

食品に関するリスクコミュニケーション～食中毒予防対策などを中心とした食品安全への取り組みについて～
 (平成19年6月6日開催：津市)
アンケート集計結果

参加人数 203名
 アンケート回答者数 148名 回答率 72.9%

Q1 ご自身について、ご回答ください。		
1 性別		
1 男性	80	(54.1%)
2 女性	57	(38.5%)
2 年齢		
1 ～19歳	0	(0.0%)
2 20歳代	6	(4.1%)
3 30歳代	27	(18.2%)
4 40歳代	25	(16.9%)
5 50歳代	34	(23.0%)
6 60歳代	43	(29.1%)
7 70歳～	10	(6.8%)
3 ご所属		
1 消費者(団体を含む)	31	(21.0%)
2 生産者	2	(1.4%)
3 製造・加工業	41	(27.7%)
4 流通・販売業	9	(6.1%)
5 報道関係者	0	(0.0%)
6 行政関係(独法含む)	43	(29.1%)
7 その他	18	(12.2%)
4 本日参加された目的		
1 食品の安全性の問題に関心があるため	83	(56.1%)
2 国における食品安全確保に関する取組を知るため	60	(40.5%)
3 食中毒予防対策について知るため	65	(43.9%)
4 パネリストや参加者の意見を聴くため	59	(39.9%)
5 意見・要望を述べるため	1	(0.7%)
6 その他	5	(3.4%)

Q2 本日のリスクコミュニケーションの実施について、何でお知りになりましたか。		
1 新聞	0	(0.0%)
2 ラジオ	0	(0.0%)
3 雑誌、情報誌、自治体広報紙等	1	(0.7%)
4 ポスター又はちらし	1	(0.7%)
5 ホームページ	14	(9.5%)
6 所属団体からの連絡	126	(85.1%)
7 その他	10	(6.8%)

Q3 演者からの説明についてお伺いします。説明内容について、十分に理解することができましたか		
1 できた	41	(27.7%)
2 おおむねできた	89	(60.1%)
3 あまりできなかった	17	(11.5%)
4 できなかった	0	(0.0%)
SQ1 十分に理解することができなかった理由は次のどれですか。(当てはまるものを全て)		
1 用語など内容が理解しにくい。	8	
2 説明資料が見にくい。	4	
3 説明が聞き取りにくい。	10	
4 自分が理解していることとは異なる説明である。	1	
5 その他	7	

Q4 本日のリスクコミュニケーションについてお尋ねします。パネルディスカッション・意見交換での議論の内容等について理解できましたか?		
1 できた	29	(19.6%)
2 おおむねできた	92	(62.2%)
3 あまりできなかった	5	(3.4%)
4 できなかった	0	(0.0%)
SQ1 十分に理解することができなかった理由は何ですか(当てはまるものを全て)		
1 用語など発言の内容が理解しにくい。	2	
2 発言が聞き取りにくい。	4	
3 その他	3	

Q5 以下の設問について、〔意見交換会に参加する前〕、〔意見交換会に参加して〕で当てはまるものを1つずつ選んでください

1. 食中毒予防に関する国や自治体の取組について

〔意見交換会に参加する前〕

1 知っていた	58	(39.2%)
2 少し知っていた	60	(40.5%)
3 知らなかった	11	(7.4%)

〔意見交換会に参加して〕

1 理解が深まった	85	(57.4%)
2 変化なし	29	(19.6%)
3 わからなくなった	2	(1.4%)

2. 食中毒の原因（原因となりやすい食品等）及びその予防方法について

〔意見交換会に参加する前〕

1 知っていた	74	(50.0%)
2 少し知っていた	48	(32.4%)
3 知らなかった	3	(2.0%)

〔意見交換会に参加して〕

1 理解が深まった	90	(60.8%)
2 変化なし	29	(19.6%)
3 わからなくなった	0	(0.0%)

3. 日常業務や日々の食生活に今回の内容を活用できると思いますか

〔意見交換会に参加する前〕

1 とても思う	45	(30.4%)
2 まあまあ思う	69	(46.6%)
3 あまり思わない	4	(2.7%)
4 ほとんど思わない	0	(0.0%)

Q6 本日のリスクコミュニケーションについてお尋ねします。パネルディスカッション・意見交換において、自分とは異なる見解の発言はありましたか？

1 あった	35	(23.7%)
2 なかった	65	(43.9%)

SQ1 異なる見解の発言の趣旨は理解することができましたか。

1 できた	11	
2 おおむねできた	39	
3 あまりできなかった	4	
4 できなかった	0	

SQ2 発言の趣旨が十分に理解することができなかった理由は何ですか。

1 そのような見解に立つことが信じられない。	4
2 そのような見解に立つ理由が述べられていなかった。	1
3 その他	1

Q7 本日のリスクコミュニケーションの進め方についてお尋ねします。

1)良かったと思う点

食中毒に対しては一般的には意識が高まってきているが、食品添加物による健康面での課題などを生たちを入れたコミュニケーションが必要と思う。実験を元とし、視覚的にプレゼンしていただき、とても分かりやすかったです。特に春日先生のスライドはとても理解が深まりました。色々意見を聞けた。

パネラーの方の発表が、それぞれの内容を補っており、大変わかり易かった。食中毒の発生について現状・原因・予防法が理解し易い内容で発表されており、安全性確保に対する取り組みが良く理解できた。

非常に分かりやすくとまとめられていたと思う。

食中毒の予防に役立つところがあった。

消費者が不安に思っていることと、専門の方々との意識の違いが、今日の食中毒内容のお話で理解できました。調理中の二次汚染力には驚きました。気をつけたいです。

色々なデータ資料の入手ができた！！

分野が多かった。

スライドを使っているのは見やすい。

資料だけでなく、スライドではっきりと説明して頂き、ほとんど理解できた。

消費者or生産者の話を直接聞けたこと。

色々な方の意見が聞くことができ良かった。

資料について理解しやすく良かった。

図や写真を使用していて、解りやすい説明もあった。

大変勉強になりました。自主管理に役立てたいと思います。

立場の意見をサクラを作らず発言できたこと。

プログラムの時間通りの運営。

行政の取り組み方や姿勢をあらためて確認できた。

春日先生の細菌の検証データの報告を頂いたことで、より衛生管理に対する共有化ができる。

一般市民に対してわかりやすい内容だったと思う。

飲食業者の考え方が理解できた。

消費者と生産者の考え方の違いについて、議論が出来たのは良かったと思う。

色々な立場の方の意見が聞けて良かった。

初めてパネルディスカッションに参加したが、まず、食中毒対策の話があり、パネルディスカッションの流れで良く理解ができた。
色々な立場の意見が聞けて参考になった。
調理中の二次汚染について、具体的な例示があったこと。
参加者との対話が大きかった。
すでに勉強させていただいていますが、今日また先生方のお話で勉強ができた事(具体的に)。
行政の考えを知ること。
食中毒予防対策5人の方の話はそれぞれよくわかりました。
会場からの意見が多かったと思う。
概ね良かったと思います。

2)改善すべきと思う点

食中毒に対しては、一般的には意識が高まってきているが、食品添加物による健康面での課題などを生産者の人たちを入れたコミュニケーションが必要と思う。
フロアからの意見に簡単に話をまとめた上で“話す”という条件を与えるべきだと思います。
色々な立場の人や考えがあるのでポイントが時々ズレるのは仕方ないかも？
時間の関係から、早口であったり、内容を省略されており、発表者が多いのではと感じられた。
ある程度、会場側の意見を拾って、ディスカッションの議題にしてもいいのではないか。
ディスカッションで飲物はダメと言われたのに利用することはおかしい。
報告が多すぎて、説明etc.が中途半端である。欲張らないでほしい。
食中毒予防対策について、前半説明が少し多く感じました。食中毒はこわい、をみんなに知っていたらこうとちょっと欲張った内容に思いました。聴くことがしんどくなってまいりました。
発表時、一方的で眠かった。2wayコミュニケーションとしてゆけないか。おもしろく聞けるように！！
もう少し本題の中心にするべきではないかと思った。
資料の写真は黒白でカラーでないため、資料としては見にくく、あまりイミがない。
食中毒対策について、井村屋さんだけでなく、より多くの製造現場の声が聞きたかったです。
ポイントを決め、もう少し深く説明があったらと思いました。「具体例」「食中毒について」。
民間の側からのプレゼンテーションをもう少し多く、具体的に。
もう少し、的を絞るか、時間にゆとりがあると良いと思います。
消費者の代表と行政代表を同じ人数にした方がよい。
要点を明確にはきはきとした口調で発表してほしい。難しい話が長く長すぎる。
前半の講演が長くと感じました。
参加者の幅が広すぎると、話す方も焦点が絞りにくいと思う。
座席がしんどかった。
コーディネーターの方、滑舌が悪い。オブラートで包んでいる様な発言が多い。食中毒を中心としたものにした方がよいと思う。
パネルディスカッションでは、パネラー同士でもっと活発な意見を出し合うことを期待していたが・・・。
もっと時間を長目に設定してもらえれば、より理解が深まるのではないかと思う。前述の説明が急ぎ足！もっと時間をとってほしい。
新しい知見を求めに来ている人には物足りない内容。
プレゼンの人数。
事前の質問も受け付けておくと、意見交換が盛り上がったのでは？
パネルディスカッションで食中毒予防に対する、飲食店や消費者の悩み、それに対するパネラーの回答を聞きたかったかなと思いました。
パネラー話が長い。
なし。
テーマを具体的に提示して、これに対する意見を求めたら、意見を出しやすいのではないかと思いました。
実際の取り組み例をできるだけ具体的に示して欲しい。
食中毒予防の取り組みについて、井村屋製菓・森井氏の話ですが井村屋の宣伝であって、予防の取り組みの参考にはならないように思いました。
早口が多いため聞きづらい。時間にゆとりがあればもっとわかりやすかったのでは残念に思います。立派な有識者の方にも失礼だと思います。また、冷房がよく効いて寒く思います。まだ、早いのでは？
課題が多すぎて速く説明しすぎるからわからない。もう少し、少しの資料で集中的にした方がよい。
製造業なので、消費者団体の話および、同じ製造業の方の話は役に立ちます。特に意外と他社の品質管理の話は聞ける機会が少ないので、もう少し専門的で深い話があってもいいのではないかと思います。比較的、知識のある人が集まっている割には、基本的すぎたかな、と。
演者の説明は時間に応じてポイントだけの方が良かった。長々と説明して結局理解できないことも多かった。
誰を対象にしたリスクコミカ(行政側にもっているのでは)。一般を対象としたもう少し分かりやすい言語で作られたらいいかなものか。
もっと意見を述べる時間がほしい。

Q8 その他、今回のリスクコミュニケーションについて、お気づきの点がありましたら記入願います。

春日先生のお話は、とても興味深かった。
アンケートのQ6の趣旨が判らない。パネルディスカッションは色々な意見が出るのは当然だし、人の意見を否定するような設問(SQ2)はおかしいと思うが！
食品製造加工に従事しておりますが、消費者の方からのお問い合わせには、「残留農薬」についてのもものが多くあります。残留農薬については、ポジティブリスト制度の導入もあり、行政の指導は製造加工業には十分されていますが、消費者の方に、取り組みがPRされていないように思います。行政、製造業の対応をより広い範囲の方にPRする対応をいただければと存じます。
予防対策の報告の中で、国立衛研の春日さんの具体的な調査報告と対策について良く理解できた。このような具体的な事例の報告を盛り込んでほしいとともに、報告時間をもう少し確保してほしい。とても参考になった。データ報告にとどまらず、数値のなかにある実態(事実)をもって予防対策を示してほしい。
広い範囲なので、広く浅くなってしまふ。掘り下げた意見交換できる会も考えてみてはどうでしょうか。インターネットSMSなど。
パネルディスカッションについて、話の組立をわかりやすくする工夫が必要と考えます。身近な話題を具体的に提示していくようにした方がよい。
意見交換で、前もって意見のある人の内容を確認把握すること一方法と思います。
言葉が難しいと思います。図の細かい人がいた。
私はカキ大好きです。生も含め色々な調理で食べます。三重のカキ、関係者皆で衛生的な安全等をきちんと研究すべきだと思いますが、「安心」はしてはいけないし、県としても「安心」を言うべきではないと思う。私は用心しながら食べ続けます。井村屋さんは「保存料無添加だから、開封後早くイタム」ということを悪宣伝に使っているのではないかと。必要であれば適正に使用すべきである。植村さんの発言が妥当と考える。
最近の事例等を見ていると、営業側は「自分の店に限って・・・」の意識が強いのではないかと。大きい会社はともかく、一般の営業者は、知識が少なく、学力も低い人が多いので、もっと分かりやすく、厳しく食中毒防止を伝えていく必要があるのではないのでしょうか。
もう少し時間が欲しい。
マイクの使い方をもっと工夫して下さい(説明時)。

製造者としての不満はおもしろかった。不謹慎な表現ではありますが。

各々の立場からの質問等、とても有意義な思いで聞かせてもらった。初めて聞く言葉等もあり、いろいろと勉強になった。食の安全・安心について当然の事ながら、こんなにも多くの方々が関与していることを改めて知ることができた。

今後、食品原料においては、地球規模で日本への供給は困難になっていくと思います。一律基準というのわかりますが、ドリフトの問題もあり、0.01ppm以下というのどうかと思えます。安全を確保する上で、どこまで許容するかも必要なと思います。今後のHACCPについて、コーデックスとの統一を図っていくのでしょうか。

なかなか良かった。

非常に良かったと思う。年に一回位の実施を望みます。

パワーポイントの色調について、印刷した場合に消えてしまう部分があるので、気を使って作成してほしい(印刷原稿はチェックしているのか?)。パネルディスカッションは本当に必要か?

難しいと思われるが、若年消費者に対するアピールできる場所、時間を模索してほしい。この類の出席者年齢が高い。

今日の件はありませんが、テレビもデジタル化が進んでいる現状もあり、国の食に対する広報をテレビチャンネルを通して行ってほしい。消費者・生産者・製造加工者の知識、理解をいっそう深めるために。

堺市の食中毒の原因物質はカイワレ大根に特定されたのでしょうか。もし、確定していないのなら発表方法に配慮された方がいいと思います。

パネルディスカッションは食中毒からテーマがはずれていたのが残念でした。専門用語は短縮せずに正式名で話してほしい。

BSEの米産牛肉の輸入対策の方針や、添加物アレルギー対応など、取り上げて欲しい問題点も多くあった。

意見交換の方が良い。なかなか同じ事を各パネリストが発言しているので、双方向の方が深まるのではなかろうか?

パネルディスカッションで消費者はもっと賢くならなければと言われた方がありましたが、私達消費者は色々勉強して、まっすぐなキュウリばかりは買いません。良く見て、新鮮なもの、安心のできるものを選んでおります。

ヒューマンエラーについて、もう少し詳しく考えたい。