令和2年度 広島県政世論調査結果

(注) 選択肢の左右に表記している数値は、回答の割合(%)を示している。 質問文末尾の(SA)は単回答、(MA)は複数回答であることを示している。 限定質問を除いて、回答の割合はすべて、(N=8,471)を分母としている。

食品の安全確保対策

問 36 あなたはふだん流通している食品に対して、安心できると感じていますか。次の中から、近いものを 1 つだけ選んでください。(SA)

2 まあ安心できる 66.6 4 安心できない 4.2	1	安心である	9. 6		やや安心できない	17. 3
	2	まあ安心できる	66. 6	4	安心できない	4. 2

問 37 問 36 で「3」または「4」を選択した方にお伺いします。あなたが食品に「安心できない」と感じることは何ですか。あてはまるものを3つ以内で選んでください。(MA)

1	輸入食品	76. 1	8	肉・魚の動物用医薬品		8. 8
2	食品表示	19.3	9	食物アレルギー		3. 7
3	細菌やウイルスなどの食中毒	16.9	10	ダイオキシン類		4. 0
4	残留農薬	43.5	11	健康食品		6. 7
5	食品添加物	51.1	12	BSE(牛海綿状脳症)		3. 2
6	放射性物質	6. 2	13	その他()	2. 6
7	遺伝子組換え食品	23. 7				

問38 あなたは、次のことについてどの程度知識があると思いますか。それぞれについてあてはまるものを 1 つずつ選んで〇をしてください。(SA)

	よく知って いる(内容 を他人に説 明できる)	あ 知 る っ 内 し 握 て 容 し 、 ア し る っ い る っ く た っ る っ く ろ っ し る う し る う も う も ろ も ろ も ろ も ろ も ろ も ろ も ろ も ろ も	あまり知ら ない (聞い たことはあ る)	知 らない (聞いた こともない)
① 食中毒予防の3原則	8. 3	44. 4	33. 5	8.8
② 食品添加物の役割	4. 8	39. 8	41. 9	8.8
③ 行政による食品の検査体制	2. 3	18.8	51.0	22. 3
④ 食品事業者の食品の安全確保 への取組(HACCP など)	3. 6	17. 5	44. 8	28. 8
⑤ 食品表示の見かた (消費期限・賞味期限,原材料, 原料原産地,栄養成分など)	16. 6	60. 3	14. 4	4. 2