月3日(月)までに投函してください。**

## 4 お問い合わせ

- 本調査について、不明な点やご質問などがありましたら、下記までご連絡ください。

群馬県 健康福祉部 食品・生活衛生課  
Tel. 027-226-2423 (ダイヤルイン)

はじめに、あなたご自身についてうかがいます。

(1) あなたの性別をお答えください。(該当するもの1つに○)

1 男性      2 女性

(2) あなたの年齢をお答えください。(該当するもの1つに○)

1 10歳代    2 20歳代    3 30歳代    4 40歳代    5 50歳代    6 60歳代    7 70歳以上

(3) あなたのご職業をお答えください。(該当するもの1つに○)

1 会社員・公務員      2 自営業      3 パート・アルバイト      4 専業主婦(主夫)  
5 学生      6 無職      7 その他( )

(4) あなたのお住まいの市町村をお答えください。

市・町・村

(5) あなたは、携帯電話やパソコンを持っていますか(該当するものすべてに○)

1 携帯電話(スマートフォン)を使っている      2 携帯電話(ガラケー)を持っている  
3 パソコンを持っている      4 携帯電話もパソコンも持っていない

(6) あなたは、インターネットを利用していますか。(該当するもの1つに○)

1 ほとんど毎日      2 ときどき      3 ほとんど      4 全く  
利用している      利用している      利用していない      利用していない

現在、あなたが同居しているご家族についてうかがいます。

(7) 同居しているご家族(あなたを含む)の人数を教えてください。(該当するもの1つに○)

1 ひとり暮らし    2 2人家族    3 3人家族    4 4人家族    5 5人以上の家族

(8) 同居しているご家族(あなたを含む)の中に次の方はいらっしゃいますか。(該当する方すべてに○)

1 乳幼児      2 小学生      3 中学生      4 高校生  
5 妊娠中の方    6 65歳以上の方    7 いずれもない

食品の安全性についてうかがいます。

問1 食品の安全性について関心がありますか。(該当するもの1つに○)

1 たいへん関心がある    2 ある程度関心がある    3 ほとんど関心がない    4 全く関心がない

問2 最近の食品の安全性について、どのように感じていますか。(該当するもの1つに○)

1 安心      2 どちらかといえば安心      3 どちらかという不安      4 不安  
5 わからない(特に安心も不安も感じていない)

## 問3 食品の安全性の観点からお答えください。

(1) 以下の項目について、どのように感じていますか。(それぞれ該当するもの1つに○)

項目	(1) 食品の安全性の観点から感じる事					(2) 不安の理由	
	安心	どちらかといえ ば安心	どちらかといえ ば不安	不安	わからない	不安の理由①	不安の理由②
① 食中毒 (ノロウイルス、O157 等)	1	2	3	4	5		
② 残留農薬	1	2	3	4	5		
③ 食品添加物 (着色料・甘味料・保存料等)	1	2	3	4	5		
④ 輸入食品	1	2	3	4	5		
⑤ 遺伝子組換え食品	1	2	3	4	5		
⑥ 放射性物質	1	2	3	4	5		
⑦ 健康食品	1	2	3	4	5		
⑧ 重金属 (有機水銀、カドミウム等)	1	2	3	4	5		
⑨ 食物アレルギー	1	2	3	4	5		
⑩ 食品の偽装表示	1	2	3	4	5		

(2) 「3 どちらかといえ不安」「4 不安」と回答された方は、不安の理由を以下から2つまで選んで、上の表に番号を記入してください。(2つまで記入)

1 法律、条例などの規制が不十分だから	2 行政の監視指導や食品検査が不十分だから
3 生産者や事業者の法令遵守や衛生管理が不安だから	4 食の安全に関する事件・事故が発生しているから
5 食品の安全性に関する情報提供が不十分だから	6 食品の安全性に関する科学的根拠に不安があるから
7 食品の安全性に関する自分の知識が不足しているから	8 その他

※ 上記の不安の理由のうち「8 その他」の具体的な理由をそれぞれ以下にご記入ください。

①食中毒 ( )	②残留農薬 ( )
③食品添加物 ( )	④輸入食品 ( )
⑤遺伝子組換え食品 ( )	⑥放射性物質 ( )
⑦健康食品 ( )	⑧重金属 ( )
⑨食物アレルギー ( )	⑩食品の偽装表示 ( )

**問4 事業者（生産者・食品事業者）の食の安全確保に向けた取組についてお答えください。**

**(1) 事業者が行っている取組について、信頼できると思いますか。（該当するもの1つに○）**

- |                    |             |             |          |
|--------------------|-------------|-------------|----------|
| 1 信頼できる            | 2 ある程度信頼できる | 3 あまり信頼できない | 4 信頼できない |
| 5 わからない（どちらともいえない） |             |             |          |

**(2) 問4（1）で事業者の取組を「1 信頼できる」「2 ある程度信頼できる」と回答された方にうかがいます。その理由はどのようなことですか。（該当するもの2つまで○）**

- |                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1 法律、条例などで規制されているから         | 2 行政が監視指導や食品検査を行っているから    |
| 3 事業者が法令を遵守し、自主衛生管理を行っているから | 4 食の安全に関する事件・事故が発生していないから |
| 5 食品の安全性に関する情報提供が行われているから   | 6 科学的に食品の安全性が確保されていると思うから |
| 7 自分が食品の安全性に関する知識を得て理解したから  | 8 その他（ ）                  |

**(3) 問4（1）で事業者の取組を「3 あまり信頼できない」「4 信頼できない」と回答された方にうかがいます。その理由はどのようなことですか。（該当するもの2つまで○）**

- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 法律、条例などの規制が不十分だから        | 2 行政の監視指導や食品検査が不十分だから     |
| 3 事業者の法令遵守や衛生管理が不安だから      | 4 食の安全に関する事件・事故が発生しているから  |
| 5 食品の安全性に関する情報提供が不十分だから    | 6 食品の安全性に関する科学的根拠に不安があるから |
| 7 食品の安全性に関する自分の知識が不足しているから | 8 その他（ ）                  |

**問5 行政の食の安全確保に向けた取組についてお答えください。**

**(1) 行政が行っている取組について、信頼できると思いますか。（該当するもの1つに○）**

- |                    |             |             |          |
|--------------------|-------------|-------------|----------|
| 1 信頼できる            | 2 ある程度信頼できる | 3 あまり信頼できない | 4 信頼できない |
| 5 わからない（どちらともいえない） |             |             |          |

**(2) 問5（1）で行政の取組を「1 信頼できる」「2 ある程度信頼できる」と回答された方にうかがいます。その理由はどのようなことですか。（該当するもの2つまで○）**

- |                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1 法律、条例などで規制されているから         | 2 行政が監視指導や食品検査を行っているから    |
| 3 事業者が法令を遵守し、自主衛生管理を行っているから | 4 食の安全に関する事件・事故が発生していないから |
| 5 食品の安全性に関する情報提供が行われているから   | 6 科学的に食品の安全性が確保されていると思うから |
| 7 自分が食品の安全性に関する知識を得て理解したから  | 8 その他（ ）                  |

**(3) 問5（1）で行政の取組を「3 あまり信頼できない」「4 信頼できない」と回答された方にうかがいます。その理由はどのようなことですか。（該当するもの2つまで○）**

- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 法律、条例などの規制が不十分だから        | 2 行政の監視指導や食品検査が不十分だから     |
| 3 事業者の法令遵守や衛生管理が不安だから      | 4 食の安全に関する事件・事故が発生しているから  |
| 5 食品の安全性に関する情報提供が不十分だから    | 6 食品の安全性に関する科学的根拠に不安があるから |
| 7 食品の安全性に関する自分の知識が不足しているから | 8 その他（ ）                  |

問6 食の安全に関する信頼を高めるため、事業者（生産者、食品事業者）及び行政はどのようなことに取り組むべきだと思いますか。（該当するもの3つまで○）

(1) 事業者が取り組むべきこと（該当するもの3つまで○）

1 自主衛生管理の強化	2 食品表示の適正化
3 商品（農産物を含む）や取組の積極的な情報提供	4 食品のトレーサビリティ*の充実
5 食の現場の公開	6 消費者との交流事業
7 相談窓口の充実	8 その他（ ）

※ 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

(2) 行政が取り組むべきこと（該当するもの3つまで○）

1 事業者の監視指導・食品検査の強化	2 事業者の食品表示適正化の支援
3 危機管理体制の強化	4 県民への積極的な情報提供
5 公開講座、出前講座の開催	6 現地講座などの体験型学習機会の提供
7 相談窓口の充実	8 その他（ ）

問7 食の安全に関する知識や理解を深めるため、消費者はどのようなことをすべきだと思いますか。（該当するもの3つまで○）

1 食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るように努める
2 食の安全・安心についての講演会、意見交換会等に参加する
3 生産者・事業者との交流・話し合いの場に参加する
4 食の安全・安心について、行政・事業者・生産者へ意見を伝える
5 食の安全・安心に積極的に取り組んでいる事業者・生産者から商品を購入する
6 食の安全・安心に関する知識や情報を持つ人が地域や職場で情報を伝える
7 地域や職場で食の安全・安心への関心が高まるよう活動する（出前講座の開催等）
8 その他（ ）

問8 食品を購入する時、どのようなことを重視しますか。

(1) 生鮮食品（野菜、くだもの）を買うとき（該当するもの3つまで○）

1 鮮度	2 品質	3 安全性	4 外観
5 価格	6 生産地	7 国産か輸入品か	8 生産者の社会的信用度
9 販売者の社会的信用度	10 生産者や生産履歴	11 栄養成分	12 マスコミ情報（評判）

(2) 加工食品（漬物、ハム・ソーセージ、乳製品など）を買うとき（該当するもの3つまで○）

1 期限	2 品質	3 安全性	4 外観
5 価格	6 原料原産地*	7 原産国**	8 製造者の社会的信用度
9 販売者の社会的信用度	10 添加物の有無	11 栄養成分	12 マスコミ情報（評判）

※ 原料原産地：加工食品の原材料の生産国。例えば、きゅうりの漬物の場合、きゅうりの生産国

※※ 原産国：加工食品を最終的に加工した国。例えば、きゅうりの漬物の場合、漬物を製造した国



**食品添加物の使用についてうかがいます。**

食品添加物は、食品の製造や加工、保存性の向上及び食中毒の予防、品質の向上などのために使われ、食品衛生法で使用基準が定められています。

**問12 食品添加物の使用について、どのように考えますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない
- 2 食品の保存性や品質の向上、見た目を整えるなど、食生活の利便性を考えると、使用はやむを得ない
- 3 基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするようにしてほしい
- 4 食品の保存性や品質が低下しても、一切使用しないでほしい
- 5 気にしていない
- 6 わからない

**輸入食品についてうかがいます。**

現在、わが国の食料自給率は4割を切り、毎年、一定量の食品が外国から輸入されています。輸入食品の安全性については輸出国が輸入前に検査し、国が検疫所で書類や食品の検査を行っています。県内で流通している輸入食品については県や中核市が定期的に検査を実施しています。

**問13 輸入食品が増加していることについて、どのように考えますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 食生活がより豊かになり、輸入食品が増加することは、消費者にとってよいことだ
- 2 国内の生産だけでは十分供給できないのだから、輸入食品が増加することは、やむを得ない
- 3 食品の値段が高くなっても、できるだけ輸入に頼らず、食料自給率を高めてほしい
- 4 気にしていない
- 5 わからない

**遺伝子組換え食品についてうかがいます。**

「**遺伝子組換え食品**」とは、生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物に組み込んで品種改良した農産物とその加工品のことです。現在、害虫に強いトウモロコシやジャガイモ、特定の除草剤の影響を受けない大豆などが開発されています。これらは、品種ごとに国の安全性審査を受けて市場に流通しています。

**問14 遺伝子組換え食品について、どのように考えますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 国が安全性を確認したものであれば、栽培、輸入、食品原材料として使用しても問題ない
- 2 生産性が向上し、価格が安くなるなら、使用はやむを得ない
- 3 栽培、輸入、食品原材料としての使用は、できるだけ少なくしてほしい
- 4 栽培、輸入、食品原材料として、一切使用しないでほしい
- 5 気にしていない
- 6 わからない

放射性物質についてうかがいます。

問 15 福島第一原子力発電所の事故後、食品の購入に当たって、産地に関する意識の変化はありましたか。  
(該当するもの1つに○)

- 1 原発事故の前後で変化はない
- 2 原発事故直後は変化したが、現在は以前と同じに戻った
- 3 原発事故後に変化し、現在も続いている
- 4 わからない

問 16 食品中の放射性物質について、どのように考えますか。(該当するもの1つに○)

- 1 基準値を超えていなければ安心だ
- 2 基準値を超えていなくても不安だ
- 3 気にしていない
- 4 わからない

健康食品の利用についてうかがいます。

健康志向が高まる中、さまざまな健康食品が販売されています。

問 17 健康食品を利用したことがありますか。(該当するもの1つに○)

- 1 ほとんど毎日利用している
- 2 ときどき利用している
- 3 以前は利用していたが、今は利用していない
- 4 利用したことはない

問 18 問 17 で「1」「2」「3」のいずれかを回答された方にうかがいます。

健康食品を利用する(利用した)目的を教えてください(該当するものすべてに○)

- |         |           |        |         |
|---------|-----------|--------|---------|
| 1 健康の維持 | 2 健康の増進   | 3 疲労回復 | 4 病気の予防 |
| 5 病気の改善 | 6 栄養補給    | 7 美容   | 8 ダイエット |
| 9 老化予防  | 10 その他( ) |        |         |

問 19 今後、健康食品を利用したいと思いますか。(該当するもの1つに○)

- 1 積極的に利用したい
- 2 補助的に利用したい
- 3 あまり利用したくない
- 4 全く利用したくない



**食物アレルギーについてうかがいます。**

近年、アレルギー疾患をもつお子さんが増えています。群馬県では、食の安全に関する重点施策として、食物アレルギー対策を進めています。

**問 20** 同居しているご家族（本人も含む）で食物アレルギーのある方はいますか。（該当するもの1つに○）

- 1 いる                      2 いない

**問 21** 問 20 で「1 いる」と回答された方にうかがいます。

食物アレルギーのある方は医師の診断を受けていますか。（該当するもの1つに○）

- 1 診断あり              2 診断なし              3 その他（                      ）

**問 22** 家族以外の子どもに食べものを提供する際、確認していることはありますか。（該当するものすべてに○）

- 1 好き嫌い                      2 体調  
3 食物アレルギーの有無              4 空腹感  
5 特に確認していない              6 子どもに食べものを提供する機会はない  
7 その他（                      ）

**食品表示についてうかがいます。**

食品表示をよりわかりやすい制度とするため、2015年4月、新たな法律「食品表示法」が施行されました。この法律により、新たに「機能性表示食品」の基準が設けられたほか、「任意表示だった栄養成分表示の義務化」や「アレルギー表示をわかりやすくする」などの変更がありました。

なお、この法律は、5年間の経過措置期間を経て、2020年4月に完全施行されます。

**問 23** 2015年4月に食品表示法が施行され、新しい基準ができたり、一部の表示方法が変更になりました。（全ての表示が新しくなるのは、2020年4月）このことを知っていましたか。（該当するもの1に○）

- 1 よく知っていた  
2 ある程度知っていた  
3 あまり知らなかった  
4 全く知らなかった

問24 食品を購入する時、次の表示について、どのくらい見えていますか（確認していますか）。  
（それぞれ該当するもの1つに○）

表示内容	必ず見る	ほとんど見る	ときどき見る	ほとんど見ない	全く見ない
① 原材料	1	2	3	4	5
② 食品添加物	1	2	3	4	5
③ 期限（消費期限・賞味期限）	1	2	3	4	5
④ 保存方法	1	2	3	4	5
⑤ 使用方法（生食用、加熱用など）	1	2	3	4	5
⑥ 栄養成分等	1	2	3	4	5
⑦ 製造者・販売者・輸入者	1	2	3	4	5
⑧ 原産地・原産国・原料原産地	1	2	3	4	5
⑨ 遺伝子組換え食品の表示	1	2	3	4	5
⑩ アレルギー表示（アレルゲン）	1	2	3	4	5
⑪ 保健機能の表示※【特定保健用食品（トクホ）、栄養機能食品、機能性表示食品】	1	2	3	4	5
⑫ 有機栽培などのマーク（有機JAS、特別栽培等）※※	1	2	3	4	5

※ 保健機能食品：健康の保持・増進に資する食品のうち、国が定めた安全性や有効性の基準を満たした食品

※※ 有機JAS：化学肥料や化学農薬にたよらずに栽培された農産物

特別栽培：通常の化学肥料や化学農薬の使用量に比べ、1/2以下に使用量を抑えて栽培された農産物

消費期限・賞味期限についてうかがいます。

「消費期限」や「賞味期限」は、開封しない状態で、表示されている方法で保存した場合の期限で、「消費期限は、食べても安全な期限」、「賞味期限は、おいしく食べることができる期限」をいいます。そのため、安全に食べるためには消費期限を守ることが大切です。

問25 「消費期限」と「賞味期限」の意味と違いを理解していましたか。（該当するもの1つに○）

- 1 よく理解していた
- 2 ある程度理解していた
- 3 あまり理解していなかった
- 4 全く理解していなかった

**栄養成分表示についてうかがいます。**

「**栄養成分表示**」は、どんな栄養成分がどのくらい含まれているかを一覧で表示したもので、原則、①熱量（カロリー）、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物、⑤食塩相当量（ナトリウム量を食塩に換算したもの）が記載されています。2020年4月には、原則、全ての加工食品に表示されます。

**問26 「栄養成分表示」を見て、カロリーのとりに過ぎや減塩など、栄養成分の過不足の確認等、食生活に利用していますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 よく利用している
- 2 ある程度利用している
- 3 あまり利用していない
- 4 全く利用していない

**問27 問26で「3 あまり利用していない」、「4 全く利用していない」と回答された人にうかがいます。その理由を教えてください。（該当するものすべてに○）**

- 1 利用したいが、表示の意味がわからない
- 2 利用したいが、表示の利用方法がわからない
- 3 利用したいと思わない
- 4 関心がない

**「食品の適正表示推進事業所」登録制度についてうかがいます。**

「**食品の適正表示推進事業所**」登録制度は、食品事業者が適正表示を行うための自主的な取組を支援するとともに、その取組を消費者に知っていただくことを目的とした群馬県独自の制度です。

県で開催する食品表示講習会の受講者を中心に表示の適正化に積極的に取り組んでいる事業所を、事業者の申請に基づき「食品の適正表示推進事業所」として登録します。（平成30年4月1日現在、129事業所）

**問28 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について知っていますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 知っていた
- 2 言葉は聞いたことがある
- 3 知らなかった

**問29 食品の製造工場や販売店が「食品の適正表示推進事業所」として登録されていることを、商品購入の際の参考にしたいと思いますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 参考にしたい
- 2 ある程度参考にしたい
- 3 参考にしない
- 4 わからない

食の安全に関する情報についてうかがいます。

問 30 食の安全に関する情報を何から入手していますか。(該当するものすべてに○)

- |           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 1 テレビ     | 2 ラジオ                            |
| 3 インターネット | 4 SNS (フェイスブック、ツイッター等のソーシャルメディア) |
| 5 新聞      | 6 情報紙・チラシ                        |
| 7 書籍・雑誌   | 8 講演会・セミナー                       |
| 9 その他 ( ) |                                  |

問 31 食の安全に関する情報をどんな発信元から入手していますか。(該当するものすべてに○)

- |                       |
|-----------------------|
| 1 マスコミ (テレビ・ラジオ・新聞など) |
| 2 行政 (国や県)            |
| 3 大学・研究機関             |
| 4 食品事業者 (製造、加工、販売等)   |
| 5 農産物等の生産者 (生産団体)     |
| 6 消費者団体               |
| 7 家族・知人 (クチコミ)        |
| 8 その他 ( )             |

問 32 群馬県では、県ホームページのほか、情報紙やフェイスブック等を使って食の安全に関する情報を発信しています。以下の情報をご覧になったことはありますか。(該当するものすべてに○)

- |                                    |
|------------------------------------|
| 1 「ぐんま食の安全・安心インフォメーション」(群馬県ホームページ) |
| 2 情報紙「ぐんま食の安全情報」                   |
| 3 公式フェイスブック「ぐんま食の安全情報」             |
| 4 情報紙「ぐんま知っ得食品表示」                  |
| 5 講演会・出前講座等                        |
| 6 いずれも見なかったことはない                   |

問 33 群馬県の情報発信について、どのように思いますか。(該当するもの1つに○)

- |              |
|--------------|
| 1 十分発信している   |
| 2 ある程度発信している |
| 3 あまり発信していない |
| 4 十分ではない     |

**リスクコミュニケーションについてうかがいます。**

食品の「リスクコミュニケーション」とは、食品に関する様々なリスク（有害物質、汚染物質等）についての正しい情報を、講演会やパネルディスカッションなどを通じて関係者（専門家、生産者、事業者、消費者、行政など）で共有し、お互いに意見交換をしながら、食品の安全性についての理解を深めることをいいます。

**問 34 「リスクコミュニケーション」について、食品の様々なリスクに関する情報を関係者で共有し、お互いに意見交換をしながら理解を深めることだと知っていましたか。（該当するもの1つに○）**

- 1 よく知っていた
- 2 ある程度知っていた
- 3 あまり知らなかった
- 4 全く知らなかった

**問 35 食品の安全性について理解を深める方法として、どのような手段が有効だと思いますか。（該当するものすべてに○）**

- 1 専門の講師による講演会・セミナー
- 2 様々な立場の人が意見交換をするパネルディスカッション
- 3 農場、工場など食の見学・現場体験
- 4 広報紙、チラシなど、紙面による情報提供
- 5 ホームページなどによる情報提供
- 6 SNS（フェイスブック、ツイッター等 ソーシャルメディア）による情報提供
- 7 出前講座（担当職員が出張して解説）
- 8 電話・メールなどによる相談対応
- 9 その他（ )

**問 36 食品の安全性について、どんな情報を知りたいと思いますか。（該当するものすべてに○）**

- |                      |               |
|----------------------|---------------|
| 1 食中毒                | 2 残留農薬        |
| 3 食品添加物              | 4 輸入食品        |
| 5 遺伝子組換え食品           | 6 健康食品        |
| 7 食品表示               | 8 食物アレルギー     |
| 9 放射性物質              | 10 食べものと健康の関係 |
| 11 正しい情報の選択・情報の読み解き方 | 12 その他（ )     |

食の安全・安心に関する県の施策についてうかがいます。

群馬県では、食の安全・安心の確保のために、さまざまな施策を進めています。

問 37 食の安全・安心を確保するため、どのような施策を望みますか。

以下の項目について重要性（重要度）をお答えください。（それぞれ該当するもの1つに○）

施策内容	大変重要 である	重要 である	あまり重要 ではない	全く重要 ではない	わからない
① 食中毒対策（ノロウイルス、O157 等）	1	2	3	4	5
② 農薬の適正使用・残留農薬基準の 遵守	1	2	3	4	5
③ 食品添加物の適正使用・基準の 遵守	1	2	3	4	5
④ 輸入食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑤ 遺伝子組換え食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑥ 食品中の放射性物質対策	1	2	3	4	5
⑦ 健康食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑧ 重金属（有機水銀、カドミウム等） に関する食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑨ 食物アレルギーに関する理解促進	1	2	3	4	5
⑩ 食品表示の適正化・理解促進	1	2	3	4	5
⑪ 食品検査体制の充実	1	2	3	4	5
⑫ 生産者・食品事業者の自主衛生 管理の推進	1	2	3	4	5
⑬ 消費者への情報提供 リスクコミュニケーションの促進	1	2	3	4	5
⑭ トレーサビリティ※の推進	1	2	3	4	5

※ 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

問 38 問 37 の①～⑭の項目のうち、特に重点的な取組を望むものの番号をお書きください。

（該当する番号を3つまで記入）

--	--	--

### 食育についてうかがいます。

「食育」は、心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、食に関する知識や食を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。

食育には、規則正しい食生活や栄養バランスのとれた食事などを実践したり、食を通じたコミュニケーションやマナー、あいさつなどの食に関する基礎を身につけたり、自然の恵みへの感謝や伝統的な食文化などへの理解を深めたりすることが含まれます。

#### 問 39 「食育」に関心がありますか。(該当するもの1つに○)

- 1 関心がある
- 2 どちらかといえば関心がある
- 3 どちらかといえば関心がない
- 4 関心がない

#### 問 40 食育について、どのようなことを実践していますか。(該当するものすべてに○)

- 1 規則正しい食生活リズム
- 2 栄養バランスのとれた日本型食生活
- 3 地域性や季節感のある食事
- 4 自分で料理を作る機会の増加
- 5 家族で料理を作る機会の増加
- 6 五感を使って食材の鮮度・味覚を楽しむ食事
- 7 食べ物と健康の関係を理解した食事
- 8 食品の安全性への理解
- 9 生産から消費までのプロセスの理解
- 10 地場産物の購入
- 11 食に感謝し「もったいない」という気持ちを持った食事
- 12 おいしさや楽しさなどが実感できる食事
- 13 郷土料理や、伝統料理など食文化継承活動
- 14 家族や友人と食卓を囲む機会の増加
- 15 食に関する適切な情報の利用
- 16 食べ残しや食品の廃棄の削減
- 17 食事の正しいマナーや作法の習得
- 18 災害時の非常食の備え
- 19 何もしていない
- 20 その他 ( )

健全な食生活の実践のための指針等についてうかがいます。

健全な食生活を実践するためには、国民一人一人が自分にとって必要な食事の量を把握し、その人に適した食事をとることが必要です。そのための指針等として以下のようなものがあり、日ごろの食生活の参考にすることが有効です。

- 「食事バランスガイド」 : 「何を」「どれだけ」食べたらよいかをわかりやすくコマで示したもの
- 「食生活指針」 : 望ましい食生活を実践するための指針
- 「日本人の食事摂取基準」 : 1日に必要なエネルギーや栄養素の摂取量の目安を示したもの
- 「6つの基礎食品群」 : 栄養成分の類似している食品を6群に分類したもの
- 「3色分類」 : 食品の体内での主な働きを3つに分け、主な食品を分類したもの



問 41 日頃の健全な食生活を実践するため、どのような指針等を参考にしていますか。  
(該当するもの3つまで○)

1 「食事バランスガイド」	2 「食生活指針」	3 「日本人の食事摂取基準」
4 「6つの基礎食品群」	5 「3色分類」	6 特に参考にしていない
7 その他の指針 ( )		

問 42 出産の経験がある方にうかがいます。

妊娠中に食事のバランスを整えるために参考していた指針等がありますか。(該当するもの3つまで○)

1 「食事バランスガイド」	2 「食生活指針」	3 「日本人の食事摂取基準」
4 「6つの基礎食品群」	5 「3色分類」	6 特に参考にしていない
7 その他の指針 ( )		

あなた自身の食に対する知識・行動についてうかがいます。

問 43 食に関する以下の項目について、それぞれどのくらい知っていますか。(それぞれ該当するもの1つに○)

食に関する項目	よく知っている	ある程度知っている	あまり知らない	ほとんど知らない
① 地域の産物、旬の食材	1	2	3	4
② エネルギー(カロリー)などの栄養表示の見方	1	2	3	4
③ 食品保存の方法	1	2	3	4
④ 健康に配慮した一食あたりの献立(主食・主菜・副菜がそろった料理)	1	2	3	4
⑤ どんな食材をどれだけ食べればよいか	1	2	3	4
⑥ 食品中の放射性物質	1	2	3	4
⑦ 食品の廃棄を減らす方法	1	2	3	4
⑧ 災害時の非常食の備え方	1	2	3	4



問44 ふだん、朝食を食べますか。(該当するもの1つに○)

- |             |             |             |            |
|-------------|-------------|-------------|------------|
| 1 ほとんど毎日食べる | 2 週に4～5日食べる | 3 週に2～3日食べる | 4 ほとんど食べない |
|-------------|-------------|-------------|------------|

問45 問44で朝食を「1 ほとんど毎日食べる」と回答された方にうかがいます。

そのうち、主食・主菜・副菜を3つそろえて食べるのは週に何日くらいですか。(該当するもの1つに○)

- |          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 ほとんど毎日 | 2 週に4～5日 | 3 週に2～3日 | 4 ほとんどない |
|----------|----------|----------|----------|

問46 1日の食事の中で、主食・主菜・副菜を3つそろえて食べることが1日2回以上あるのは、週に何日くらいですか。(該当するもの1つに○)

- |          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 ほとんど毎日 | 2 週に4～5日 | 3 週に2～3日 | 4 ほとんどない |
|----------|----------|----------|----------|

問47 <sup>か</sup>噛み方、味わい方といった食べ方に興味がありますか。(該当するもの1つに○)

- |                 |
|-----------------|
| 1 関心がある         |
| 2 どちらかといえば関心がある |
| 3 どちらかといえば関心がない |
| 4 関心がない         |
| 5 わからない         |

問48 ふだん、ゆっくりよく噛んで食べていますか。(該当するもの1つに○)

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 1 ゆっくりよく噛んで食べている      | 2 どちらかといえばよく噛んで食べている |
| 3 どちらかといえばよく噛んで食べていない | 4 ゆっくりよく噛んで食べていない    |
| 5 わからない               |                      |

問49 家族や友人と一緒に食事をするのはどのくらいありますか。(それぞれ該当するもの1つに○)

	ほとんど毎日	週に4～5日	週に2～3日	週に1日程度	ほとんどない
① 朝食	1	2	3	4	5
② 夕食	1	2	3	4	5

問 50 1日のすべての食事を1人で食べることがありますか。(該当するもの1つに○)

- |            |
|------------|
| 1 ほとんどない   |
| 2 週に1日程度ある |
| 3 週に2～3日ある |
| 4 週に4～5日ある |
| 5 ほとんど毎日   |
| 6 わからない    |

問 51 問 50 で「2 週に1日程度ある」「3 週に2～3日ある」「4 週に4～5日ある」「5 ほとんど毎日」と回答された方にうかがいます。

1日のすべての食事を1人で食べることにどう思いますか。(該当するものすべてに○)

- |                                    |
|------------------------------------|
| 1 1人で食べたくないが、食事の時間や場所が合わないため、仕方がない |
| 2 1人で食べたくないが、一緒に食べる人がいないため、仕方がない   |
| 3 自分の時間を大切にしたいため、気にならない            |
| 4 1人で食べるのが都合がいいため、気にならない           |
| 5 一緒に食べる習慣がないため、気にならない             |
| 6 食事中に作業をするため、気にならない               |
| 7 わからない                            |
| 8 その他 ( )                          |

問 52 ふだん、以下のことをする機会が、どれくらいありますか。(それぞれ該当するもの1つに○)

	ほとんど毎日	週に4～5日	週に2～3日	週に1日程度	月に数回	年に数回	ほとんどない
① 自ら調理し、食事を作る	1	2	3	4	5	6	7
② 冷凍食品やインスタント食品の使用	1	2	3	4	5	6	7
③ 外食	1	2	3	4	5	6	7

問 53 郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味について知っていますか。(該当するもの1つに○)

- |           |         |             |          |
|-----------|---------|-------------|----------|
| 1 よく知っている | 2 知っている | 3 あまりよく知らない | 4 よく知らない |
|-----------|---------|-------------|----------|

問 54 問 53 で「1 よく知っている」「2 知っている」と回答された方にうかがいます。

郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味を、地域や次世代に伝えていますか。(該当するもの1つに○)

- |         |          |         |
|---------|----------|---------|
| 1 伝えている | 2 伝えていない | 3 わからない |
|---------|----------|---------|

問 55 今後の食生活でどのような面に力を入れたいと思いますか。(該当するものすべてに○)

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| 1 規則正しい食生活リズム                | 2 栄養バランスのとれた日本型食生活     |
| 3 地域性や季節感のある食事               | 4 自分で料理を作る機会の増加        |
| 5 家族で料理を作る機会の増加              | 6 五感を使って食材の鮮度・味覚を楽しむ食事 |
| 7 食べ物と健康の関係を理解した食事           | 8 食品の安全性への理解           |
| 9 生産から消費までのプロセスの理解           | 10 地場産物の購入             |
| 11 食に感謝し「もったいない」という気持ちを持った食事 | 12 おいしさや楽しさなどが実感できる食事  |
| 13 郷土料理や、伝統料理など食文化継承活動       | 14 家族や友人と食卓を囲む機会の増加    |
| 15 食に関する適切な情報の利用             | 16 食べ残しや食品の廃棄の削減       |
| 17 食事の正しいマナーや作法の習得           | 18 災害時の非常食の備え          |
| 19 特になし                      | 20 その他 ( )             |

食育ボランティアについてうかがいます。

問 56 自治体やボランティア、NPO、企業などの食育に関する取組で、参加してみたいと思うものはありますか。(該当するもの3つまで○)

- |                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1 子どもに対する食育活動         | 2 生活習慣病の予防などの健康づくりのための食生活に関する活動 |
| 3 郷土料理、伝統料理などの食文化継承活動 | 4 食品の安全性など適切な食品選択のための活動         |
| 5 食品廃棄や食品リサイクルに関する活動  | 6 農業・収穫体験など農林漁業などに関する体験活動       |
| 7 食品工場見学などの活動         | 8 特に参加してみたいと思う取組はない             |
| 9 その他 ( )             |                                 |

問 57 今後、食育に関する情報をどこから入手したいと思いますか。(該当するもの3つまで○)

- |                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1 テレビ                 | 2 ラジオ                            |
| 3 インターネット             | 4 SNS (フェイスブック、ツイッター等のソーシャルメディア) |
| 5 新聞                  | 6 情報紙・チラシ                        |
| 7 書籍・雑誌               | 8 講演会・セミナー                       |
| 9 行政 (市町村、県 (保健所を含む)) | 10 健康診断の時や病院などの保健医療機関            |
| 11 ボランティアやNPOなどの団体    | 12 学校 (小学校・中学校・高校・大学)            |
| 13 幼稚園、保育所 (園)、認定こども園 | 14 職場                            |
| 15 食品事業者 (製造、加工、販売等)  | 16 農産物等の生産者 (生産団体)               |
| 17 入手したいと思わない         | 18 わからない                         |
| 19 その他 ( )            |                                  |

災害時の備えについてうかがいます。

問 58 災害時に備えて非常時の食料を用意していますか。(該当するもの1つに○)

- 1 用意している                      2 用意していない

問 59 問 58 で「1 用意している」とした方にうかがいます。

非常用食料としてどのようなものを用意していますか。(該当するものすべてに○)

- 1 主食 (レトルトご飯、アルファ米、乾パン等)  
2 主菜 (肉・魚等の缶詰、カレー・シチュー等のレトルト食品等)  
3 副菜 (野菜の缶詰、乾燥野菜、野菜ジュース等)  
4 飲料 (水、お茶等)

食品の安全確保施策や食育施策についてのご意見がありましたら、ご記入願います。

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----



以上で質問は終わりです。9月3日(月)までに投函してください。  
お忙しいところご協力いただきましてありがとうございました。

群馬県統計登録第30-2号



## 食品の安全等に関する県民意識調査（第一次産業用）

平成30年8月

群馬県

このアンケートは、群馬県内で第一次産業に従事されている事業所等を対象に「食品の安全・安心」に対する意識について調査を行い、群馬県の計画策定や施策を行うための基礎資料として活用させていただくものです。

ご回答内容は、コンピュータによる統計処理を行い、調査目的以外に使用することは一切ありません。

ご多忙とは存じますが、趣旨をご理解の上、ご回答くださいますようお願い申し上げます。

### ご記入にあたってのお願い

#### 1 記入者

- 生産物の品質管理を担当されている方または代表の方がご記入ください。

#### 2 記入方法

- 回答は、法人経営の場合には、貴事業所（貴社）としての見解をお答えください。
- 回答は、原則、番号に○を付ける方法です。
- それぞれの質問で指定された数の○を付けてください。
- それぞれの質問で「その他」を選んだ場合は、（ ）内に具体的な内容をご記入ください。
- 自由記入の質問については、具体的な内容を文字でご記入ください。
- ご記入は、黒や青の鉛筆、ペン、ボールペンではっきりとわかりやすくご記入ください。
- ご記入がすべて終わりましたら、もう一度、記入もれや記入ミスがないかどうかご確認ください。

#### 3 提出

- ご記入の確認が終わりましたら、お手数ですが、同封の返信用封筒に入れて

**9月3日（月）までに投函してください。**

#### 4 お問い合わせ

- 本調査について、不明な点やご質問などがありましたら、下記までご連絡ください。

群馬県 健康福祉部食品・生活衛生課

Tel 027-226-2423（ダイヤルイン）

はじめに、業務内容等についてうかがいます。

(1) 生産している食品はどのようなものですか。(該当するものすべてに○)

1 米麦	2 野菜
3 果実	4 工芸作物(こんにゃく、茶等)
5 食肉	6 生乳
7 卵	8 きのこと・山菜類
9 その他( )	

(2) 業務に従事している人数(常勤および長期パート等を含む)をお答えください。(該当するもの1つに○)

1 家族のみ
2 10人未満
3 10~20人
4 21~99人
5 100~299人
6 300人以上

生産物の安全性の確保についてうかがいます。

問1 生産物の安全性確保のために、何を重視していますか。(該当するものすべてに○)

1 鮮度	2 農薬の適正使用
3 動物用医薬品の適正使用	4 肥料の適正使用
5 異物等の混入の排除	6 細菌等の汚染の予防
7 生産履歴等の記帳	8 放射性物質の検査結果
9 出荷先の社会的信用度	10 その他( )

問2 生産物の安全性の確認のための検査を、どのように行っていますか。(該当するもの1つに○)

1 自主検査を実施
2 農協等の出荷団体が検査をしているので、実施していない
3 農薬や肥料等の使用履歴を記帳しているので、実施していない
4 行政が行うサンプリング検査を行っているので、実施していない
5 特に理由はないが、実施していない
6 その他( )

**農薬・動物用医薬品についてうかがいます。**

農薬や動物用医薬品（抗生物質等）については、使用基準、残留基準を遵守する必要があります。

**問3 農薬や動物用医薬品の使用について、どのように行っていますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 使用基準に基づいて適正に使用している
- 2 基準を守るだけでなく、なるべく使用量を少なくするようにしている
- 3 農薬や動物用医薬品は一切使用していない
- 4 農薬や動物用医薬品を使用する必要がない

**遺伝子組換え食品についてうかがいます。**

「**遺伝子組換え食品**」とは、生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物に組み込んで品種改良した農産物とその加工品のことです。現在、害虫に強いトウモロコシやジャガイモ、特定の除草剤の影響を受けない大豆などが開発されています。これらは、品種ごとに国の安全性審査を受けて市場に流通しています。

**問4 遺伝子組換え食品の安全性について、どのように考えますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 国が安全性を確認したものであれば、栽培、輸入、食品原材料として使用しても問題ない
- 2 生産性が向上し、価格が安くなるなら、使用はやむを得ない
- 3 栽培、輸入、食品原材料としての使用は、できるだけ少なくすべきだ
- 4 栽培、輸入、食品原材料として、一切使用すべきでない
- 5 気にしていない
- 6 わからない

**安全な農林水産物生産のための取組（GAP）についてうかがいます。**

**GAP**（ギャップ 農業生産工程管理）とは、Good Agricultural Practiceの略語で、食品安全、環境保全、労働安全、品質向上などさまざまな目的で、「適切な農業生産を実施すること」です。

食品の安全性に影響を及ぼす要因（残留農薬、重金属、病原微生物、異物混入など）の影響をできるだけ抑える生産方法をリスト化し、確実に実施・記録し、より適切な生産方法に見直していきます。

**問5 GAPについて、知っていますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 よく知っている
- 2 ある程度知っている
- 3 あまり知らない
- 4 全く知らない

**問6 GAPの取得（導入）について、お答えください。（該当するもの1つに○）**

- 1 すでに取得（導入）している
- 2 取得（導入）する予定がある
- 3 取得（導入）する予定はない

**問7 安全な農林水産物を生産するために、生産履歴の記帳、農薬使用基準の遵守等の自主的な生産管理を実施していますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 全ての作物で実施している
- 2 一部の作物で実施している
- 3 実施していない



**トレーサビリティ・システムについてうかがいます。**

トレーサビリティ・システムは、問題のある食品の追跡・回収に役立つほか、消費者に対する情報提供という面での活用が期待されています。一方でコスト増や実質的な利用が見込めるのかという課題があります。現在、国産牛肉、米については、トレーサビリティ・システムの導入が義務づけられています。

**問 8 導入が義務づけられている国産牛肉と米以外の食品のトレーサビリティ・システム導入※についてお答えください。(該当するもの1つに○)**

- 1 取り組んでいる
- 2 取組を検討している
- 3 取り組む予定はない

※ (例) バーコードの添付、顔写真の添付 等

**問 9 消費者等に、安全・安心の取組内容について、どのように公開していますか。(該当するものすべてに○)**

- 1 生産現場等の公開
- 2 農薬使用状況等のホームページ等での公開
- 3 マスコミ等を通じた安全性確保の取組の PR
- 4 店頭における安全性確保の取組の PR
- 5 食の安全性について消費者との意見交換
- 6 行っていない
- 7 その他 ( )

**消費者に望むことについてうかがいます。**

**問 10 消費者に対して望むことは何ですか。(該当するものすべてに○)**

- 1 農林水産物の生産について、もっとよく知って理解してほしい
- 2 残留農薬について、正しく理解してほしい
- 3 商品選択するとき、産地や値段、見た目だけで判断しないでほしい
- 4 商品選択するとき、地場産物を優先してほしい
- 5 食品表示をもっとよく見てほしい
- 6 望むことはない
- 7 その他 ( )

食の安全・安心に関する県の施策についてうかがいます。

群馬県では、食の安全・安心の確保のために、さまざまな施策を進めています。

問 11 食の安全・安心を確保するため、どのような施策を望みますか。

以下の項目について重要性（重要度）をお答えください。（それぞれ該当するもの1つに○）

施策内容	大変重要 である	重要 である	あまり重要 ではない	全く重要 ではない	わからない
① 食中毒対策（ノロウイルス、O157等）	1	2	3	4	5
② 農薬の適正使用・残留農薬基準の遵守	1	2	3	4	5
③ 食品添加物の適正使用・基準の遵守	1	2	3	4	5
④ 輸入食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑤ 遺伝子組換え食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑥ 食品中の放射性物質対策	1	2	3	4	5
⑦ 健康食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑧ 重金属（有機水銀、カドミウム等）に関する食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑨ 食物アレルギーに関する理解促進	1	2	3	4	5
⑩ 食品表示の適正化・理解促進	1	2	3	4	5
⑪ 食品検査体制の充実	1	2	3	4	5
⑫ 生産者・食品事業者の自主衛生管理の推進	1	2	3	4	5
⑬ 消費者への情報提供 リスクコミュニケーションの促進	1	2	3	4	5
⑭ トレーサビリティの推進	1	2	3	4	5

問 12 問 11 の①～⑭の項目のうち、特に重点的な取組を望むものの番号をお書きください。

（該当する番号を3つまで記入）

--	--	--

### 食育についてうかがいます。

「食育」は、心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、食に関する知識や食を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。

食育には、規則正しい食生活や栄養バランスのとれた食事などを実践したり、食を通じたコミュニケーションやマナー、あいさつなどの食に関する基礎を身につけたり、自然の恵みへの感謝や伝統的な食文化などへの理解を深めたりすることが含まれます。

#### 問13 「食育推進」に関する取組を行っていますか。(該当するもの1つに○)

- 1 積極的に行っている
- 2 行っている
- 3 行っていないが、今後取り組む予定
- 4 行っていないし、今後取り組む予定もない

#### 問14 問13で「1」「2」「3」のいずれかを回答した方にうかがいます。

現在、「食育推進」に関してどのような取組を行っていますか、または行う予定ですか。  
(該当するものすべてに○)

- 1 ホームページなどを通じた食育に関する情報提供
- 2 イベント主催など直接的な情報提供や食生活の改善指導
- 3 マスメディアを通じた食育に関する情報提供や自社の取組のPR
- 4 栄養バランスのよい料理や商品の開発・提供
- 5 日本型食生活に関する情報提供
- 6 産地直送品の販売や産地・生産者に関する情報提供
- 7 地産地消の推進
- 8 農業・収穫体験や交流イベントの企画・実施
- 9 工場見学等のインダストリーツーリズムの実施
- 10 小分け・ばら売りなど「量」を選択できるような工夫
- 11 学校・保育所・公民館等への講師派遣や出前講座の実施
- 12 食育推進に関わる人材育成への支援
- 13 食育推進のための教材(ビデオ・テキスト等)の開発・提供
- 14 食育推進の取組に対する資金的な支援
- 15 食事のマナー・作法に関する情報提供や講習会等での実演指導
- 16 環境面に関する情報提供
- 17 従業員の生活習慣病予防及び改善につながる取組
- 18 従業員の家庭教育を応援するための職場環境づくり
- 19 その他 ( )



群馬県統計登録第30-2号



## 食品の安全等に関する県民意識調査（第二次産業用）

平成30年8月  
群馬県

このアンケートは、群馬県内で第二次産業に従事されている事業所を対象に「食品の安全・安心」に対する意識について調査を行い、群馬県の計画策定や施策を行うための基礎資料として活用させていただくものです。

ご回答内容は、コンピュータによる統計処理を行い、調査目的以外に使用することは一切ありません。

ご多忙とは存じますが、趣旨をご理解の上、ご回答くださいますようお願い申し上げます。

### ご記入にあたってのお願い

#### 1 記入者

- ・製造食品の品質管理を担当されている方または代表の方がご記入ください。

#### 2 記入方法

- ・回答は、貴事業所（貴社）としての見解をお答えください。
- ・回答は、原則、番号に○を付ける方法です。
- ・それぞれの質問で指定された数の○を付けてください。
- ・それぞれの質問で「その他」を選んだ場合は、（ ）内に具体的な内容をご記入ください。
- ・自由記入の質問については、具体的な内容を文字でご記入ください。
- ・ご記入は、黒や青の鉛筆、ペン、ボールペンではっきりとわかりやすくご記入ください。
- ・ご記入がすべて終わりましたら、もう一度、記入もれや記入ミスがないかどうかご確認ください。

#### 3 提出

- ・ご記入の確認が終わりましたら、お手数ですが、同封の返信用封筒に入れて

**9月3日（月）までに投函してください。**

#### 4 お問い合わせ

- ・本調査について、不明な点やご質問などがありましたら、下記までご連絡ください。

群馬県 健康福祉部 食品・生活衛生課  
TEL 027-226-2423（ダイヤルイン）

はじめに、貴事業所についてうかがいます。

(1) 製造・加工している食品はどのようなものですか。(該当するものすべてに○)

1 穀物加工品 (粉・シリアル等)	2 野菜・果実の加工品
3 清涼飲料水等の飲料	4 豆腐
5 調味料・香辛料 (みそ・しょうゆ等)	6 食肉
7 食肉製品	8 乳・乳製品
9 卵製品	10 こんにゃく製品
11 魚介類加工品	12 弁当・そうざい類
13 冷凍食品	14 レトルト食品
15 めん類	16 菓子類
17 その他 ( )	

(2) 業務に従事している人数 (常勤および長期パート等を含む) についてお答えください。

① 貴社の他事業所を含めた全体の従業員数をお答えください。(該当するもの1つに○)

1 1～20人
2 21～99人
3 100～299人
4 300～999人
5 1,000～2,999人
6 3,000人以上

② 本アンケートが送られた事業所のみの従業員数をお答えください。(該当するもの1つに○)

1 1～9人
2 10～29人
3 30～49人
4 50～99人
5 100～299人
6 300人以上

製造食品の安全性の確保についてうかがいます。

**問1 製造食品の安全性確保のために、何を重視していますか。(該当するものすべてに○)**

- 1 原材料の安全性（農薬・動物用医薬品等）や品質
- 2 細菌汚染防止などの衛生管理
- 3 食品添加物の安全性（使用量、種類）
- 4 食品表示の適正化（期限表示、アレルギー表示等）
- 5 異物等の混入防止
- 6 食品の容器・包装の安全性確保
- 7 放射性物質の検査結果
- 8 その他（)

**問2 納入された原材料の安全性を、どのように確認していますか。(該当するものすべてに○)**

- 1 納入元に、規格書や検査結果書の提出を求め、安全確認をしている
- 2 納入後の原材料に対して、自社で検査を実施し、安全確認をしている
- 3 納入後の原材料に対して、民間機関に検査を依頼し、安全確認をしている
- 4 納入元の管理体制を、定期的に現場確認している
- 5 納入元を信用し、改めて検査などによる確認は特にしていない
- 6 その他（)

**問3 製造食品の安全性確認のための検査を、どのように行っていますか。(該当するもの1つに○)**

- 1 自社で検査を実施している
- 2 民間機関で検査を実施している
- 3 自社・民間機関両方で検査を実施している
- 4 実施していない

**問4 従業員にどのような衛生教育を実施していますか (該当するものすべてに○)**

- 1 自社スタッフ（食品衛生管理者、責任者等）による従業員への教育
- 2 外部スタッフによる教育
- 3 保健所などの行政機関による教育
- 4 派遣研修
- 5 その他（)

農薬・動物用医薬品についてうかがいます。

問5 原材料における農薬や動物用医薬品（抗生物質等）の使用について、どのように考えていますか。  
（該当するもの1つに○）

- 1 使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない
- 2 農産物を安定的に収穫するため、使用はやむを得ない
- 3 基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするようにしてほしい
- 4 価格が高くなっても、見栄えが悪くなっても、一切使用しないでほしい
- 5 気にしていない
- 6 わからない

遺伝子組換え食品についてうかがいます。

「**遺伝子組換え食品**」とは、生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物に組み込んで品種改良した農産物とその加工品のことです。現在、害虫に強いトウモロコシやジャガイモ、特定の除草剤の影響を受けない大豆などが開発されています。これらは、品種ごとに国の安全性審査を受けて市場に流通しています。

問6 遺伝子組換え農産物を原材料として使用していますか。（該当するもの1つに○）

- 1 使用している
- 2 使用していない
- 3 使用しているかどうかわからない

問7 遺伝子組換え食品の安全性について、どのように考えていますか。（該当するもの1つに○）

- 1 国が安全性を確認したものであれば、栽培、輸入、食品原材料として使用しても問題ない
- 2 生産性が向上し、価格が安くなるなら、使用はやむを得ない
- 3 栽培、輸入、食品原材料としての使用は、できるだけ少なくすべきだ
- 4 栽培、輸入、食品原材料として、一切使用すべきでない
- 5 気にしていない
- 6 わからない



食品添加物の使用についてうかがいます。

問8 食品添加物を使用していますか。(該当するもの1つに○)

- 1 使用している
- 2 使用していない
- 3 使用しているかどうかわからない

問9 食品添加物の使用に際して、どのように考えていますか。(該当するもの1つに○)

- 1 使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない
- 2 食品の保存性や品質の向上、見た目を整えるなど、食生活の利便性を考えると、使用はやむを得ない
- 3 基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするようにしている
- 4 食品の保存性や品質が低下しても、一切使用しない
- 5 気にしていない
- 6 わからない

輸入食品の使用についてうかがいます。

問10 輸入食品を原材料として使用していますか。(該当するものすべてに○)

- 1 国内産と比較して品質が優れているので、使用している
- 2 国内産と比較して価格が安いので、使用している
- 3 国内産と比較して安定的に確保できるので、使用している
- 4 国内産は入手困難のため、やむを得ず使用している
- 5 使用していない

問11 問10で「5 使用していない」と回答した方にうかがいます。  
使用していない理由はどのようなことですか。(該当するものすべてに○)

- 1 国内産が安全・安心だと思うから
- 2 原材料の鮮度が落ちるから
- 3 消費者は国内産を使用することを望んでいると思うから
- 4 使用する必要がないから
- 5 その他 ( )

**食品表示についてうかがいます。**

食品表示をよりわかりやすい制度とするため、2015年4月、新たな法律「食品表示法」が施行されました。この法律により、新たに「機能性表示食品」の基準が設けられたほか、「任意表示だった栄養成分表示の義務化」や「アレルギー表示をわかりやすくする」などの変更がありました。

なお、この法律は、5年間の経過措置期間を経て、2020年4月に完全施行されます。

**問12 食品表示法等への対応状況について、お答えください。(該当するもの1つに○)**

- 1 食品表示法、原料原産地表示制度両方とも対応している
- 2 食品表示法のみ対応している
- 3 原料原産地表示制度のみ対応している
- 4 食品表示法、原料原産地表示制度両方とも対応していない

**問13 問12で「4 食品表示法、原料原産地表示制度両方とも対応していない」と回答した方にうかがいます。対応していない理由はどのようなことですか。(該当するものすべてに○)**

- 1 どこを変更すればよいかわからないから
- 2 栄養成分表示が準備できていないから
- 3 アレルギー表示が準備できていないから
- 4 流通している商品に新しい表示の製品が少ないから
- 5 新しい表示を印刷する準備ができていないから
- 6 その他 ( )

**「食品の適正表示推進事業所」登録制度についてうかがいます。**

「食品の適正表示推進事業所」登録制度は、食品事業者が適正表示を行うための自主的な取組を支援するとともに、その取組を消費者に知っていただくことを目的とした群馬県独自の制度です。

県で開催する食品表示講習会の受講者を中心に表示の適正化に積極的に取り組んでいる事業所を、事業者の申請に基づき「食品の適正表示推進事業所」として登録します。(平成30年4月1日現在、129事業所)

**問14 「食品の適正表示推進事業所」登録制度を知っていますか。(該当するもの1つに○)**

- 1 よく知っている
- 2 ある程度知っている
- 3 知らない

問15 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について、お答えください。(該当するもの1つに○)

- 1 すでに登録している
- 2 登録申請する予定がある
- 3 登録制度に興味がある
- 4 登録申請する予定はない
- 5 わからない

問16 不適正表示が発覚した場合の対応マニュアルを策定していますか。(該当するもの1つに○)

- 1 書面で策定している
- 2 書面で策定する予定である
- 3 策定する予定はない

HACCP 導入のための取組についてうかがいます。

HACCP (ハサップ 危害分析・重要管理点)とは、食品の衛生管理システムの一つで、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略です。原材料の受入れから最終製品までの食品の製造・加工の工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の危害要因をあらかじめ分析 (HA) してリストアップし、危害防止につながる特に重要な工程 (CCP) を継続的に監視・記録するシステムです。現在HACCPによる衛生管理の制度化が進められており、すべての食品等事業者を対象に導入が義務付けられています。

問17 HACCP が義務化されることを知っていますか。(該当するもの1つに○)

- 1 よく知っている
- 2 ある程度知っている
- 3 知らない

問18 HACCP の取組状況について、お答えください。(該当するもの1つに○)

- 1 取り組んでいる
- 2 準備中である
- 3 取り組んでいない (まだ準備していない)

問19 問18で「1 取り組んでいる」と回答した方にうかがいます。  
その取組内容はどのようなことですか。(該当するものすべてに○)

- 1 民間認証を取得済あるいは取得を進めている
- 2 行政等が実施する「HACCPに関する研修会」を受講している
- 3 厚生労働省が示している HACCP 導入のための手引書等を参考に準備を進めている
- 4 その他 ( )

**群馬県自主衛生管理認証制度についてうかがいます。**

群馬県自主衛生管理認証制度は、食品事業者のHACCP（ハサップ）の考え方に基づく自主的な衛生管理を推進し、衛生水準の向上を図るため創設されました。HACCP導入を見据え、段階的に衛生管理のレベルアップを図る群馬県独自の制度です。

**問 20 群馬県自主衛生管理認証制度について知っていますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 よく知っている
- 2 ある程度知っている
- 3 知らない

**問 21 群馬県自主衛生管理認証制度の認証を受けていますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 受けている
- 2 受けていない

**食品の自主回収についてうかがいます。**

群馬県では、県ホームページを活用し、回収命令や食品の製造事業者等による自主的な回収情報を提供する**食品等回収情報提供システム**を運営しています。これにより、県民が回収情報を収集しやすい環境を整備し、早期回収の促進と健康被害の未然防止を図っています。

なお、食品衛生法の改正により、食品等事業者が食品衛生上の危害が想定される自主回収情報を行政に報告し、行政が国民に情報提供する制度の創設が進められています。

**問 22 群馬県食品等回収情報提供システムを知っていますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 知っている
- 2 知らない

**問 23 問 22 で「1 知っている」と回答した方にうかがいます。**

**食品等回収情報提供システムを利用したことがありますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 利用したことがある
- 2 利用したことがない

**問 24 食品衛生上の危害が想定される食品の自主回収について、今後、都道府県等への報告が義務化されることを知っていますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 知っている
- 2 知らない

**トレーサビリティ・システムについてうかがいます。**

トレーサビリティ・システムは、問題のある食品の追跡・回収に役立つほか、消費者に対する情報提供という面での活用が期待されています。一方でコスト増や実質的な利用が見込めるのかという課題があります。現在、国産牛肉、米については、トレーサビリティ・システムの導入が義務づけられています。

**問 25 導入が義務づけられている国産牛肉と米以外の食品のトレーサビリティ・システム導入<sup>※</sup>についてお答えください。(該当するもの1つに○)**

- 1 取り組んでいる
- 2 取組を検討している
- 3 取り組む予定はない

※ (例) バーコードの添付、顔写真の添付 等

**安全・安心の取組内容の情報公開についてうかがいます。**

**問 26 消費者等に、安全・安心の取組内容について、どのように公開していますか。(該当するものすべてに○)**

- 1 製造・加工現場等の公開
- 2 安全・安心の取組等についてのホームページ等での公開
- 3 マスコミ等を通じた安全性確保の取組の PR
- 4 店頭における安全性確保の取組の PR
- 5 食品の安全性について消費者との意見交換
- 6 行っていない
- 7 その他 ( )

**消費者に望むことについてうかがいます。**

**問 27 消費者に対して望むことは何ですか。(該当するものすべてに○)**

- 1 食品の製造・加工について、もっとよく知って理解してほしい
- 2 残留農薬や食品添加物について、正しく理解してほしい
- 3 食品表示をもっとよく見てほしい
- 4 望むことはない
- 5 その他 ( )

食の安全・安心に関する県の施策についてうかがいます。

群馬県では、食の安全・安心の確保のために、さまざまな施策を進めています。

問 28 食の安全・安心を確保するため、どのような施策を望みますか。

以下の項目について重要性（重要度）をお答えください。（それぞれ該当するもの1つに○）

施策内容	大変重要 である	重要 である	あまり重要 ではない	全く重要 ではない	わからない
① 食中毒対策（ノロウイルス、O157 等）	1	2	3	4	5
② 農薬の適正使用・残留農薬基準の遵守	1	2	3	4	5
③ 食品添加物の適正使用・基準の遵守	1	2	3	4	5
④ 輸入食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑤ 遺伝子組換え食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑥ 食品中の放射性物質対策	1	2	3	4	5
⑦ 健康食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑧ 重金属（有機水銀、カドミウム等）に関する食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑨ 食物アレルギーに関する理解促進	1	2	3	4	5
⑩ 食品表示の適正化・理解促進	1	2	3	4	5
⑪ 食品検査体制の充実	1	2	3	4	5
⑫ 生産者・食品事業者の自主衛生管理の推進	1	2	3	4	5
⑬ 消費者への情報提供 リスクコミュニケーションの促進	1	2	3	4	5
⑭ トレーサビリティの推進	1	2	3	4	5

問 29 問 28 の①～⑭の項目のうち、特に重点的な取組を望むものの番号をお書きください。

（該当する番号を3つまで記入）

--	--	--

### 食育についてうかがいます。

「食育」は、心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、食に関する知識や食を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。

食育には、規則正しい食生活や栄養バランスのとれた食事などを実践したり、食を通じたコミュニケーションやマナー、あいさつなどの食に関する基礎を身につけたり、自然の恵みへの感謝や伝統的な食文化などへの理解を深めたりすることが含まれます。

#### 問30 「食育推進」に関する取組を行っていますか。(該当するもの1つに○)

- 1 積極的に行っている
- 2 行っている
- 3 行っていないが、今後取り組む予定
- 4 行っていないし、今後取り組む予定もない

#### 問31 問30で「1」「2」「3」のいずれかを回答した方にうかがいます。

現在、「食育推進」に関してどのような取組を行っていますか、または行う予定ですか。

(該当するものすべてに○)

- 1 ホームページなどを通じた食育に関する情報提供
- 2 イベント主催など直接的な情報提供や食生活の改善指導
- 3 マスメディアを通じた食育に関する情報提供や自社の取組のPR
- 4 栄養バランスのよい料理や商品の開発・提供
- 5 日本型食生活に関する情報提供
- 6 産地直送品の販売や産地・生産者に関する情報提供
- 7 地産地消の推進
- 8 農業・収穫体験や交流イベントの企画・実施
- 9 工場見学等のインダストリーツーリズムの実施
- 10 小分け・ばら売りなど「量」を選択できるような工夫
- 11 学校・保育所・公民館等への講師派遣や出前講座の実施
- 12 食育推進に関わる人材育成への支援
- 13 食育推進のための教材（ビデオ・テキスト等）の開発・提供
- 14 食育推進の取組に対する資金的な支援
- 15 食事のマナー・作法に関する情報提供や講習会等での実演指導
- 16 環境面に関する情報提供
- 17 従業員の生活習慣病予防及び改善につながる取組
- 18 従業員の家庭教育を応援するための職場環境づくり
- 19 その他（ )





群馬県統計登録第30-2号



## 食品の安全等に関する県民意識調査（第三次産業用）

平成30年8月

群馬県

このアンケートは、群馬県内で第三次産業に従事されている事業所を対象に「食品の安全・安心」に対する意識について調査を行い、群馬県の計画策定や施策を行うための基礎資料として活用させていただくものです。

ご回答内容は、コンピュータによる統計処理を行い、調査目的以外に使用することは一切ありません。

ご多忙とは存じますが、趣旨をご理解の上、ご回答くださいますようお願い申し上げます。

### ご記入にあたってのお願い

#### 1 記入者

- 食品の管理を担当されている方または代表の方がご記入ください。

#### 2 記入方法

- 回答は、貴事業所（貴社）としての見解をお答えください。
- 回答は、原則、番号に○を付ける方法です。
- それぞれの質問で指定された数の○を付けてください。
- それぞれの質問で「その他」を選んだ場合は、（ ）内に具体的な内容をご記入ください。
- 自由記入の質問については、具体的な内容を文字でご記入ください。
- ご記入は、黒や青の鉛筆、ペン、ボールペンではっきりとわかりやすくご記入ください。
- ご記入がすべて終わりましたら、もう一度、記入もれや記入ミスがないかどうかご確認ください。

#### 3 提出

- ご記入の確認が終わりましたら、お手数ですが、同封の返信用封筒に入れて

**9月3日（月）までに投函してください。**

#### 4 お問い合わせ

- 本調査について、不明な点やご質問などがありましたら、下記までご連絡ください。

群馬県 健康福祉部 食品・生活衛生課

TEL 027-226-2423（ダイヤルイン）

はじめに、貴事業所についてうかがいます。

(1) 業種をお答えください。(該当するもの1つに○)

- |                                      |
|--------------------------------------|
| 1 飲食業 (主たる食品名 _____ ) → (3) にお進みください |
| 2 卸売業 → (2) にお進みください                 |
| 3 小売業 → (2) にお進みください                 |

(2) 卸売業・小売業の方にうかがいます。販売されている食品はどのようなものですか。  
(該当するものすべてに○)

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| 1 生鮮食品 (野菜・食肉・鮮魚介類等) | 2 穀物加工品 (粉・シリアル等)    |
| 3 野菜・果実の加工品          | 4 清涼飲料水等の飲料          |
| 5 豆腐                 | 6 調味料・香辛料 (みそ・しょうゆ等) |
| 7 食肉製品               | 8 乳・乳製品              |
| 9 卵製品                | 10 こんにゃく製品           |
| 11 魚介類加工品            | 12 弁当・そうざい類          |
| 13 冷凍食品              | 14 レトルト食品            |
| 15 めん類               | 16 菓子類               |
| 17 その他 ( _____ )     |                      |

(3) 業務に従事している人数 (常勤および長期パート等を含む) についてお答えください。

① 貴社の他事業所を含めた全体の従業員数をお答えください。(該当するもの1つに○)

- |                |
|----------------|
| 1 1～20人        |
| 2 21～99人       |
| 3 100～299人     |
| 4 300～999人     |
| 5 1,000～2,999人 |
| 6 3,000人以上     |

② 本アンケートが送られた事業所のみの従業員数をお答えください。(該当するもの1つに○)

- |            |
|------------|
| 1 1～9人     |
| 2 10～29人   |
| 3 30～49人   |
| 4 50～99人   |
| 5 100～299人 |
| 6 300人以上   |

納入される食材・食品の安全性の確保についてうかがいます。

問1 納入される食材・食品の安全性確保のために、重視していますか。(該当するものすべてに○)

- |                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| 1 鮮度                | 2 細菌汚染防止などの衛生管理           |
| 3 食品添加物の安全性(使用量、種類) | 4 食品表示の適正化(期限表示、アレルギー表示等) |
| 5 異物等の混入防止          | 6 食品の容器・包装の安全性確保          |
| 7 農薬、動物用医薬品の残留基準の遵守 | 8 放射性物質の検査結果              |
| 9 その他( )            |                           |

問2 納入された食材・食品の安全性を、どのように確認していますか。(該当するものすべてに○)

- |                                     |
|-------------------------------------|
| 1 納入元に、規格書や検査結果書の提出を求め、安全確認をしている    |
| 2 納入後の原材料に対して、自社で検査を実施し、安全確認をしている   |
| 3 納入後の原材料に対して、民間機関に検査を依頼し、安全確認をしている |
| 4 納入元の管理体制を、定期的に現場確認している            |
| 5 納入元を信用し、改めて検査などによる確認は特にしていない      |
| 6 その他( )                            |

農薬・動物用医薬品についてうかがいます。

問3 食材・食品における農薬や動物用医薬品(抗生物質等)の使用について、どのように考えていますか。(該当するもの1つに○)

- |                                    |
|------------------------------------|
| 1 使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない        |
| 2 農産物を安定的に収穫するため、使用はやむを得ない         |
| 3 基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするようにしてほしい  |
| 4 価格が高くなっても、見栄えが悪くなっても、一切使用しないでほしい |
| 5 気にしていない                          |
| 6 わからない                            |

**遺伝子組換え食品についてうかがいます。**

「**遺伝子組換え食品**」とは、生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物に組み込んで品種改良した農産物とその加工品のことです。現在、害虫に強いトウモロコシやジャガイモ、特定の除草剤の影響を受けない大豆などが開発されています。これらは、品種ごとに国の安全性審査を受けて市場に流通しています。

**問4 遺伝子組換え食品を食材として使用していますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 使用している
- 2 使用していない
- 3 使用しているかどうかわからない

**問5 遺伝子組換え食品の安全性について、どのように考えていますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 国が安全性を確認したものであれば、栽培、輸入、食品原材料として使用しても問題ない
- 2 生産性が向上し、価格が安くなるなら、使用はやむを得ない
- 3 栽培、輸入、食品原材料としての使用は、できるだけ少なくすべきだ
- 4 栽培、輸入、食品原材料として、一切使用すべきでない
- 5 気にしていない
- 6 わからない

**食品添加物についてうかがいます。**

**問6 食品添加物を使用していますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 使用している
- 2 使用していない
- 3 使用しているかどうかわからない

**問7 食品添加物の使用に際して、どのように考えていますか。（該当するもの1つに○）**

- 1 使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない
- 2 食品の保存性や品質の向上、見た目を整えるなど、食生活の利便性を考えると、使用はやむを得ない
- 3 基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするようにしている
- 4 食品の保存性や品質が低下しても、一切使用しない
- 5 気にしていない
- 6 わからない

**輸入食品についてうかがいます。**

**問8 輸入食品を原材料として使用していますか。(該当するものすべてに○)**

- 1 国内産と比較して品質が優れているので、使用している
- 2 国内産と比較して価格が安いので、使用している
- 3 国内産と比較して安定的に確保できるので、使用している
- 4 国内産は入手困難のため、やむを得ず使用している
- 5 使用していない

**問9 問8で「5 使用していない」と回答した方にうかがいます。  
使用していない理由はどのようなことですか。(該当するものすべてに○)**

- 1 国内産が安全・安心だと思うから
- 2 原材料の鮮度が落ちるから
- 3 消費者は国内産を使用することを望んでいると思うから
- 4 使用する必要がないから
- 5 その他 ( )

**食品表示についてうかがいます。**

食品表示をよりわかりやすい制度とするため、2015年4月、新たな法律「食品表示法」が施行されました。この法律により、新たに「機能性表示食品」の基準が設けられたほか、「任意表示だった栄養成分表示の義務化」や「アレルギー表示をわかりやすくする」などの変更がありました。  
なお、この法律は、5年間の経過措置期間を経て、2020年4月に完全施行されます。

**問10 食品表示法等への対応状況について、お答えください。(該当するもの1つに○)**

- 1 食品表示法、原料原産地表示制度両方とも対応している
- 2 食品表示法のみ対応している
- 3 原料原産地表示制度のみ対応している
- 4 食品表示法、原料原産地表示制度両方とも対応していない

**問11 問10で「4 食品表示法、原料原産地表示制度両方とも対応していない」と回答した方にうかがいます。  
対応していない理由はどのようなことですか。(該当するものすべてに○)**

- 1 どこを変更すればよいかわからないから
- 2 栄養成分表示が準備できていないから
- 3 アレルギー表示が準備できていないから
- 4 流通している商品に新しい表示の製品が少ないから
- 5 新しい表示を印刷する準備ができていないから
- 6 その他 ( )

「食品の適正表示推進事業所」登録制度についてうかがいます。

「食品の適正表示推進事業所」登録制度は、食品事業者が適正表示を行うための自主的な取組を支援するとともに、その取組を消費者に知っていただくことを目的とした群馬県独自の制度です。

県で開催する食品表示講習会の受講者を中心に表示の適正化に積極的に取り組んでいる事業所を、事業者の申請に基づき「食品の適正表示推進事業所」として登録します。(平成30年4月1日現在、129事業所)

問12 「食品の適正表示推進事業所」登録制度を知っていますか。(該当するもの1つに○)

- 1 よく知っている                      2 ある程度知っている                      3 知らない

問13 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について、お答えください。(該当するもの1つに○)

- 1 すでに登録している                      2 登録申請する予定がある  
3 登録制度に興味がある                      4 登録申請する予定はない  
5 わからない

問14 不適正表示が発覚した場合の対応マニュアルを策定していますか。(該当するもの1つに○)

- 1 書面で策定している                      2 書面で策定する予定である                      3 策定する予定はない

食の安全性確保のための取組についてうかがいます。

問15 従業員にどのような衛生教育を実施していますか(該当するものすべてに○)

- 1 自社スタッフ(食品衛生管理者、責任者等)による従業員への教育  
2 外部スタッフによる教育  
3 保健所などの行政機関による教育  
4 派遣研修  
5 その他( )

問16 食品の衛生管理マニュアル(自主点検表等)を作成していますか。(該当するもの1つに○)

- 1 作成している                      2 作成準備中である                      3 作成していない

問17 問16で「1 作成している」と回答した方にうかがいます。

以下の項目について示していますか。(該当するものすべてに○)

- 1 施設設備の保守点検(不適箇所補修等)                      2 食品の衛生的な取扱い  
3 施設、使用器具などの清掃、殺菌                      4 従事者の健康管理  
5 使用している水の衛生管理                      6 ねずみ、衛生害虫などの防除  
7 衛生的な手洗い                      8 従事者の衛生教育  
9 不良食品等の回収手順                      10 食品に起因する事故発生時の対応  
11 その他( )

**HACCP 導入のための取組についてうかがいます。**

HACCP（ハサップ 危害分析・重要管理点）とは、食品の衛生管理システムの一つで、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略です。原材料の受入れから最終製品までの食品の製造・加工の工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の危害要因をあらかじめ分析（HA）してリストアップし、危害防止につながる特に重要な工程（CCP）を継続的に監視・記録するシステムです。現在HACCPによる衛生管理の制度化が進められており、すべての食品等事業者を対象に導入が義務付けられています。

**問18 HACCPが義務化されることを知っていますか。（該当するもの1つに○）**

- |           |             |        |
|-----------|-------------|--------|
| 1 よく知っている | 2 ある程度知っている | 3 知らない |
|-----------|-------------|--------|

**問19 HACCPの取組状況について、お答えください。（該当するもの1つに○）**

- |                       |
|-----------------------|
| 1 取り組んでいる             |
| 2 準備中である              |
| 3 取り組んでいない（まだ準備していない） |

**問20 問19で「1 取り組んでいる」と回答した方にうかがいます。  
その取組内容はどのようなことですか。（該当するものすべてに○）**

- |  |
|--|
| 1 民間認証を取得済あるいは取得を進めている                     |
| 2 行政等が実施する「HACCPに関する研修会」を受講している            |
| 3 厚生労働省が示している HACCP 導入のための手引書等を参考に準備を進めている |
| 4 その他（ ）                                   |

**群馬県が策定した「そうざい販売店（露出陳列）の衛生管理指針」についてうかがいます。**

平成29年8月に県内で発生したそうざい店におけるO157食中毒の事案を受け、その再発防止対策として、そうざい等を露出陳列して販売する場合の衛生管理のポイントをまとめた衛生管理指針を策定しました。

**問21 群馬県が策定した「そうざい販売店（露出陳列）の衛生管理指針」について知っていますか。（該当するもの1つに○）**

- |           |             |        |
|-----------|-------------|--------|
| 1 よく知っている | 2 ある程度知っている | 3 知らない |
|-----------|-------------|--------|

**問22 現在、そうざい等を露出陳列して販売していますか。（該当するもの1つに○）**

- |               |
|---------------|
| 1 販売している      |
| 2 販売していたが、やめた |
| 3 販売していない     |

問23 問22で「1 販売している」と回答した方にうかがいます。

以下の項目のうち、現在対応しているものはどれですか。(該当するものすべてに○)

- |                                      |
|--------------------------------------|
| 1 店内出入り口に使い捨て手袋やアルコール消毒器等を設置している     |
| 2 品目毎に専用の器具を用意している                   |
| 3 トング等は使用頻度に応じて適切に交換し、洗浄消毒している       |
| 4 持ち帰り容器の汚染有無を確認している                 |
| 5 陳列場所に温度計を設置して、定時的に室温を確認している        |
| 6 冷蔵ショーケース内の温度を定時的に確認している            |
| 7 食品の陳列時間を決め、製造時間の異なるものを混在しないようにしている |
| 8 衛生管理指針を参考に、各施設ごとに衛生管理マニュアルを作成している  |
| 9 従事者の健康チェックを毎日行い、記録を保存している          |
| 10 利用客へ衛生的な利用を啓発している                 |
| 11 その他 ( )                           |

群馬県自主衛生管理認証制度についてうかがいます。

群馬県自主衛生管理認証制度は、食品事業者のHACCP（ハサップ）の考え方に基づく自主的な衛生管理を推進し、衛生水準の向上を図るため創設されました。HACCP導入を見据え、段階的に衛生管理のレベルアップを図る群馬県独自の制度です。

問24 群馬県自主衛生管理認証制度について知っていますか。(該当するもの1つに○)

- |           |             |        |
|-----------|-------------|--------|
| 1 よく知っている | 2 ある程度知っている | 3 知らない |
|-----------|-------------|--------|

問25 群馬県自主衛生管理認証制度の認証を受けていますか。(該当するもの1つに○)

- |         |          |
|---------|----------|
| 1 受けている | 2 受けていない |
|---------|----------|

食品の自主回収についてうかがいます。

群馬県では、県ホームページを活用し、回収命令や食品の製造事業者等による自主的な回収情報を提供する食品等回収情報提供システムを運営しています。これにより、県民が回収情報を収集しやすい環境を整備し、早期回収の促進と健康被害の未然防止を図っています。

なお、食品衛生法の改正により、食品等事業者が食品衛生上の危害が想定される自主回収情報を行政に報告し、行政が国民に情報提供する制度の創設が進められています。

問26 群馬県食品等回収情報提供システムを知っていますか。(該当するもの1つに○)

- |         |        |
|---------|--------|
| 1 知っている | 2 知らない |
|---------|--------|





食の安全・安心に関する県の施策についてうかがいます。

群馬県では、食の安全・安心の確保のために、さまざまな施策を進めています。

問 32 食の安全・安心を確保するため、どのような施策を望みますか。

以下の項目について重要性（重要度）をお答えください。（それぞれ該当するもの1つに○）

施策内容	大変重要 である	重要 である	あまり重要 ではない	全く重要 ではない	わからない
① 食中毒対策（ノロウイルス、O157等）	1	2	3	4	5
② 農薬の適正使用・残留農薬基準の遵守	1	2	3	4	5
③ 食品添加物の適正使用・基準の遵守	1	2	3	4	5
④ 輸入食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑤ 遺伝子組換え食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑥ 食品中の放射性物質対策	1	2	3	4	5
⑦ 健康食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑧ 重金属（有機水銀、カドミウム等）に関する食品の安全性確保	1	2	3	4	5
⑨ 食物アレルギーに関する理解促進	1	2	3	4	5
⑩ 食品表示の適正化・理解促進	1	2	3	4	5
⑪ 食品検査体制の充実	1	2	3	4	5
⑫ 生産者・食品事業者の自主衛生管理の推進	1	2	3	4	5
⑬ 消費者への情報提供 リスクコミュニケーションの促進	1	2	3	4	5
⑭ トレーサビリティの推進	1	2	3	4	5

問 33 問 32 の①～⑭の項目のうち、特に重点的な取組を望むものの番号をお書きください。

（該当する番号を3つまで記入）

--	--	--

### 食育についてうかがいます。

「食育」は、心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、食に関する知識や食を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。

食育には、規則正しい食生活や栄養バランスのとれた食事などを実践したり、食を通じたコミュニケーションやマナー、あいさつなどの食に関する基礎を身につけたり、自然の恵みへの感謝や伝統的な食文化などへの理解を深めたりすることが含まれます。

#### 問 34 「食育推進」に関する取組を行っていますか。(該当するもの1つに○)

- 1 積極的に行っている
- 2 行っている
- 3 行っていないが、今後取り組む予定
- 4 行っていないし、今後取り組む予定もない

#### 問 35 問 34 で「1」「2」「3」のいずれかを回答した方にうかがいます。

現在、「食育推進」に関してどのような取組を行っていますか、または行う予定ですか。

(該当するものすべてに○)

- 1 ホームページなどを通じた食育に関する情報提供
- 2 イベント主催など直接的な情報提供や食生活の改善指導
- 3 マスメディアを通じた食育に関する情報提供や自社の取組の PR
- 4 栄養バランスのよい料理や商品の開発・提供
- 5 日本型食生活に関する情報提供
- 6 産地直送品の販売や産地・生産者に関する情報提供
- 7 地産地消の推進
- 8 農業・収穫体験や交流イベントの企画・実施
- 9 工場見学等のインダストリーツーリズムの実施
- 10 小分け・ばら売りなど「量」を選択できるような工夫
- 11 学校・保育所・公民館等への講師派遣や出前講座の実施
- 12 食育推進に関わる人材育成への支援
- 13 食育推進のための教材（ビデオ・テキスト等）の開発・提供
- 14 食育推進の取組に対する資金的な支援
- 15 食事のマナー・作法に関する情報提供や講習会等での実演指導
- 16 環境面に関する情報提供
- 17 従業員の生活習慣病予防及び改善につながる取組
- 18 従業員の家庭教育を応援するための職場環境づくり
- 19 その他 ( )

問 36 「食育推進」の活動に取り組むにあたって、国や自治体に望むこと・支援してほしいことは、どのようなことですか。(該当するものすべてに○)

- 1 情報の提供
- 2 先進事例の紹介
- 3 個別相談
- 4 企業同士が交流する場の提供
- 5 シンポジウムの開催
- 6 人材の紹介や派遣
- 7 その他 ( )

食品の安全性確保施策や食育施策についてのご意見がありましたら、ご記入願います。

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----



以上で質問は終わりです。  
**9月3日(月)まで**に投函してください。  
お忙しいところご協力いただきましてありがとうございました。