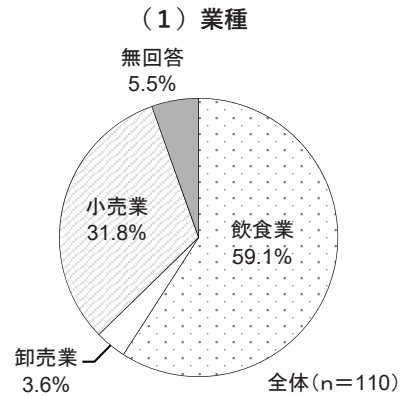


第6 第三次産業事業者に対する意識調査

1 回答者属性

(1) 業種

性別	回答数	%
飲食業	65	59.1
卸売業	4	3.6
小売業	35	31.8
無回答	6	5.5
有効回答数	110	100.0



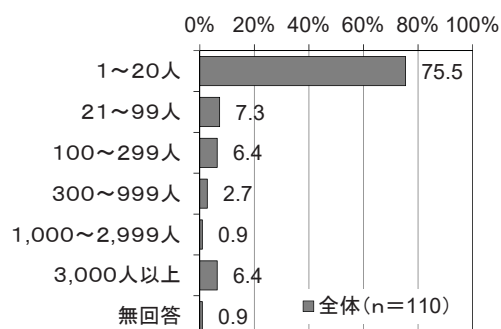
【業種 その他の内訳】

件数		件数		件数	
うどん、そば	5	パン	1	鮪	1
定食	3	豆腐	1	釣り・ニジマス	1
寿司	3	ハンバーグ	1	青果・魚介類	1
うなぎ	2	釜めし	1	野菜・肉	1
ラーメン	2	刺身	1	生鮮食品	1
かつ丼・カレー・ラーメン	1	焼肉	1	肉・海鮮・野菜	1
かつ丼・ラーメン	1	とんかつ	1	旅館で提供する料理	1
コーヒー・パスタ	1	飲酒時のつまみ・軽食	1	ホテル・レストラン	1
こんにゃく	1	焼きまんじゅう・焼きそば	1	旅館業	1
たこ焼き	1	台湾料理	1	給食受託業	1
定食・うどん・そば	1	海鮮	1	大量調理業務	1
ラーメン・ギョウザ・チャーハン・日本そば・天ぷら	1			喫茶	1
日本料理、弁当・仕出し・オードブル宅配	1				

(2) 従業員数

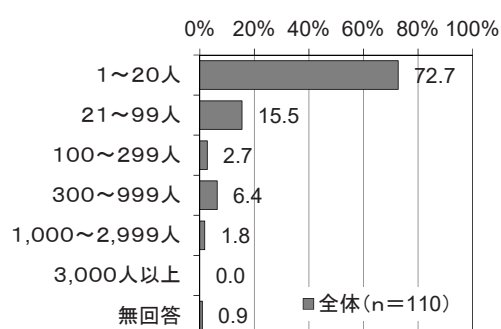
①他事業所を含めた全体

年代	回答数	%
1～20人	83	75.5
21～99人	8	7.3
100～299人	7	6.4
300～999人	3	2.7
1,000～2,999人	1	0.9
3,000人以上	7	6.4
無回答	1	0.9
有効回答数	110	100.0



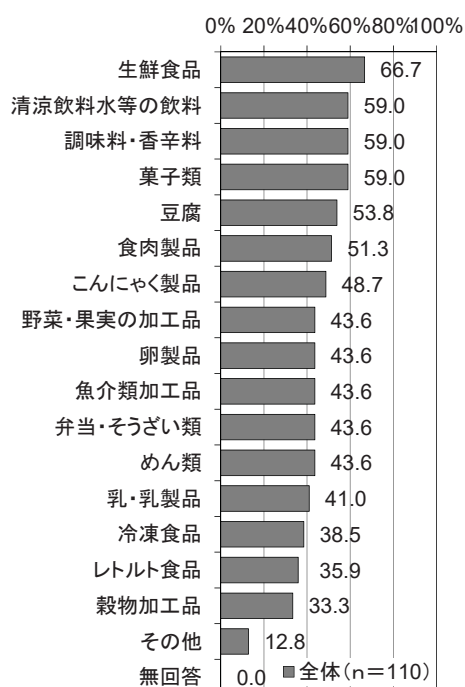
②回答事業所のみ

年代	回答数	%
1～9人	80	72.7
10～29人	17	15.5
30～49人	3	2.7
50～99人	7	6.4
100～299人	2	1.8
300人以上	0	0.0
無回答	1	0.9
有効回答数	110	100.0



(3) 卸売業・小売業で販売している食品 (すべて選択)

年代	回答数	%
生鮮食品(野菜・食肉・鮮魚介類等)	26	66.7
穀物加工品(粉・シリアル等)	13	33.3
野菜・果実の加工品	17	43.6
清涼飲料水等の飲料	23	59.0
豆腐	21	53.8
調味料・香辛料(みそ・しょうゆ等)	23	59.0
食肉製品	20	51.3
乳・乳製品	16	41.0
卵製品	17	43.6
こんにやく製品	19	48.7
魚介類加工品	17	43.6
弁当・そうざい類	17	43.6
冷凍食品	15	38.5
レトルト食品	14	35.9
めん類	17	43.6
菓子類	23	59.0
その他	5	12.8
無回答	0	0.0
有効回答数	110	100.0



【その他の内訳】

アイスクリーム専門店、お茶、ピザ、酒類・米、焼きまんじゅう

件数

各 1

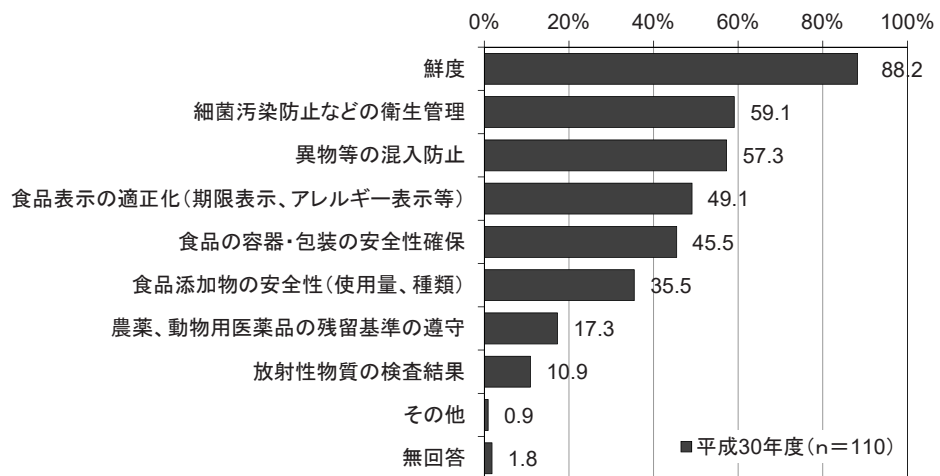
2 アンケート集計結果

2-1 納入される食材・食品の安全性の確保について

問1 納入される食材・食品の安全性確保のために、何を重視していますか。(すべて選択)

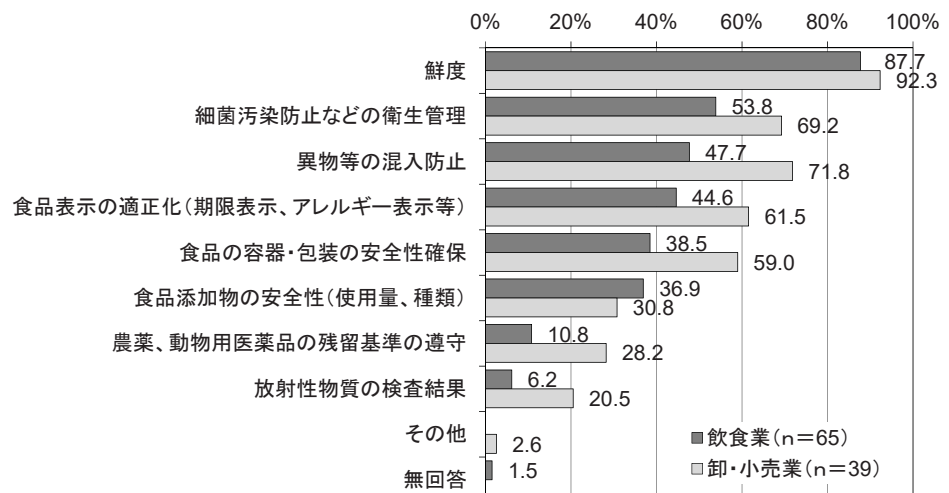
「納入される食材・食品の安全性確保のために重視していること」について、「鮮度」とした事業者の割合が88.2%で最も高く、次いで「細菌汚染防止などの衛生管理」が59.1%、「異物等の混入防止」が57.3%となっている。

図3-1-1 食材・食品の安全性確保のために重視していること（三次産業：すべて選択）



業種別では、「食品添加物の安全性（使用量、種類）」を除くすべての項目において「飲食業」より「卸・小売業」が高くなっている。

図3-1-2 食材・食品の安全性確保のために重視していること（三次産業 業種別：すべて選択）



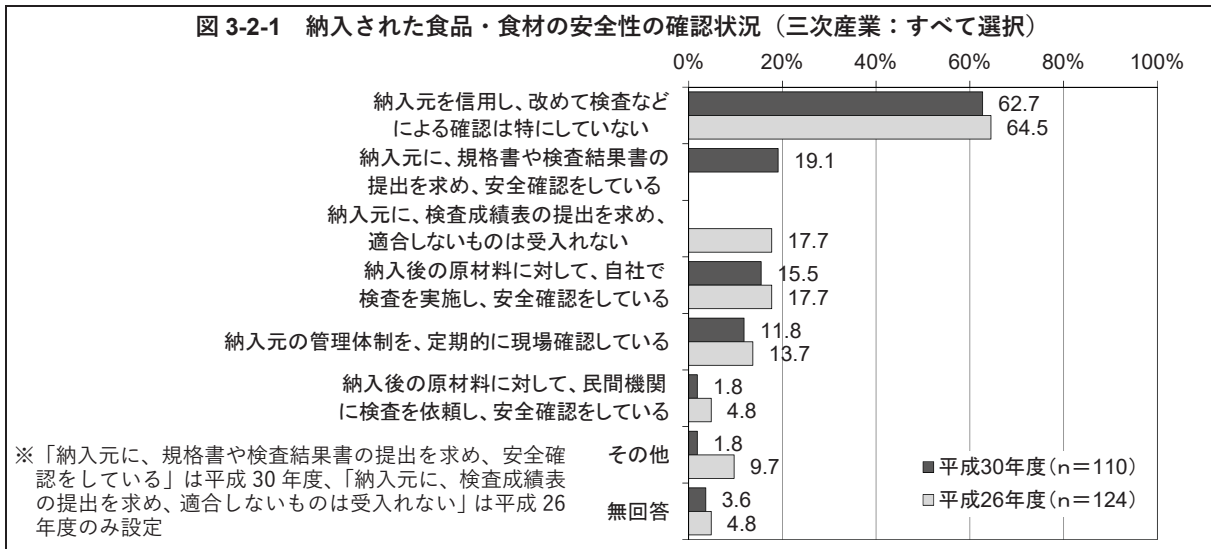
【その他の主な内容】

・本部で確認しています

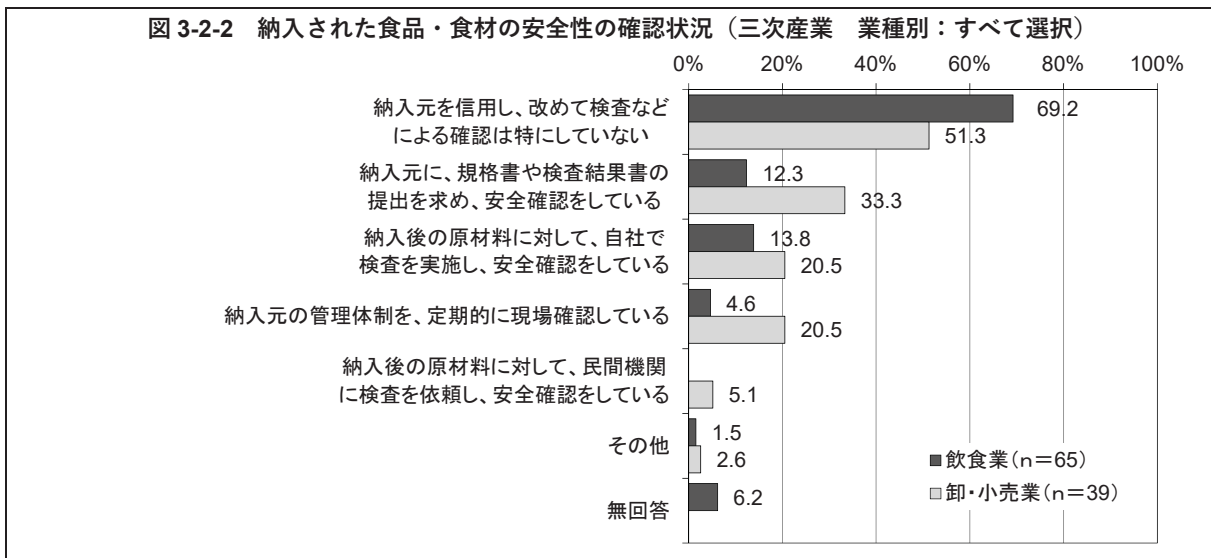
問2 納入された食材・食品の安全性を、どのように確認していますか。(すべて選択)

「納入された食材・食品の安全性確認」について、「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」とした事業者の割合が62.7%で最も高く、次いで「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」が19.1%となっている。

前回と共通する選択肢を比較すると、概ね同様の傾向となっている。



業種別では、いずれも「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」とした事業者の割合が最も高く、「飲食業」が69.2%、「卸・小売業」が51.3%となっている。



【その他の主な内容】

- ・市場を通して自分で見て仕入れをしています
- ・仕入れ商品は工場で作っている焼きまんじゅうと繻で作っている焼きそば麺のみ。特に目を光らせるまでやらない
- ・本部で確認しています

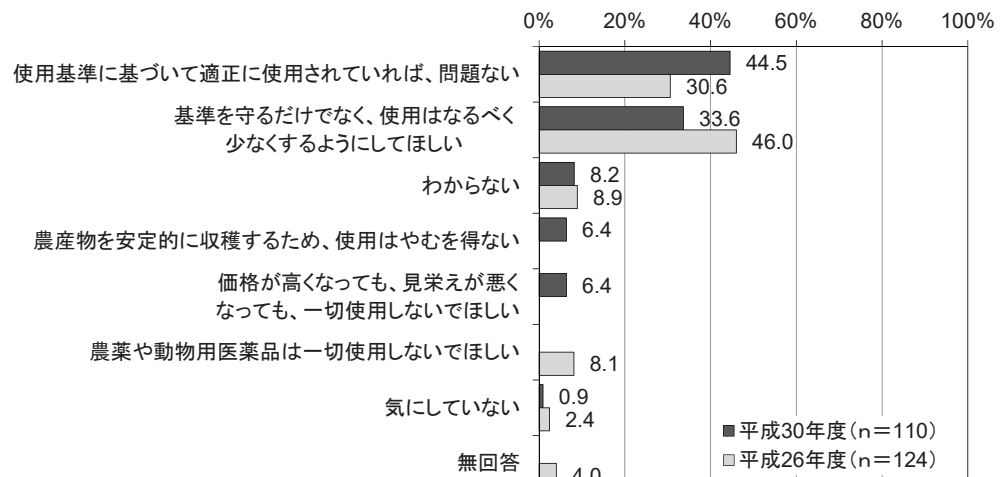
2-2 農薬・動物用医薬品について

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。（1つ選択）

「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、「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」とした事業者の割合が44.5%で最も高く、次いで「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」が33.6%となっている。

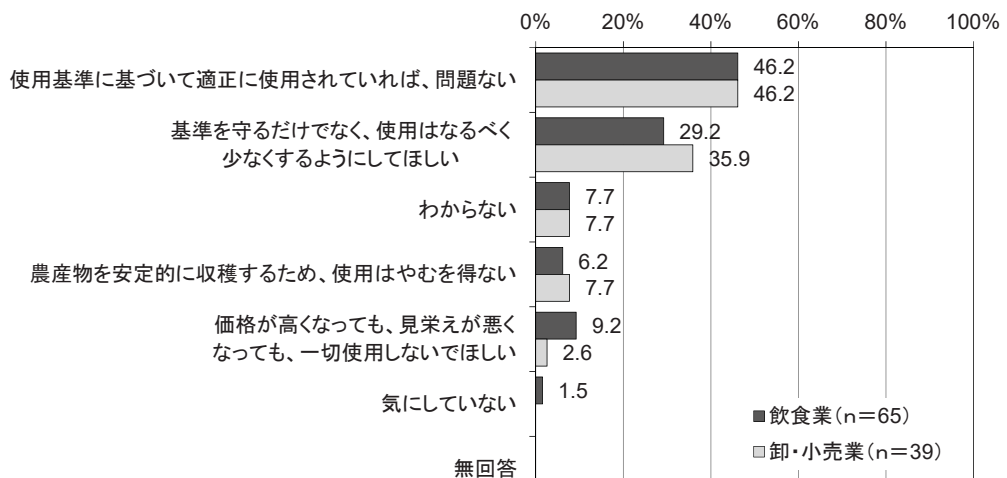
前回と共通する選択肢を比較すると、「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」とした事業者の割合は前回の30.6%から13.9ポイント高く、「基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするようにしてほしい」は46.0%から12.4ポイント低くなっている。

図3-3-1 農薬や動物用医薬品の使用についての考え方（三次産業：1つ選択）



業種別では、概ね同様の傾向となっている。

図3-3-2 農薬や動物用医薬品の使用についての考え方（三次産業 業種別：1つ選択）

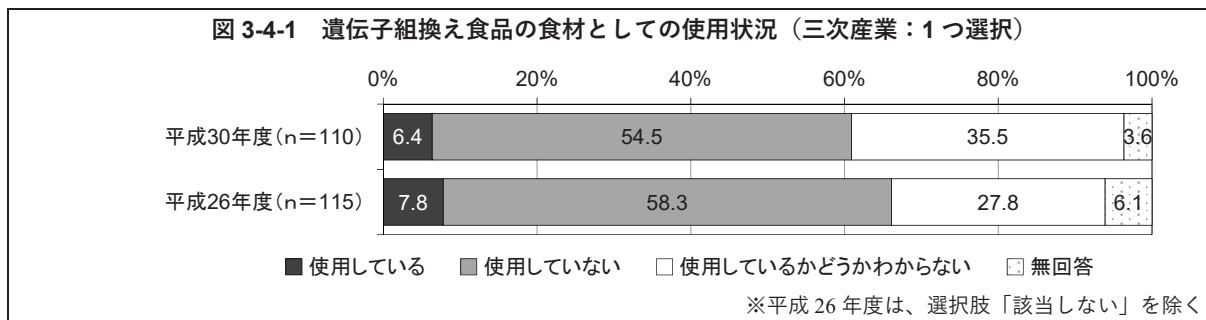


2-3 遺伝子組換え食品について

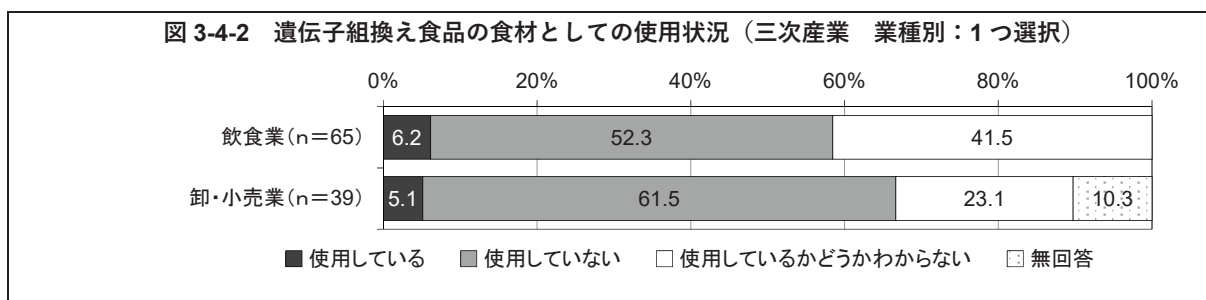
問4 遺伝子組換え食品を食材として使用していますか。(1つ選択)

「遺伝子組換え食品の食材としての使用」について、「使用していない」とした事業者の割合が54.5%で最も高く、次いで「使用しているかどうか分からない」が35.5%、「使用している」が6.4%となっている。

前回と共通する選択肢を比較すると、概ね同様の傾向となっている。



業種別の「使用している」とした事業者の割合は、「飲食業」が6.2%、「卸・小売業」が5.1%となっている。

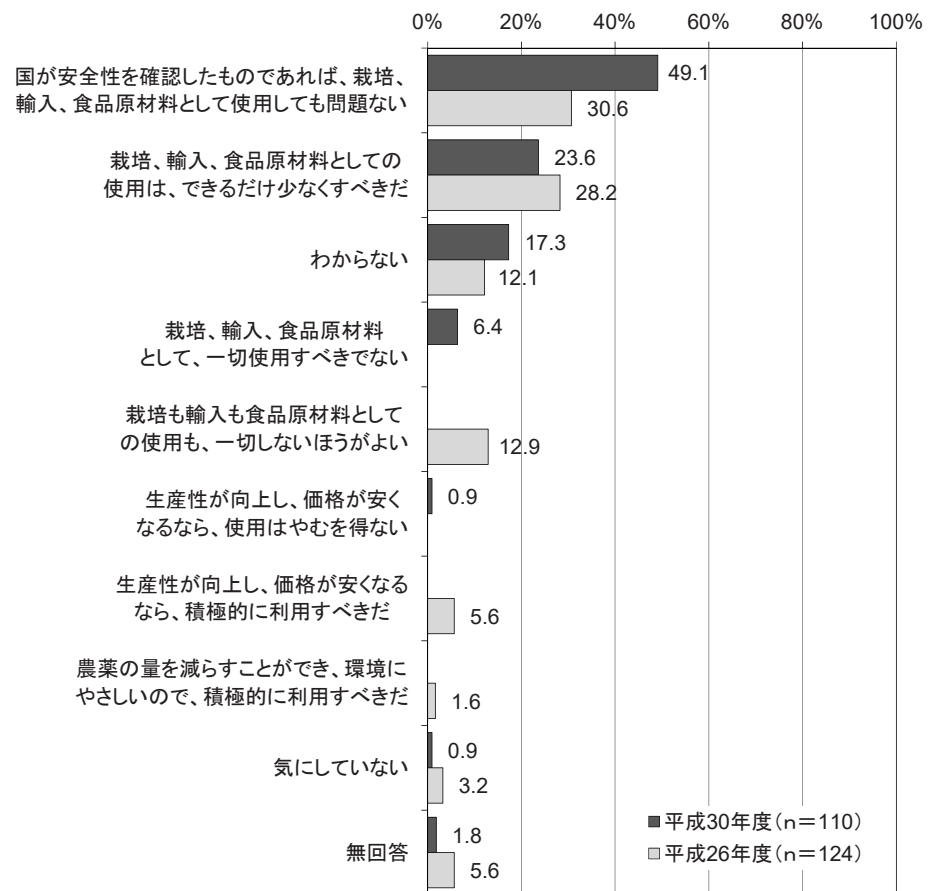


問5 遺伝子組換え食品の安全性について、どのように考えていますか。(1つ選択)

「遺伝子組換え食品の安全性」について、「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」とした事業者の割合が 49.1%で最も高く、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」が 23.6%、「わからない」が 17.3%となっている。

前回と共通する選択肢を比較すると、概ね同様の傾向となっており、「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」とした事業者の割合は前回の 30.6%から 18.5 ポイント高くなっている。

図 3-5 遺伝子組換え食品の安全性についての考え方 (三次産業：1つ選択)

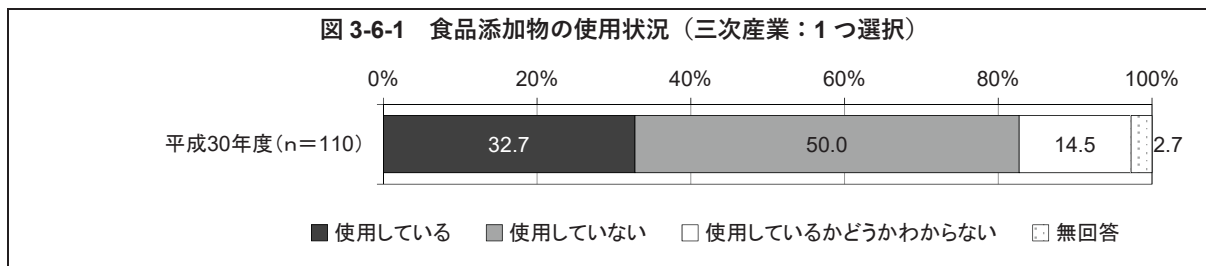


※「栽培、輸入、食品原材料として、一切使用すべきでない」「生産性が向上し、価格が安くなるなら、使用はやむを得ない」は平成 30 年度、「栽培も輸入も食品原材料としての使用も、一切しないほうがよい」「生産性が向上し、価格が安くなるなら積極的に利用すべきだ」「農薬の量を減らすことができ、環境にやさしいので、積極的に利用すべきだ」は平成 26 年度のみ設定

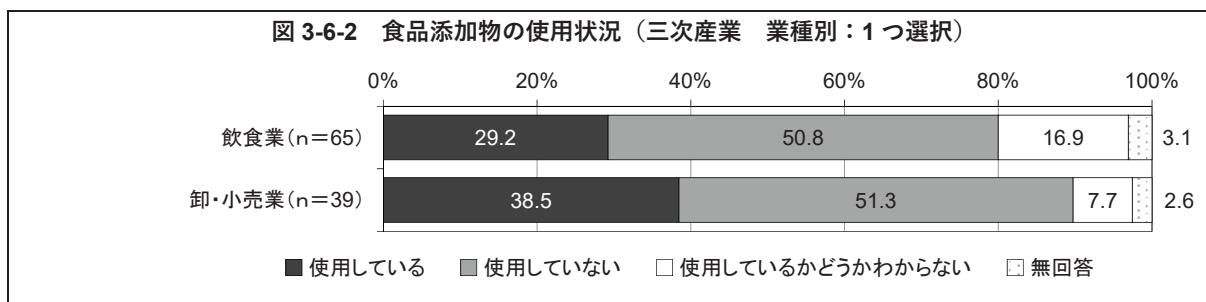
2-4 食品添加物の使用について

問6 食品添加物を使用していますか。(1つ選択)

「食品添加物の使用」について、「使用していない」とした事業者の割合が50.0%、「使用している」が32.7%となっている。



業種別では、いずれの業種も「使用していない」とした事業者の割合が最も高く、「飲食業」が50.8%、「卸・小売業」が51.3%となっている。

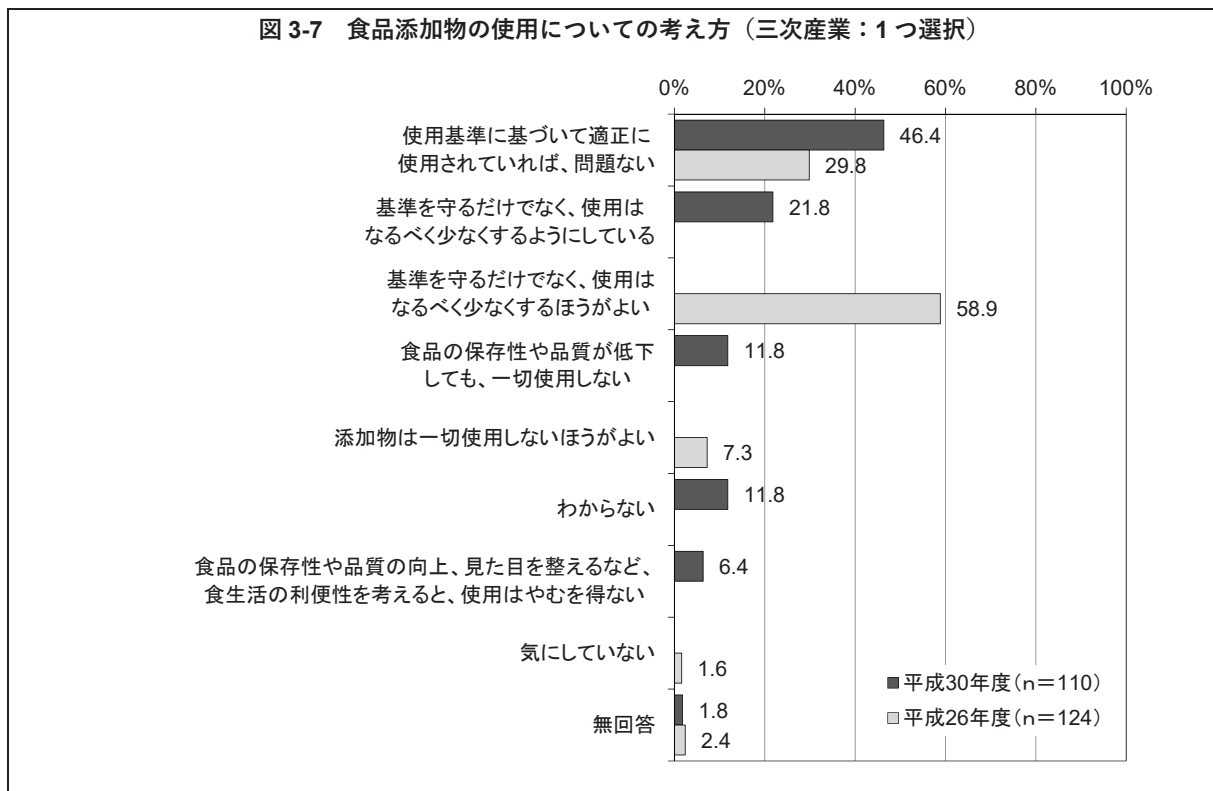


問7 食品添加物の使用に際して、どのように考えていますか。(1つ選択)

「食品添加物の使用」について、「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」とした事業者の割合が46.4%で最も高く、次いで「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いる」が21.8%となっている。

前回と共通する選択肢を比較すると、前は「基準を守るだけでなく、使用はなるべく少なくするほうがよい」とした事業者の割合が58.9%で最も高くなっている。また、「使用基準に基づいて適正に使用されていれば、問題ない」は前回の29.8%より高くなっている。

図3-7 食品添加物の使用についての考え方（三次産業：1つ選択）



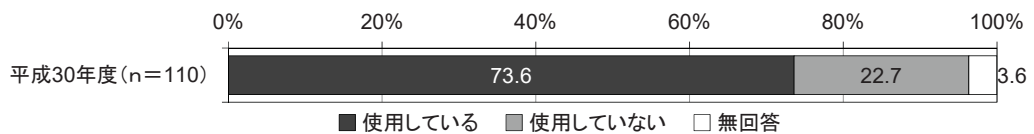
2-5 輸入食品の使用について

問8 輸入食品を原材料として使用していますか。(すべて選択)

「輸入食品の原材料としての使用」について、「使用している」*とした事業者の割合が73.6%となっている。

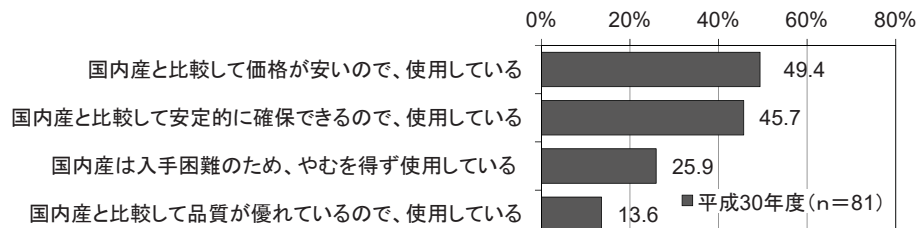
「使用している」理由は、「国内産と比較して価格が安いので、使用している」とした事業者の割合が49.4%で最も高く、次いで「国内産と比較して安定的に確保できるので、使用している」が45.7%で同程度に高くなっている。

図3-8-1 輸入食品の原材料としての使用状況 (三次産業：すべて選択)



※「使用している」は「使用していない」及び無回答以外として集計

図3-8-2 輸入食品を原材料として使用している理由 (三次産業 業種別：すべて選択)



※nは「使用していない」及び無回答を除く

業種別では、いずれの業種も輸入食品を「使用している」とした事業者の割合が最も高く、「飲食業」が81.5%、「卸・小売業」が61.5%で、「飲食業」が特に高くなっている。

使用している理由は、いずれも概ね同様の傾向となっている。

図3-8-1 輸入食品の原材料としての使用状況 (三次産業：すべて選択)

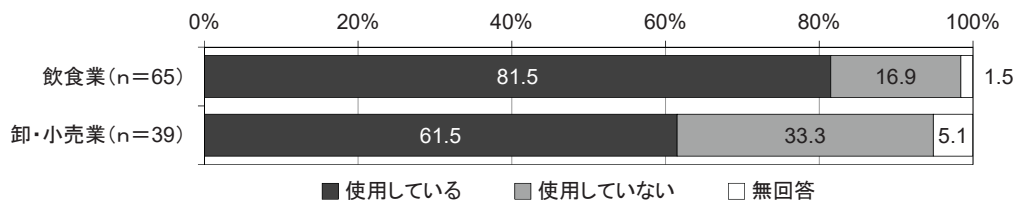
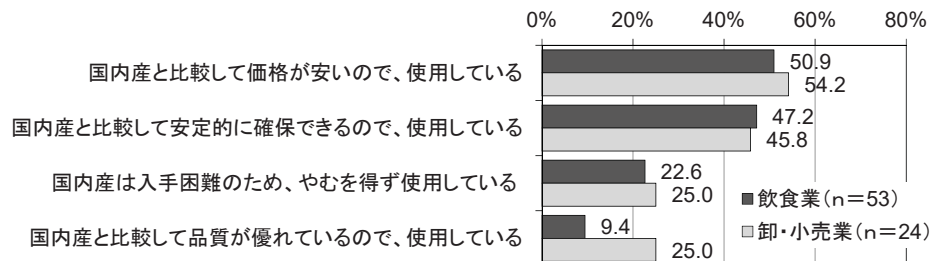


図3-8-2 輸入食品を原材料として使用している理由 (三次産業 業種別：すべて選択)

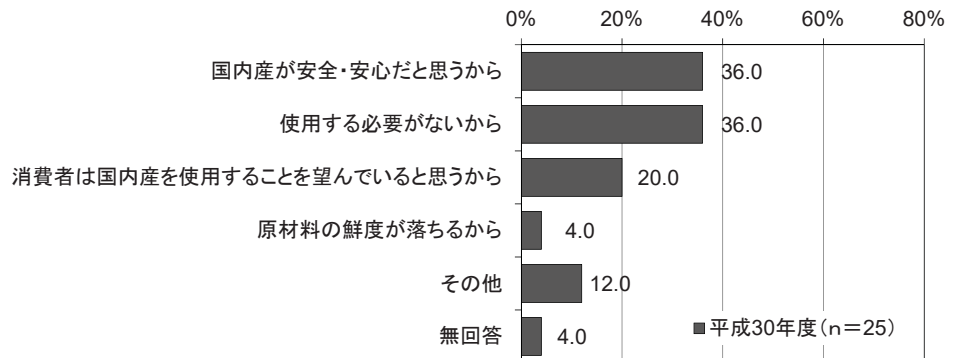


※nは「使用していない」及び無回答を除く

問9 問8で「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。(すべて選択)

輸入食品の原材料としての使用を「していない」理由について、「国内産が安全・安心だと思うから」、「使用する必要がないから」とした事業者の割合が同値で36.0%となっている。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」が20.0%となっている。

図3-9 輸入食品を原材料として使用していない理由（三次産業：すべて選択）



【その他の主な内容】

- ・当社の小売部門では製造を行っていないから
- ・製造業者に確認していない

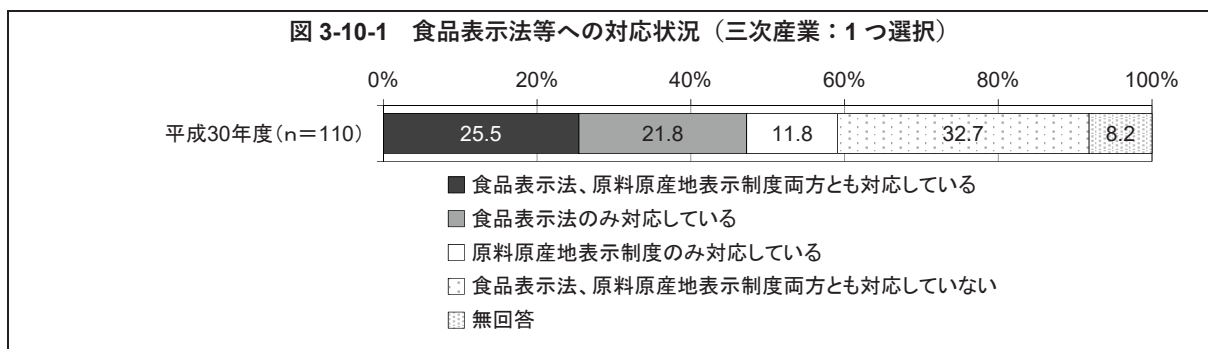
- ・使用していないつもりでも知らないうちに使用しているかもわからない

2-6 食品表示について

問 10 食品表示法等への対応について、お答えください。(1つ選択)

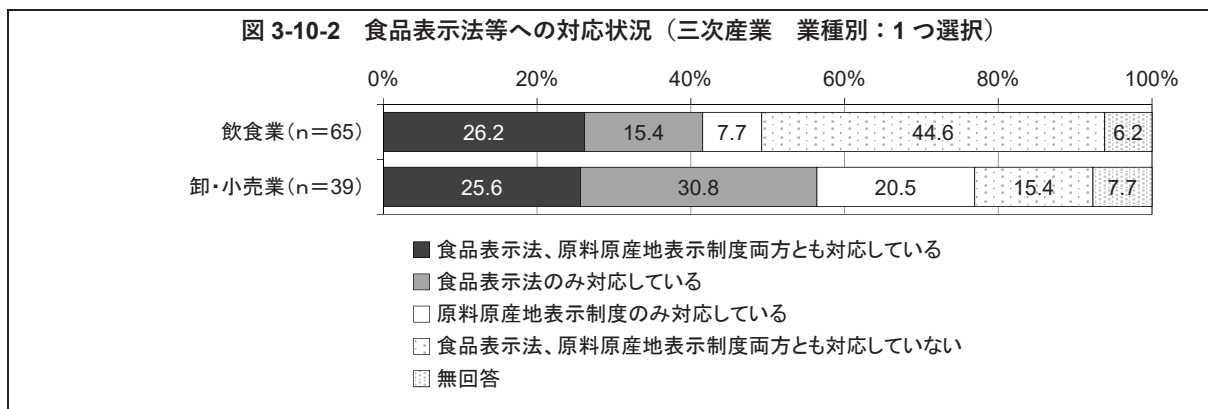
2020年に完全施行される「食品表示法」について、「食品表示法、原料原産地制度両方とも対応している」と「食品表示法のみ対応している」を合わせた、『食品表示法に対応している』とした事業者の割合は47.3%となっている

また、「食品表示法、原料原産地制度両方とも対応している」と「原料原産地表示制度のみ対応している」を合わせた、2022年に完全施行される『原料原産地表示制度に対応している』とした事業者の割合は37.3%となっている。



業種別の「食品表示法」に対応している事業者の割合は、「飲食業」が41.6%、「卸・小売業」が56.4%となっている。

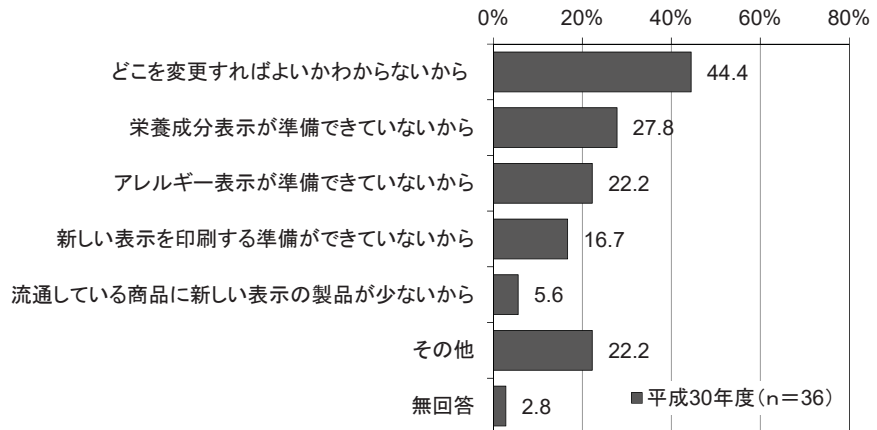
また、「原料原産地表示制度」に対応している事業者の割合は、「飲食業」が33.9%、「卸・小売業」が46.1%となっており、「食品表示法等」への対応は「卸・小売業」の方が進んでいる様子がうかがえる。



問 11 問 10 で「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。（すべて選択）

「食品表示法」と「原料原産地表示制度」の両方とも対応していない理由について、「どこを変更すればよいかわからないから」とした事業者の割合が 44.4%で最も高く、次いで「栄養成分表示が準備できていないから」が 27.8%、「アレルギー表示が準備できていないから」が 22.2%となっている。

図 3-11 食品表示法等への対応をしていない理由（三次産業：すべて選択）



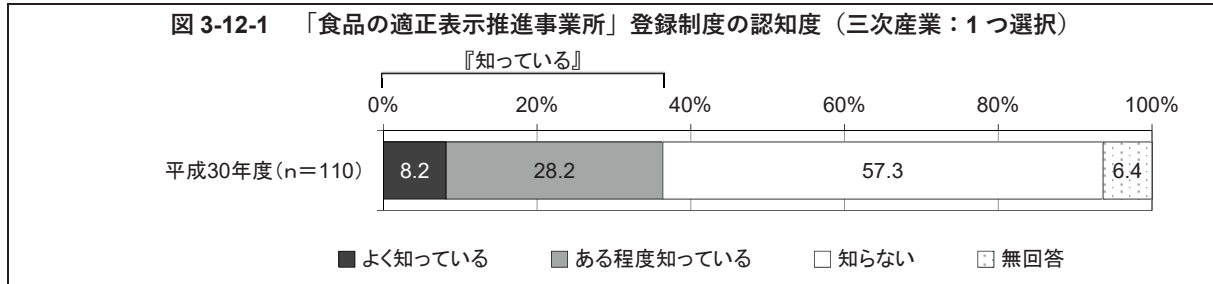
【その他の主な内容】

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・喫茶のみのため | <ul style="list-style-type: none"> ・個人店で必要性を感じていない |
| <ul style="list-style-type: none"> ・表示法を理解していなかったから | <ul style="list-style-type: none"> ・製造業ではないから |
| <ul style="list-style-type: none"> ・小売部門では、食品表示を行わなければならないような業務はないから | <ul style="list-style-type: none"> ・仕入れた焼きまんじゅうや麺を焼いたり炒めたりしてその場で販売 |

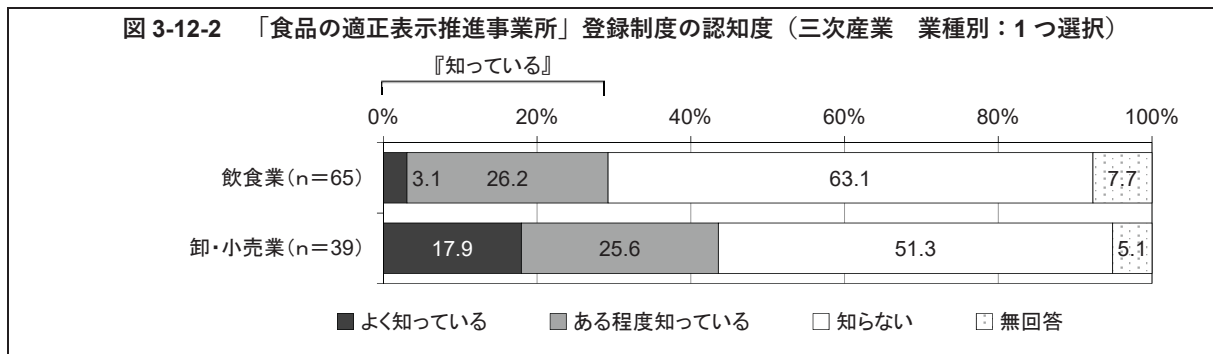
2-7 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について

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。(1つ選択)

「食品の適正表示推進事業所」登録制度について、「よく知っている」と「ある程度知っている」を合わせた『知っている』とした事業者の割合（認知度）は36.4%となっている。



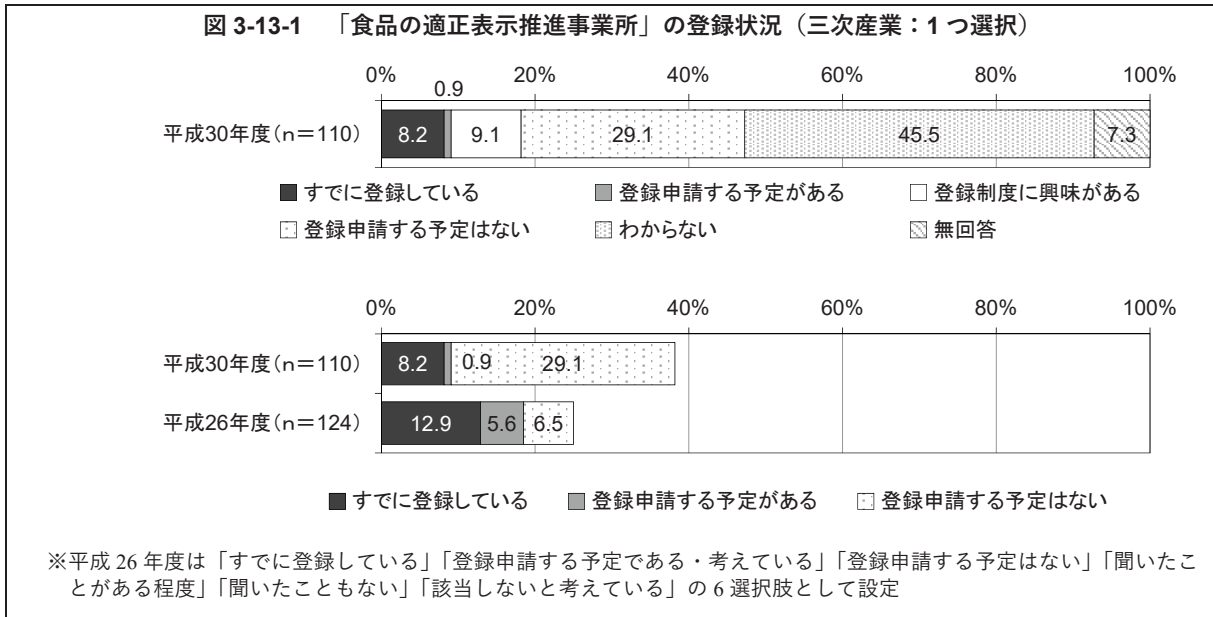
業種別の認知度の割合は、「飲食業」が29.3%、「卸・小売業」が43.5%となっている。



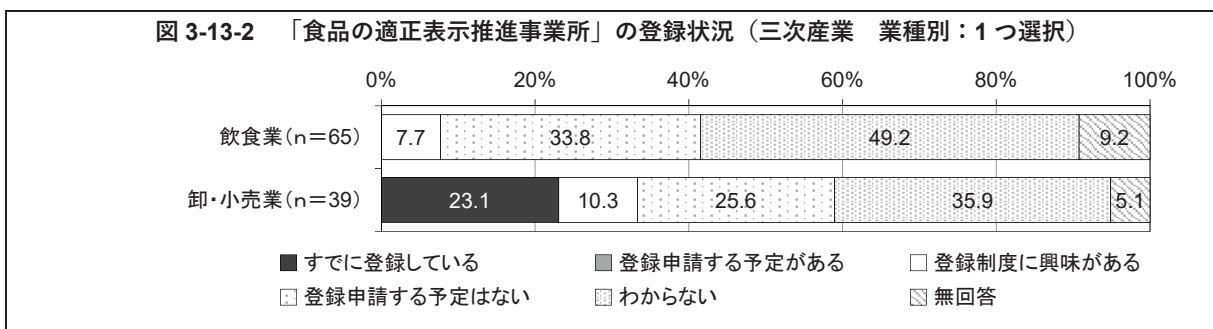
問 13 「食品の適正表示推進事業所」登録制度について、お答えください。(1つ選択)

「食品の適正表示推進事業所」登録制度について、「すでに登録している」とした事業者の割合は 8.2%となっているが、「登録申請する予定がある」と「登録制度に興味がある」を合わせた『今後登録の可能性がある』事業者は 38.2%となっている。

前回と共通する選択肢を比較すると、「すでに登録している」とした事業者の割合は前回の 12.9%から 4.7ポイント低くなっている。

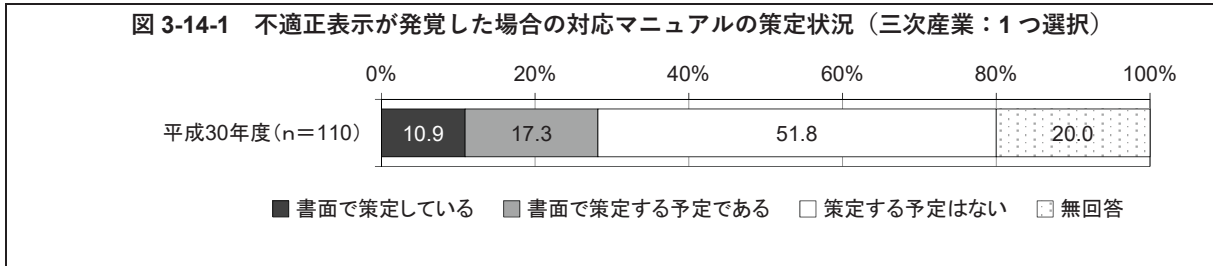


業種別に見ると、「飲食業」で「すでに登録している」とした事業者の該当はないが、『今後登録の可能性がある』事業者は 41.5%となっている。「卸・小売業」で「すでに登録している」が事業者は 23.1%で、『今後、登録の可能性がある』事業者は 10.3%となっている。

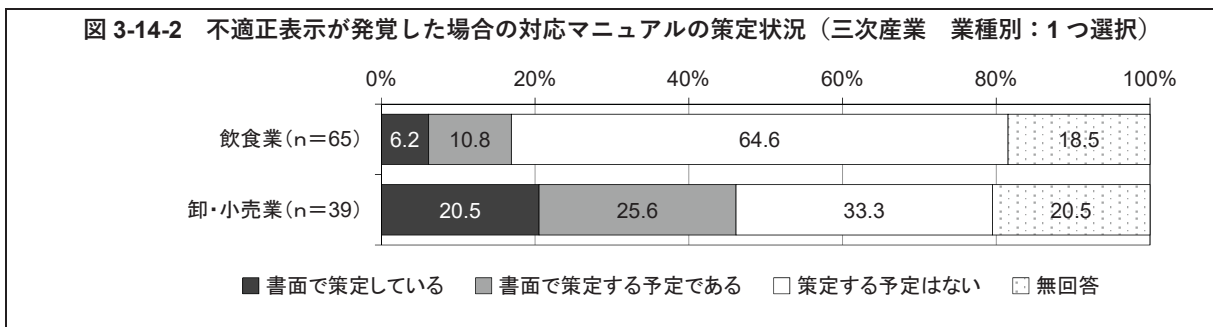


問 14 不適正表示が発覚した場合の対応マニュアルを策定していますか。(1つ選択)

「不適正表示が発覚した場合の対応マニュアルの策定」について、「策定する予定はない」とした事業者の割合が 51.8%で最も高く、次いで「書面で策定する予定である」が 17.3%となっている。「書面で策定している」の 10.9%と「書面で策定する予定である」を合わせると 28.2%となっている。



業種別では、「書面で策定している」と「書面で策定する予定である」を合わせた取組状況は、「飲食業」が 17.0%、「卸・小売業」が 46.1%で、大きな差が見られる。

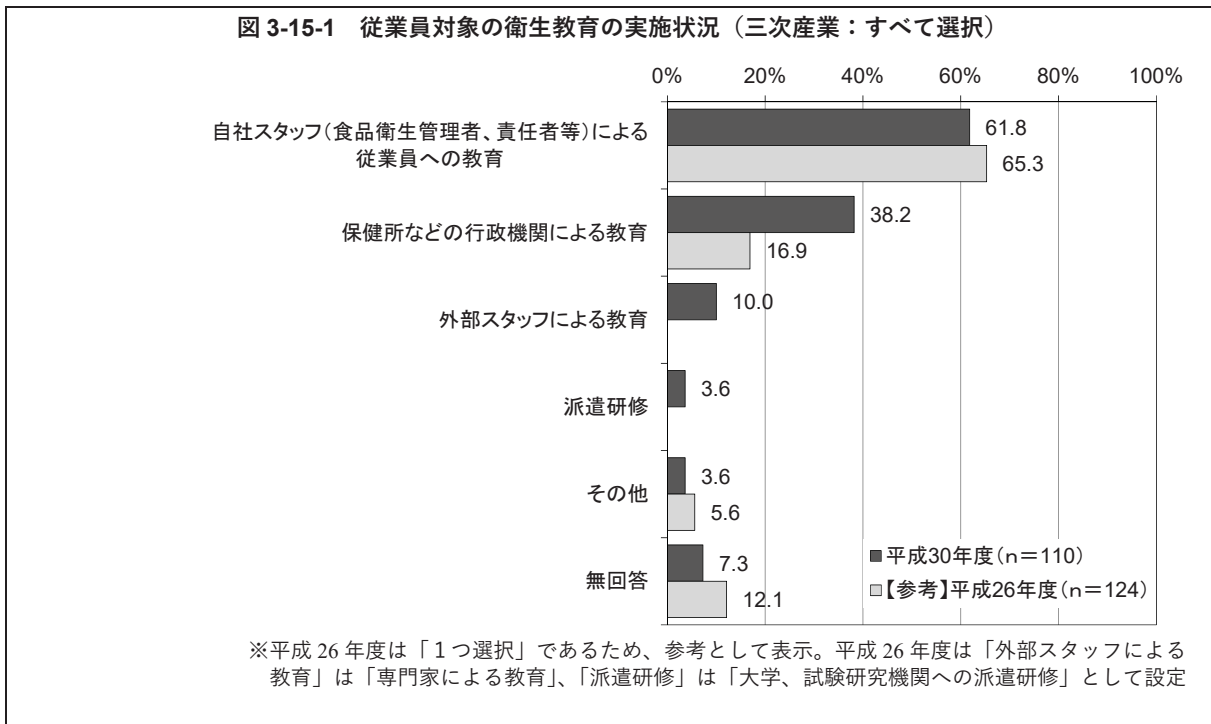


2-8 食の安全性確保のための取組について

問15 従業員にどのような衛生教育を実施していますか。(すべて選択)

「従業員対象に実施している衛生教育」について、「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」とした事業者の割合が61.8%で最も高く、次いで「保健所などの行政機関による教育」が38.2%となっている。

前回と共通する選択肢を比較すると、「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」とした事業者の割合は前回の63.5%と同程度となっているが、「保健所などの行政機関による教育」は16.9%から21.3ポイント高くなっている。



【その他の主な内容】

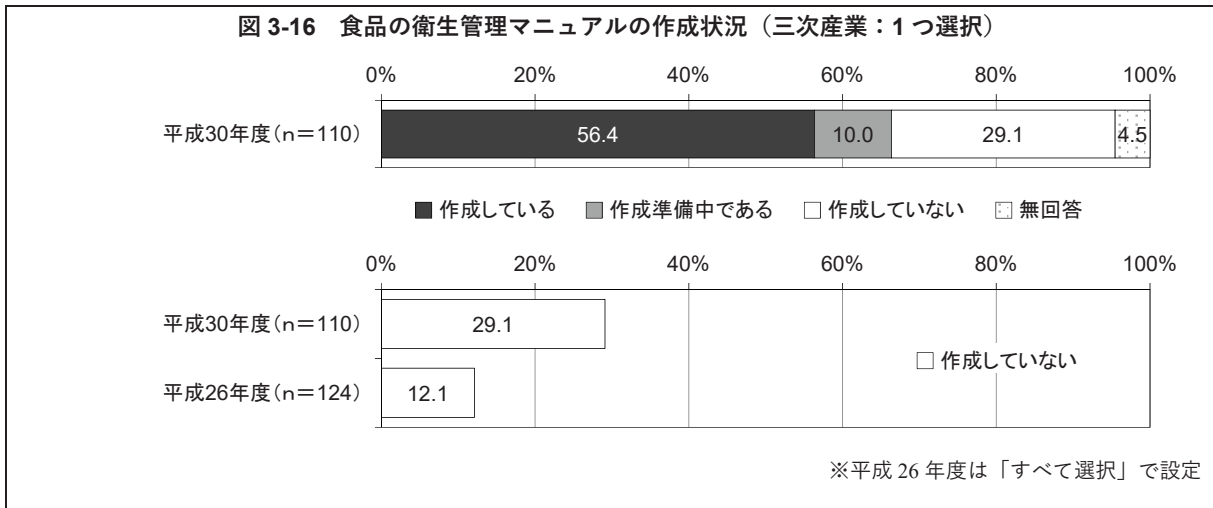
・従業員はいない

・スタッフはいない

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。（1つ選択）

「食品の衛生管理マニュアル（自主点検表等）の作成」について、「作成している」とした事業者の割合が 56.4%で特に高く、次いで「作成していない」が 29.1%となっている。

前回と共通する選択肢「マニュアルを策定していない」とした事業者の割合を比較すると、前回の 12.1%から 17.0 ポイント高くなっている。

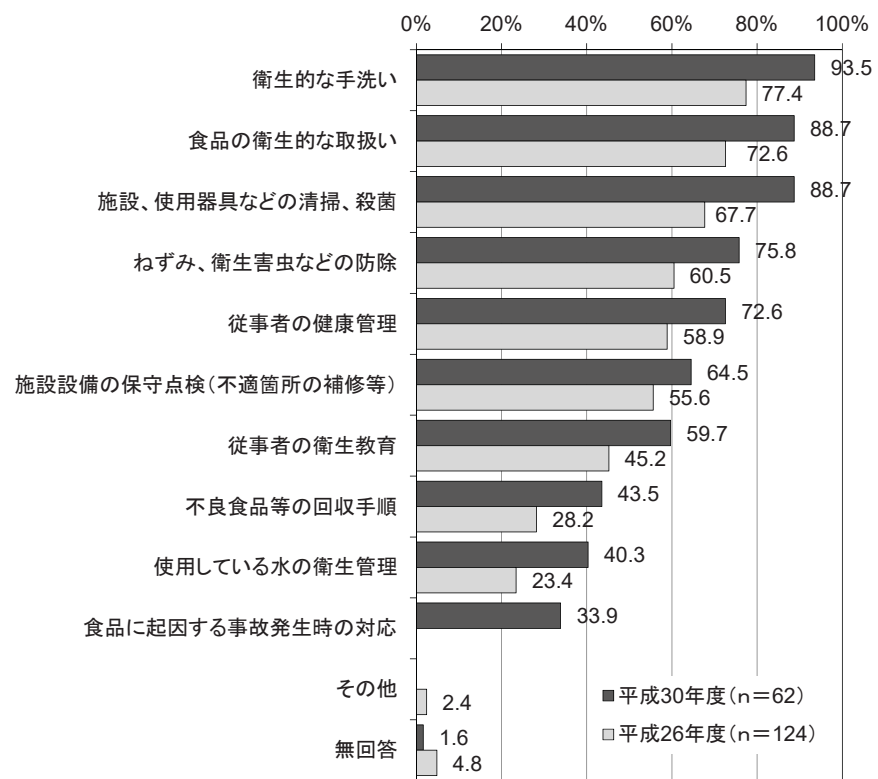


問 17 問 16 で「作成している」と回答した方にうかがいます。各項目について示していますか。(すべて選択)

作成している「食品の衛生管理マニュアル（自主点検表等）」の内容について、「衛生的な手洗い」を記載している事業者の割合が93.5%で最も高く、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」が88.7%で同値となっている。

前回は、すべての三次産業事業者を対象とした設問で、今回はマニュアルを作成している三次産業事業者を対象とした設問であるため、割合の比較はできないが、概ね同様の傾向となっている。

図 3-17-1 食品の衛生管理マニュアルに記載している内容（三次産業：すべて選択）

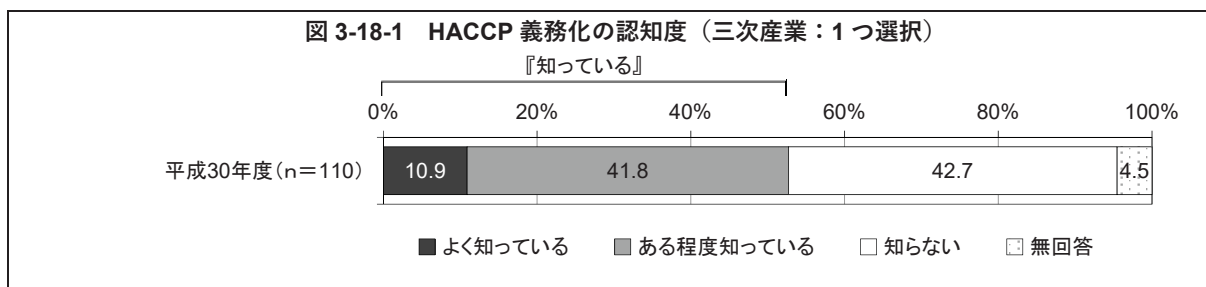


※平成 26 年度は選択肢に「作成していない」を設定。「食品に起因する事故発生時の対応」は平成 30 年度のみ設定

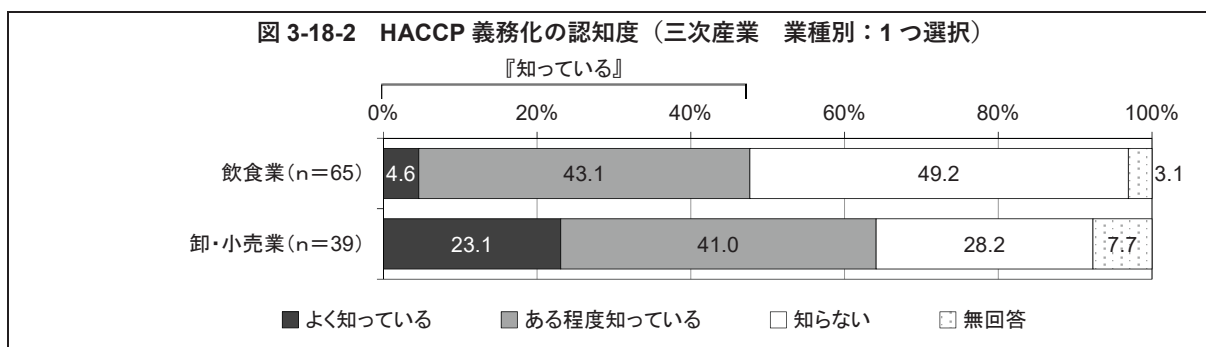
2-9 HACCP 導入のための取組について

問 18 HACCP (ハサップ 危害分析・重要管理点) が義務化されることを知っていますか。(1つ選択)

「HACCP (ハサップ 危害分析・重要管理点) の導入が義務化されること」について、「よく知っている」と「ある程度知っている」を合わせた『知っている』事業者の割合(認知度)は52.7%となっている。

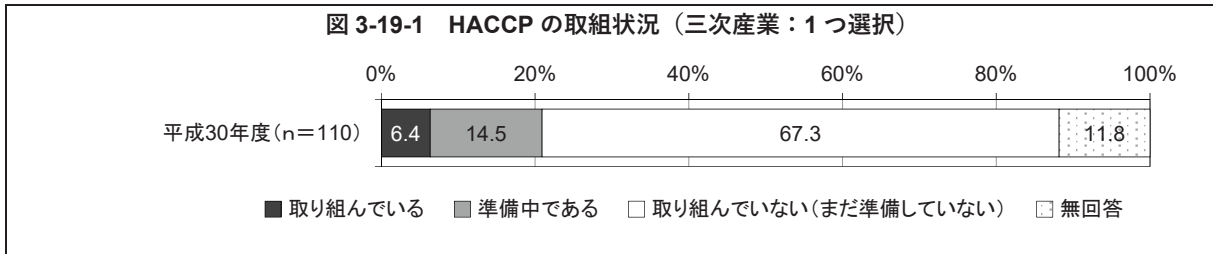


業種別の認知度は、「飲食業」が47.7%、「卸・小売業」が64.1%で、差が見られる。

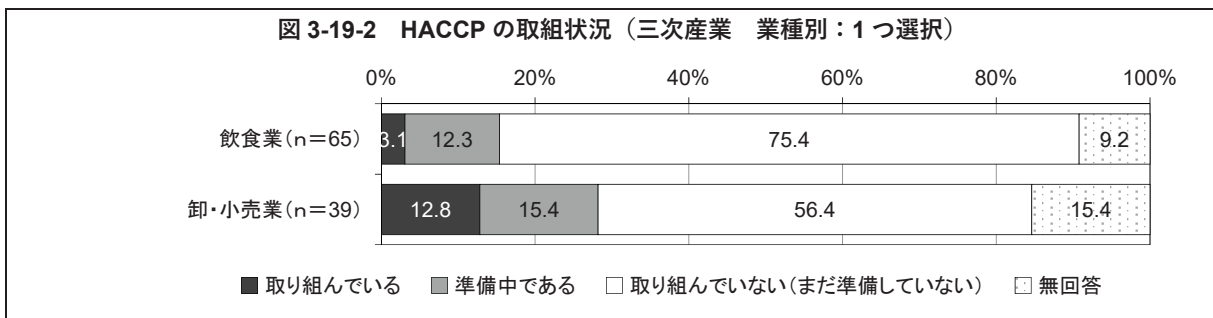


問 19 HACCP の取組状況について、お答えください。(1つ選択)

「HACCP 導入の取組状況」について、「取り組んでいない(まだ準備していない)」とした事業者の割合は 67.3%となっている。「取り組んでいる」の 6.4%と「準備中である」の 14.5%を合わせた『取り組んでいる』事業者の割合は 20.9%となっている。



業種別の「取り組んでいない(まだ準備していない)」とした事業者の割合は、「飲食業」が 75.4%、「卸・小売業」が 56.4%で、「飲食業」が高くなっている。一方、『取り組んでいる』とした事業者の割合は、「飲食業」が 15.4%、「卸・小売業」が 28.2%で、「飲食業」で取組が遅れている状況がうかがえる。



問 20 問 19 で「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。(すべて選択)

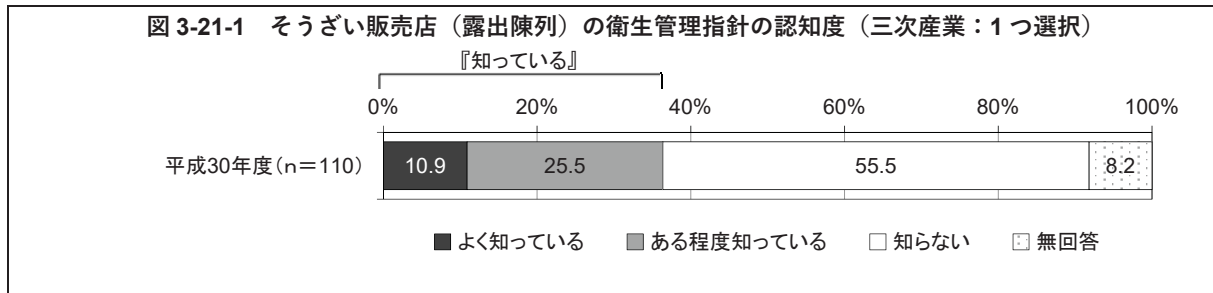
「HACCP に取り組んでいる内容」については、該当件数 (n=7) が少ないため参考として見ると、「民間認証を取得済あるいは取得を進めている」、「行政等が実施する『HACCP に関する研修会』を受講している」、「厚生労働省が示している HACCP 導入のための手引書等を参考に準備を進めている」の 3 項目がいずれも 3 件 (42.9%) となっている。

項目	件数
民間認証を取得済あるいは取得を進めている	各 3
行政等が実施する「HACCP に関する研修会」を受講している	
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	

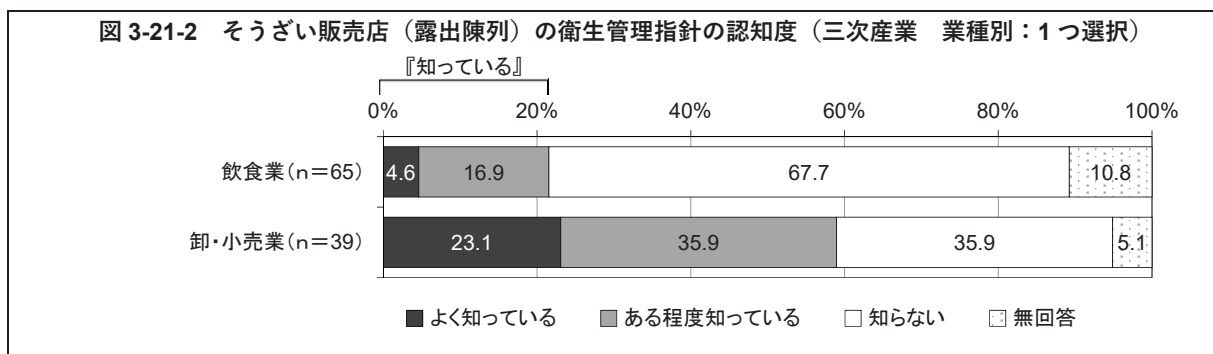
2-10 群馬県が策定した「そうざい販売店（露出陳列）の衛生管理指針」について

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。（1つ選択）

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」の認知度について、「よく知っている」と「ある程度知っている」を合わせた『知っている』とした事業者の割合（認知度）は36.4%となっている。

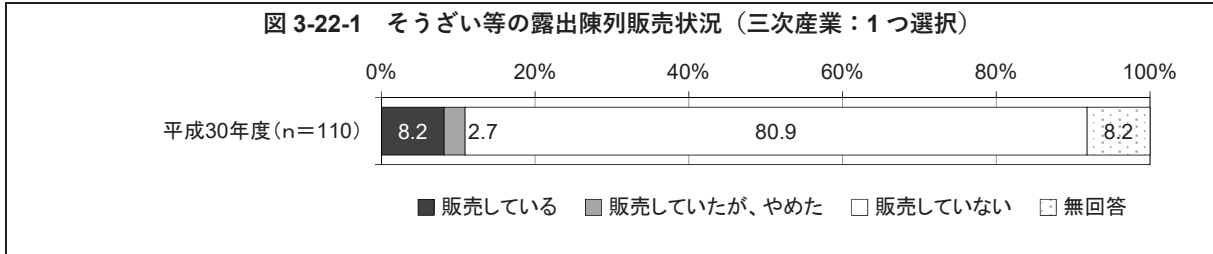


業種別の認知度は、「飲食業」が21.5%、「卸・小売業」が59.0%で、「飲食店」と比較して、そうざいを販売している可能性の高い「卸・小売業」で高くなっている。

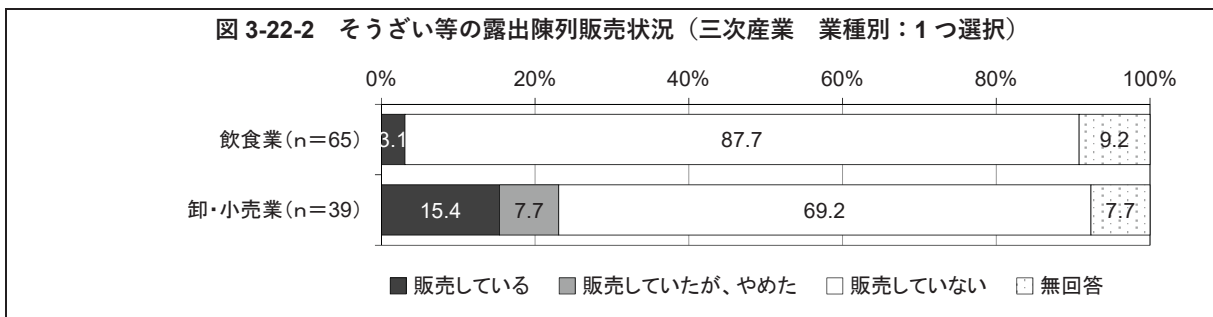


問 22 現在、そうざい等を露出陳列して販売していますか。(1つ選択)

「そうざい等の露出陳列販売」について、「販売していない」とした事業者の割合が 80.9%で特に高く、次いで「販売している」が 8.2%となっている。



業種別では、「販売している」とした事業者の割合は、「飲食業」が 3.1%、「卸・小売業」が 15.4%となっている。



問 23 問 22 で「販売している」と回答した方にうかがいます。

現在対応しているものはどれですか。(すべて選択)

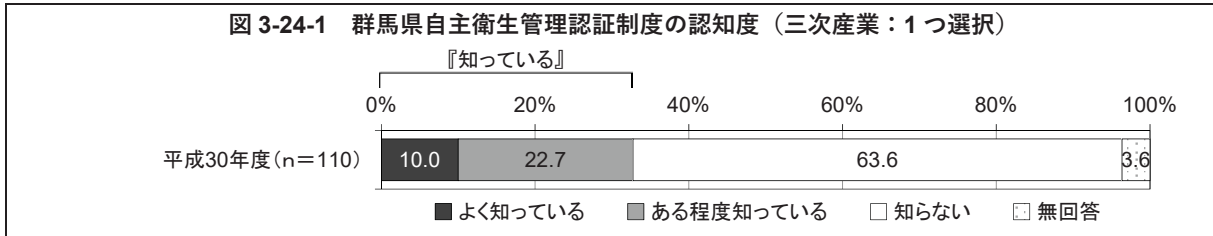
「そうざい等の露出陳列販売を行っている場合の対応」について、該当件数 (n=9) が少ないため参考として見ると、「店内出入り口に使い捨て手袋やアルコール消毒器等を設置している」、「トング等は使用頻度に応じて適切に交換し、洗浄消毒している」の 2 項目がいずれも 7 件 (77.8%)、次いで「冷蔵ショーケース内の温度を定時的に確認している」が 5 件 (55.6%) となっている。

項目	件数
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	各 7
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	
冷蔵ショーケース内の温度を定時的に確認している	5
従事者の健康チェックを毎日行い、記録を保存している	4
品目毎に専用の器具を用意している	各 3
持ち帰り容器の汚染有無を確認している	
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	2
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	
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	各 1
利用客へ衛生的な利用を啓発している	
その他	

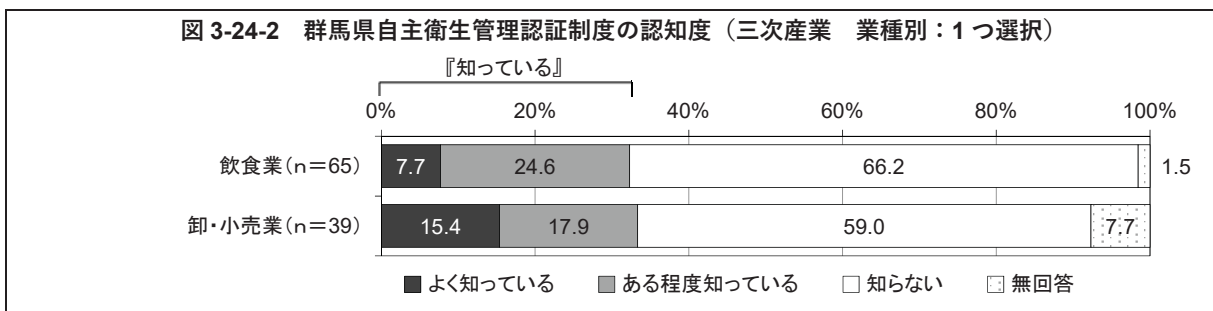
2-11 群馬県自主衛生管理認証制度について

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。(1つ選択)

「群馬県自主衛生管理認証制度」について、「よく知っている」と「ある程度知っている」を合わせた『知っている』とした事業者の割合(認知度)は32.7%となっている。

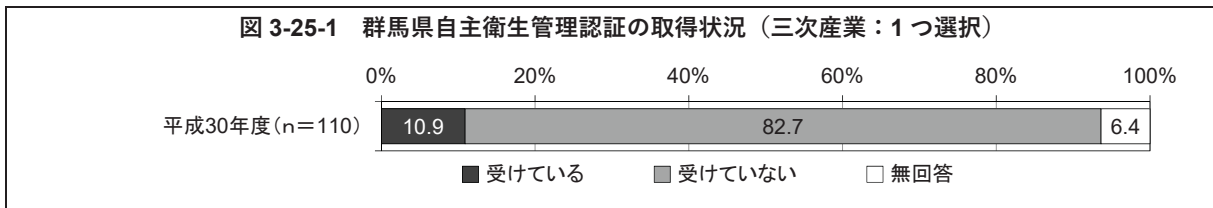


業種別の認知度は、「飲食業」が32.3%、「卸・小売業」が33.3%となっている。

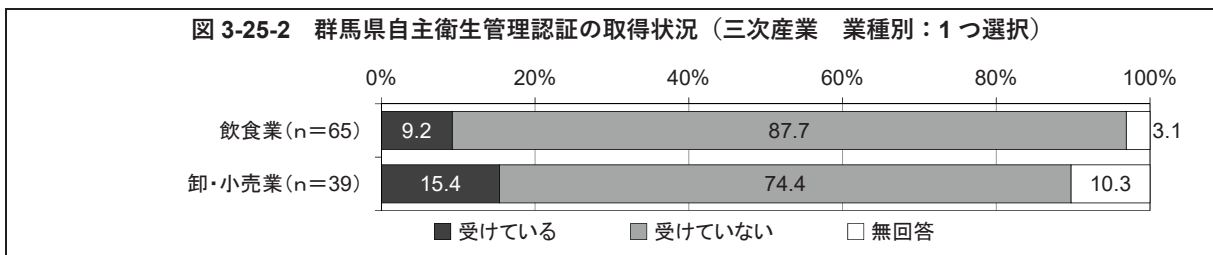


問 25 群馬県自主衛生管理認証制度の認証を受けていますか。(1つ選択)

群馬県自主衛生管理認証を「受けている」とした事業者の割合は10.9%となっている。



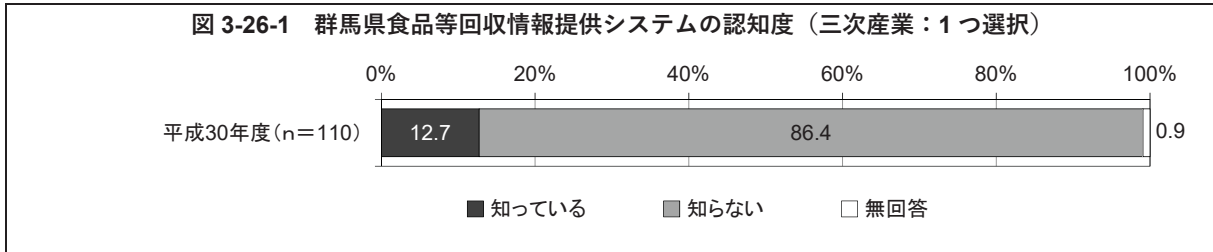
業種別に見た認証を「受けている」とした事業者の割合は、「飲食業」が9.2%、「卸・小売業」が15.4%となっている。



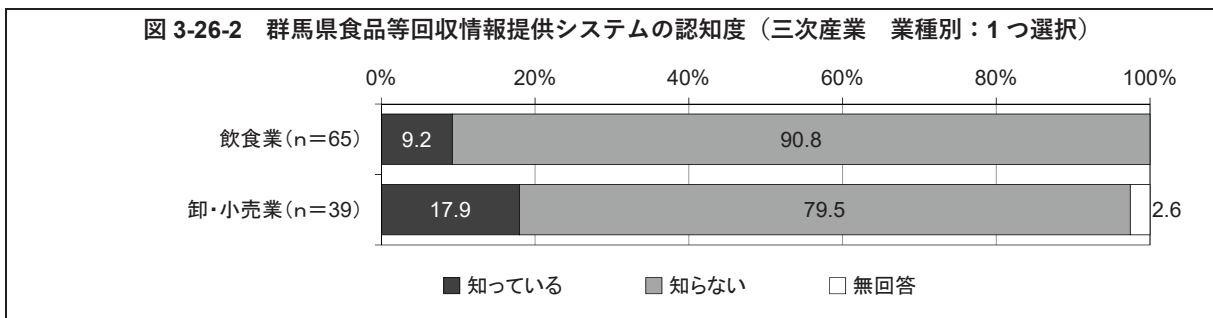
2-12 食品の自主回収について

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。(1つ選択)

「群馬県食品等回収情報提供システム」について、「知っている」とした事業者の割合(認知度)は12.7%となっている。



業種別の認知度は、「飲食業」が9.2%、「卸・小売業」が17.9%となっている。

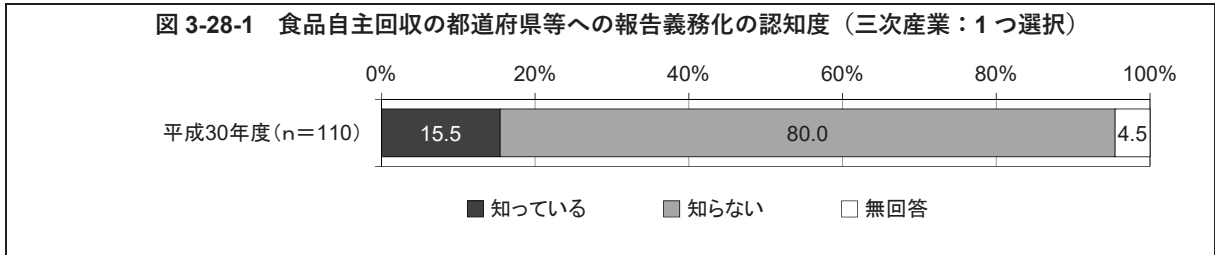


問 27 問 26 で「知っている」と回答した方にうかがいます。食品等回収情報提供システムを利用したことがありますか。(1つ選択)

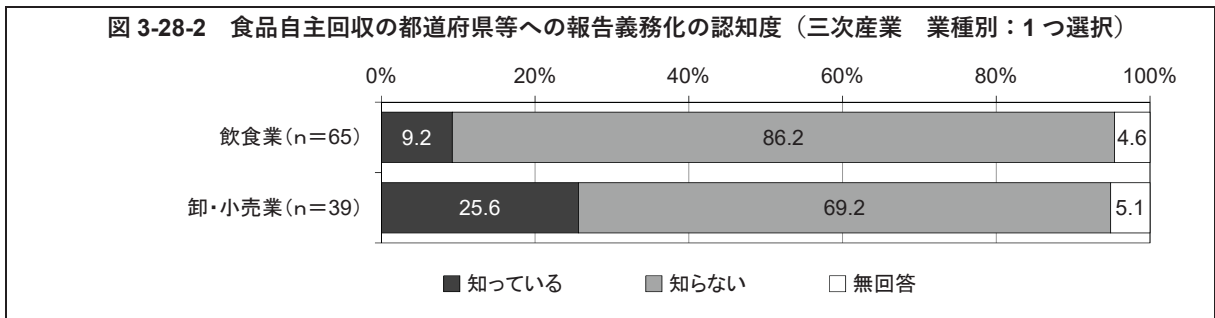
群馬県食品等回収情報提供システムを「知っている」とした事業者のうち、「利用したことがある」とした事業者はいなかった。なお、対象事業者が少ない (n=14) ため、参考とする。

問 28 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。(1つ選択)

「食品衛生法の改正による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、都道府県等への報告が義務化されること」について、「知っている」とした事業者の割合（認知度）は15.5%となっている。



業種別の認知度は、「飲食業」が9.2%、「卸・小売業」が25.6%となっている。

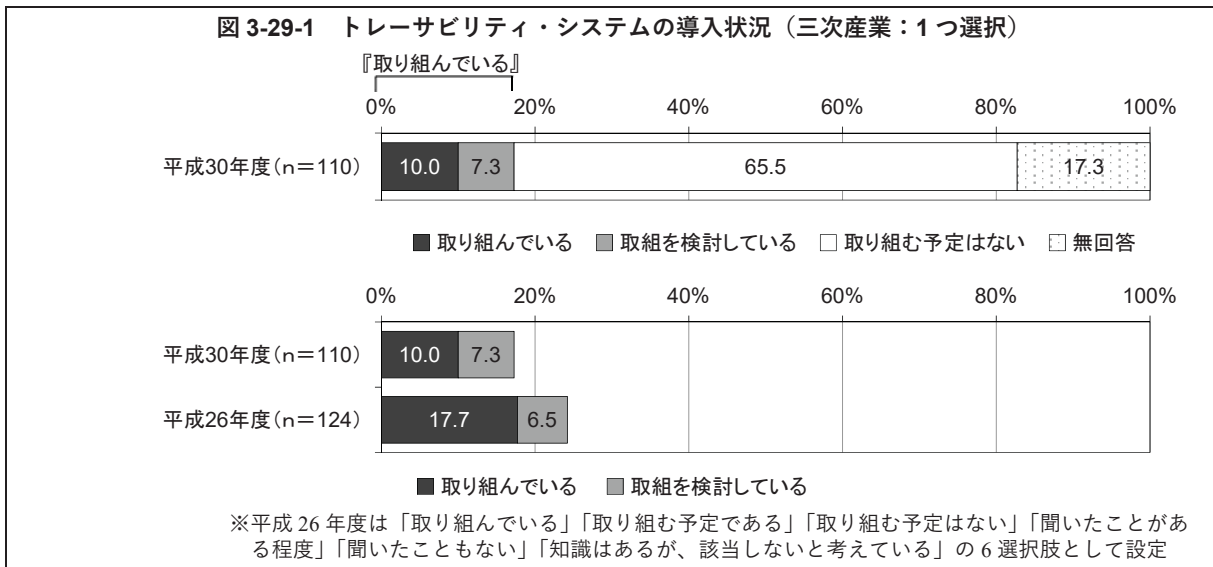


2-13 トレーサビリティ・システムについて

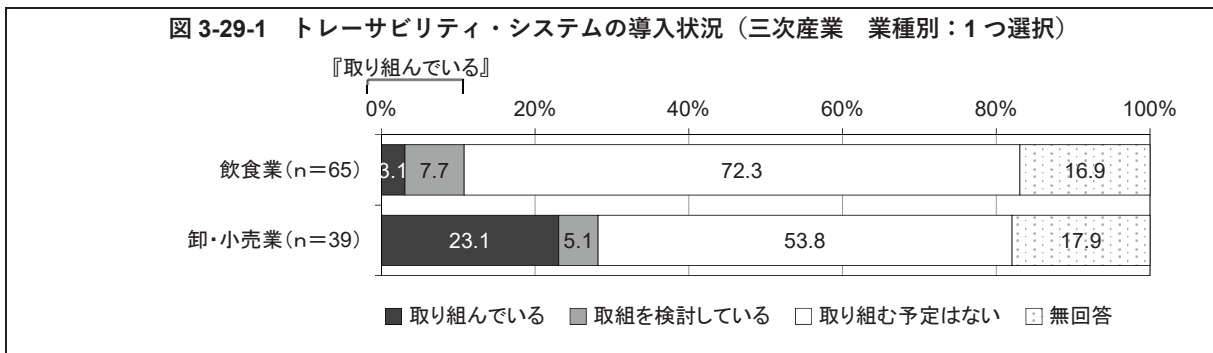
問 29 導入が義務づけられている国産牛肉と米以外の食品のトレーサビリティ・システム導入についてお答えください。(1つ選択)

「導入が義務づけられている米及び牛肉以外の食品のトレーサビリティ・システム導入」について、「取り組んでいる」と「取組を検討している」を合わせた『取り組んでいる』とした事業者の割合は17.3%となっている。

前回と比較すると、『取り組んでいる』とした事業者の割合は前回の24.2%から6.9ポイント低くなっている。



業種別の『取り組んでいる』とした事業者の割合は、「飲食業」が10.8%、「卸・小売業」が28.2%となっている。

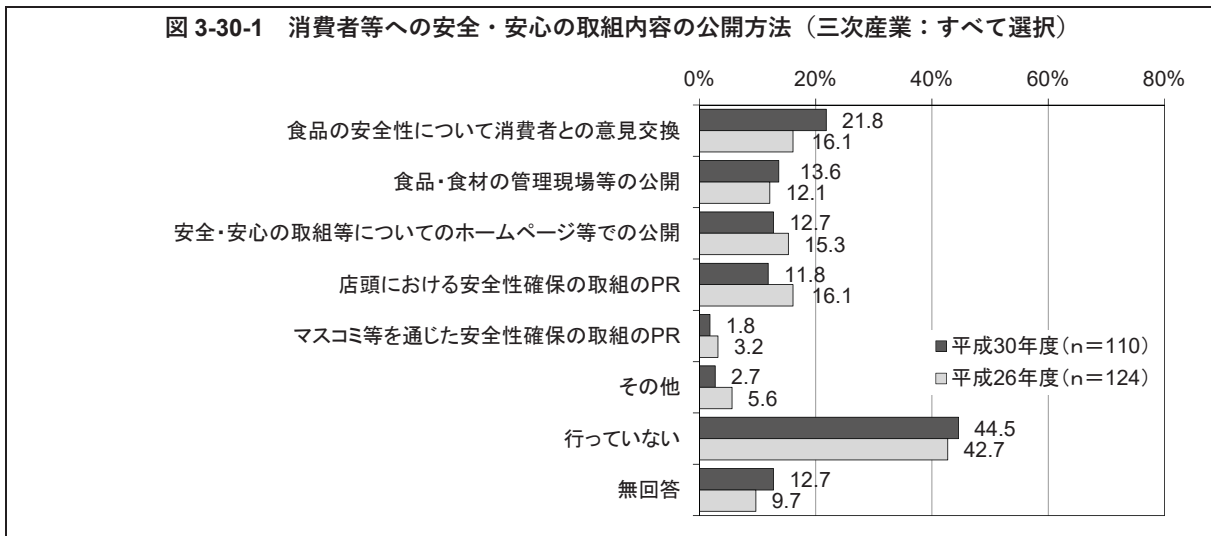


2-14 安全・安心の取組内容の情報公開について

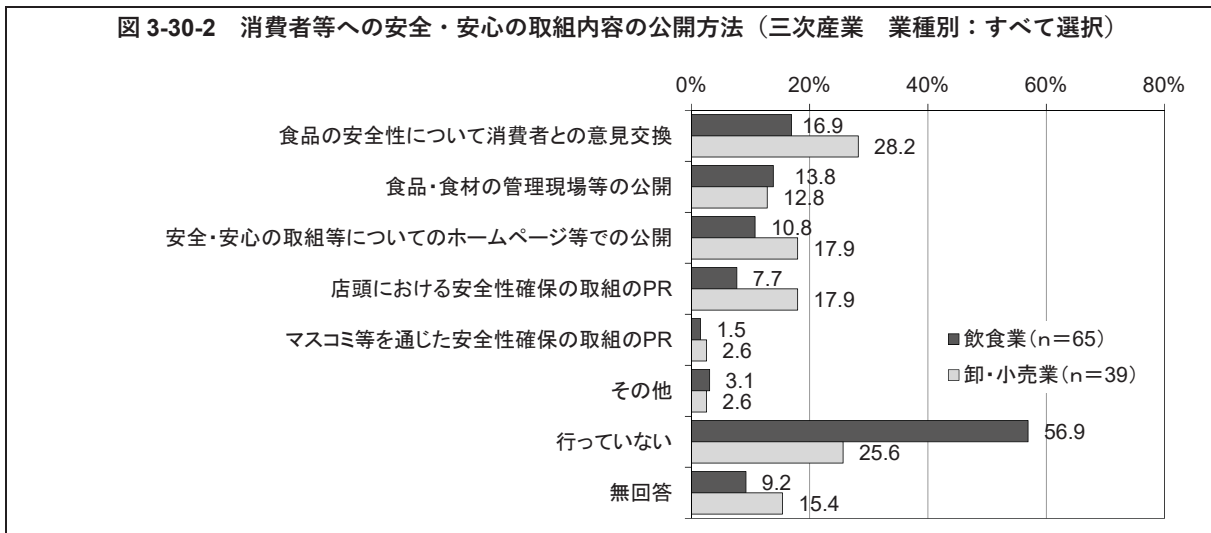
問 30 消費者等に、安全・安心の取組内容について、どのように公開していますか。
(すべて選択)

「消費者等に安全・安心の取組内容について公開している方法」について、「行っていない」とした事業者の割合が44.5%で最も高く、次いで「食品の安全性について消費者との意見交換」が21.8%となっている。

前回と比較すると、概ね同様の傾向となっている。



業種別の消費者への情報公開を「行っていない」事業者の割合は、「飲食業」が56.9%、「卸・小売業」が25.6%となっており、大きな差が見られる。



【その他の主な内容】

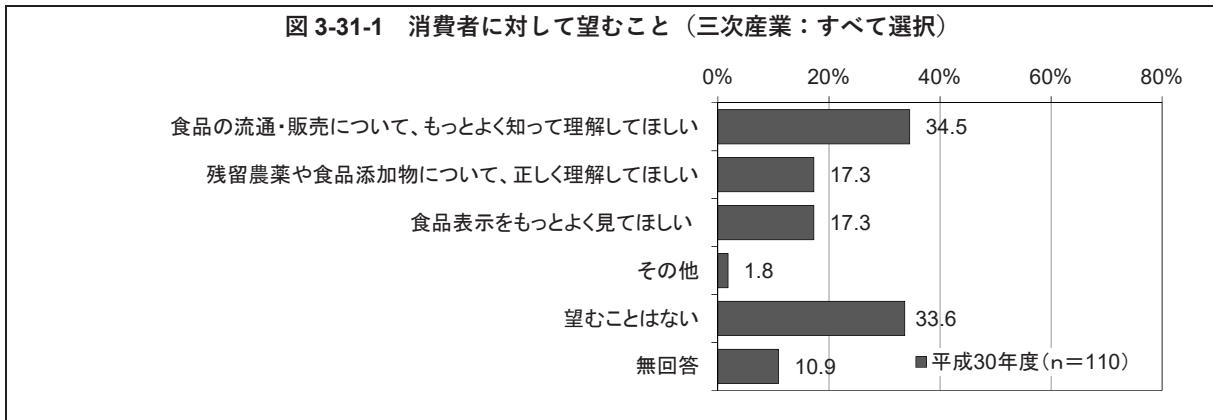
・製造、販売者の指示どおり

・来店されるお客様に安全・安心される品を提供するのみ心がけている

2-15 消費者に望むことについて

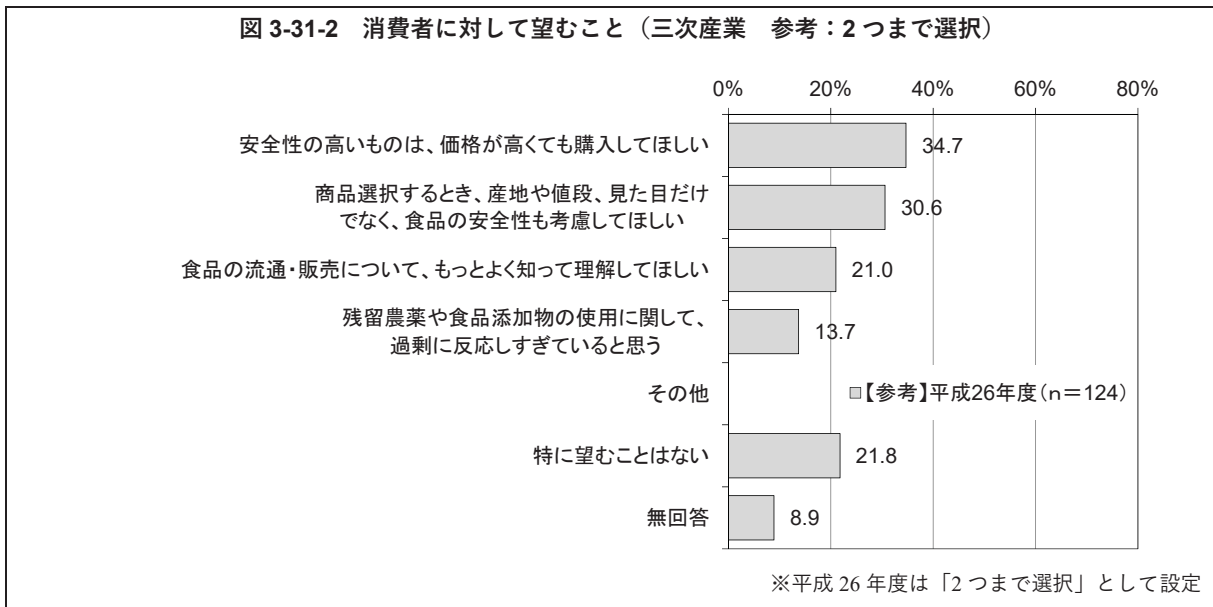
問 31 消費者に対して望むことは何ですか。(すべて選択)

「消費者に対して望むこと」について、「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」とした事業者の割合が34.5%で最も高く、次いで「望むことはない」が33.6%で同程度に高く、「残留農薬や食品添加物について、正しく理解してほしい」と「食品表示をもっとよく見てほしい」が17.3%で同値となっている。



※「その他」への具体的な記述なし

前回の結果は、今回と共通する項目が少なく、選択肢の数が異なるので、参考として示す。

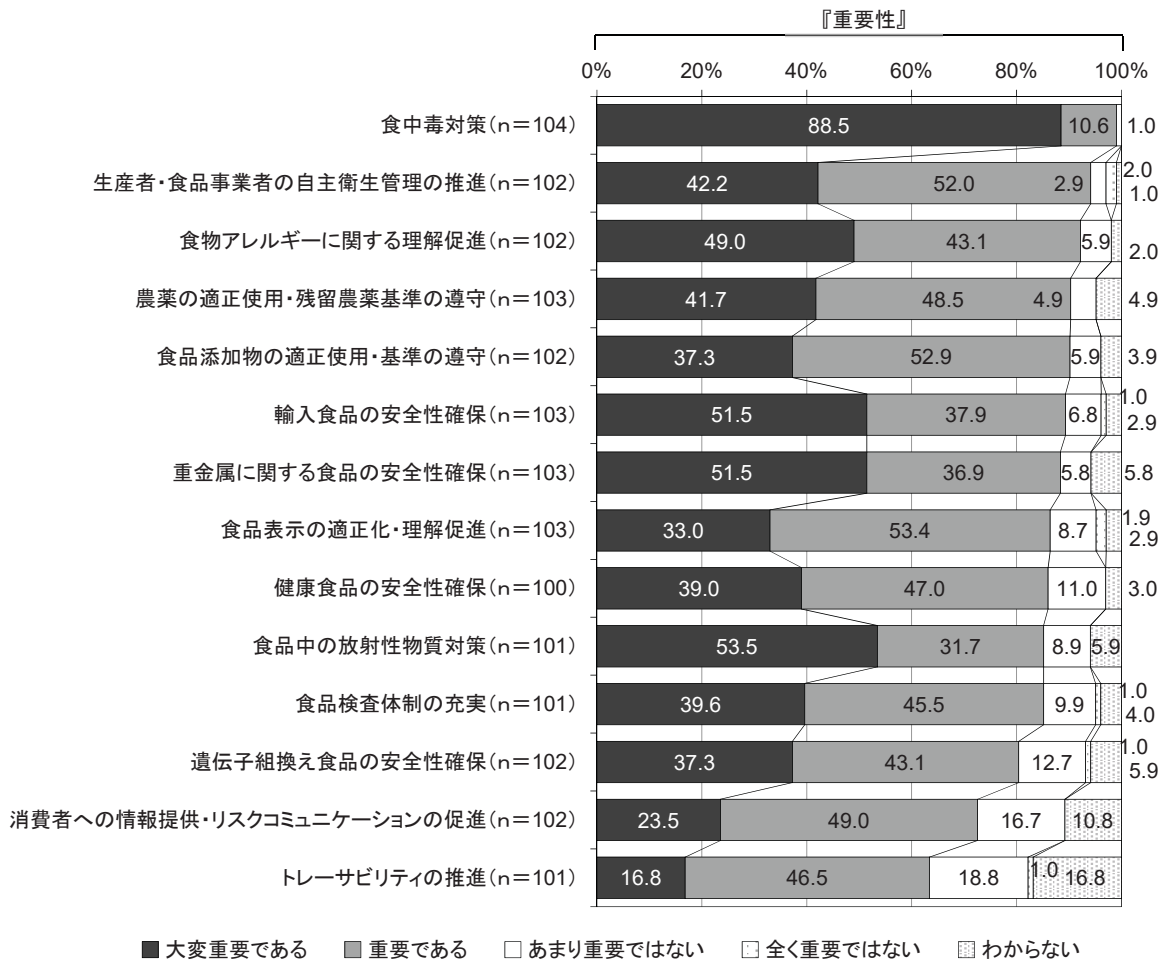


2-16 食の安全・安心に関する県の施策について

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。各項目について重要性（重要度）をお答えください。（それぞれ1つ選択）

食の安全・安心を確保するための「県に望む施策の重要性」について、「大変重要である」と「重要である」を合わせた『重要性』を比較すると、「食中毒対策」が99.1%で最も高く、次いで「生産者・食品事業者の自主衛生管理の推進」が94.2%、「食物アレルギーに関する理解促進」が92.1%など、上位5項目が90%以上となっている。

図 3-32-1 食の安全・安心確保のため県に望む施策の『重要性』（三次産業：それぞれ1つ選択）



※ nは無回答を除く
 ※『重要性』が高い順に表示

前回と比較すると、概ね同様の傾向となっているが、今回2位の「生産者・食品事業者の自主衛生管理の推進」は前回の83.9%から10.2ポイント高くなり、11位から順位も上げている。

表 3-32-2 食の安全・安心確保のため県に望む施策の『重要性』（三次産業：それぞれ1つ選択）

平成 30 年度			平成 26 年度		
順位	項目	『重要性』(%)	増減	『重要性』(%)	順位
1	食中毒対策	99.0	↓	99.1	1
2	生産者・食品事業者の自主衛生管理の推進	94.1	↑↑	83.9	11
3	食物アレルギーに関する理解促進	92.2	↓	93.7	6
4	農薬の適正使用・残留農薬基準の遵守	90.3	↓	97.4	2
5	食品添加物の適正使用・基準の遵守	90.2	↓	94.6	3
6	輸入食品の安全性確保	89.3	↓	93.0	7
7	重金属に関する食品の安全性確保	88.3	↑	86.6	9
8	食品表示の適正化・理解促進	86.4	↓	93.8	5
9	健康食品の安全性確保	86.0	↑	83.8	12
10	食品中の放射性物質対策	85.1	↓	89.4	8
11	食品検査体制の充実	85.1	↓	94.5	4
12	遺伝子組換え食品の安全性確保	80.4	↓	85.0	10
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	72.5	↓	74.1	13
14	トレーサビリティの推進	63.4	↓	66.1	14

※『重要性』：「大変重要である」と「重要である」を合わせたもの

※増減における「↑↑」は、平成26年度から『重要性』が10ポイント以上高くなったもの

※平成26年度は「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」として設定

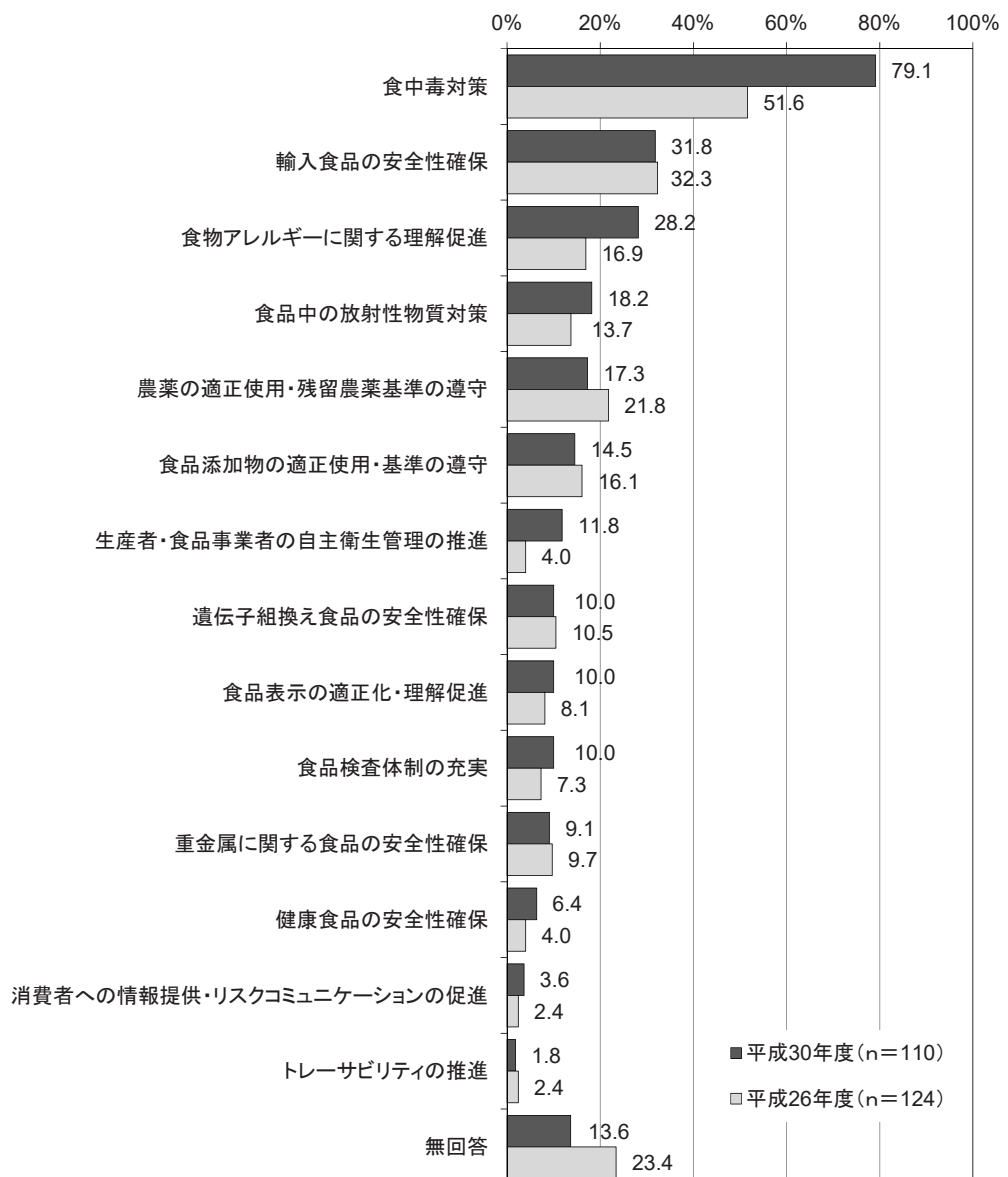
※項目によって、平成26年度と表現が若干異なる

問 33 問 32 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)

「県に対して特に重点的な取組を望む施策」は、『重要性』(問 28)と同様に「食中毒対策」とした事業者の割合が 79.1%で特に高く、次いで「輸入食品の安全性確保」が 31.8%、「食物アレルギーに関する理解促進」が 28.2%となっている。

前回と比較すると、概ね同様の傾向となっているが、今回 1 位の「食中毒対策」は前回の 51.6%から 27.5 ポイント高くなっている。

図 3-33 特に重点的な取組を望む施策 (三次産業：3 つまで選択)

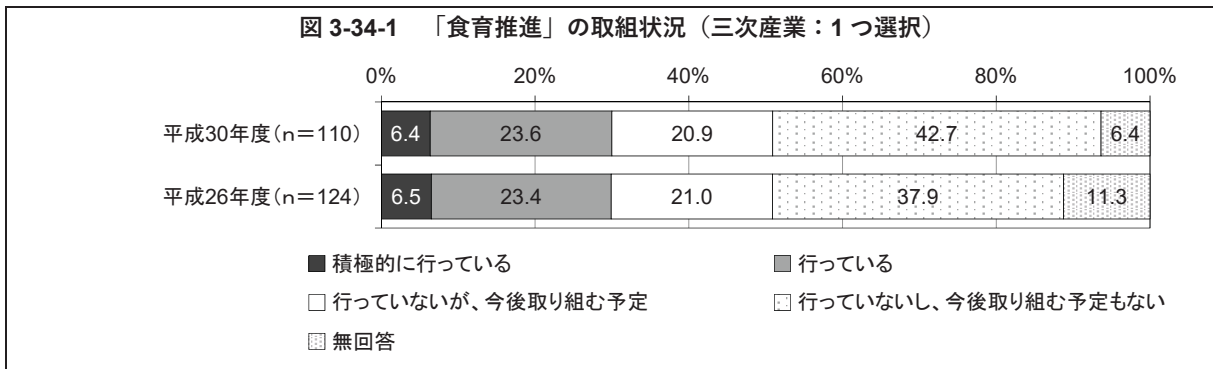


2-17 食育について

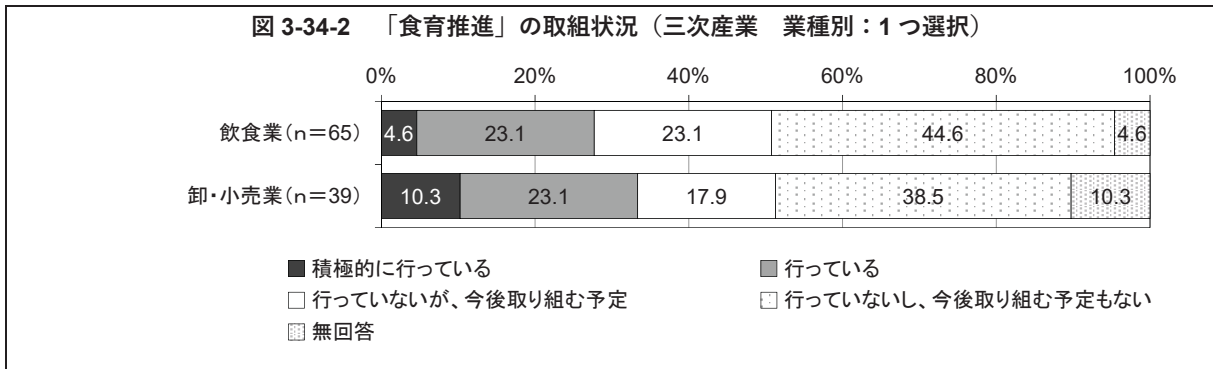
問 34 「食育推進」に関する取組を行っていますか。(1つ選択)

「食育推進」に関する取組について、「行っていないし、今後取り組む予定もない」とした事業者の割合が42.7%で最も高くなっている。「積極的にやっている」、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目を合わせると50.9%となっている。

前回と比較すると、「積極的にやっている」、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目を合わせると、前回の50.9%と同値となっている。



業種別では、「積極的にやっている」、「行っている」、「行っていないが、今後取り組む予定」の3項目を合わせると、「飲食業」が50.8%、「卸・小売業」が51.3%となっている。

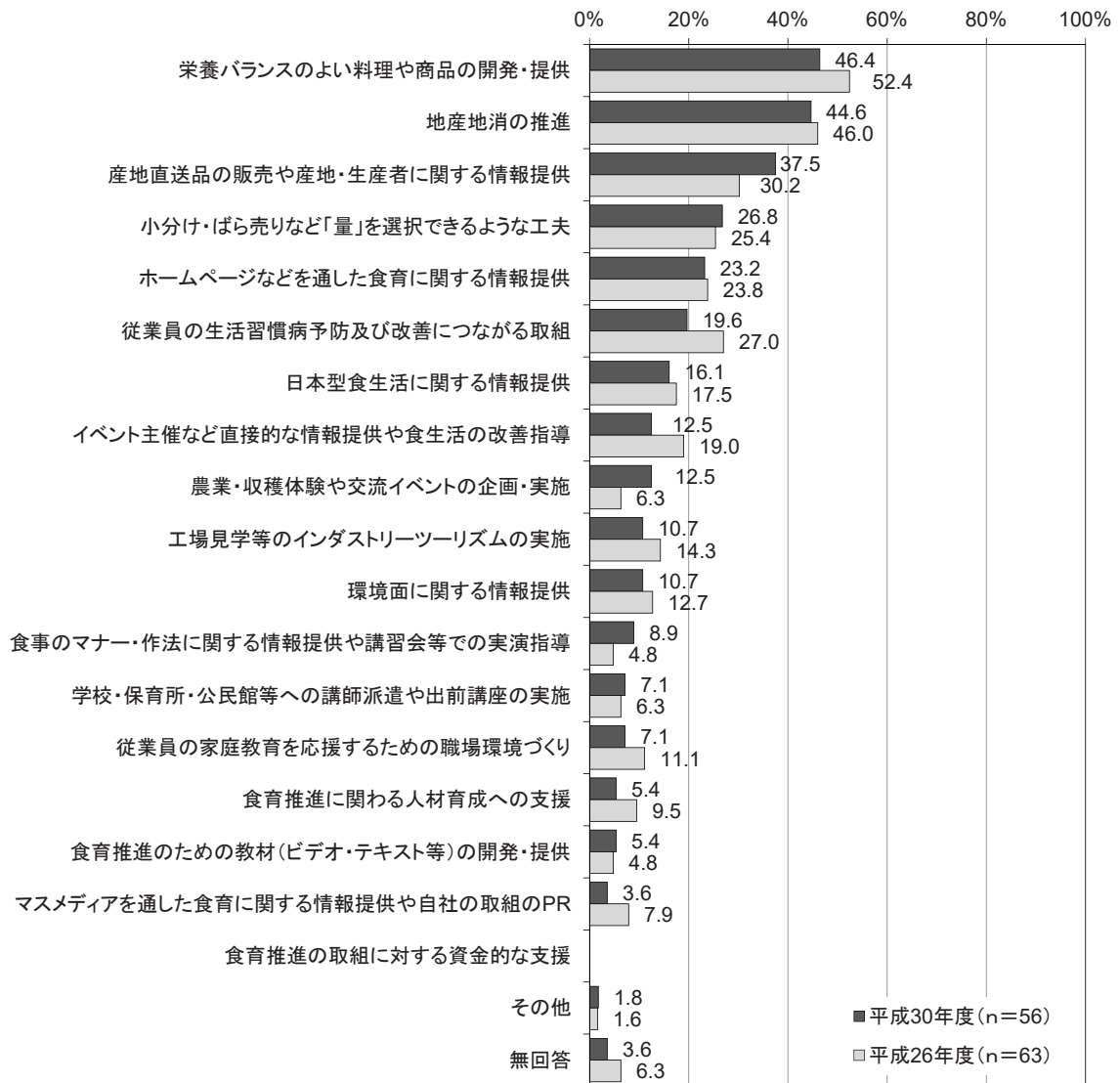


問 35 問 34 で「積極的にやっている」「やっている」「行っていないが、今後取り組む予定」と回答した方にうかがいます。
 現在、「食育推進」に関してどのような取組を行っていますか。(すべて選択)

「食育推進」に関して行っている取組については、「栄養バランスのよい料理や商品の開発・提供」が46.4%、「地産地消の推進」が44.6%で同程度に高く、次いで「産地直送品の販売や産地・生産者に関する情報提供」が37.5%となっている。

前回と比較すると、概ね同様の傾向を示している。

図 3-35 「食育推進」に関して行っている取組 (三次産業：すべて選択)



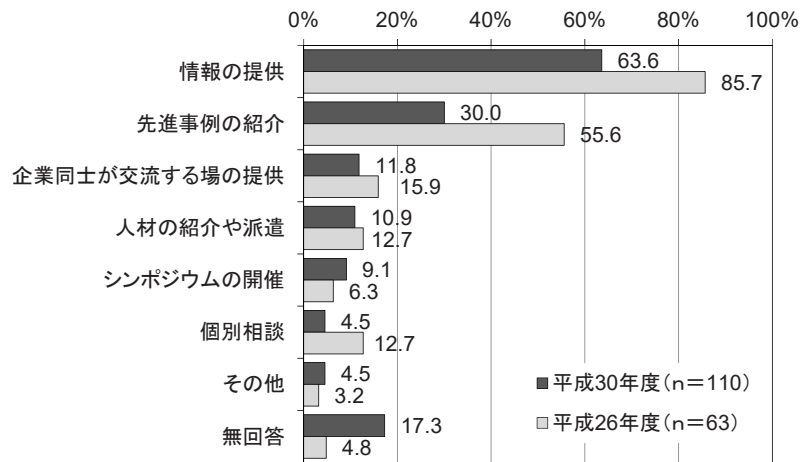
【その他の主な内容】

・栄養バランスなどのアドバイス

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。(すべて選択)

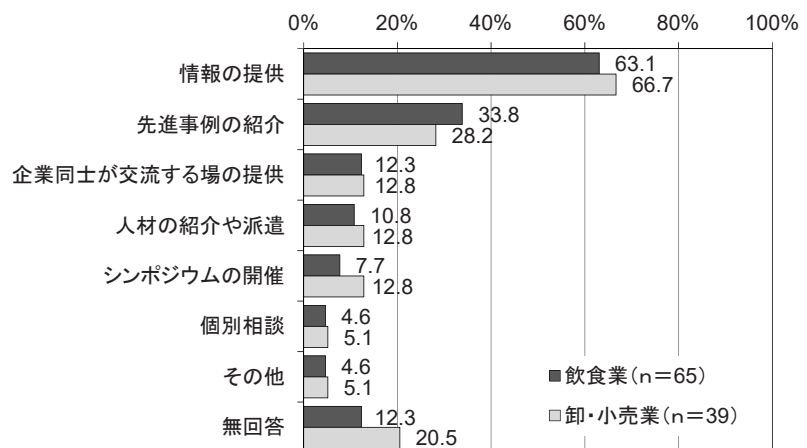
「食育推進」の活動に取り組むにあたって、国や自治体に望むこと・支援してほしいことについて、「情報の提供」とした事業者の割合が 63.6%で特に高く、次いで「先進事例の紹介」が 30.0%となっている。

図 3-36-1 「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
(三次産業：すべて選択)



業種別では、概ね同様の傾向を示している。

図 3-36-1 「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
(三次産業 業種別：すべて選択)



【その他の主な内容】

・家庭で取り組む環境支援 (時間やゆとり)

・わかりません

自由記入

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。

- ・初めて知ることが多く、これから店を営む上でいろいろ大変になるのかなと思いました。食は人にとって重要であることは間違いなく、提供する側も消費する側も関心を持つべきではあるけれど、今後のあり方は見えません。
- ・食品の安全性に今まで以上に注意し、地域の食育推進に協力していきたいと思います。
- ・説明や内容などが分かりにくい。
- ・安全な食材とそうでない食材の違いを消費者の方々に知っていただける努力をしておりますが、県全体の動きでも、もっとそういったところをアピールしていただきたい。もっとこだわったよい食材が流通していくと思います。
- ・食品の安全性は重要だと思うが、その安全が食材の単価に上乘せにならないような方策をお願いします。安くて安全な食材が入れば良いのですが。
- ・食は一番大切なことなので、「食品の安全性確保」「食育」についての施策は最重要事項と心から思います。よろしく願いいたします。できる限り頑張りたいと思います。
- ・このアンケートは、当社は不適切と思われる。業務内容が質問項目と合っていません。私が理解できないだけかもしれませんが。HACCPの義務化には反対です。ほんの一部の問題のある業者のためにすべての事業者負担を強いることは愚かなことです。日本の経済を破綻させたいのでしょうか。
- ・質問の内容が理解できないことが多く、回答に困りました。