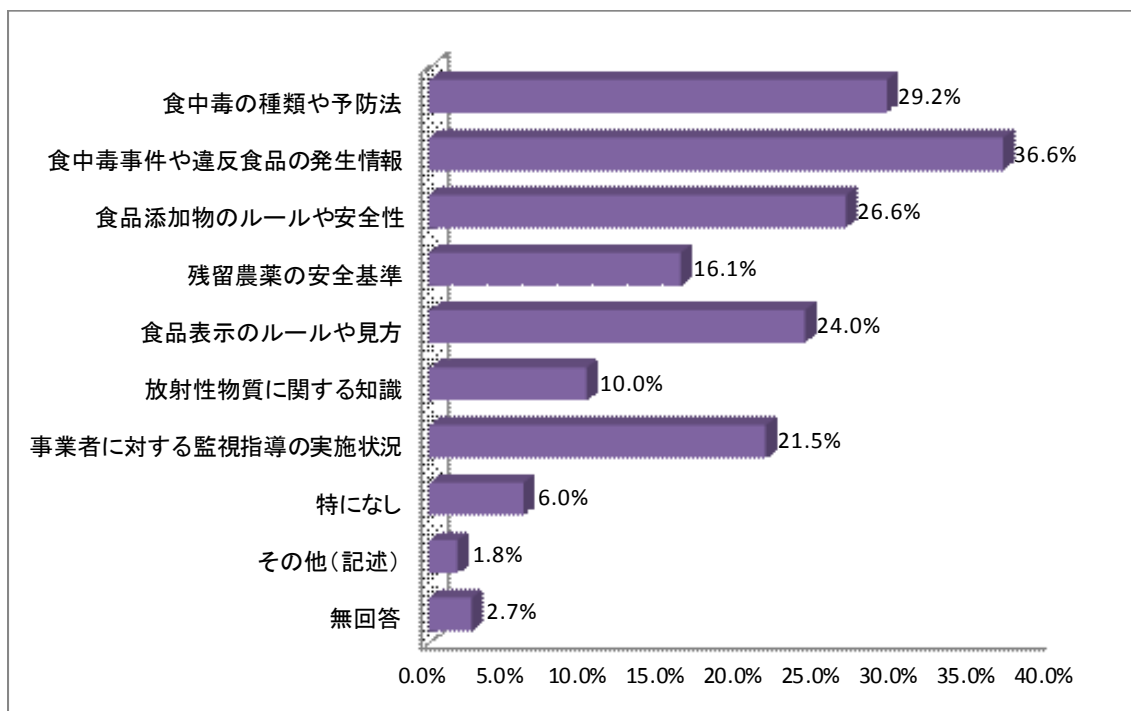


(7) 食の安全・安心に関する情報について

問8. 県では、食品の検査結果や食中毒注意報をホームページやメールマガジンで提供していますが、食の安全・安心について特に発信してほしい情報は何か？
(2つ以内選択)



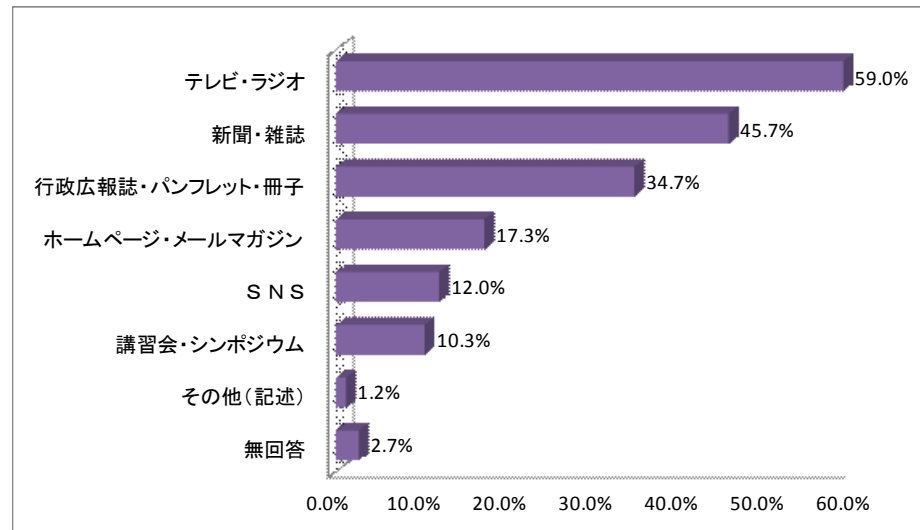
(n = 996)

最も多いものから順に、「食中毒事件や違反食品の発生情報」36.6%、「食中毒の種類や予防法」29.2%、「食品添加物のルールや安全性」26.6%、となっています。

(回答者からの意見)

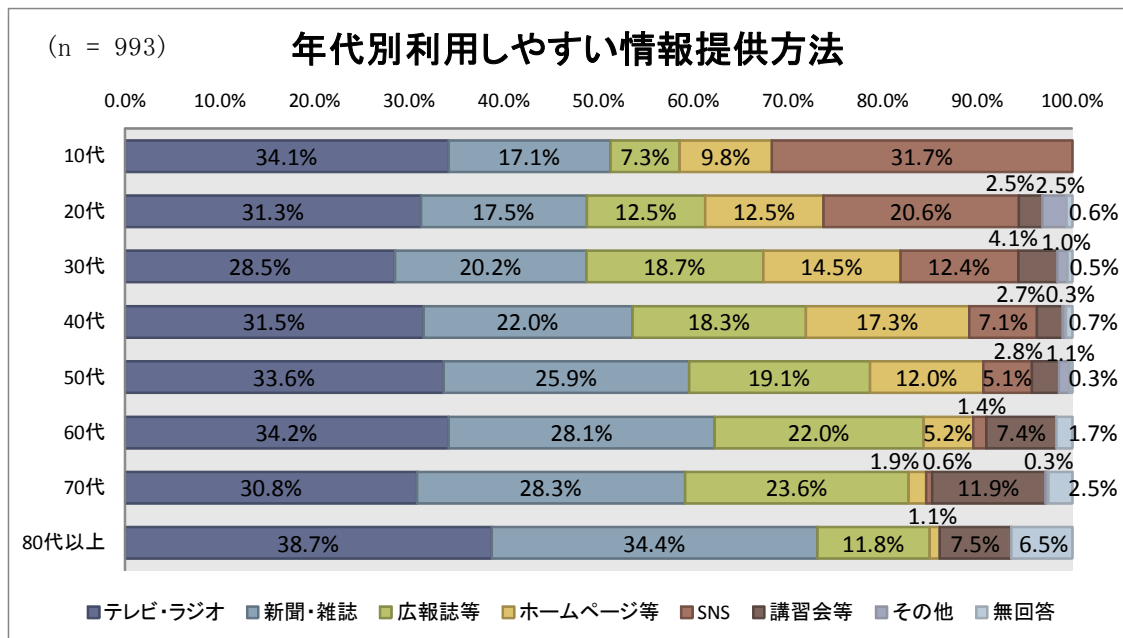
- ハムとか、魚肉ソーセージは、特にどれを基準として選んでいくか分かりにくいので、そういうことを教えてほしい。(50代女性)
- 生の魚、肉(鶏、豚、牛)どんなもの安全か知らせてほしいです。(80代以上女性)
- 市場に出回っている食品の添加物や農薬残留検査と結果(60代女性)
- レアケースの食中毒事例。(40代男性)
- 県のホームページにそのようなページがあること。そもそもページを知らなかった。(30代男性)
- 違反事業者の情報(30代男性)
- 「食」が健康に与える影響について、具体例を示しながら様々なツールを用いて情報提供を行えば、一般消費者は、より身近な問題として捉えることができるようになると思います。(30代男性)
- 添加物がもたらす危険性があまりわからないが、ほとんどの商品には、必ず入っているので理由を知りたい。体に蓄積するののかも。(20代女性)
- 食の安全、健康面などの情報。(70代女性)

問9. 食の安全・安心に関する情報は、どのような方法で提供されれば利用しやすいですか？（2つ以内選択）



(n = 996)

多いものから順に、「テレビ・ラジオ」59.0%、「新聞・雑誌」45.7%、「行政広報誌・パンフレット・冊子」34.7%、という結果になりました。また、年代が低い人ほど「SNS」を、年代が高い人ほど「講習会・シンポジウム」を選択する傾向があります。



(回答者からの意見)

- 定期的に発行し誰もが手に出来るように身近な処におく（図書館、公民館、集会所、等）（70代男性）
- 学校や勤務している事業所等での研修や必ず行く場所や集まる場所で、興味を持ちつつ、自然と耳に入るような形で（40代女性）