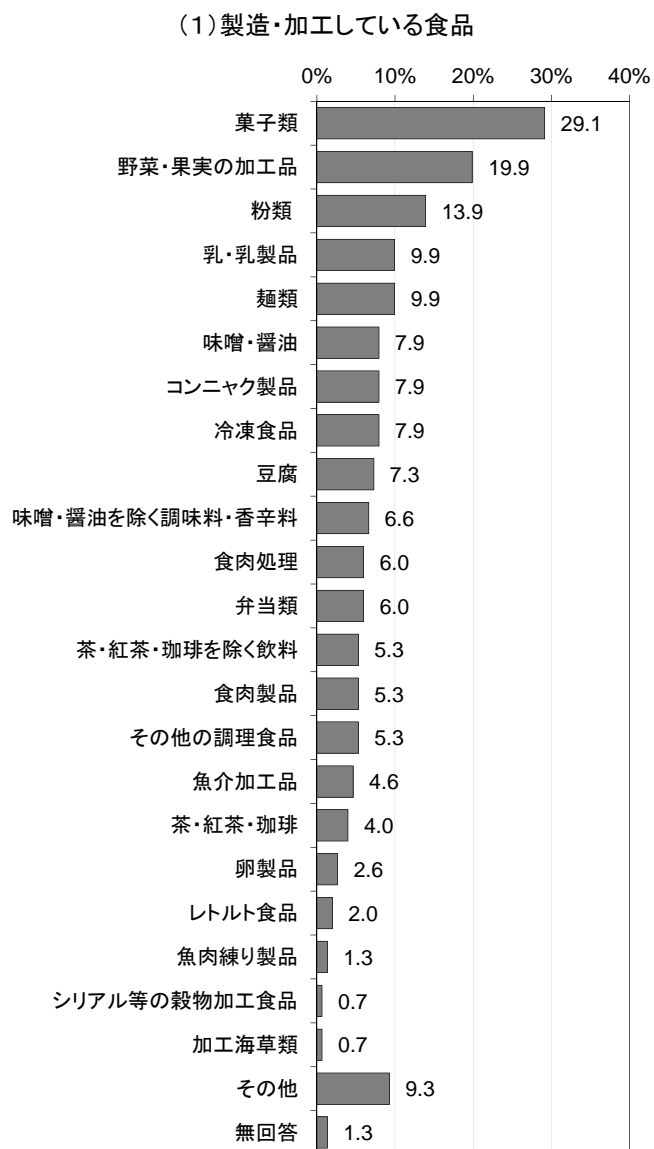


第5 第二次産業事業者に対する意識調査

1 回答者属性

(1) 製造・加工している食品

製造・加工している食品	回答数	%
菓子類	44	29.1
野菜・果実の加工品	30	19.9
粉類	21	13.9
乳・乳製品	15	9.9
麺類	15	9.9
味噌・醤油	12	7.9
コンニャク製品	12	7.9
冷凍食品	12	7.9
豆腐	11	7.3
味噌・醤油を除く調味料・香辛料	10	6.6
食肉処理	9	6.0
弁当類	9	6.0
茶・紅茶・珈琲を除く飲料	8	5.3
食肉製品	8	5.3
その他の調理食品	8	5.3
魚介加工品	7	4.6
茶・紅茶・珈琲	6	4.0
卵製品	4	2.6
レトルト食品	3	2.0
魚肉練り製品	2	1.3
シリアル等の穀物加工食品	1	0.7
加工海草類	1	0.7
その他	14	9.3
無回答	2	1.3
有効回答数	151	100.0



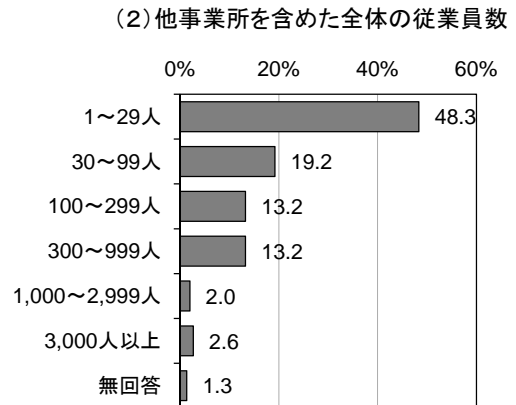
(その他の内訳)

	件数		件数
漬物	3	粉末離乳食、品質保持剤、甘酒、おやき、清涼飲料水、小豆	各 1
あん類	2		
パン類	2		

(2) 従業員数

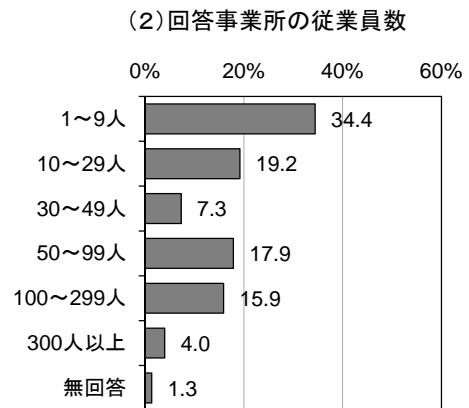
【他事業所を含めた全体】

他事業所を含めた従業員数	回答数	%
1～29人	73	48.3
30～99人	29	19.2
100～299人	20	13.2
300～999人	20	13.2
1,000～2,999人	3	2.0
3,000人以上	4	2.6
無回答	2	1.3
有効回答数	151	100.0



【回答事業所】

回答事業所の従業員数	回答数	%
1～9人	52	34.4
10～29人	29	19.2
30～49人	11	7.3
50～99人	27	17.9
100～299人	24	15.9
300人以上	6	4.0
無回答	2	1.3
有効回答数	151	100.0



2 アンケート集計結果

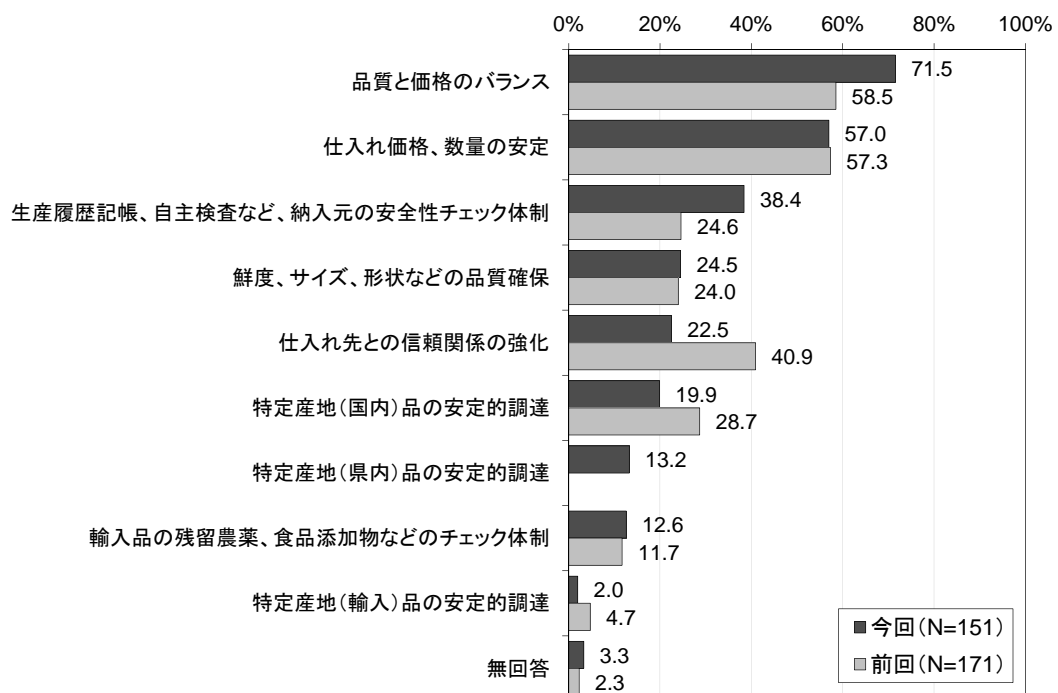
2-1 原材料仕入れの際に重視することについて

問1 主要な原材料を仕入れする際に重視しているのはどのようなことですか。(3つまで選択)

「品質と価格のバランス」(71.5%)が最も高く、次いで「仕入れ価格、数量の安定」(57.0%)、「生産履歴記帳、自主検査など、納入元の安全性チェック体制」(38.4%)となっている。

前回と比較すると、上位2項目は同様の項目となっているが、その中で「品質と価格のバランス」(前回58.5%)は13.0ポイント増加している。前回上位2項目に次いで高い「仕入れ先との信頼関係の強化」(今回22.5%、前回40.9%)は18.4ポイント、「特定産地(国内)品の安定的調達」(今回19.9%、前回28.7%)は8.8ポイント減少している。特定産地について、前回「特定産地(国内)品の安定的調達」の1項目設定であったが、今回はこれに「特定産地(県内)品の安定的調達」を加えたため、回答が分化したことが考えられる。今回の「特定産地(国内)品の安定的調達」、「特定産地(県内)品の安定的調達」の合計値は33.1%で、前回の「特定産地(国内)品の安定的調達」より4.4ポイントの増加となっている。

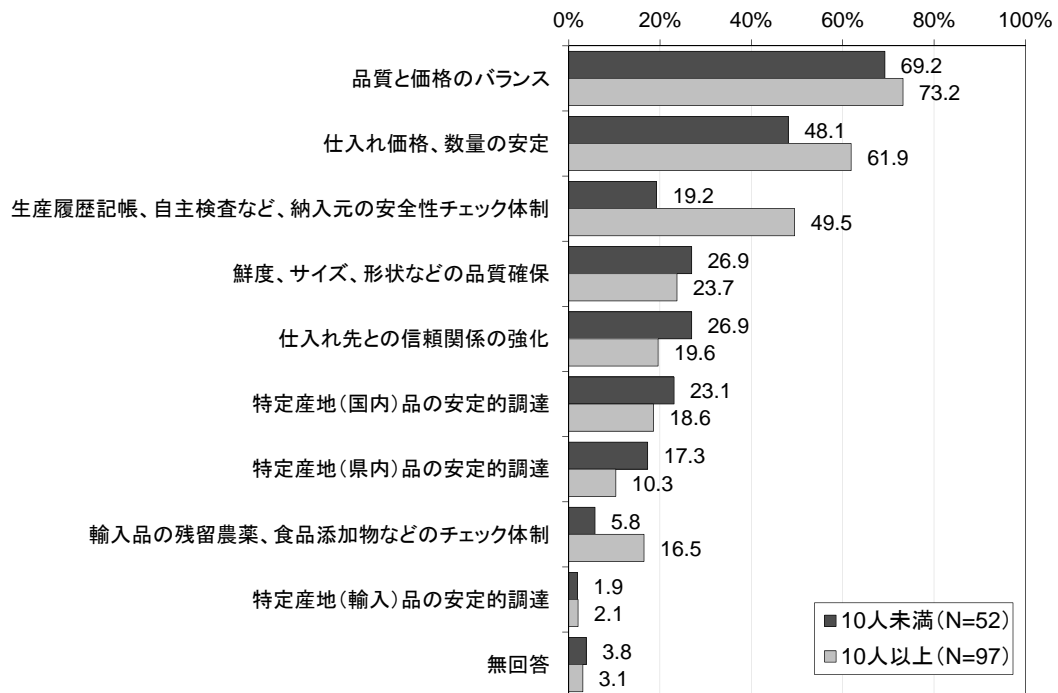
問1 主要な原材料を仕入れする際に重視していること(3つまで選択)



※「特定産地(県内)品の安定的調達」は新規設定

事業所の規模別に見ると、上位2項目はどちらの規模も同様の傾向となっているが、その中で「仕入れ価格、数量の安定」は10人以上（61.9%）が10人未満（48.1%）より13.8ポイント高くなっている。10人未満では、上位2項目に次いで高い値の項目は見られないが、10人以上では「生産履歴記帳、自主検査など、納入元の安全性チェック体制」（49.5%）が高く、10人未満（19.2%）より30.3ポイント高くなっている。

問1 主要な原材料を仕入れする際に重視していること(従業員規模別)

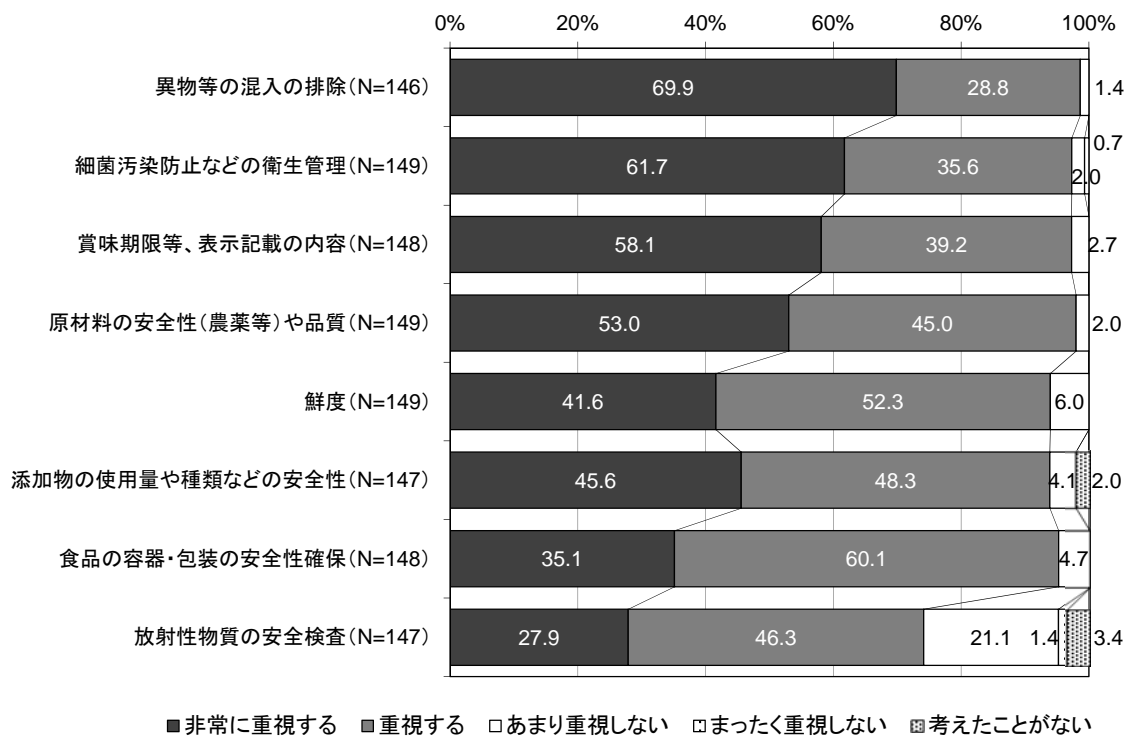


2-2 食品の安全性の確保について

問2 製造食品の安全性確保のために、以下の各項目についてどのくらい重視していますか。
(それぞれ1つ選択)

「非常に重視する」、「重視する」の合計値を見ると、「放射性物質の安全検査」(74.2%)を除くすべての項目において9割以上となっている。一方、「あまり重視しない」を見ると、「放射性物質の安全検査」(21.1%)が高くなっている。

問2 製造食品の安全性確保のために、各項目をどのくらい重視しているか(それぞれ1つ選択)



※無回答を除く
※後述の「重視度」が高い順に表示

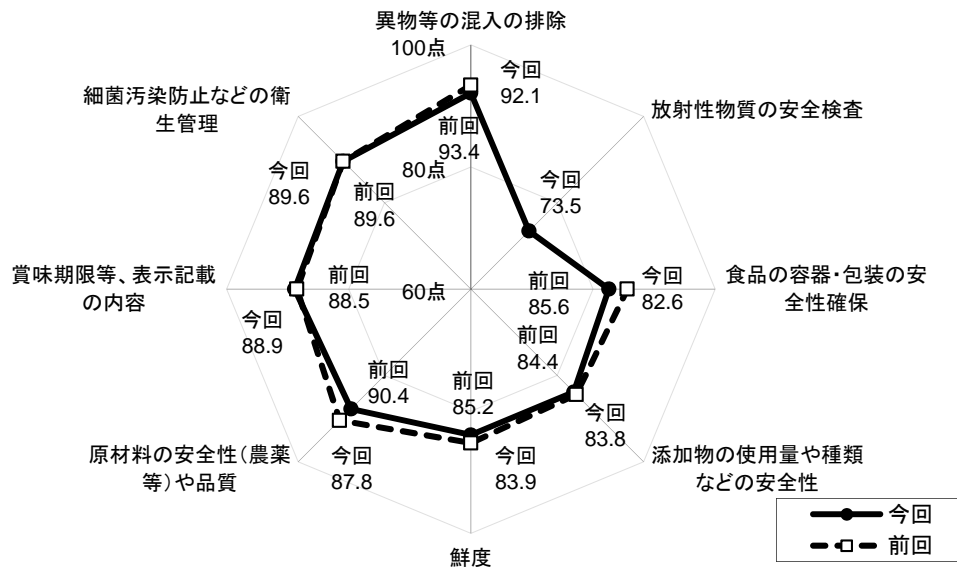
各項目の5段階の回答を「重視度」※で比較すると、「異物等の混入の排除」(92.1点)の重視度が最も高く、次いで「細菌汚染防止などの衛生管理」(89.6点)、「賞味期限等、表示記載の内容」(88.9点)となっている。一方、新たに設けた項目「放射性物質の安全検査」(73.5点)の重視度は最も低くなっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっており、全体的に値の変動が大きな項目は見られないが、「細菌汚染防止などの衛生管理」、「賞味期限等、表示記載の内容」、新たな項目「放射性物質の安全検査」の3項目を除くすべての項目において重視度が低くなっている。

※「重視度の算出方法」

「非常に重視する」を100点、「重視する」を75点、「あまり重視しない」を50点、「まったく重視しない」を25点、「考えたことがない」を0点として、加重平均により重視度を指標化した。100点に近くなるほど、重視度が高いことを示す。

問2 製造食品の安全性確保のために、各項目をどのくらい重視しているか「重視度」



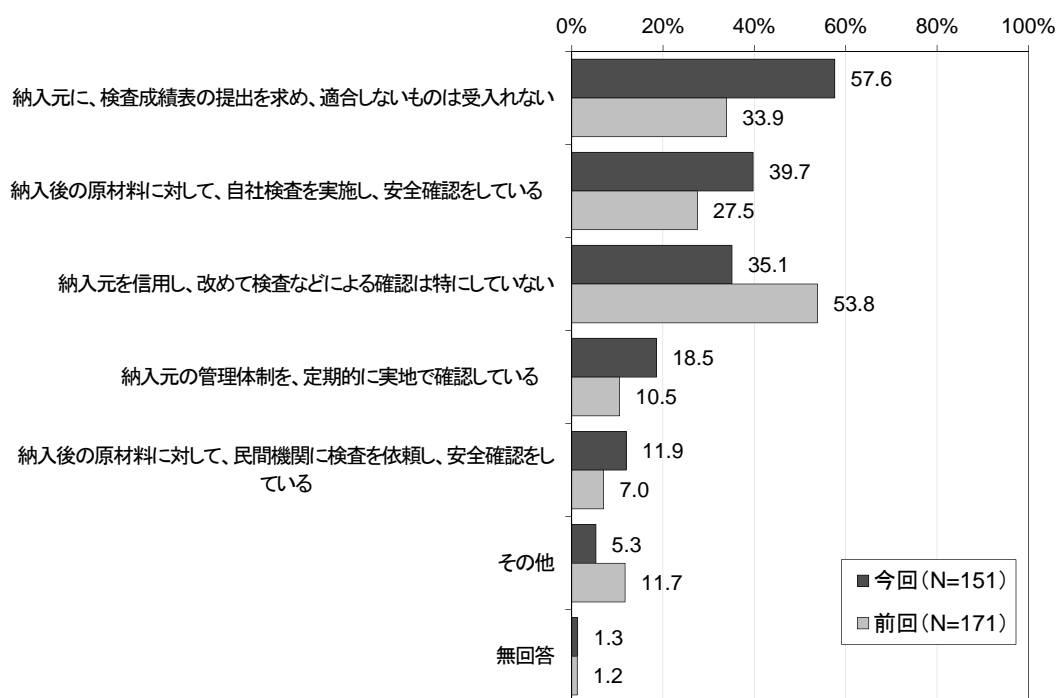
※各項目の「重視度」は、今回値を外縁側、前回値を中心側に表示

問3 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。(すべて選択)

「納入元に、検査成績表の提出を求め、適合しないものは受入れない」(57.6%)が最も高く、次いで「納入後の原材料に対して、自社検査を実施し、安全確認をしている」(39.7%)、「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」(35.1%)となっている。

前回と比較すると、「納入元に、検査成績表の提出を求め、適合しないものは受入れない」(前回 33.9%)は23.7ポイント増加している。一方、前回最も高い「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」(前回 53.8%)は18.7ポイント減少している。これについて、前は項目の表現を「原材料納入元を信用し、特別な検査はしていない」としており、値の変化に影響を与えた可能性が考えられる。

問3 納入された原材料の安全性をどのように確認しているか(すべて選択)



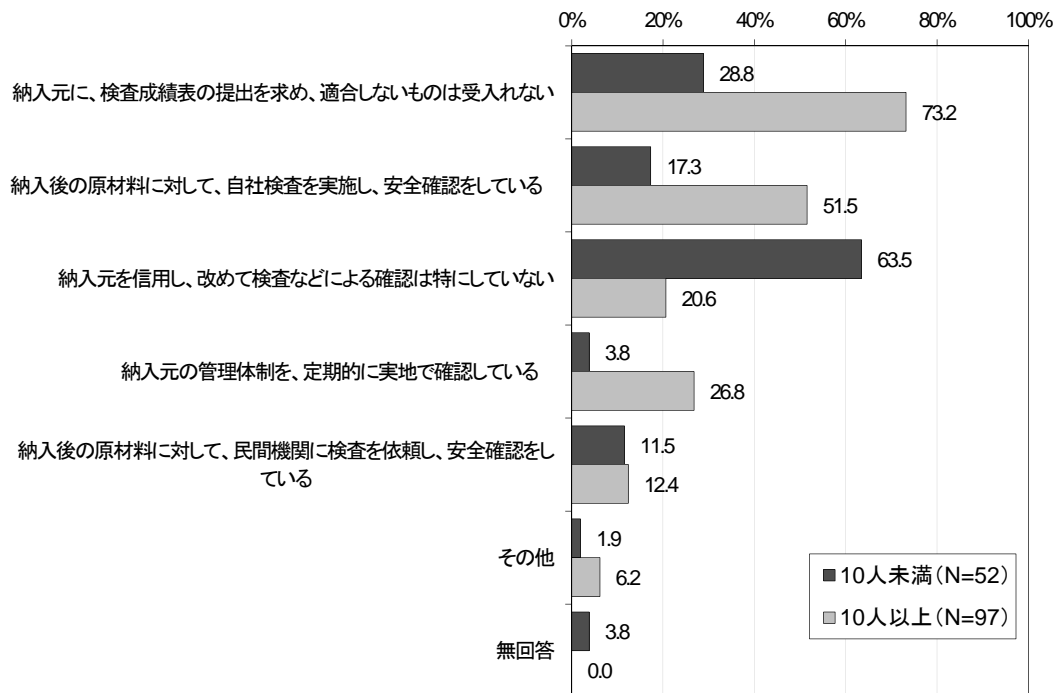
※「納入元を信用し、改めて検査などによる確認は特にしていない」は、前は「原材料納入元を信用し、特別な検査はしていない」

(その他の主な内訳)

- ・納入元に口頭で確認
- ・本社の調達部、品質保証部からの活動に従っている
- ・使用時に発見した異常品について改善を求めている
- ・食鳥処理にあたり、農場より病気のない証明、食肉検査所の検査員の病気の有無等日々チェックしてもらっている
- ・原材料によって有効な自主検査を行っている。ブランドオーナー様支給品につき遵法制保障 COA、COC を確認している
- ・検査したい
- ・栽培履歴の提出、安全確認
- ・自家製なので確認していない

従業員規模別に見ると、10人未満は「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」(63.5%)、10人以上は「納入元に、検査成績表の提出を求め、適合しないものは受入れない」(73.2%)が最も高くなっている。次いで10人以上は「納入後の原材料に対して、自社検査を実施し、安全確認をしている」(51.5%)も高くなっている。

問3 納入された食材・食品の安全性をどのように確認しているか(従業員規模別)



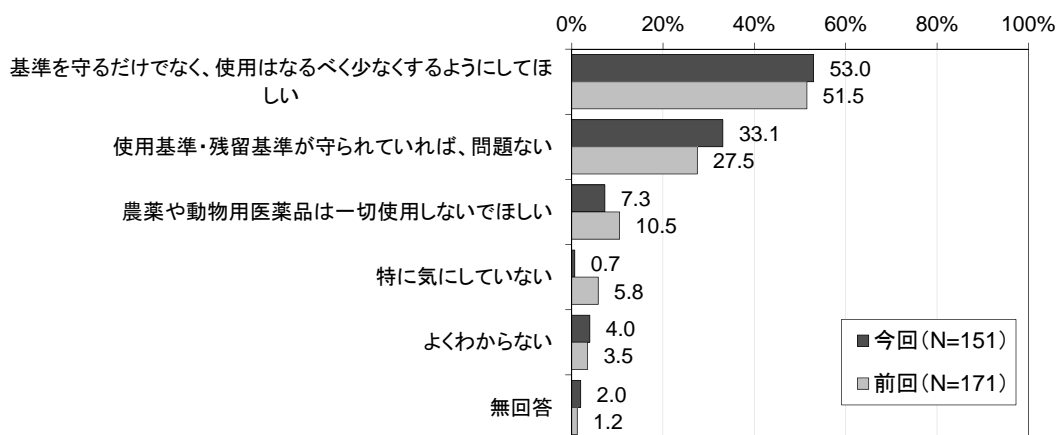
2-3 農薬・動物用医薬品について

問 4 原材料における農薬や抗生物質等の動物用医薬品について、どのように考えていますか。(1つ選択)

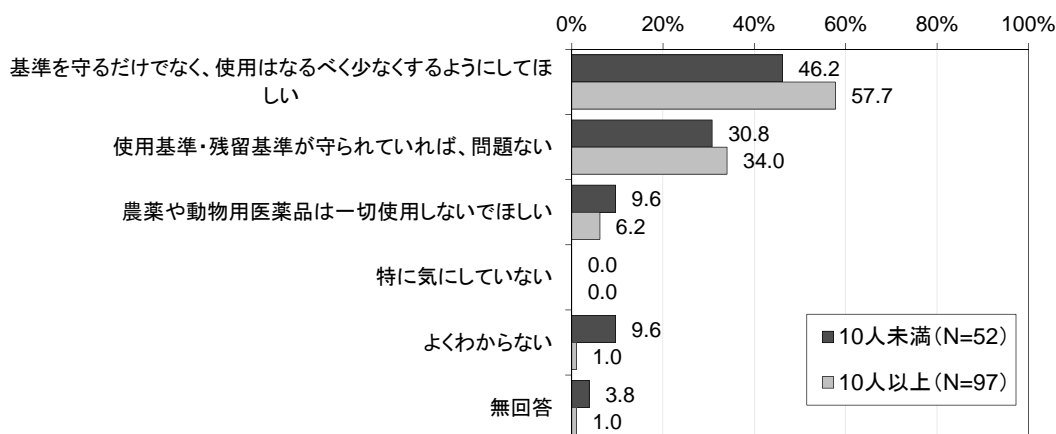
「基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするようにしてほしい」(53.0%)が最も高く、次いで「使用基準・残留基準が守られていれば、問題ない」(33.1%)となっている。

前回と比較すると、全体的にはほぼ同様の傾向となっているが、その中で「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」は10人以上(57.7%)が10人未満(46.2%)より11.5ポイント高くなっている。

問 4 原材料における農薬や抗生物質等の動物用医薬品について(1つ選択)



問 4 原材料における農薬や抗生物質等の動物用医薬品について(従業員規模別)



- ・問 27 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「農薬の使用・残留に関する農産物の安全性確保」は「重要度」80.8点(3番目/16項目)
- ・問 28 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「農薬の使用・残留に関する農産物の安全性確保」は18.5%(5番目/16項目)

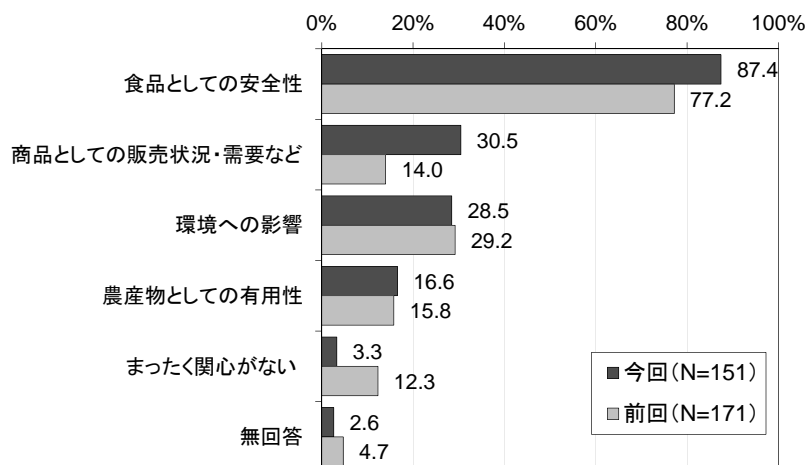
2-4 遺伝子組換え食品について

問5 遺伝子組換え農産物について、どのようなことに関心がありますか。(すべて選択)

「食品としての安全性」(87.4%)が特に高く、次いで「商品としての販売状況・需要など」(30.5%)、「環境への影響」(28.5%)となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、その中で「安全性」は10.2ポイント、「販売状況等」は16.5ポイント増加する一方、「まったく関心がない」(前回12.3%)は9.0ポイント減少している。

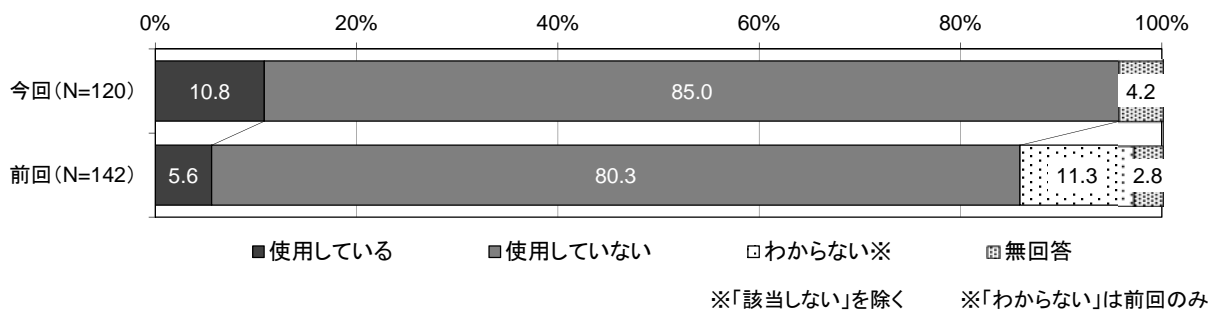
問5 遺伝子組換え農産物について、どのようなことに関心があるか(すべて選択)



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。(1つ選択)

「使用していない」(85.0%)が特に高くなっており、前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっている。

問6 遺伝子組換え農産物を原材料として使用しているか(1つ選択)



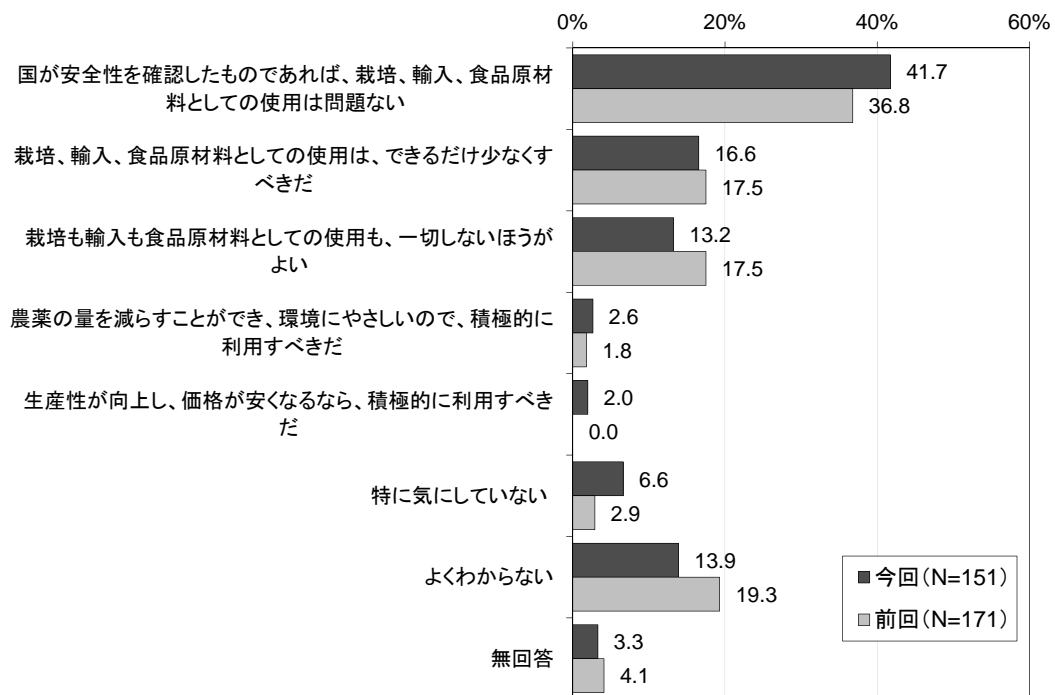
- ・問 27 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「遺伝子組換え食品に関する安全性確保」は「重要度」72.1点(12番目/16項目)
- ・問 28 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「遺伝子組換え食品に関する安全性確保」は3.3%(15番目/16項目)

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。(1つ選択)

「国が安全性を確認したものであれば、栽培、輸入、食品原材料としての使用は問題ない」(41.7%)が特に高く、次いで「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」(16.6%)、「よくわからない」(13.9%)、「栽培も輸入も食品原材料としての使用も、一切しないほうがよい」(13.2%)となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっている。

問7 遺伝子組換え食品の安全性について(1つ選択)



2-5 食品添加物の使用について

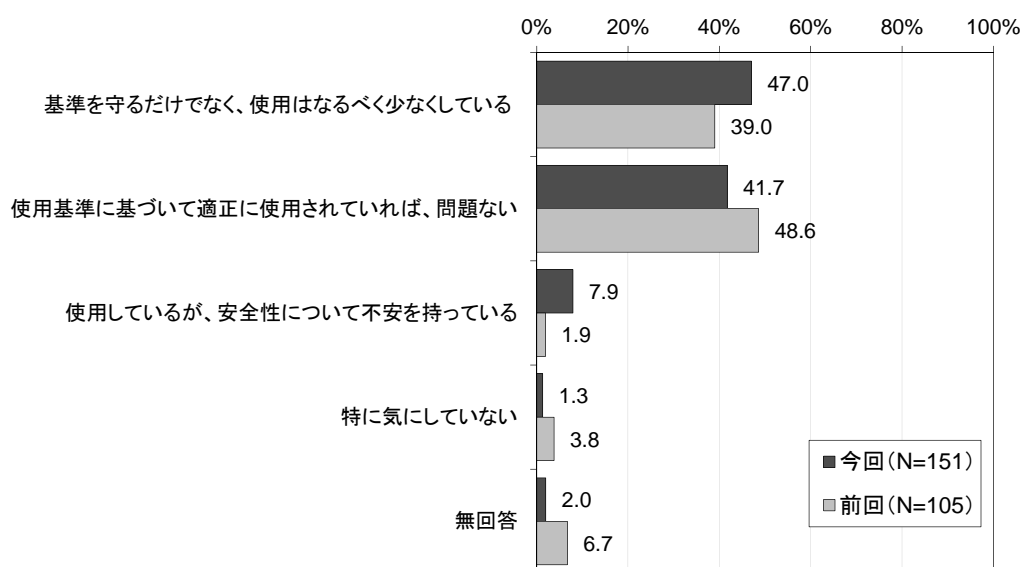
問 8 食品添加物の使用について、どのように考えていますか。(1つ選択)

「基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくしている」(47.0%)と「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」の2項目が特に高くなっている。

前回と比較すると、「基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくしている」(前回 39.0%)は 8.0 ポイント増加し、前回最も高い「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」(前回 48.6%)は 6.9 ポイント減少している。

なお、今回は前回と異なり、食品添加物を使用している場合に限定した設定としているため、値の変化に影響を与えた可能性を考慮する必要がある。

問 8 食品添加物について(1つ選択)



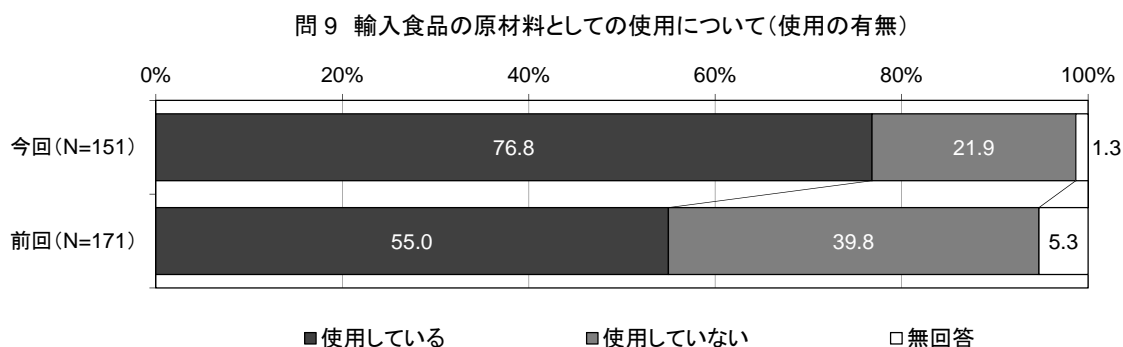
・問 27 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「食品添加物の使用に関する加工食品の安全性確保」は「重要度」76.4 点(9 番目/16 項目)

・問 28 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「食品添加物の使用に関する加工食品の安全性確保」は 9.3%(13 番目/16 項目)

2-6 輸入食品の使用について

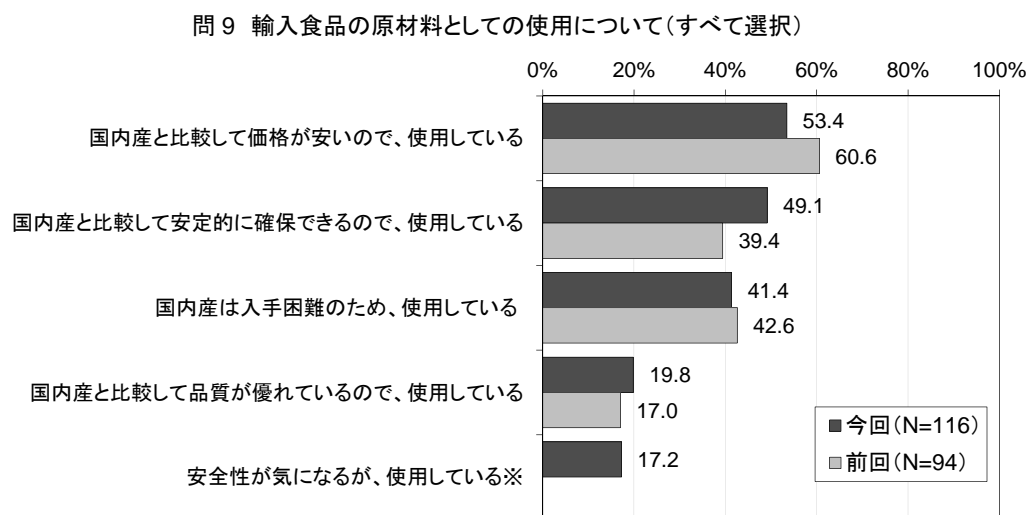
問 9 輸入食品の原材料としての使用について、どのように考えていますか。(すべて選択)

「使用している」(76.8%)は約8割となっており、前回と比較すると、21.8ポイント(前回55.0%)高くなっている。



「使用している」事業所について見ると、「国内産と比較して価格が安いので、使用している」(53.4%)が最も高く、次いで「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」(49.1%)、「国内産は入手困難のため、使用している」(41.4%)となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、その中で「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」(前回39.4%)は9.7ポイント増加している。



※「使用していない」、無回答を除く

※「安全性が気になるが、使用している」は今回のみ

- ・問 27 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「輸入食品の安全性確保」は「重要度」79.7点(4番目/16項目)
- ・問 28 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「輸入食品の安全性確保」は21.2%(4番目/16項目)

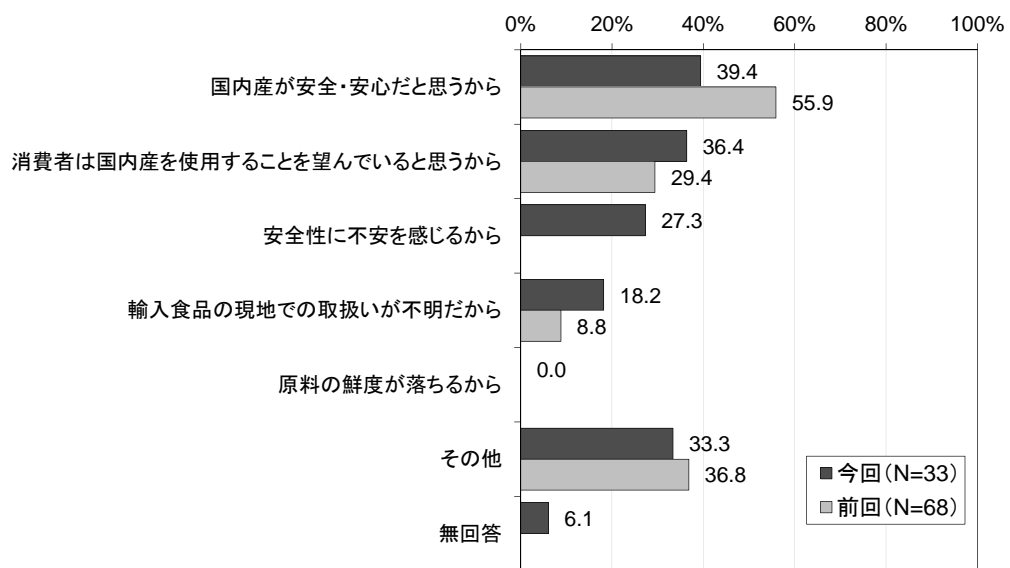
問 10 問 9 で「使用していない」とされた方にうかがいます。使用していない理由はどのようなことですか。(すべて選択)

「国内産が安全・安心だと思うから」(39.4%)が最も高く、次いで「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」(36.4%)、「その他」(33.3%)、今回新たに設けた項目「安全性に不安を感じるから」(27.3%)となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、その中で「国内産が安全・安心だと思うから」(前回 55.9%)は 16.5 ポイント減少している。

なお、前回と今回では項目の数が変わっており、サンプル数も多くないことから、値の変化に影響を与えた可能性を考慮する必要がある。

問 10 使用していない理由はどのようなことか(すべて選択)



※「安全性に不安を感じるから」、「原料の鮮度が落ちるから」は新規設定

(その他の主な内訳)

- ・使用する製品がない・該当しない (3件)
- ・原料を生産している
- ・関税率が高いため
- ・県産の原材料のほうが食味がよいから
- ・国内産で足りている
- ・当社システムそのものが国内養鶏業者より鶏を仕入れるシステムのため
- ・使用していないが、客先の指定により使用することがある
- ・原材料の手配ができないため
- ・自家製のみでしている

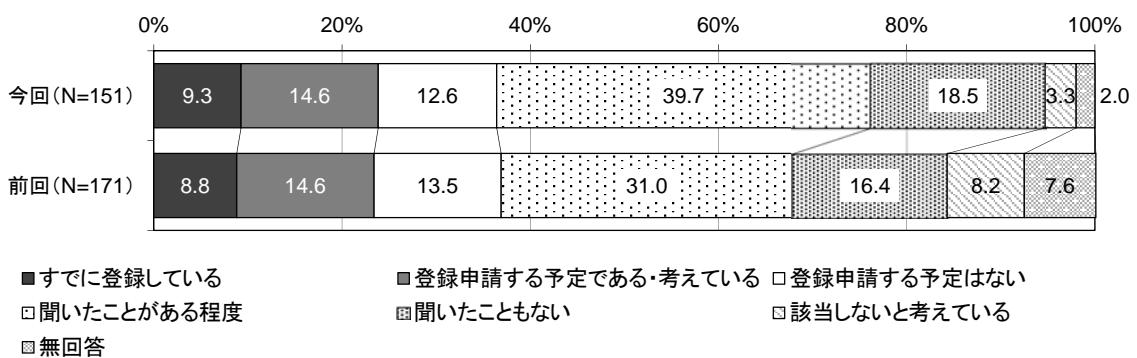
2-7 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について

問 11 「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。(1つ選択)

「聞いたことがある程度」(39.7%)が最も高く、次いで高い「聞いたこともない」(18.5%)との合計値(58.2%)は約6割となっている。一方、「すでに登録している」(9.3%)、「登録申請する予定である・考えている」(14.6%)の合計値(23.9%)は2割以上となっている。

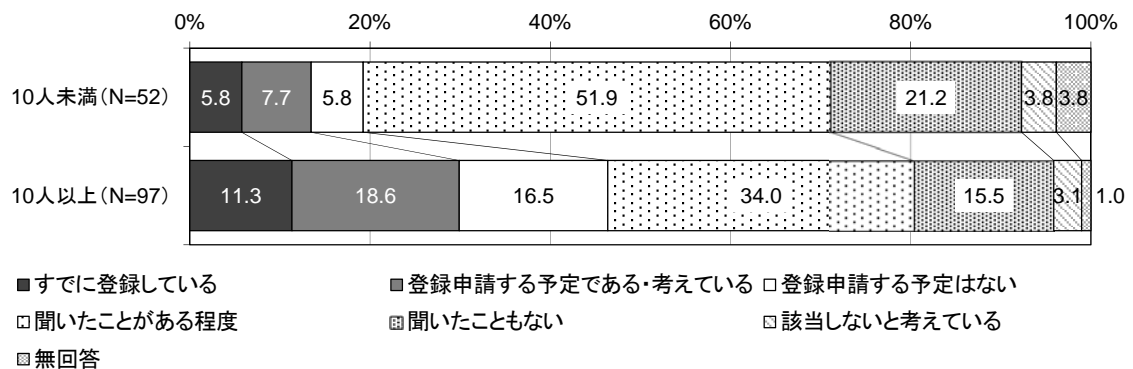
前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、「聞いたことがある程度」、「聞いたこともない」の合計値(前回47.4%)は10.8ポイント増加し、「すでに登録している」、「登録申請する予定である・考えている」の合計値(前回23.4%)は同程度となっている。

問 11 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について(1つ選択)



従業員規模別に見ると、「すでに登録している」、「登録申請する予定である・考えている」の合計値は10人以上(29.9%)が10人未満(13.5%)より16.4ポイント高くなっている。

問 11 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について(従業員規模別)



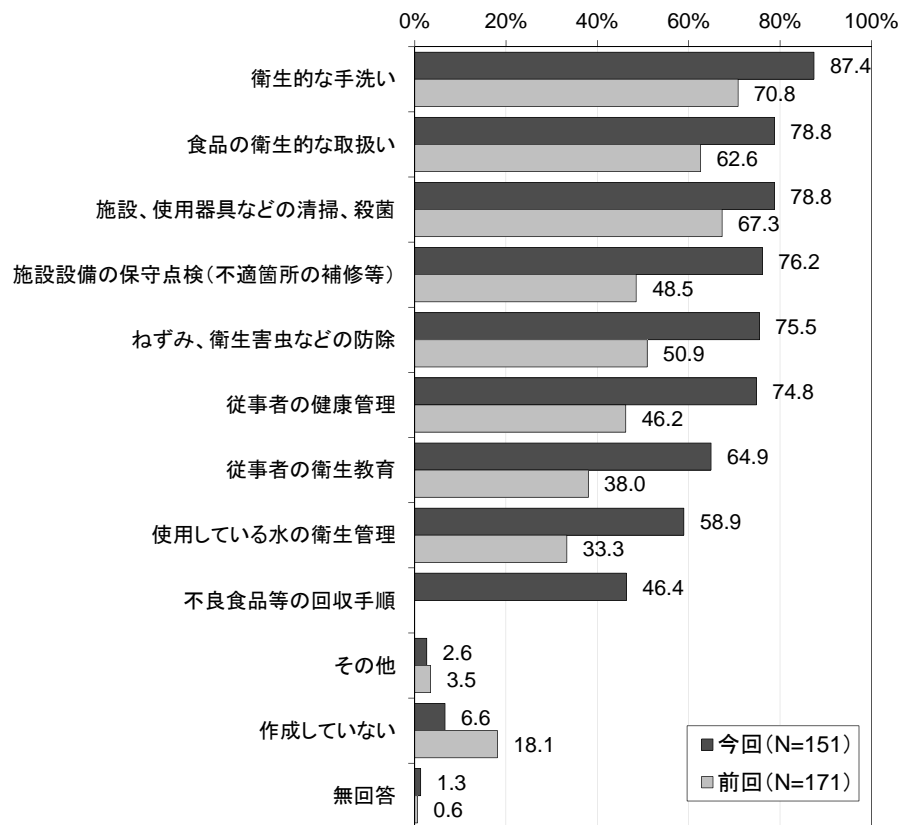
2-8 製造食品の安全性確保のための取組について

問 12 食品製造の衛生管理マニュアルを作成し、以下の項目について示していますか。(すべて選択)

「衛生的な手洗い」(87.4%)が最も高く、次いで「食品の衛生的な取扱い」、「施設、使用器具などの清掃、殺菌」(78.8%で同値)、「施設設備の保守点検(不適箇所の補修等」(76.2%)、「ねずみ、衛生害虫などの防除」(75.5%)、「従事者の健康管理」(74.8%)となっている。

前回と比較すると、「その他」、「作成していない」を除くすべての項目の値が増加している。「作成していない」(今回 6.6%、前回 18.1%)は前回より 11.5 ポイント減少している。

問 12 食品製造の衛生管理マニュアルを作成し、以下の項目について示しているか(すべて選択)



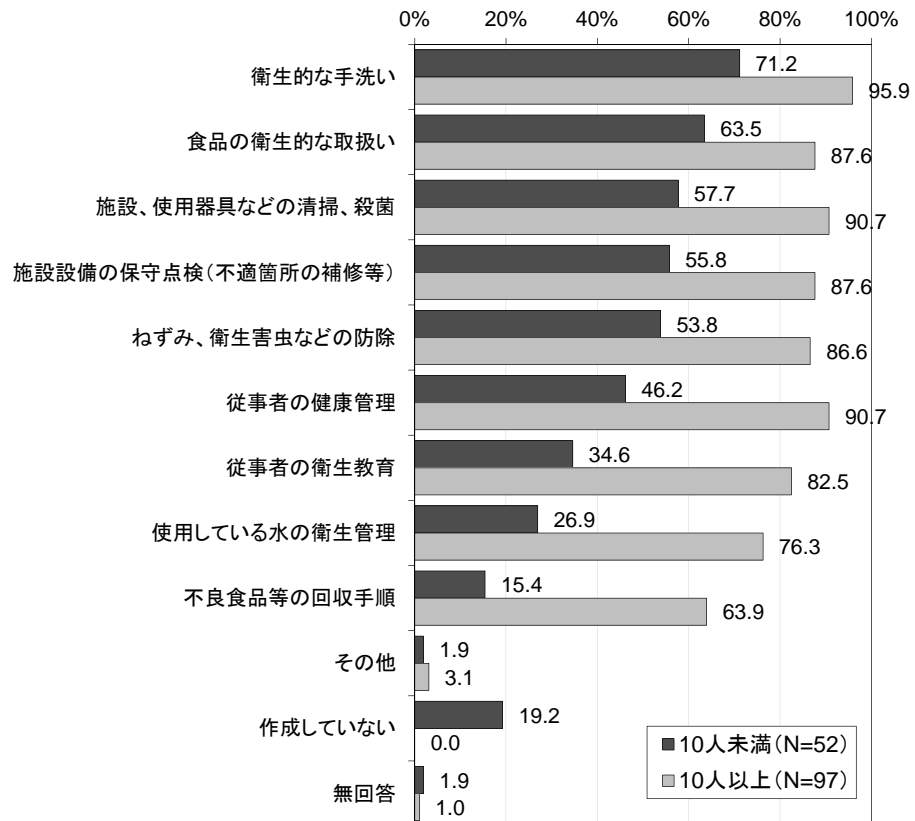
※「不良食品等の回収手順」は新規設定

(その他の主な内訳)

- ・作成を検討中
- ・マニュアルは作成していないが、定期管理を実施
- ・排水・廃棄物の衛生管理等
- ・HACCP、FSMS (食品安全マネジメントシステム) マニュアル等

従業員規模別に見ると、全体と同様の傾向となっているが、10人以上は「衛生的な手洗い」(95.9%)に次いで「従事者の健康管理」、「施設、使用器具などの清掃、殺菌」(90.7%で同値)が高くなっている。また、10人以上では「作成していない」の回答は見られない。「作成していない」を除くすべての項目において10人以上が10人未満より高くなっている。

問 12 食品製造の衛生管理マニュアルを作成し、以下の項目について示しているか(従業員規模別)

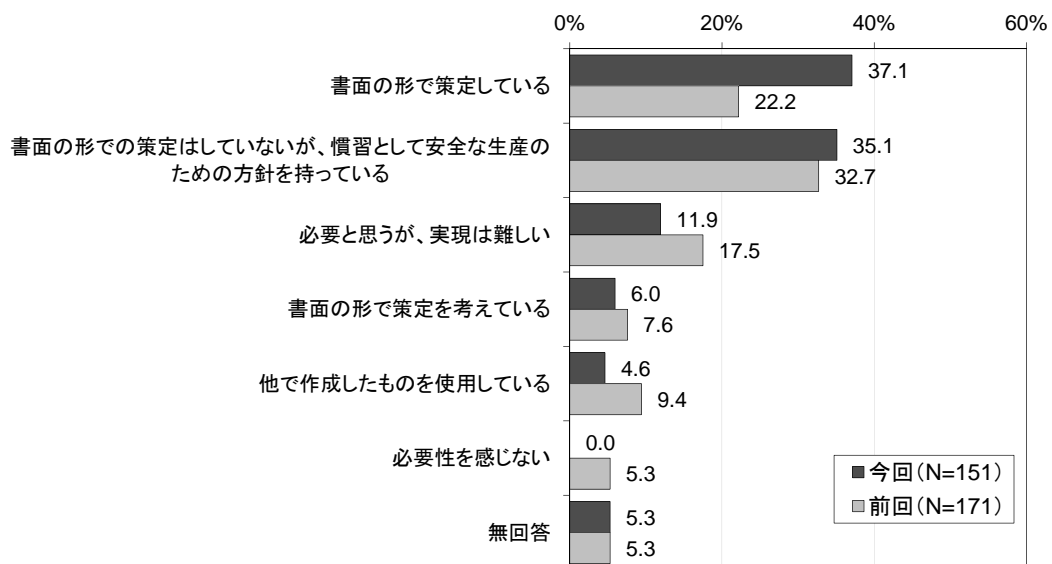


問 13 食品の安全確保や適正表示の徹底を図るための倫理規範、または行動規範等を策定していますか。(1つ選択)

「書面の形で策定している」(37.1%)と「書面の形で策定はしていないが、慣習として安全な生産のための方針を持っている」(35.1%)の2項目が特に高く、次いで「必要と思うが、実現は難しい」(11.9%)となっている。「書面の形で策定している」、「書面の形で策定を考えている」(6.0%)、「他で作成したものを使用している」(4.6%)の3項目の合計値(47.7%)は約5割となっている。また、「必要性を感じない」の回答は見られない。

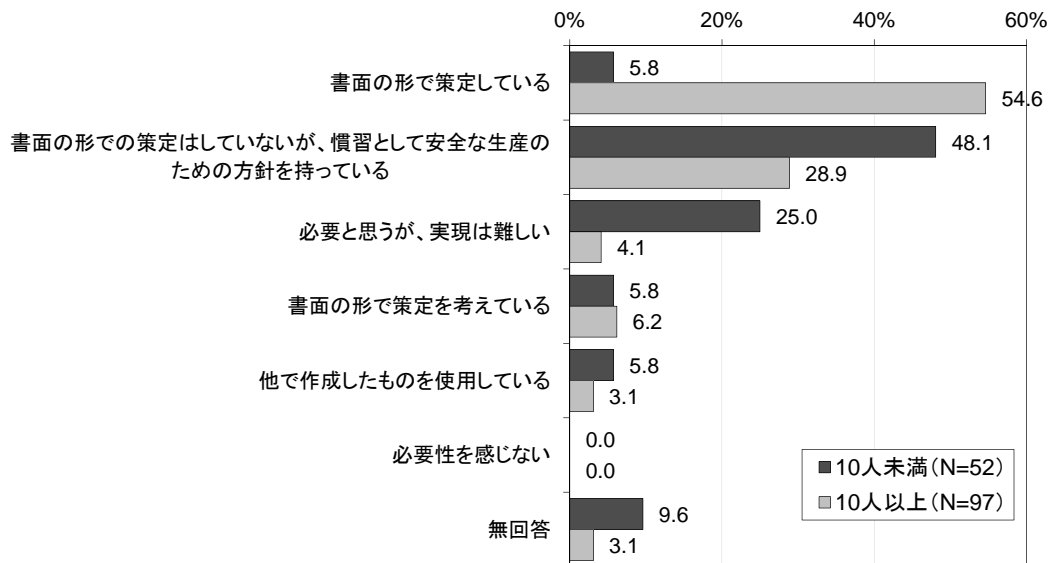
前回と比較すると、「書面の形で策定している」(前回 22.2%)は 14.9 ポイント増加しており、「書面の形で策定している」、「書面の形で策定を考えている」、「他で作成したものを使用している」の3項目の合計値(前回 39.2%)も 8.5 ポイント増加している。また、今回は見られない「必要性を感じない」は、前回は 5.3%見られる。

問 13 食品の安全確保や適正表示の徹底を図るための倫理規範、または行動規範等を策定しているか(1つ選択)



従業員規模別に見ると、10人未満は「書面の形での策定はしていないが、慣習として安全な生産のための方針を持っている」(48.1%)、10人以上は「書面の形で策定している」(54.6%)が特に高くなっている。また、10人未満は「必要と思うが、実現は難しい」(25.0%)も高くなっている。「書面の形で策定している」、「書面の形での策定を考えている」、「他で作成したものを使用している」の3項目の合計値を見ると、10人未満は17.4%、10人以上は63.9%となっている。

問 13 食品の安全確保や適正表示の徹底を図るための倫理規範、または行動規範等を策定しているか
(従業員規模別)

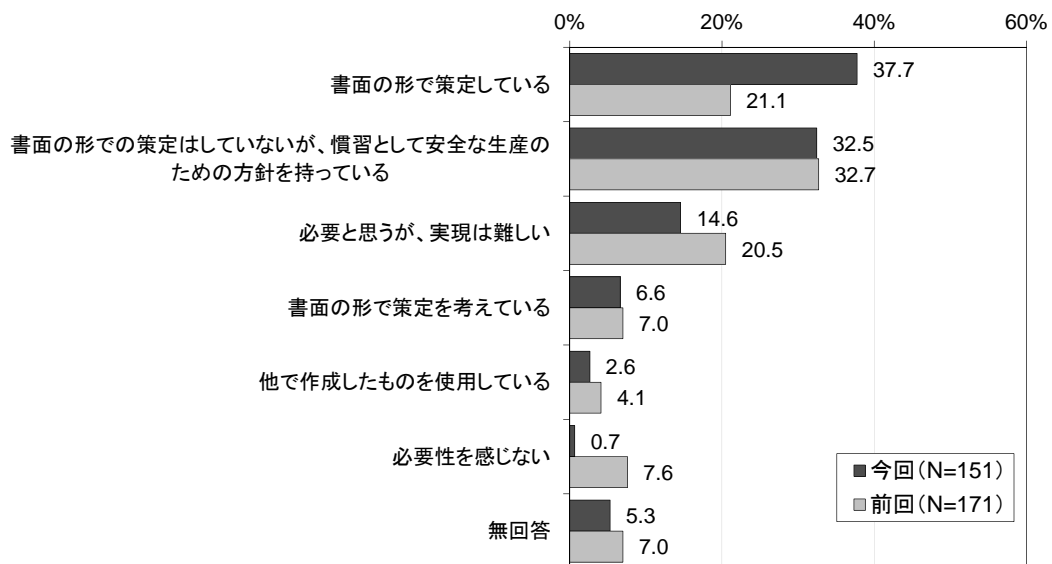


問 14 食品に起因する事故や不適正表示が発覚した場合の対応マニュアルを策定していますか。(1つ選択)

「書面の形で策定している」(37.7%)が最も高く、次いで「書面の形での策定はしていないが、慣習として安全な生産のための方針を持っている」(32.5%)、「必要と思うが、実現は難しい」(14.6%)となっている。「書面の形で策定している」、「書面の形での策定を考えている」(6.6%)、「他で作成したものを使用している」(2.6%)の3項目の合計値(46.9%)は約5割となっている。

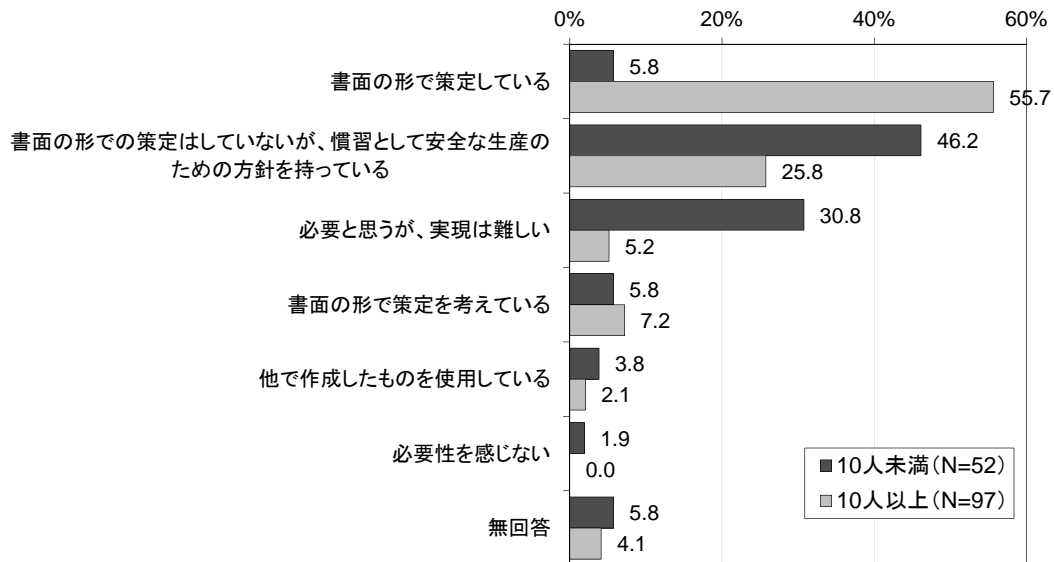
前回と比較すると、「書面の形で策定している」(前回21.1%)は16.6ポイント増加し、合計値(前回32.2%)も14.7ポイント増加している。また、「必要性を感じない」(今回0.7%)は今回ほとんど見られないが、前回は7.6%見られる。

問 14 食品に起因する事故や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るか(1つ選択)



従業員規模別に見ると、10人未満は「書面の形での策定はしていないが、慣習として安全な生産のための方針を持っている」(46.2%)、10人以上は「書面の形で策定している」(55.7%)が特に高くなっている。また、10人未満は「必要と思うが、実現は難しい」(30.8%)も高くなっている。「書面の形で策定している」、「書面の形での策定を考えている」、「他で作成したものを使用している」の3項目の合計値を見ると、10人未満は15.4%、10人以上は65.0%となっている。

問 14 食品に起因する事故や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るか(従業員規模別)

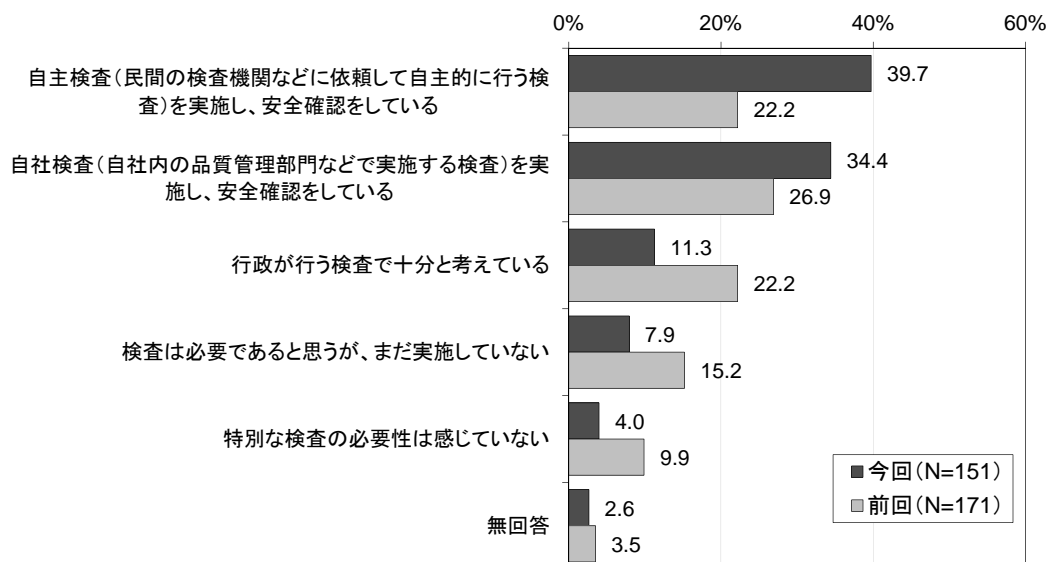


問 15 自社製品の安全性確認のため、食品添加物や細菌などの検査をしていますか。(1つ選択)

「自主検査（民間の検査機関などに依頼して自主的に行う検査）を実施し、安全確認をしている」（39.7%）が最も高く、次いで高い「自社検査（自社内の品質管理部門などで実施する検査）を実施し、安全確認をしている」（34.4%）との合計値（74.1%）は7割以上となっている。

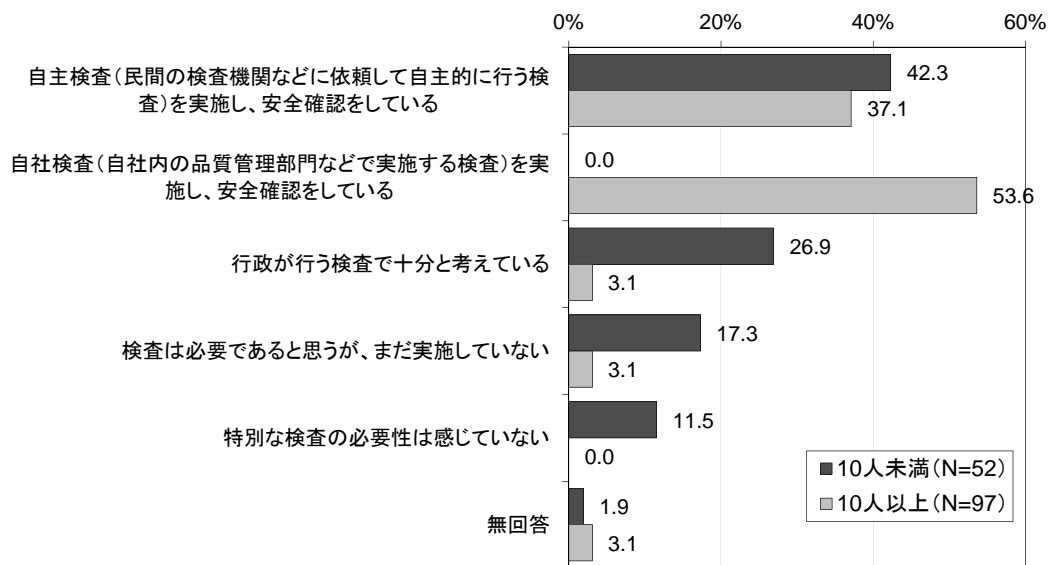
前回と比較すると、「自主検査（民間の検査機関などに依頼して自主的に行う検査）を実施し、安全確認をしている」（前回 22.2%）は 17.5 ポイント、「自社検査（自社内の品質管理部門などで実施する検査）を実施し、安全確認をしている」（前回 26.9%）は 7.5 ポイント増加しており、「自主検査（民間の検査機関などに依頼して自主的に行う検査）を実施し、安全確認をしている」、「自社検査（自社内の品質管理部門などで実施する検査）を実施し、安全確認をしている」の合計値（前回 49.1%）は 25.0 ポイント増加している。

問 15 自社製品の安全性確認のため、食品添加物や細菌などの検査をしているか(1つ選択)



従業員規模別に見ると、10人未満は「自主検査（民間の検査機関などに依頼して自主的に行う検査）を実施し、安全確認をしている」（42.3%）、10人以上は「自社検査（自社内の品質管理部門などで実施する検査）を実施し、安全確認をしている」（53.6%）が最も高くなっている。「自主検査（民間の検査機関などに依頼して自主的に行う検査）を実施し、安全確認をしている」、「自社検査（自社内の品質管理部門などで実施する検査）を実施し、安全確認をしている」の合計値を見ると、10人未満は42.3%、10人以上は90.7%となっている。また、10人未満は「行政が行う検査で十分と考えている」（26.9%）が高い一方で、「自社検査（自社内の品質管理部門などで実施する検査）を実施し、安全確認をしている」の回答は見られない。

問 15 自社製品の安全性確認のため、食品添加物や細菌などの検査をしているか（従業員規模別）

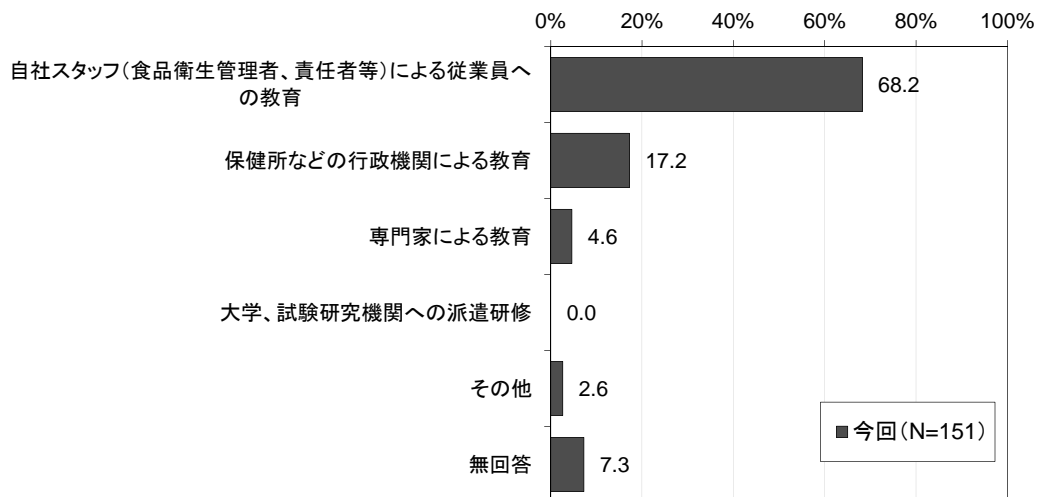


問 16 従業員にどのような衛生管理教育を実施していますか（1つ選択）

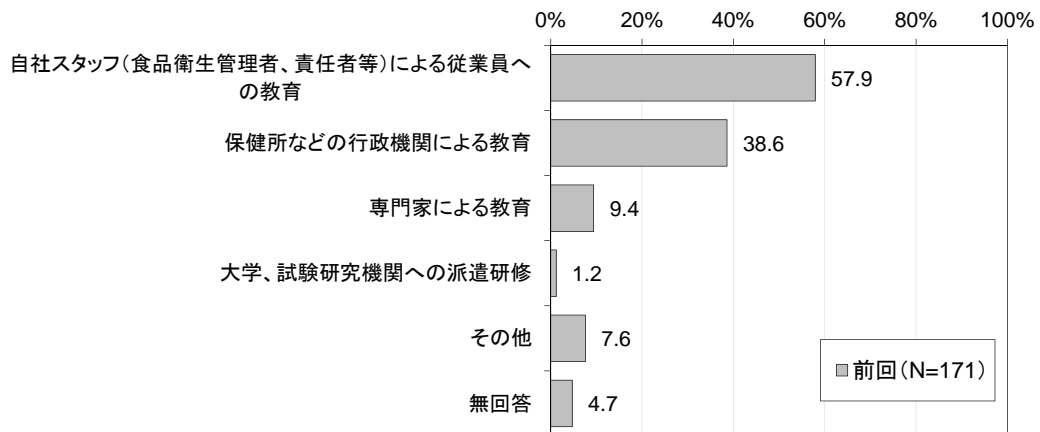
「自社スタッフ（食品衛生管理者、責任者等）による従業員への教育」（68.2%）が特に高く、次いで「保健所などの行政機関による教育」（17.2%）となっている。一方、「大学、試験研究機関への派遣研修」の回答は見られない。

前回は複数回答であるため、参考値として表示すると、ほぼ同様の傾向となっている。

問 16 従業員にどのような衛生管理教育を実施しているか(1つ選択)



前回 従業員にどのような衛生管理教育を実施しているか(いくつでも選択)

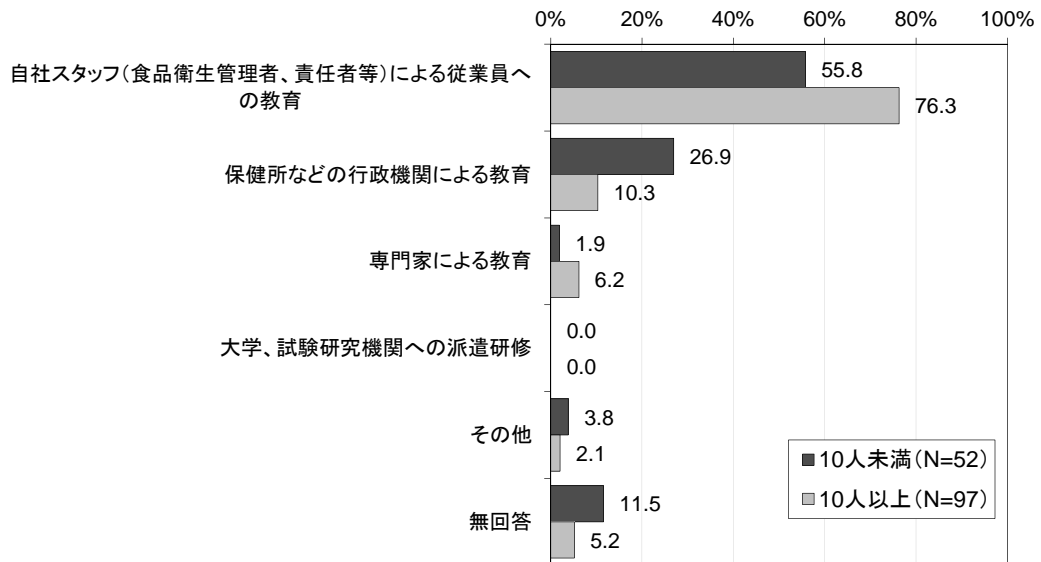


(その他の主な内訳)

- ・ 専門スタッフによる講習等
- ・ 従業員との話し合い

従業員規模別に見ると、全体と同様の傾向となっているが、「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」は10人以上（76.3%）が10人未満（55.8%）より20.5ポイント高く、「保健所などの行政機関による教育」は10人未満（26.9%）が10人以上（10.3%）より16.6ポイント高くなっている。

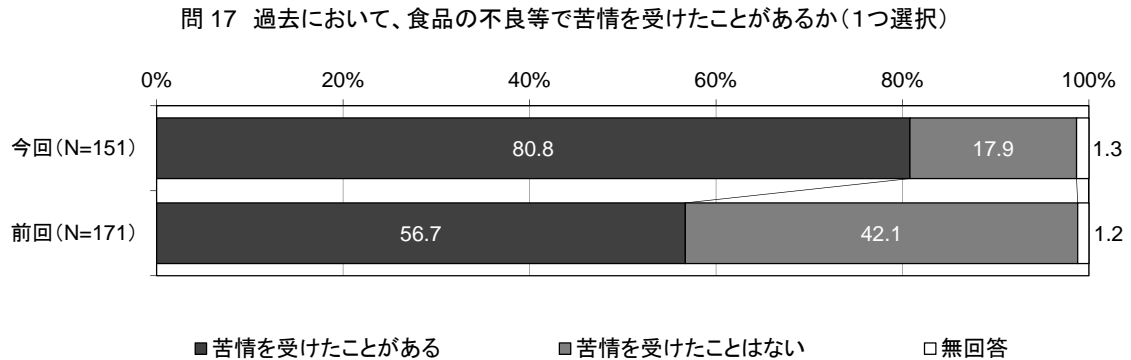
問 16 従業員にどのような衛生管理教育を実施しているか(従業員規模別)



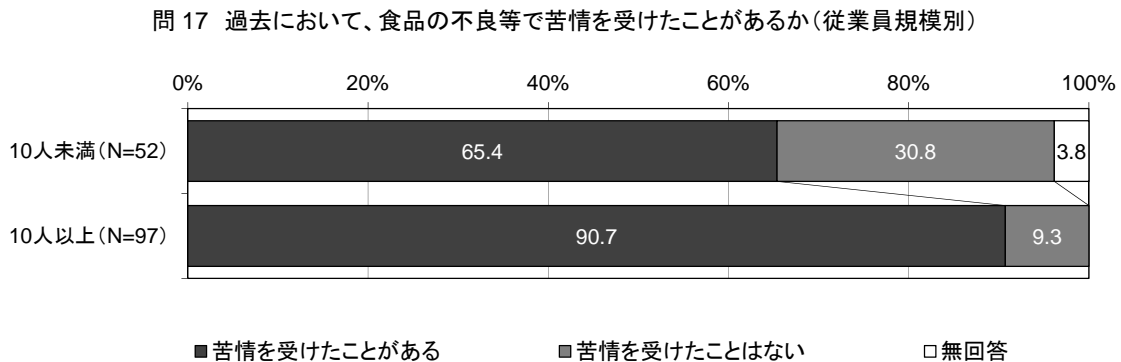
2-9 苦情について

問 17 食品の安全については、日頃から注意されていると思いますが、過去において、食品の不良等で苦情を受けたことがありますか。(1つ選択)

「苦情を受けたことがある」(80.8%)が8割以上となっている。
 前回と比較すると、「苦情を受けたことがある」(前回 56.7%)は 24.1 ポイント増加している。



従業員規模別に見ると、「苦情を受けたことがある」が10人以上(90.7%)では9割以上となっており、10人未満(65.4%)より25.3ポイント高くなっている。

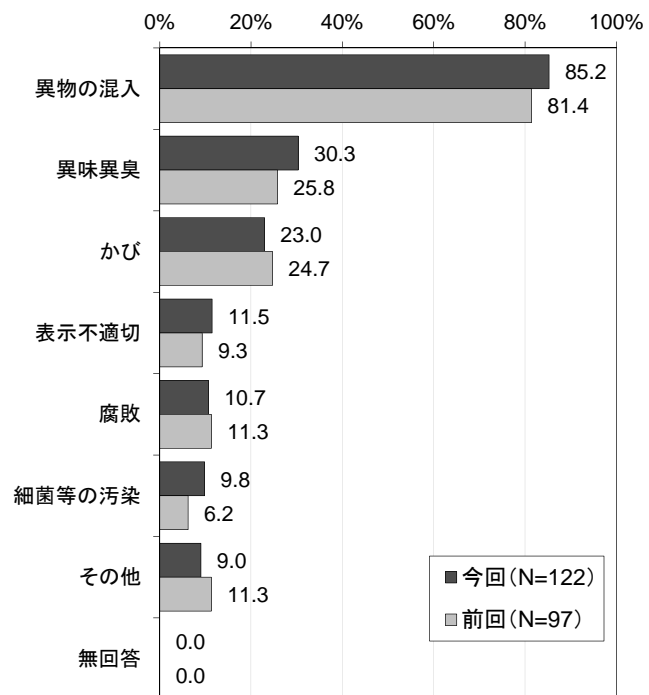


問 18 問 17 で「苦情を受けたことがある」とされた方にうかがいます。その内容はどのようなことですか。(すべて選択)

「異物の混入」(85.2%) が特に高く、次いで「異味異臭」(30.3%)、「かび」(23.0%) となっている。

なお、前回と今回では項目の数が変わっており、値の変化に影響を与えた可能性を考慮する必要があるが、ほぼ同様の傾向となっている。

問 18 苦情の内容はどのようなことか(すべて選択)



(その他の主な内訳)

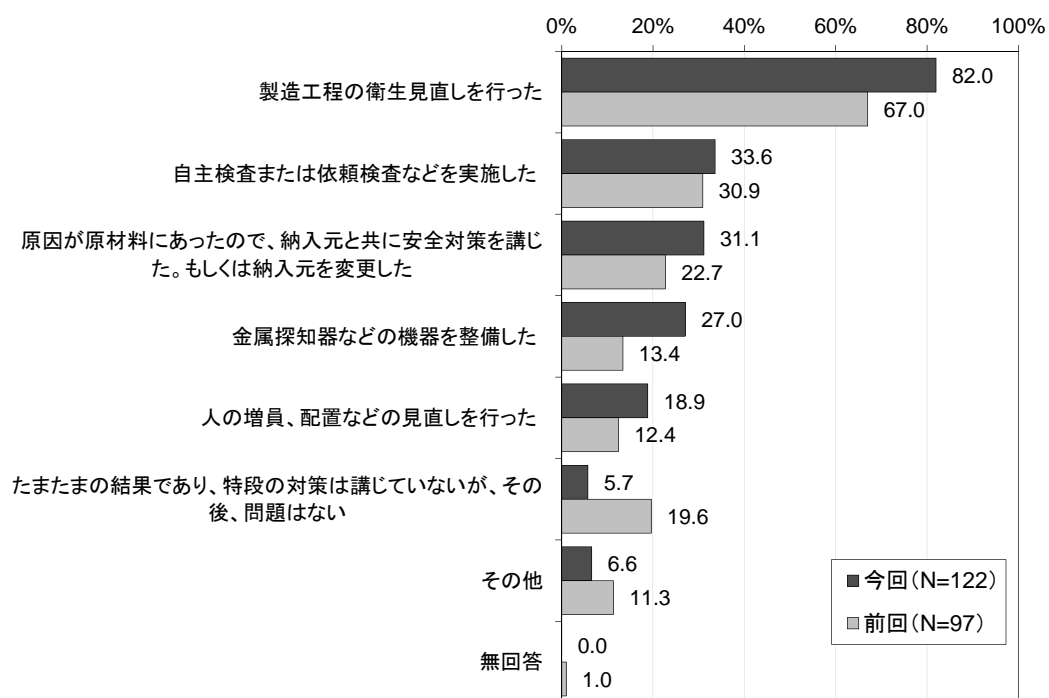
- ・湿気 (2 件)
- ・商品のワレ、欠け、包装不良等
- ・重量不足
- ・軽微の品質欠陥
- ・商品破損による変質
- ・汚れ
- ・包装不良
- ・容器破損
- ・容器不良
- ・ピンホール

問 19 問 17 で「苦情を受けたことがある」とされた方にうかがいます。苦情を受けた後、どのような対策をしましたか。(すべて選択)

「製造工程の衛生見直しを行った」(82.0%) が特に高く、次いで「自主検査または依頼検査などを実施した」(33.6%)、「原因が原材料にあったので、納入元と共に安全対策を講じた。もしくは納入元を変更した」(31.1%)、「金属探知器などの機器を整備した」(27.0%) となっている。

前回と比較すると、ほぼ同様の傾向となっているが、その中で「製造工程の衛生見直しを行った」(前回 67.0%) は 15.0 ポイント増加し、「たまたまの結果であり、特段の対策は講じていないが、その後、問題はない」(前回 19.6%) は 13.9 ポイント減少している。

問 19 苦情を受けた後、どのような対策をしたか(すべて選択)

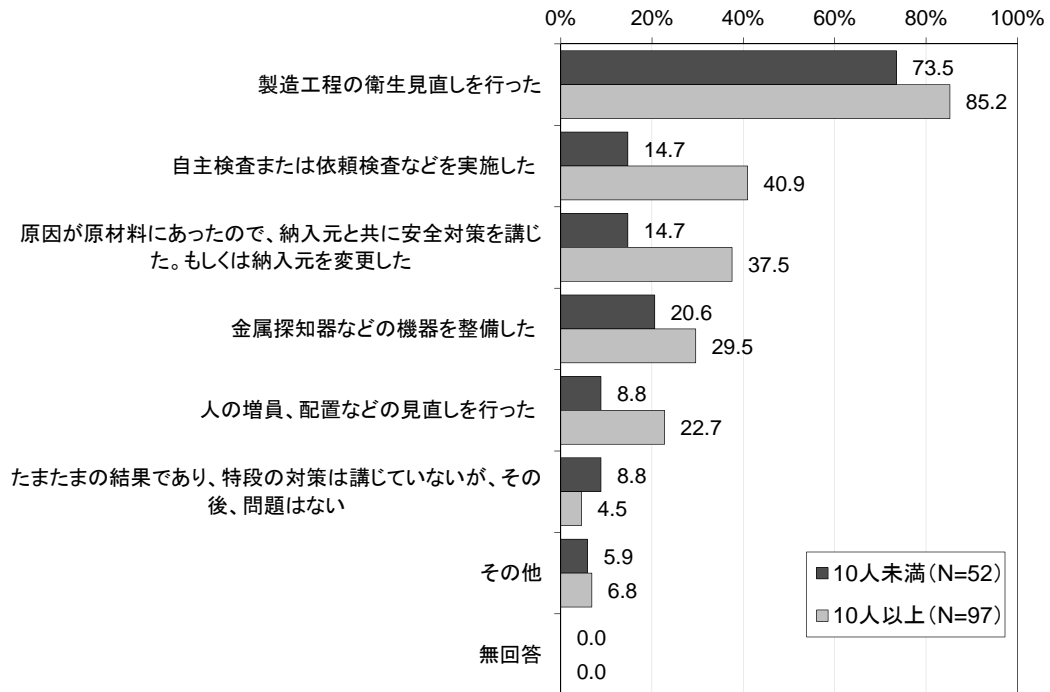


(その他の主な内訳)

- ・包装資材の変更
- ・よく確認し、その後問題ない
- ・開封後の混入であったが、場内で入らないと言い切れるか確認した
- ・社員教育の徹底
- ・従業員教育
- ・こんなにやく製品の腐敗は原因が不明な場合が多い。シール不良などの場合は検査で対応している
- ・温度湿度管理
- ・異物対策改善およびレシピの変更

従業員規模別に見ると、全体と同様の傾向となっているが、ほとんどの項目において10人以上が10人未満より高くなっている。

問 19 苦情を受けた後、どのような対策をしたか(従業員規模別)

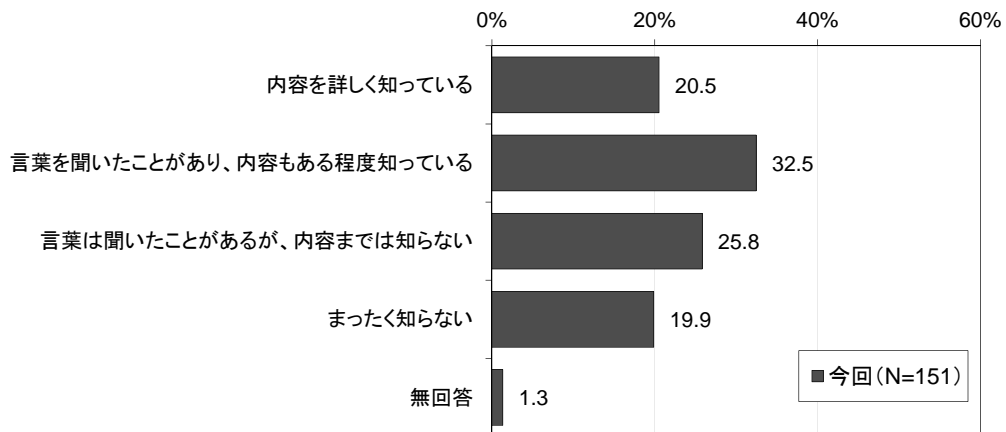


2-10 フードディフェンス（食品防御）について

問 20 フードディフェンスについて、どのくらい知っていますか。（1つ選択）

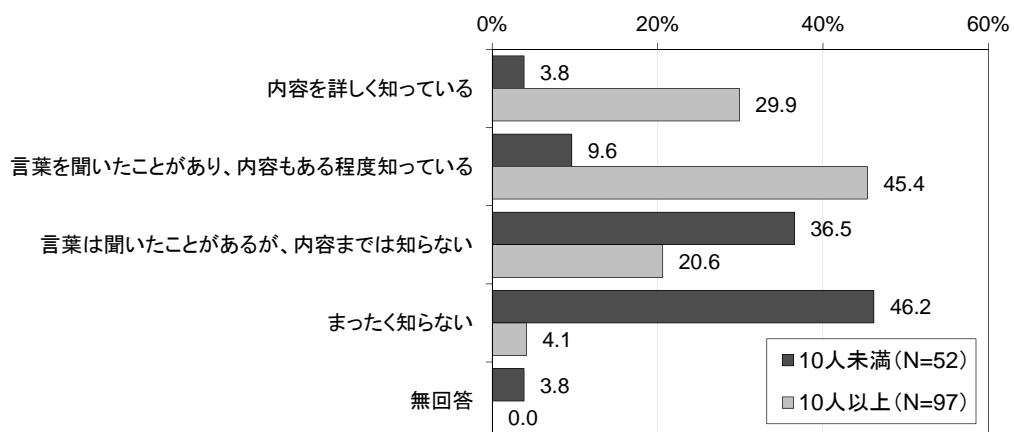
「言葉を聞いたことがあります、内容もある程度知っている」（32.5%）が最も高く、次いで高い「言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない」（25.8%）、「内容を詳しく知っている」（20.5%）の3項目の合計値（78.8%）は約8割となっている。

問 20 フードディフェンスについて、どのくらい知っているか(1つ選択)



従業員規模別に見ると、10人未満は「まったく知らない」（46.2%）、10人以上は「言葉を聞いたことがあります、内容もある程度知っている」（45.4%）が最も高く、「内容を詳しく知っている」、「言葉を聞いたことがあります、内容もある程度知っている」、「言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない」の3項目の合計値が10人未満（49.9%）は約5割、10人以上（95.9%）は9割以上となっている。

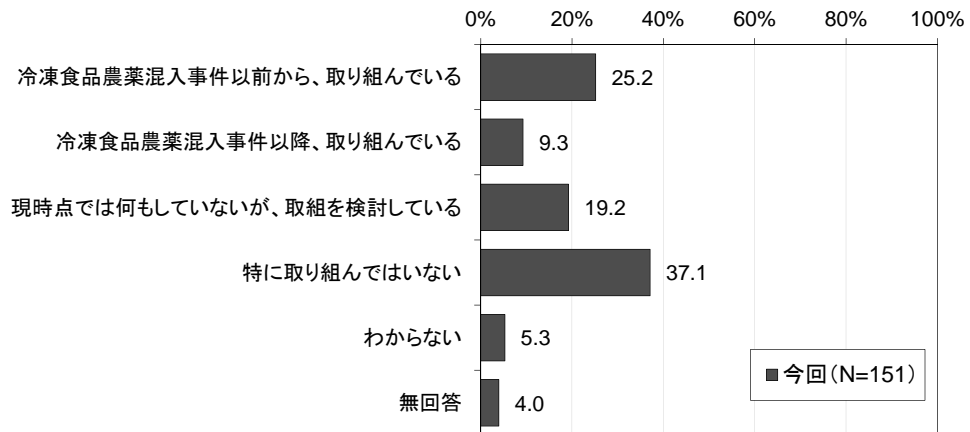
問 20 フードディフェンスについて、どのくらい知っているか(従業員規模別)



問 21 昨年末、県内で冷凍食品に意図的に農薬を混入する事件が発生しました。貴事業所・店舗等では現在、フードディフェンスに取り組んでいますか。(1つ選択)

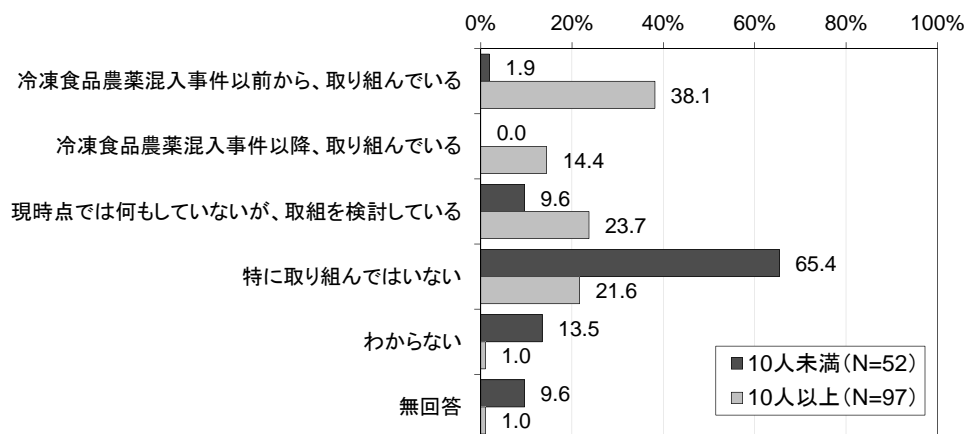
「特に取り組んではない」(37.1%)が最も高く、次いで「冷凍食品農薬混入事件以前から、取り組んでいる」(25.2%)、「現時点では何もしていないが、取組を検討している」(19.2%)となっている。「冷凍食品農薬混入事件以前から、取り組んでいる」、「冷凍食品農薬混入事件以降、取り組んでいる」(9.3%)の合計値(34.5%)は3割以上となっている。

問 21 現在、フードディフェンスに取り組んでいるか(1つ選択)



従業員規模別に見ると、10人未満は「特に取り組んではない」(65.4%)、10人以上は「冷凍食品農薬混入事件以前から、取り組んでいる」(38.1%)が最も高く、「冷凍食品農薬混入事件以前から、取り組んでいる」、「冷凍食品農薬混入事件以降、取り組んでいる」の合計値が10人未満(1.9%)はほとんど見られず、10人以上(52.5%)では5割以上になっている。

問 21 現在、フードディフェンスに取り組んでいるか(従業員規模別)

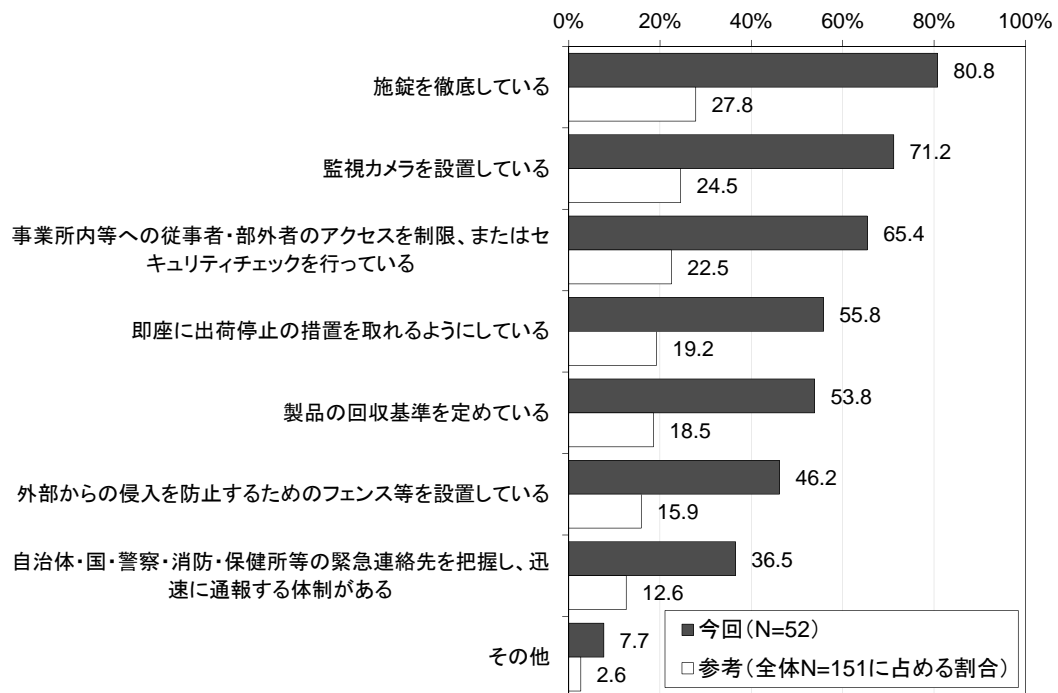


問 22 フードディフェンスに取り組んでいる事業所にうかがいます。それは、どのような取組ですか。(すべて選択)

「施錠を徹底している」(80.8%)が最も高く、次いで「監視カメラを設置している」(71.2%)、「事業所内等への従事者・部外者のアクセスを制限、またはセキュリティチェックを行っている」(65.4%)となっている。

取り組んでいない事業所を含む二次産業全体で見ると、いずれの取組も3割未満となっている。

問 22 フードディフェンスの取組はどのようなことか(すべて選択)



(その他の主な内訳)

- ・モックリコールを年2回行っている
- ・薬品、洗剤等の管理の強化
- ・監視カメラ設置を検討している
- ・従業員の労務管理、内部コミュニケーションの活性化、食品防衛教育(社内関係者全員)

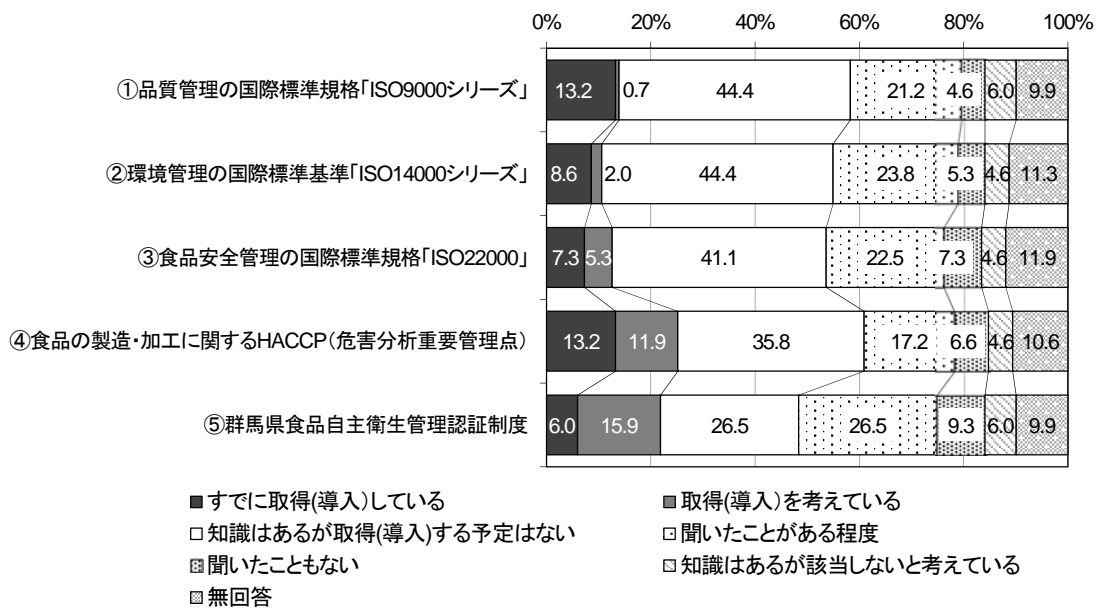
2-1-1 食品の国際標準規格・基準などの取得・導入について

問 23 国際標準規格・基準などについてお答えください。(それぞれ1つ選択)

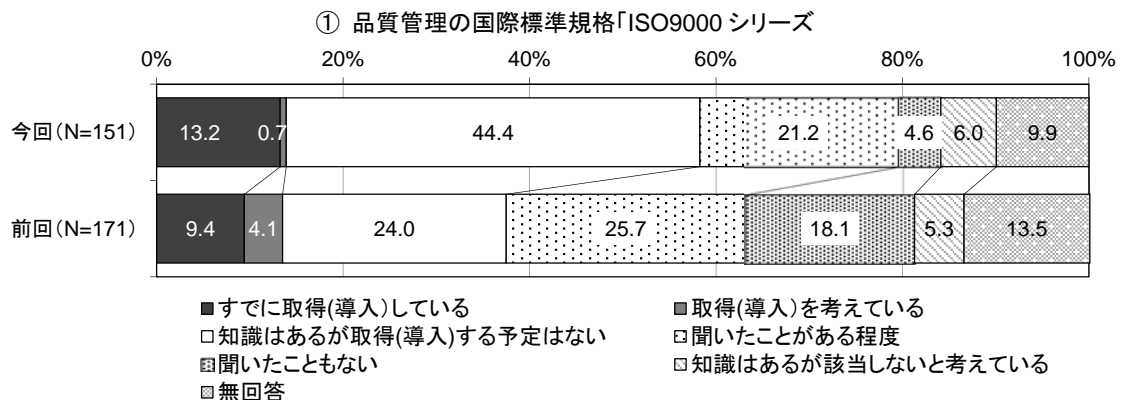
いずれの項目も「知識はあるが取得（導入）する予定はない」が最も高く、次いで「聞いたことがある程度」となっている（「群馬県食品自主衛生管理認証制度」は「知識はあるが取得（導入）する予定はない」と「聞いたことがある程度」が26.5%で同値）。「すでに取得（導入）している」、「取得（導入）を考えている」の合計値を見ると、「食品の製造・加工に関する HACCP（危害分析重要管理点）」（25.1%）が最も高く、次いで「群馬県食品自主衛生管理認証制度」（21.9%）となっている。

前回と比較すると、いずれの項目も「知識はあるが取得（導入）する予定はない」が増加する一方、「聞いたことがある程度」、「聞いたこともない」が減少している。また、「食品の製造・加工に関する HACCP（危害分析重要管理点）」は「すでに取得（導入）している」、「取得（導入）を考えている」の合計値（前回15.2%）が他の項目より変動しており、9.9ポイント増加している。

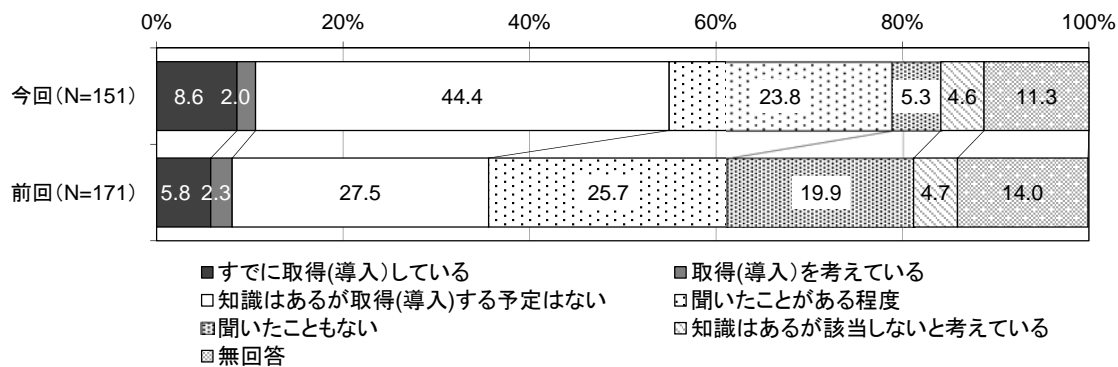
問 23 国際標準規格・基準の取得などについて(それぞれ1つ選択)



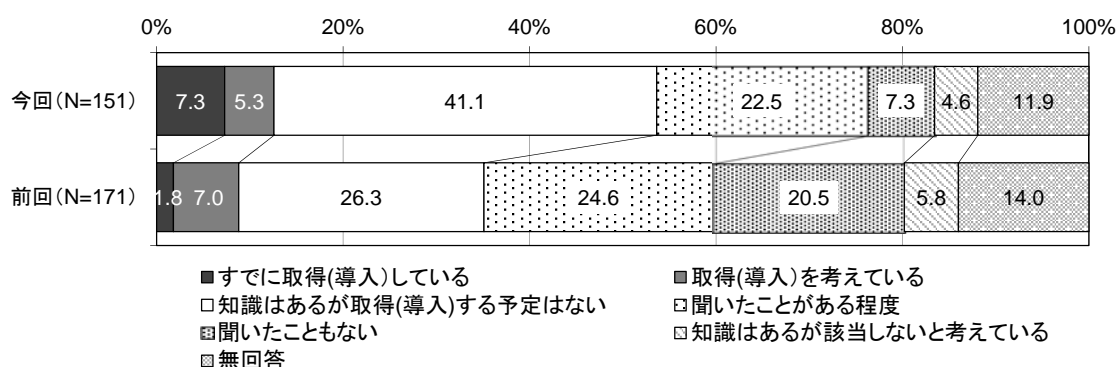
(N=151)



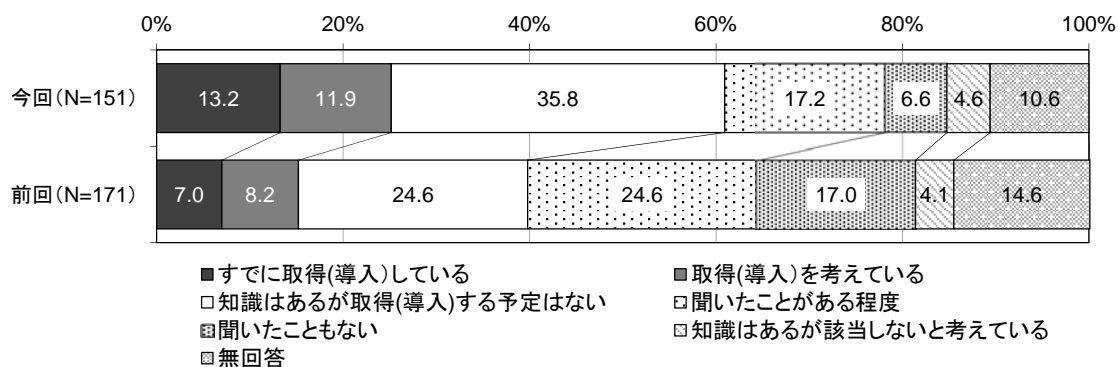
② 環境管理の国際標準基準「ISO14000 シリーズ」



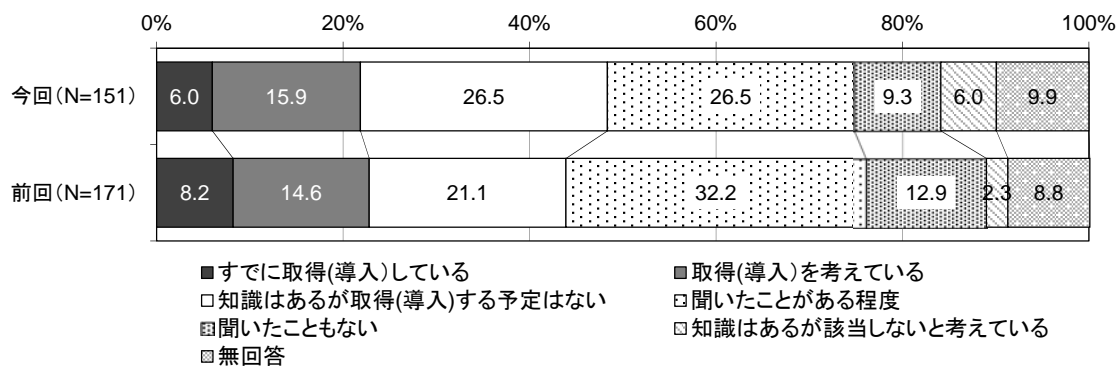
③ 食品安全管理の国際標準規格「ISO22000」



④ 食品の製造・加工に関する HACCP(危害分析重要管理点)



⑤ 群馬県食品自主衛生管理認証制度



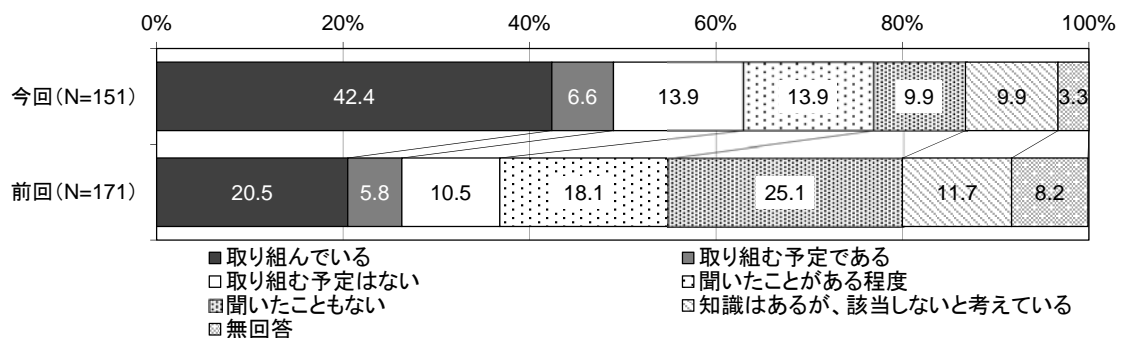
2-12 トレーサビリティ・システムについて

問 24 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。(1つ選択)

「取り組んでいる」(42.4%) が特に高く、次いで「取り組む予定はない」、「聞いたことがある程度」(13.9%で同値)となっている。「取り組んでいる」、「取り組む予定である」(6.6%) の合計値(49.0%) は約 5 割となっている。

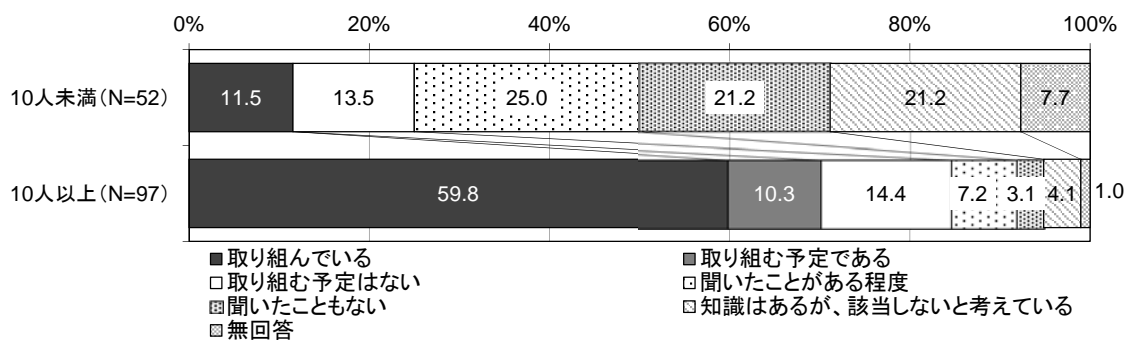
前回と比較すると、「取り組んでいる」(前回 20.5%) は 21.9 ポイント増加しており、「取り組んでいる」、「取り組む予定である」の合計値(前回 26.3%) も 22.7 ポイント増加している。一方、「聞いたこともない」(前回 25.1%) は 15.2 ポイント減少している。

問 24 食品のトレーサビリティ・システム導入について(1つ選択)



従業員規模別に見ると、10人未満は「聞いたことがある程度」(25.0%)、10人以上は「取り組んでいる」(59.8%) が最も高く、「取り組んでいる」、「取り組む予定である」の合計値が10人未満(11.5%) は1割程度、10人以上(70.1%) は7割以上となっている。

問 24 食品のトレーサビリティ・システム導入について(従業員規模別)



- ・問 27 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「トレーサビリティの推進」は「重要度」70.4 点(15 番目/16 項目)
- ・問 28 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「トレーサビリティの推進」は 3.3%(16 番目/16 項目)

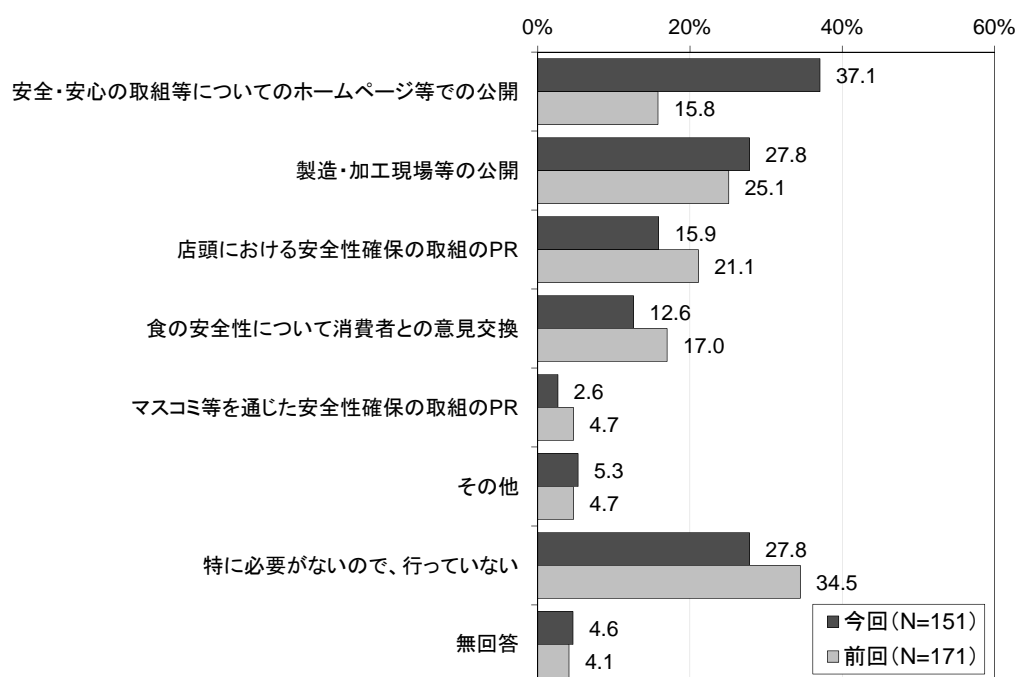
2-13 安全・安心の取組内容の情報公開について

問 25 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。(すべて選択)

「安全・安心の取組等についてのホームページ等での公開」(37.1%)が最も高く、次いで「製造・加工現場等の公開」、「特に必要がないので、行っていない」(27.8%で同値)、「店頭における安全性確保の取組のPR」(15.9%)となっている。

前回と比較すると、「安全・安心の取組等についてのホームページ等での公開」(前回15.8%)は21.3ポイント増加している。

問 25 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るか(すべて選択)



(その他の主な内訳)

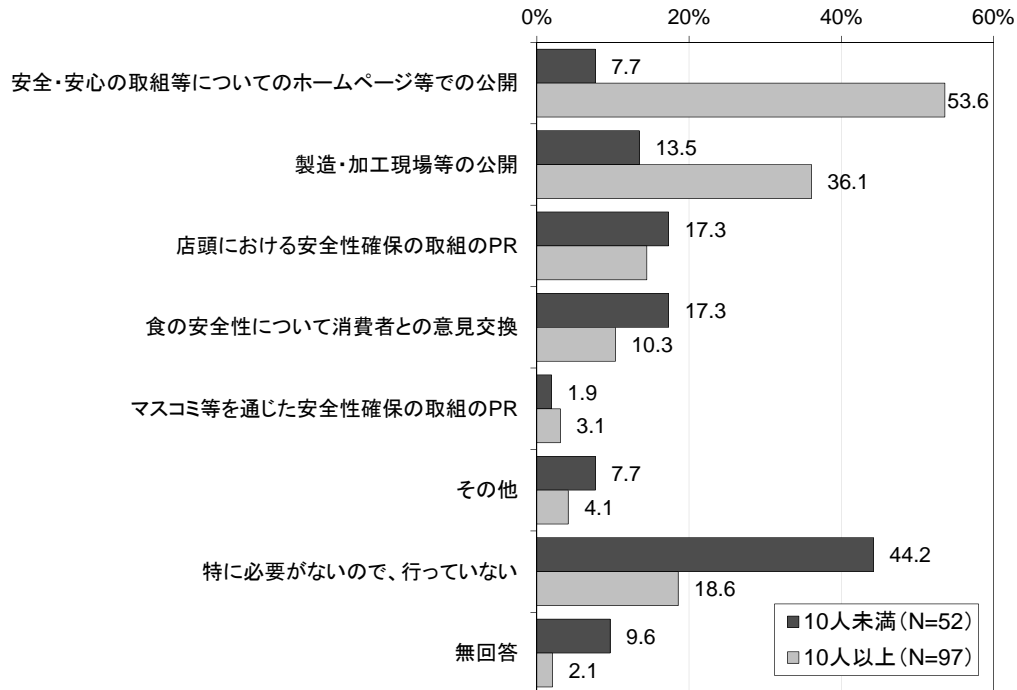
- ・本社にてPRを企画してそれに従っている
- ・安全性についての取組内容を記載したリーフレットの配布
- ・公開はしていないが質問には回答できるようにしている
- ・店舗で店頭にて
- ・委託製造により製品安全を直接公開することはないが、HACCPやFSSC2200等によるマネジメントの運用によってハザード、リスク管理を行うことで社会に安全と安心をお届けしている
- ・まだ行っていない
- ・ホームページでの公開を準備中

・問 27 食の安全・安心を確保するために県に望む対策において、「消費者への情報提供とリスクコミュニケーションの促進」は「重要度」71.8点(13番目/16項目)

・問 28 食の安全・安心を確保するために県に望む重点的な取組において、「消費者への情報提供とリスクコミュニケーションの促進」は14.6%(6番目/16項目)

従業員規模別に見ると、10人未満は「特に必要がないので、行ってない」（44.2%）が特に高くなっている。一方、10人以上は「安全・安心の取組等についてのホームページ等での公開」（53.6%）が最も高く、次いで「製造・加工現場等の公開」（36.1%）となっている。

問 25 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るか(従業員規模別)

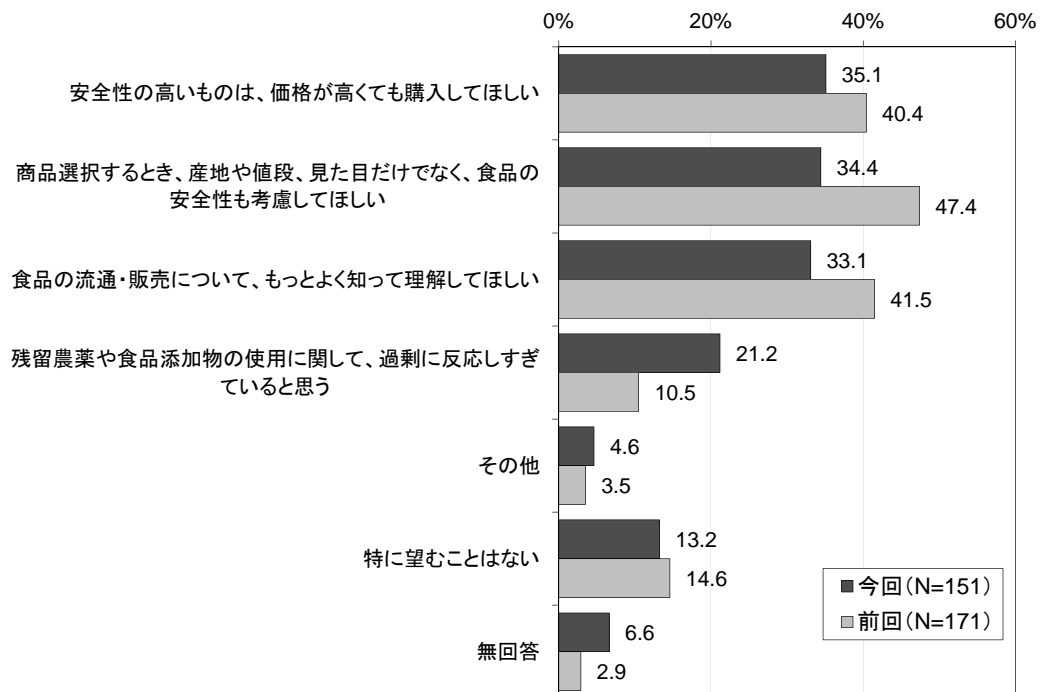


問 26 消費者に対して望むことは何ですか。(2つまで選択)

「安全性の高いものは、価格が高くても購入してほしい」(35.1%)、「商品選択するとき、産地や値段、見た目だけでなく、食品の安全性も考慮してほしい」(34.4%)、「食品の流通・販売について、もっとよく知って理解してほしい」(33.1%)の3項目が高く、次いで「残留農薬や食品添加物の使用に関して、過剰に反応しすぎていると思う」(21.2%)となっている。

前回と比較すると、前回最も高い「商品選択するとき、産地や値段、見た目だけでなく、食品の安全性も考慮してほしい」(前回 47.4%)は 13.0 ポイント減少し、「残留農薬や食品添加物の使用に関して、過剰に反応しすぎていると思う」(前回 10.5%)は 10.7 ポイント増加している。

問 26 消費者に対して望むこと(2つまで選択)



(その他の主な内訳)

- ・それぞれの食品の特性に適応した保存管理方法を理解してほしい
- ・少量生産は原価が高くなるが、購入してほしい
- ・過度に価格だけを追求せず購入を検討してほしい
- ・よりよい食生活を送ってほしい
- ・客観的に見て消費者由来のクレームが多い。もう少し冷静に判断してほしい
- ・食育と理科と家庭科を1つの科目として結びつけること
- ・食の安全は製造者を含めたフードチェーンによって作られるものではあるが、消費者や社会としても要求の受容ラインを設け、ともに良くしていくことができればと思う。食品製造においてリスクゼロはありえないことを理解してほしい

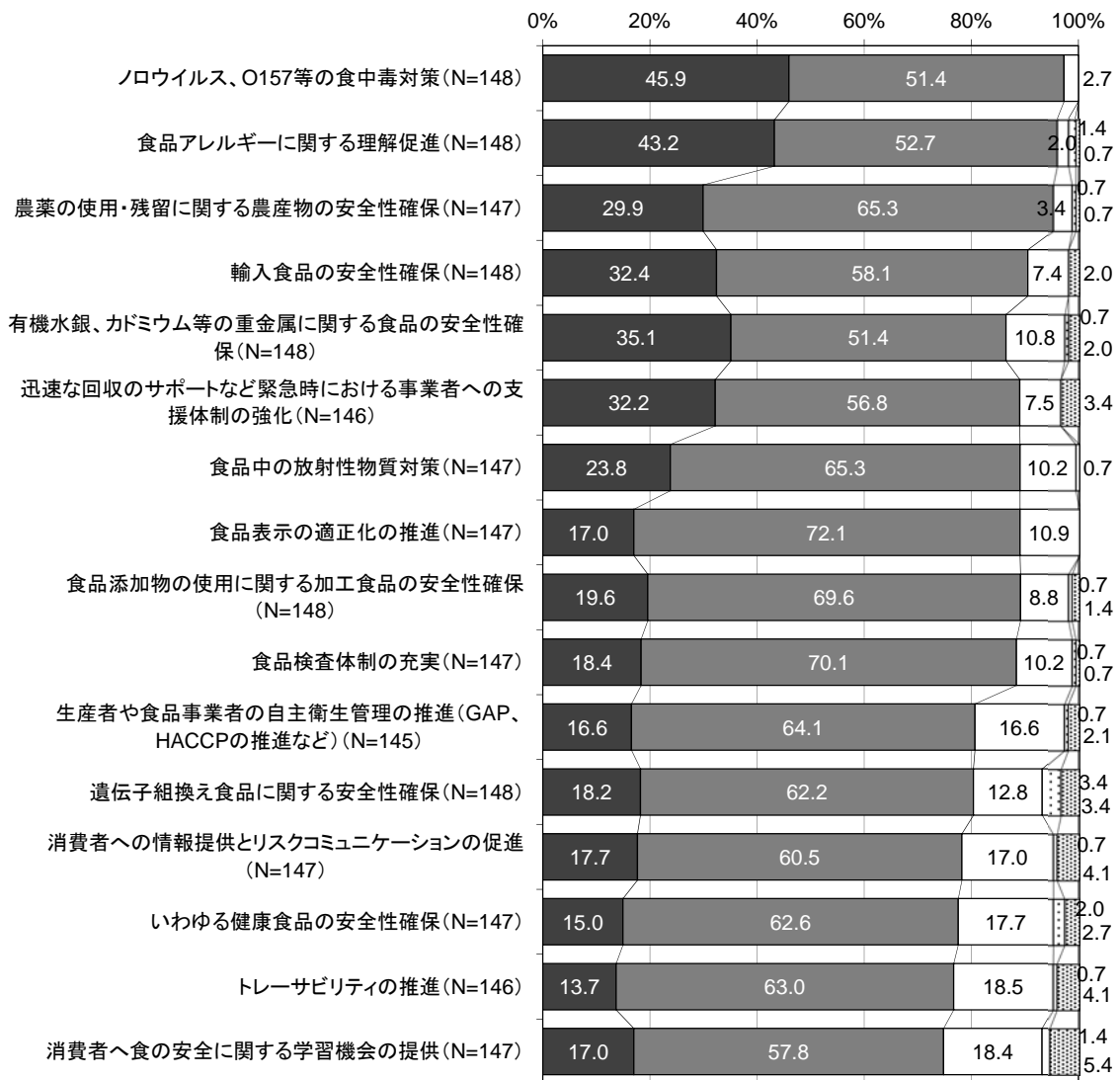
2-14 食の安全・安心に関する県の施策について

問 27 食の安全・安心を確保するために、県がどのような対策を図ることを望みますか。以下の各項目について重要度をお答えください。（それぞれ1つ選択）

「非常に重要である」、「重要である」の合計値を見ると、「ノロウイルス、O157等の食中毒対策」（97.3%）が最も高く、次いで「食品アレルギーに関する理解促進」（95.9%）、「農薬の使用・残留に関する農産物の安全性確保」（95.2%）、「輸入食品の安全性確保」（90.5%）となっている。

一方、「重要とは思わない」、「それほど重要とは思わない」の合計値を見ると、「消費者へ食の安全に関する学習機会の提供」（19.8%）、「いわゆる健康食品の安全性確保」（19.7%）、「トレーサビリティの推進」（19.2%）の3項目が同程度に高くなっている。

問 27 食の安全・安心を確保するために県に望む対策(それぞれ1つ選択)



■非常に重要である ■重要である □それほど重要ではない □重要とは思わない □わからない

※無回答を除く ※後述の「重要度」の高い順に表示

各項目の5段階の回答を、「重要度」※で比較すると、「ノロウイルス、O157等の食中毒対策」(85.8点)が最も高く、次いで「食品アレルギーに関する理解促進」(84.1点)、「農薬の使用・残留に関する農産物の安全性確保」(80.8点)、「輸入食品の安全性確保」(79.7点)となっている。

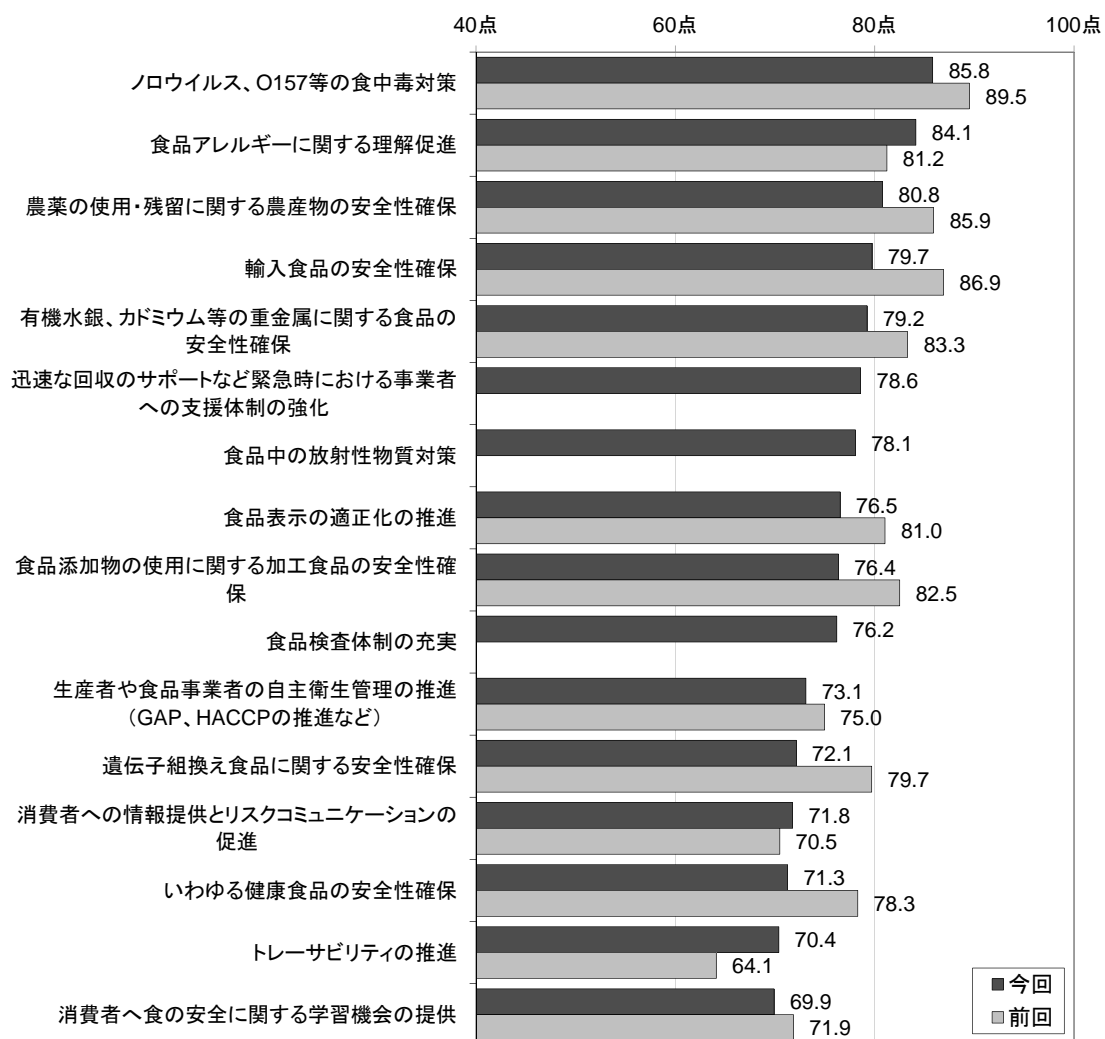
前回と比較すると、上位はほぼ同様の項目となっている。全体的に値の変動が大きな項目は見られないが、その中で前回と比較して重要度が最も高くなっている項目は「トレーサビリティの推進」(6.3点増)、最も低くなっている項目は「遺伝子組換え食品に関する安全性確保」(7.6点減)となっている。

なお、前回と今回では項目の表現が変わっているものが複数あり、値の変化に影響を与えた可能性を考慮する必要がある。

※「重要度の算出方法」

「非常に重要である」を100点、「重要である」を75点、「それほど重要ではない」を50点、「重要とは思わない」を25点、「わからない」を0点として、加重平均により重要度を指標化した。100点に近くなるほど、重要度が高いことを示す。

問 27 食の安全・安心を確保するために県に望む対策「重要度」



※「食品アレルギーに関する理解促進」は前回「食品中のアレルギー物質対策」、「生産者や食品事業者の自主衛生管理の推進 (GAP、HACCPの推進など)」は前回「農産物生産者や食品製造業者の自主衛生管理の推進 (GAP、HACCPの推進など)」

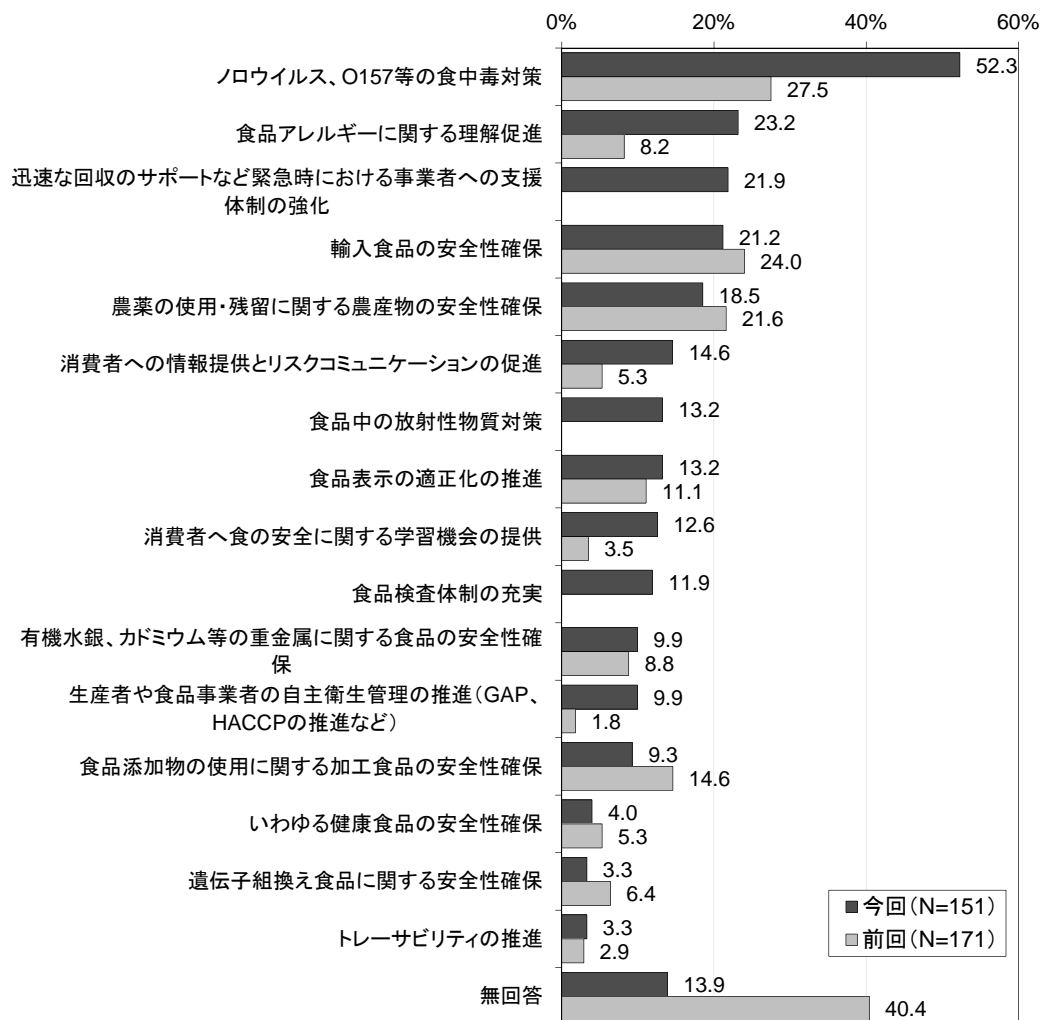
	今回		重要度の 前回からの 順位変動	前回	
	重要度	順位		順位	重要度
ノロウイルス、O157 等の食中毒対策	85.8	1 位	←	1 位	89.5
食品アレルギーに関する理解促進	84.1	2 位	↑	6 位	81.2
農薬の使用・残留に関する農産物の安全性確保	80.8	3 位	←	3 位	85.9
輸入食品の安全性確保	79.7	4 位	↓	2 位	86.9
有機水銀、カドミウム等の重金属に関する食品の安全性確保	79.2	5 位	↓	4 位	83.3
迅速な回収のサポートなど緊急時における事業者への支援体制の強化	78.6	6 位	NEW	-	-
食品中の放射性物質対策	78.1	7 位	NEW	-	-
食品表示の適正化の推進	76.5	8 位	↓	7 位	81.0
食品添加物の使用に関する加工食品の安全性確保	76.4	9 位	↓	5 位	82.5
食品検査体制の充実	76.2	10 位	NEW	-	-
生産者や食品事業者の自主衛生管理の推進(GAP、HACCP の推進など)	73.1	11 位	↓	10 位	75.0
遺伝子組換え食品に関する安全性確保	72.1	12 位	↓	8 位	79.7
消費者への情報提供とリスクコミュニケーションの促進	71.8	13 位	↓	12 位	70.5
いわゆる健康食品の安全性確保	71.3	14 位	↓	9 位	78.3
トレーサビリティの推進	70.4	15 位	↓	13 位	64.1
消費者へ食の安全に関する学習機会の提供	69.9	16 位	↓	11 位	71.9

問 28 問 27 の項目のうち、特に重点的な取組を望む項目の番号をお書きください。
 (番号を3つまで記入)

「ノロウイルス、O157等の食中毒対策」(52.3%)が特に高く、次いで「食品アレルギーに関する理解促進」(23.2%)、今回新たに設けた項目「迅速な回収のサポートなど緊急時における事業者への支援体制の強化」(21.9%)、「輸入食品の安全性確保」(21.2%)となっている。

前回と比較すると、「ノロウイルス、O157等の食中毒対策」(前回 27.5%)は 24.8 ポイント、「食品アレルギーに関する理解促進」(前回 8.2%)は 15.0 ポイント増加している。「食品アレルギーに関する理解促進」について、前は項目表現を「食品中のアレルギー物質対策」としており、値の変化に影響を与えた可能性を考慮する必要がある。

問 28 食の安全・安心を確保するために特に重点的な取組を望む項目(番号を3つまで記入)



※「食品アレルギーに関する理解促進」は前回「食品中のアレルギー物質対策」、「生産者や食品事業者の自主衛生管理の推進(GAP、HACCPの推進など)」は前回「農産物生産者や食品製造業者の自主衛生管理の推進(GAP、HACCPの推進など)」

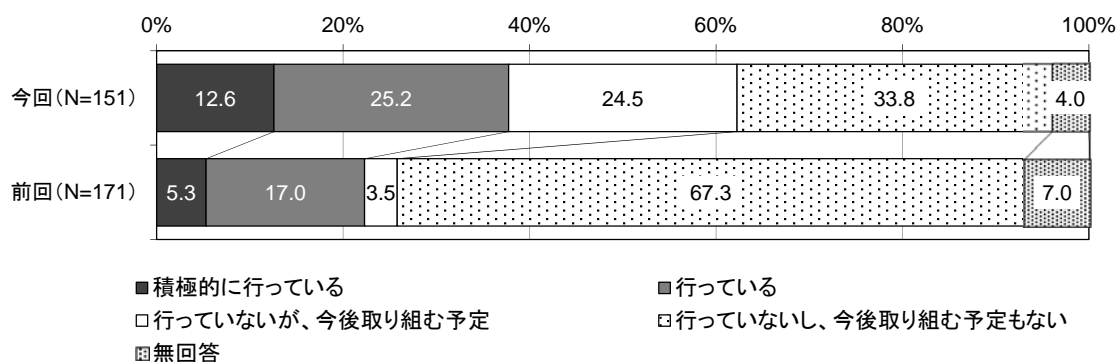
2-15 食育について

問 29 「食育推進」に関する取組を行っていますか。(1つ選択)

「行っていないし、今後取り組む予定もない」(33.8%)が最も高く、次いで「行っている」(25.2%)、「行っていないが、今後取り組む予定」(24.5%)となっている。「積極的に行っている」(12.6%)、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目の合計値(62.3%)は6割以上となっている。

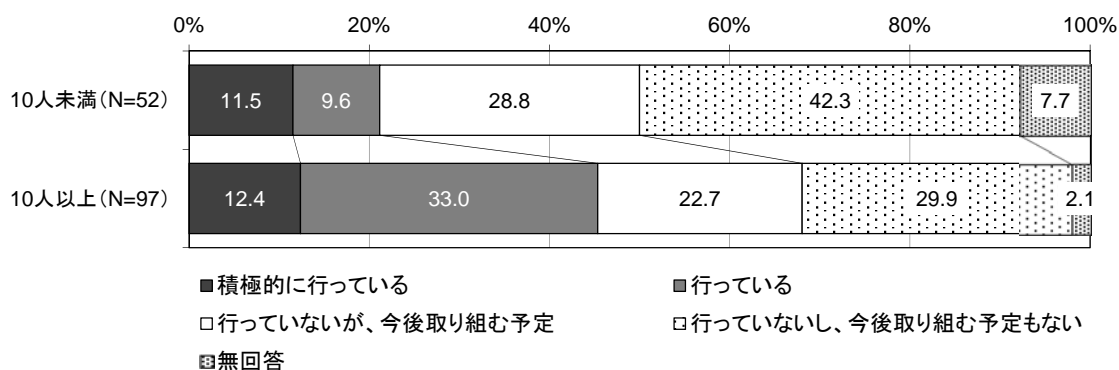
前回と比較すると、「積極的に行っている」、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目の合計値(前回25.8%)は36.5ポイント増加しており、食育推進に関する取組の進展とともに、取組意欲の高まりがうかがえる。

問 29 「食育推進」に関する取組を行っているか(1つ選択)



従業員規模別に見ると、「積極的に行っている」、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目の合計値が10人未満(49.9%)は約5割、10人以上(68.1%)は約7割となっている。

問 29 「食育推進」に関する取組を行っているか(従業員規模別)

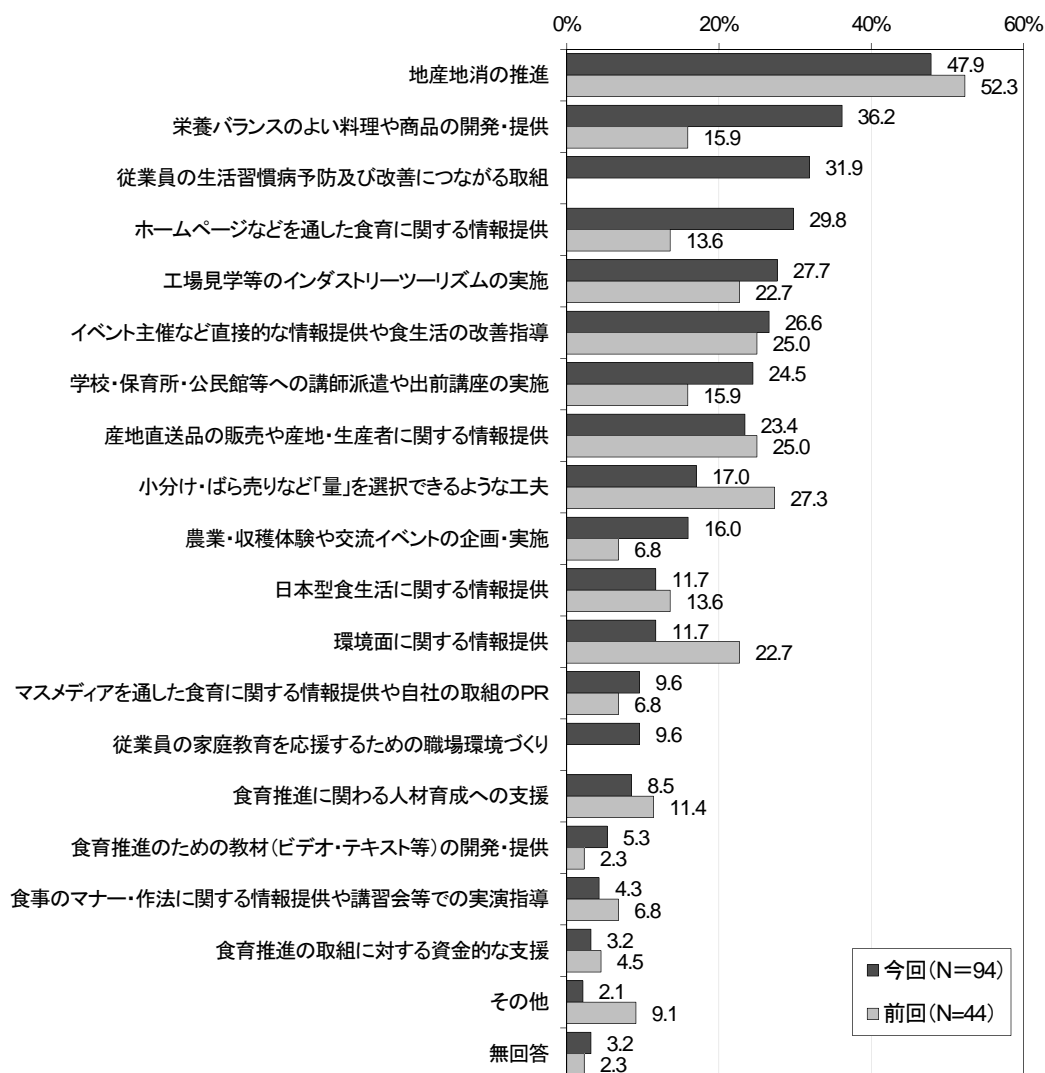


問 30 現在、「食育推進」に関してどのような取組を行っていますか、または行う予定ですか。(すべて選択)

「地産地消の推進」(47.9%)が最も高く、次いで「栄養バランスのよい料理や商品の開発・提供」(36.2%)、今回新たに設けた項目「従業員の生活習慣病予防及び改善につながる取組」(31.9%)、「ホームページなどを通じた食育に関する情報提供」(29.8%)となっている。

前回と比較すると、前回「地産地消」に次いで高い「小分け・ばら売りなど「量」を選択できるような工夫」(前回 27.3%)は 10.3 ポイント減少している。また、「環境面に関する情報提供」(今回 11.7%、前回 22.7%)も 11.0 ポイント減少している。一方、「栄養バランスのよい料理や商品の開発・提供」(前回 15.9%)は 20.3 ポイント、「ホームページなどを通じた食育に関する情報提供」(前回 13.6%)は 16.2 ポイント増加している。

問 30 現在、「食育推進」に関してどのような取組を行っているか、または行う予定か(すべて選択)



※問 29 において「行っていないし、今後取り組む予定もない」、無回答を除く

※「従業員の生活習慣病予防及び改善につながる取組」、「従業員の家庭教育を応援するための職場環境づくり」は新規項目

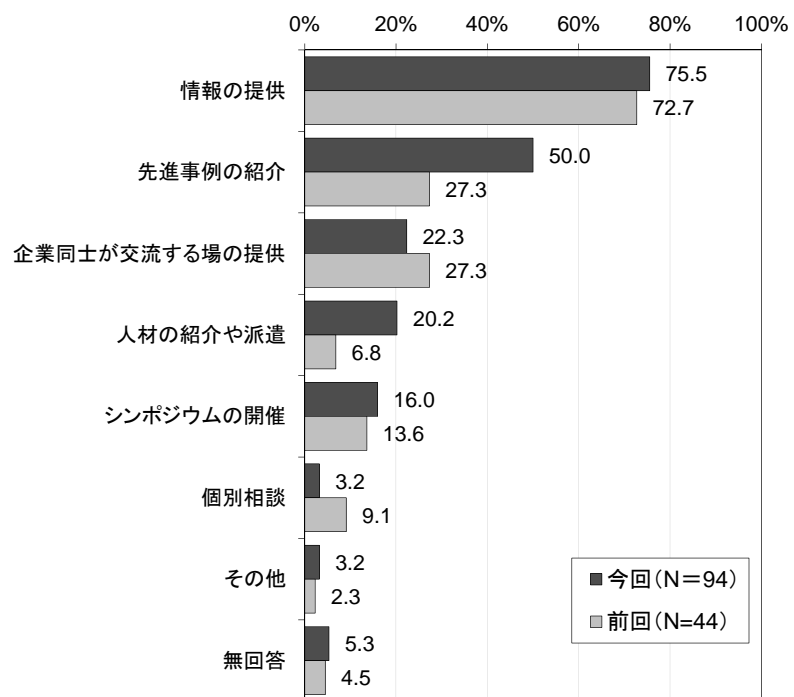
(その他の主な内訳)

- ・本社にて企画・推進している
- ・百貨店、スーパーでの食育推進を実施

問 31 「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。（すべて選択）

「情報の提供」（75.5%）が特に高く、次いで「先進事例の紹介」（50.0%）となっている。前回と比較すると、上位3項目は同様の項目となっているが、その中で「先進事例の紹介」（前回 27.3%）は 22.7 ポイント増加している。また、上位3項目に次いで高い「人材の紹介や派遣」（前回 6.8%）は 13.4 ポイント高くなっている。

問 31 「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(すべて選択)



※問 29 において「行っていないし、今後取り組む予定もない」、無回答を除く
 ※「従業員の生活習慣病予防及び改善につながる取組」、「従業員の家庭教育を応援するための職場環境づくり」は新規項目

（その他の主な内訳）

- ・よく分からない（2件）
- ・広報など食育関係専門のページ、チラシ、冊子などで常に気づくよう、勉強できるようになるとよいのではないか
- ・食育推進の取組に対する資金的な支援

自由記入

(食品の安全性確保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。)

- ・小麦粉、乾麺を小規模生産しています。資金などにより本格的な機械は使用していませんが、除湿機、掃除機を転用し、製造機器を保守使用しています。規模相応の食の安全を考えています。
- ・群馬県が行っている自主認証制度の必要性が多く製造業者に理解されていないと思われる。施設の大小に関わらず最低限行われなければならない衛生基準遵守の徹底及び指導を進めていただきたい。
- ・食品の安全性確保については国際的な統一基準を元に各企業の責任により管理すべき問題と考えますので、行政にはその監視を期待いたします。食育につきましては、いまだいろいろな考え方が共存しているところと理解しております。あまり先鋭的な一部の意見に流されることなく、一般大多数の消費者のためになる共通項目にしぼって推進していただきたいと考えます。
- ・食品安全はまず一人ひとりの意識と実践からはじまると思います。例えば賞味期限内や消費期限内であっても腐敗や変敗は起こりうるものであり、単に表示だけを信用する妄信的な購買行動は問題であると思っています。消費者の知識向上や啓蒙をベースにしたうえで包括的な食品安全への取組がはじめて可能になり、実現化できると思います。まずは、自分の身を守ることです。
- ・FSSC 22000(食品安全管理システム認証)の取得を考えています。
- ・スタッフが少ないため国際標準規格などは取得していませんが、食品の安全安心には興味があり、心がけてしています。
- ・「食品添加物＝健康に悪影響」という風潮が広まっており、添加物を使用することによる食中毒リスクの低減や保存性向上による食品ロスの低減など、添加物使用によりもたらされるメリットと安全性を消費者に啓蒙していただきたい。
- ・専門的なことはわかりませんが、県内のどの市町村でどのような作物がとれるのか原料についての情報があればよいと思います。近くで取れた身近な原料を使用してできるだけ製品を作りたいと考えています。トレーサビリティ・システムというほどではありませんが、一応原材料についての履歴の把握については承知しています。また、証明書等保持に努めています。今後ともご指導いただければ幸いです。
- ・食品の偽装表示については確かめる方法が少ないので、積極的に進め、改善を促してほしい。
- ・添加物を使用するとき何の目的で、どんな効果があるのかなど説明があるといいと思います。品名だけではわからないので。
- ・食品の安全性を重視するあまり、賞味期限について知識の普及が不足していると思う。食べられる食品を廃棄しすぎ。このままでは今後の食物確保をどうするか問題になるのではないだろうかと思えます。
- ・食品製造事業者に対する安全性確保施策の指導や教育はもちろんですが、個人的には消費者に対しての食品製造・加工に関する教育機会を設けたり、食品の安全性についての情報発信等、消費者の知識向上につながる活動も重点的に実施していただければ存じます。
- ・食育とは、だれ、どこ、いつが基本となると考えています。動物はなぜ生きているか、食べることの重要性をもう一度考え直す時だと思います。小中学校時に基本を教えることが重要です。必ず、大人になって忘れないことと、マスコミ、インターネットによる正しくない情報との見分け方を教えることだと思います。
- ・弊社では品質保証部が安全性確認等を行っております。生産工程や製品の検査、リスク管理に至るまで様々な面で品質管理に取り組んでおります。今後におきましても、お客様に対して安心、安全な商品を提供できるよう、常に原材料や工程でのリスク箇所を把握し、安定した生産ができるよう取り組んでいきます。
- ・当工場では弊社他工場が既に取得運用しておる FSSC22000(食品安全管理システム認証)の登録審査を2月に控え準備いたしておりますが、現在食品安全に関してはほぼ唯一といえる同規格の取得支援(資金面だけでなく指導など)を考えてみてはいかがでしょうか。
- ・今までの日本型食生活といわれた日常的な食べものが変わってきて、特別に作る食事のようになってきている今日、食文化をどう引継いでいくかとても大切なことだと思います。食品の添加物に

慣らされ、本物の味覚が失われてきているなかで、味覚を育てる大変さ、そして食を選択する力を身につけさせる大変さを実感しています。食に関する知識、特に食品の添加物について、子どもの頃より意識する教育ができればと常に感じております。

- ・食品の安全性を確保するには原材料のトレースの確認、製造工程の厳しい管理、品質管理の厳しい管理、ハード面での投資等しなければなりません。高品質を担保するためには巨額の費用が必要です。そこで、高品質なものは価格が高くなるメカニズムを県民各位に PR してほしい。また、業者に対してもその内容を勉強してほしいと思っております。