

令和元年度第2回 インターネット都政モニターアンケート

「食品の安全性について」

調査結果



調査実施の概要

- 1 アンケートテーマ
「食品の安全性について」
- 2 アンケート目的
「東京都食品安全推進計画」の改定に向けて、食品の安全や信頼性の確保をより一層推進していく施策づくりの参考とするため、都民の意見を聞く。
- 3 アンケート期間
令和元年7月10日（水曜日）から7月16日（火曜日）まで
- 4 アンケート方法
インターネットを通じて、モニターがアンケート専用ホームページから回答を入力する。
- 5 インターネット都政モニター数
500人
- 6 回答者数
487人
- 7 回答率
97.4%

※ 本報告書では、一部、前回調査（平成25年7月実施「食品の安全性について」）との比較を行っています。

食品の安全性について

1 調査項目

- Q1 食品の安全性に対する関心の有無
- Q2 食品の安全性について不安に思うこと
- Q3 食品購入時の安全性への考慮
- Q4 食品購入時に食品の安全性を判断する事項
- Q5 食品の安全性確保のために重要と考える段階
- Q6 食品の安全性を高めるために有効な対策
- Q7 食品の安全性に関する情報の情報源
- Q8 食品購入時の表示確認の有無
- Q9 確認する食品表示の内容
- Q10 食品表示が分かりにくいと感じることの有無
- Q11 食品表示の分かりにくい点
- Q12 外食・中食利用時に知りたい情報
- Q13 外食・中食利用時の情報の入手方法
- Q14 HACCP の認知度
- Q15 HACCP に沿った衛生管理を実施している施設に対する印象
- Q16 食品の安全性をより確保するために都が取り組むべきこと
- Q17 食の安全性や食に関わることについての自由意見

		モニター 人数	回 答		
			人数	構成比	率
全 体		500	487	-	97.4
性 別	男 性	250	239	49.1	95.6
	女 性	250	248	50.9	99.2
年 代 別	18・19歳	11	10	4.2	90.9
	20 代	60	57	11.7	95.0
	30 代	85	85	17.5	100.0
	40 代	104	102	20.9	98.1
	50 代	77	73	15.0	94.8
	60 代	81	79	16.2	97.5
	70歳以上	82	81	16.6	98.8
職 業 別	自営業	46	45	9.2	97.8
	常 勤	191	182	37.4	95.3
	パート・アルバイト	58	58	11.9	100.0
	主 婦	98	97	19.9	99.0
	学 生	30	28	5.7	93.3
	無 職	77	77	15.8	100.0
居住地域別	東京都区部	343	335	68.8	97.7
	東京都市町村部	157	152	31.2	96.8

※ 集計結果は百分率 (%) で示し、小数点以下第 2 位を四捨五入して算出した。そのため、合計が 100.0%にならないものがある。

※ n (number of cases) は、比率算出の基数であり、100%が何人の回答者に相当するかを示す。

※ 複数回答方法・・・(MA) =いくつでも選択、(3MA) =3つまで選択、(2MA) =2つまで選択

東京都は、平成 27 年 2 月、「東京都食品安全推進計画」(※) を改定し、3 つの施策の柱 (①国際基準等を見据えた事業者による安全確保の推進、②情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進、③世界への情報発信、関係者による相互理解と協力の推進) を中心に施策の充実を図ってきました。

具体的には、国際基準である HACCP の導入支援、専門機関による食品安全に関する情報の分析・評価、食の安全都民フォーラムの開催によるリスクコミュニケーションの推進など、様々な事業を展開し、食品安全の確保に取り組んできました。

しかし、近年、外食や調理済み食品などの中食へのニーズの高まり、食物アレルギーのある子どもの増加など、食品を取り巻く環境は大きく変化してきており、更なる食品の安全性を確保する対策が求められています。

このような背景を踏まえ、今回、計画の改定 (計画期間：令和 3 年度～) に向けて、食品の安全や信頼性の確保をより一層推進していく施策づくりの参考とするため、食品の安全性をテーマに都政モニターのみなさまのご意見をお聞きします。

※ 東京都食品安全推進計画：東京都食品安全条例 (平成 16 年東京都条例第 67 号) に基づき、生産から消費に至る、食品の安全確保に関する施策を総合的・計画的に推進するため、施策の方向や重要事項について定めた計画

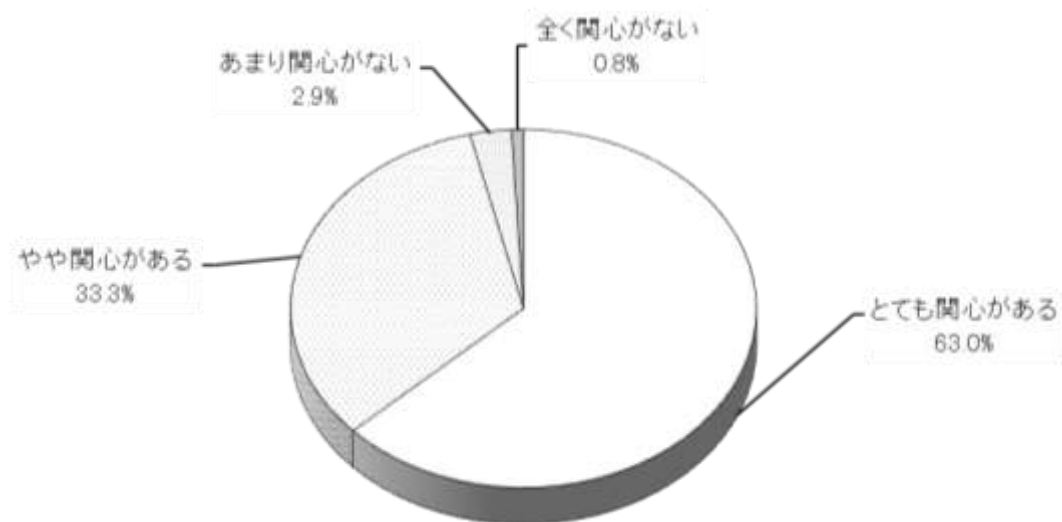
<参考>

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/jourei/keikaku_3.html

食品の安全性に対する関心の有無

Q1 あなたは、食品の安全性について関心はありますか。

(n=487)

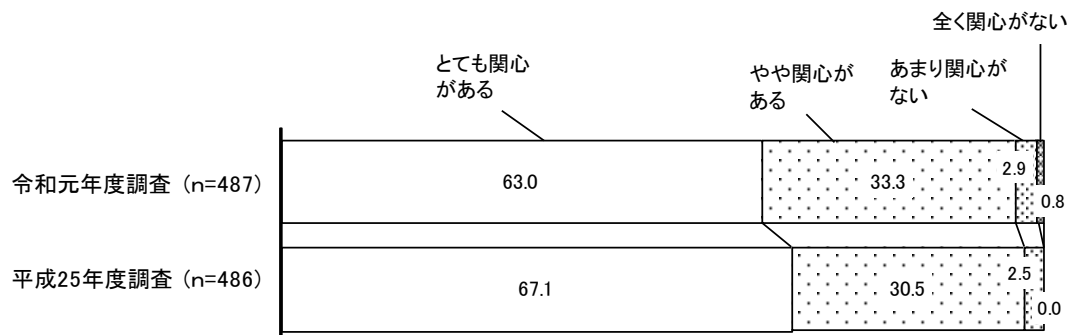


【調査結果の概要】

食品の安全性について聞いたところ、『関心がある（計）』（96.3%）（「とても関心がある」（63.0%）、「やや関心がある」（33.3%））と答えた方がほとんどであり、『関心がない（計）』（3.7%）（「あまり関心がない」（2.9%）、「全く関心がない」（0.8%））は1割未満であった。

前回調査との比較では、『関心がある（計）』が1.3ポイント減少した。

◎ 前回調査との比較

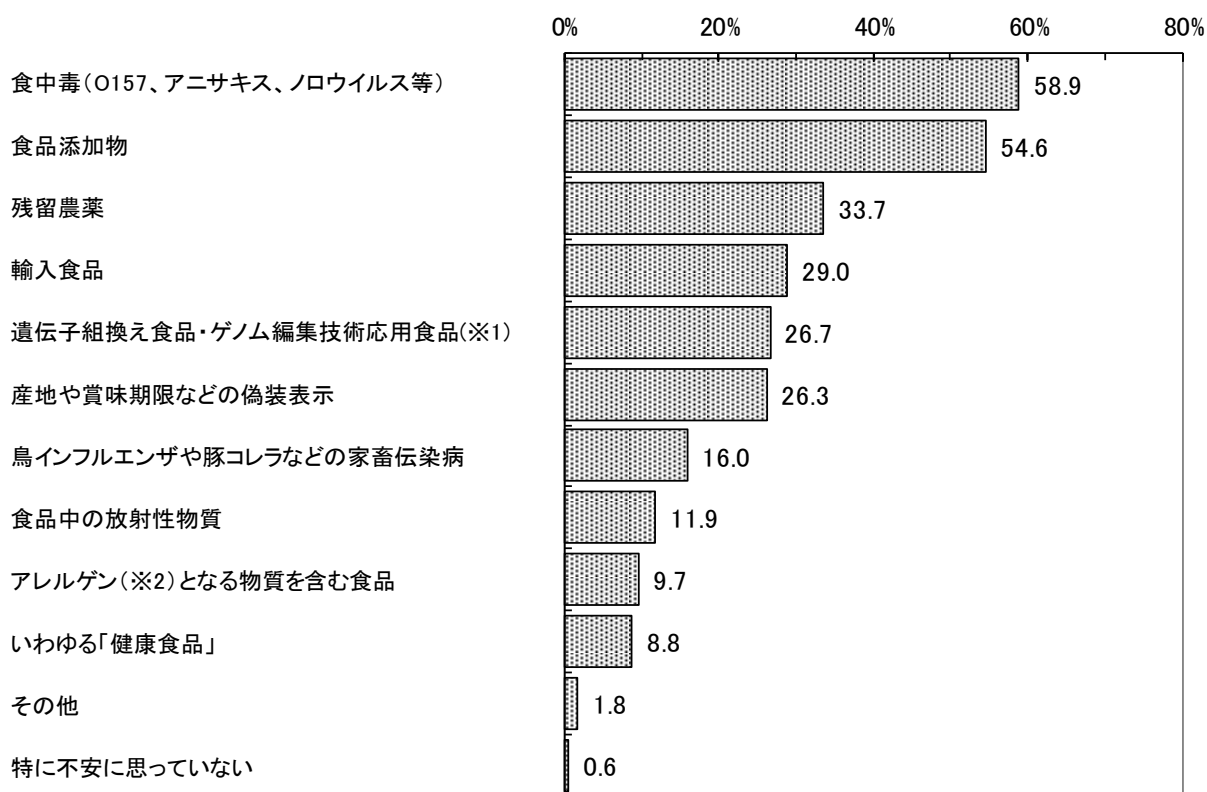


< 前回調査 平成25年7月実施「食品の安全性について」 >

食品の安全性について不安に思うこと

Q2 食品の安全性について、あなたが特に不安に思っていることは何ですか。次の中から3つまでお選びください。

3MA (n=487)



※1 ゲノム編集技術応用食品：一般に、DNAを切断する酵素を用いて、外部からの遺伝子の挿入だけでなく、既存の遺伝子の欠失や塩基配列の置換など、ゲノムの特定の部位を意図的に改変することが可能な技術を利用して得られた食品

※2 アレルギー：アレルギーの原因となる抗原のこと

○義務表示 7品目 エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生

○推奨表示 20品目 いか、オレンジ、牛肉、大豆など

<参考>

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/shokuhyouhou_kakou_allegy.html

【調査結果の概要】

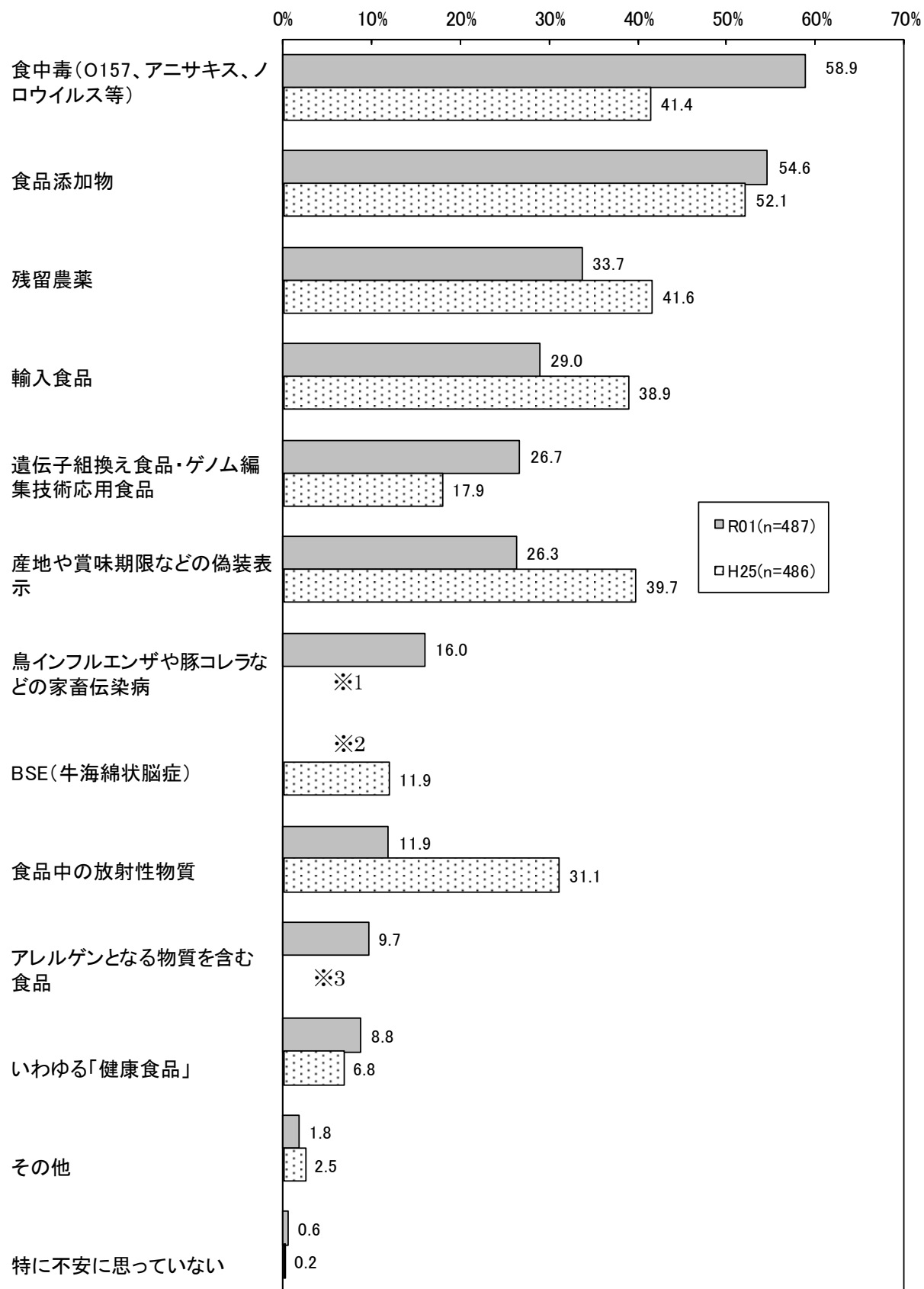
食品の安全性について不安に思うことについて聞いたところ、「食中毒（O157、アニサキス、ノロウイルス等）」（58.9%）が6割近くで最も高く、以下、「食品添加物」（54.6%）、「残留農薬」（33.7%）などと続いている。

前回調査との比較（次頁）では、「食中毒（O157、アニサキス、ノロウイルス等）」が17.5ポイント上昇している。

◎ その他の主な意見

- ・ 清潔な調理がされているかどうか。

◎ 前回調査との比較



< 前回調査 平成 25 年 7 月実施「食品の安全性について」 >

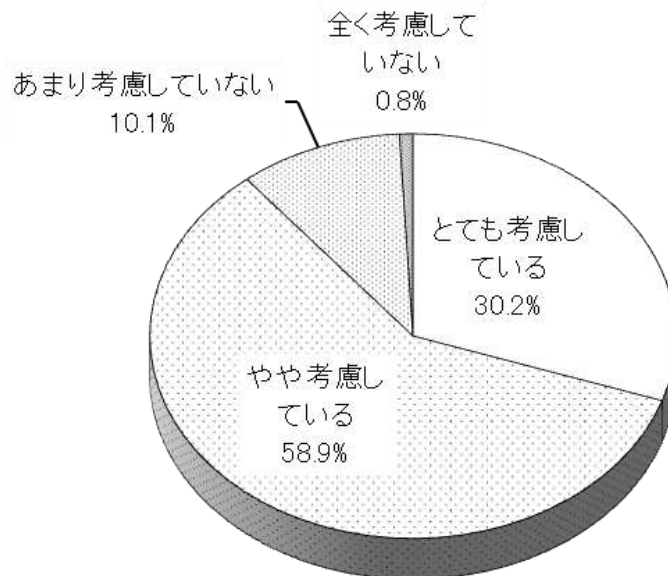
※1、3 前回調査では選択肢なし

※2 今回調査では選択肢なし

食品購入時の安全性への考慮

Q3 あなたは、食品を購入する時に、食品の安全性を考慮していますか。

(n=487)



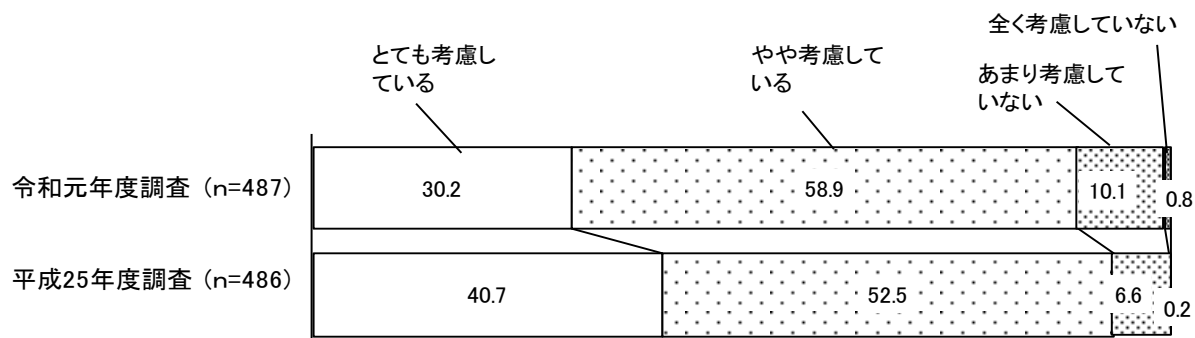
【調査結果の概要】

食品購入時の安全性への考慮について聞いたところ、『考慮している（計）』（89.1%）（「ととも考慮している」（30.2%）、「やや考慮している」（58.9%））が9割近くで、『考慮していない（計）』（10.9%）（「あまり考慮していない」（10.1%）、「全く考慮していない」（0.8%））は約1割であった。

前回調査との比較では、『考慮している（計）』が4.1ポイント減少した。

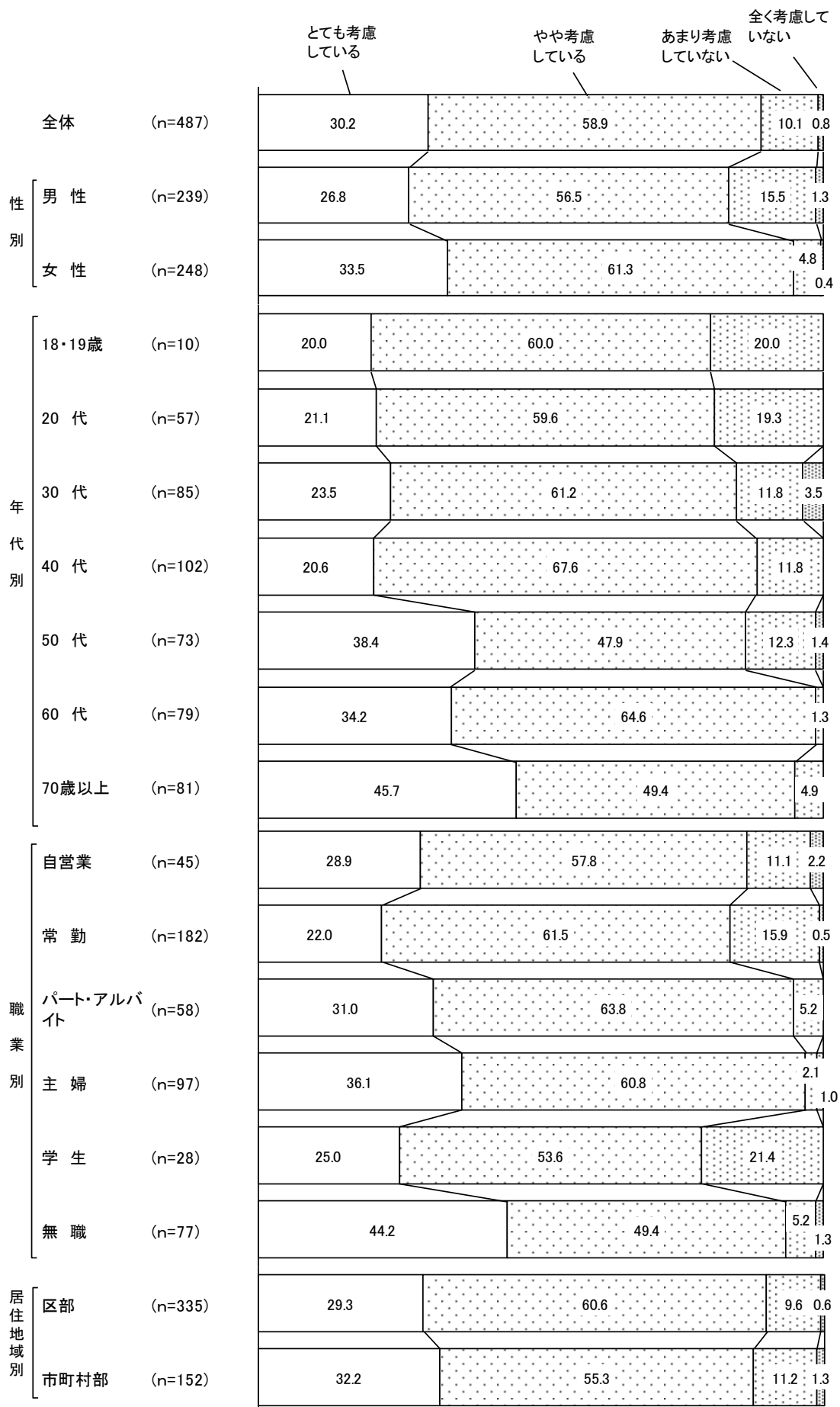
また、属性別（次頁）に見ると、『考慮している（計）』について、性別では女性（94.8%）が男性（83.3%）を11.5ポイント上回り、職業別では主婦（96.9%）が最も高かった。

◎前回調査との比較



<前回調査 平成25年7月実施「食品の安全性について」>

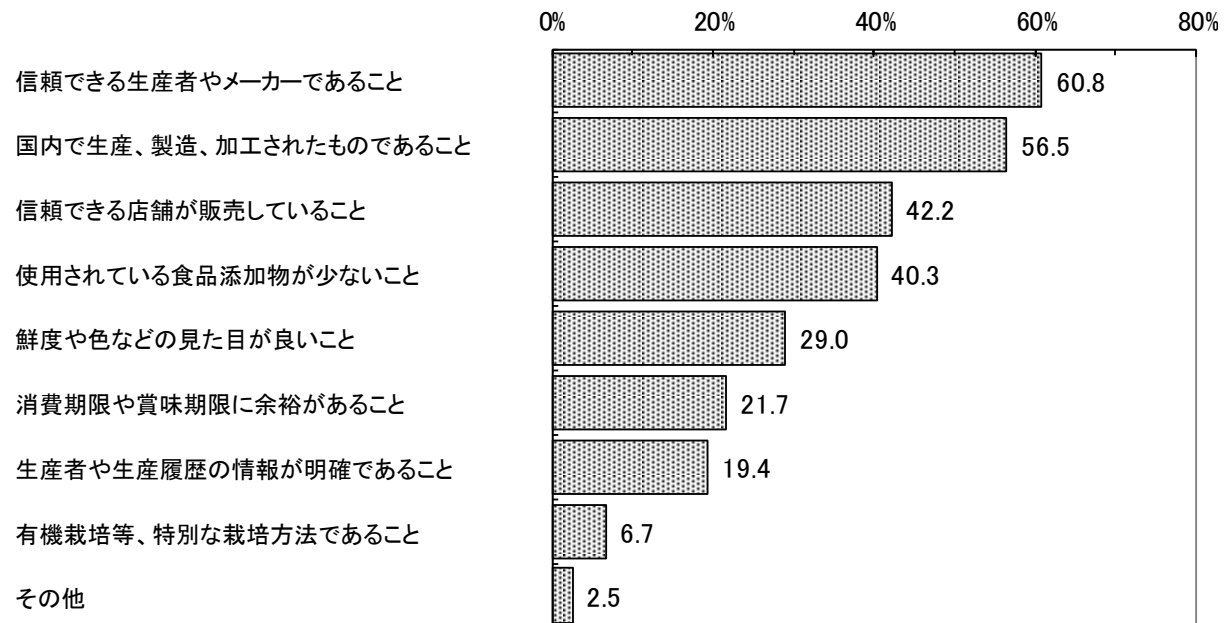
◎食品の安全性に対する関心の有無（属性別）



食品購入時に食品の安全性を判断する事項

Q4 Q3で「とても考慮している」又は「やや考慮している」を選んだ方にお聞きします。あなたは、食品の安全性について、どのように判断していますか。次の中から3つまでお選びください。

3MA (n=434)



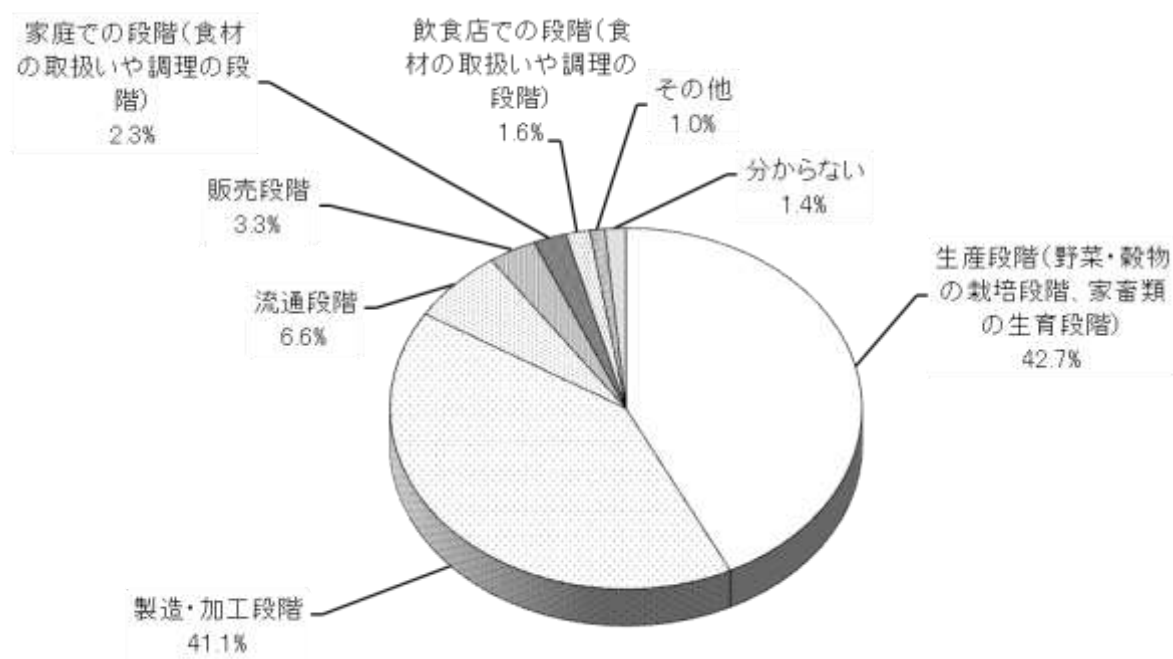
【調査結果の概要】

Q3で「とても考慮している」又は「やや考慮している」を選んだ方434人に、食品購入時に食品の安全性を判断する事項について聞いたところ、「信頼できる生産者やメーカーであること」(60.8%)が約6割で最も高く、以下、「国内で生産、製造、加工されたものであること」(56.5%)、「信頼できる店舗が販売していること」(42.2%)、「使用されている食品添加物が少ないこと」(40.3%)などと続いている。

食品の安全性確保のために重要と考える段階

Q5 あなたは、食品の安全性を確保するためには、食品の生産から消費までのうち、どの段階が最も重要と考えますか。

(n=487)



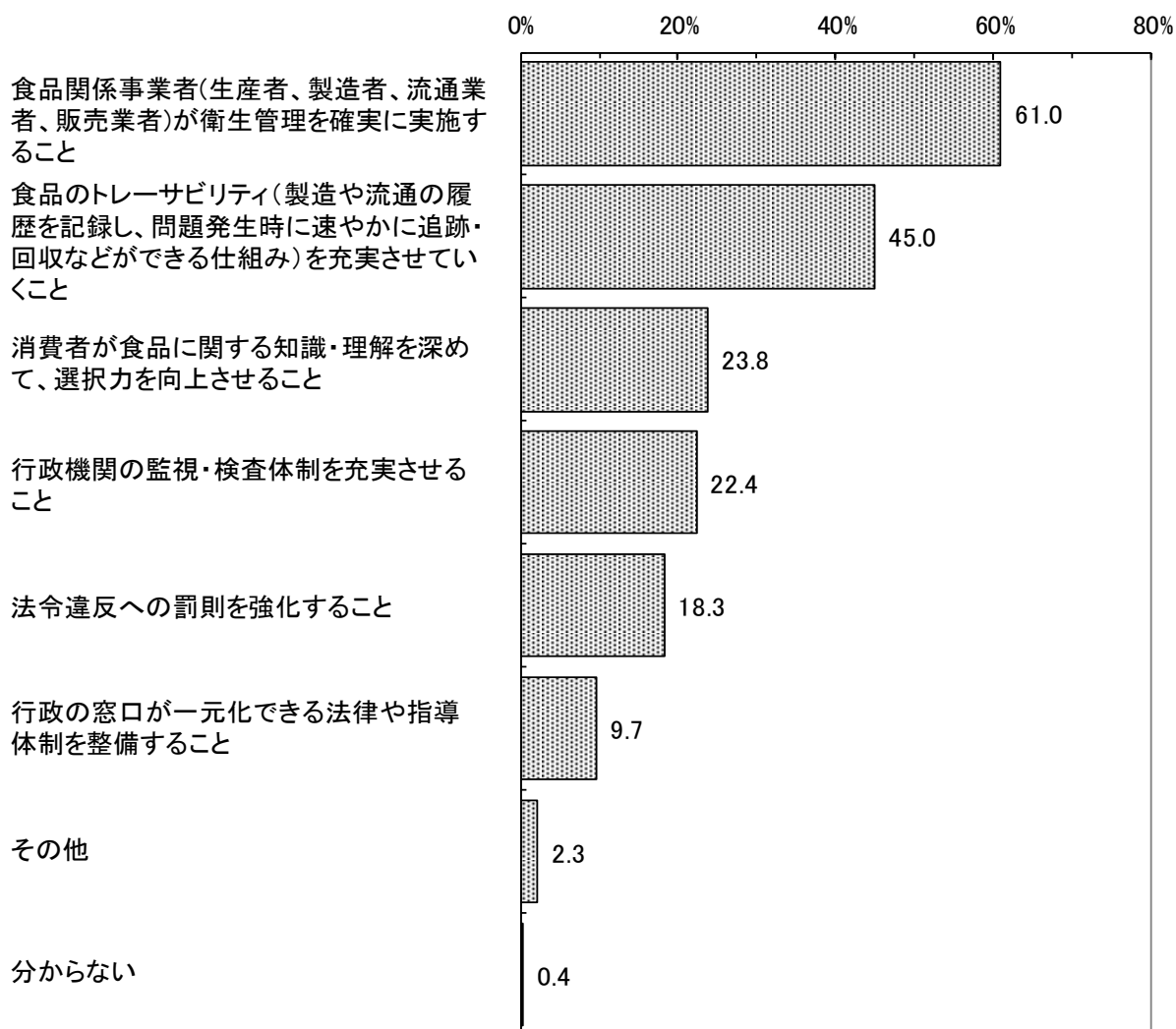
【調査結果の概要】

食品の安全性確保のために重要と考える段階について聞いたところ、「生産段階（野菜・穀物の栽培段階、家畜類の生育段階）」(42.7%) が約4割で最も高く、以下、「製造・加工段階」(41.1%)、「流通段階」(6.6%) などと続いている。

食品の安全性を高めるために有効な対策

Q6 今後、食品の安全性をより一層高めるために、あなたが有効と考えるものは何ですか。次の中から2つまでお選びください。

2MA (n=487)



【調査結果の概要】

食品の安全性を高めるために有効な対策について聞いたところ、「食品関係事業者(生産者、製造者、流通業者、販売業者)が衛生管理を確実に実施すること」(61.0%)が約6割で最も高く、以下、「食品のトレーサビリティ(製造や流通の履歴を記録し、問題発生時に速やかに追跡・回収などができる仕組み)を充実させていくこと」(45.0%)、「消費者が食品に関する知識・理解を深めて、選択力を向上させること」(23.8%)などと続いている。

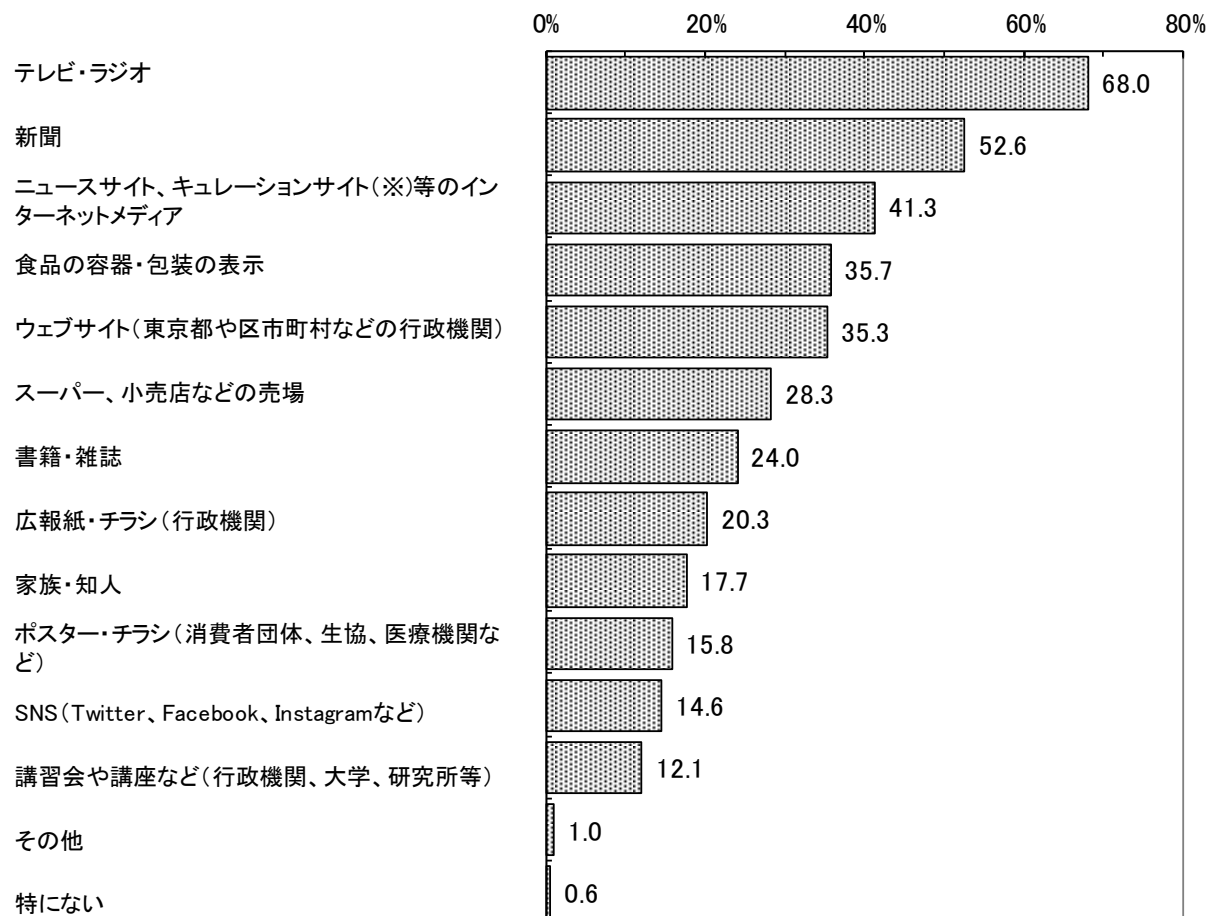
◎ その他の主な意見

- 食品関係事業者の役割、義務、責任を明確にするとともに、それぞれが牽制機能を発揮して、馴れ合いが生じない枠組みを作ること。また正確かつ誤解の生じないような情報開示を義務付けること。

食品の安全性に関することの情報源

Q7 あなたは、食品の安全性に関する情報について、どこから得ることが多いですか。
次の中からいくつでもお選びください。

MA (n=487)



※ キュレーションサイト：ウェブ上のコンテンツを、ある特定のテーマや切り口で読みやすくまとめ、編集・共有・公開するサービスやウェブサイトの総称

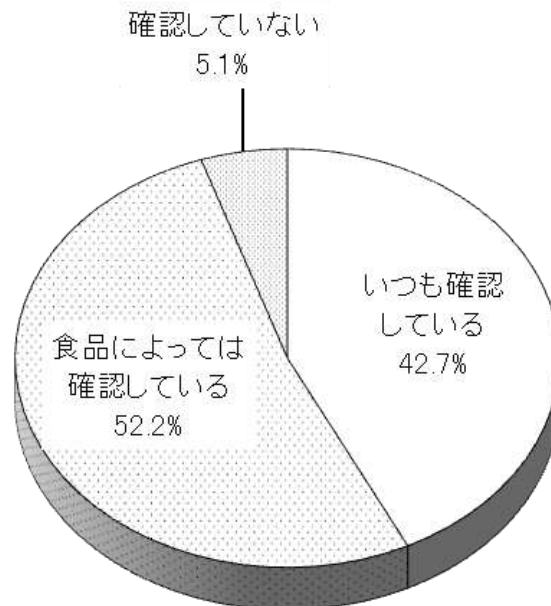
【調査結果の概要】

食品の安全性に関することの情報源について聞いたところ、「テレビ・ラジオ」(68.0%)が7割近くで最も高く、以下、「新聞」(52.6%)、「ニュースサイト、キュレーションサイト(※)等のインターネットメディア」(41.3%)などと続いている。

食品購入時の表示確認の有無

Q8 あなたは、食品を購入するときに、食品の表示（原材料や産地など）を確認していますか。

(n=487)

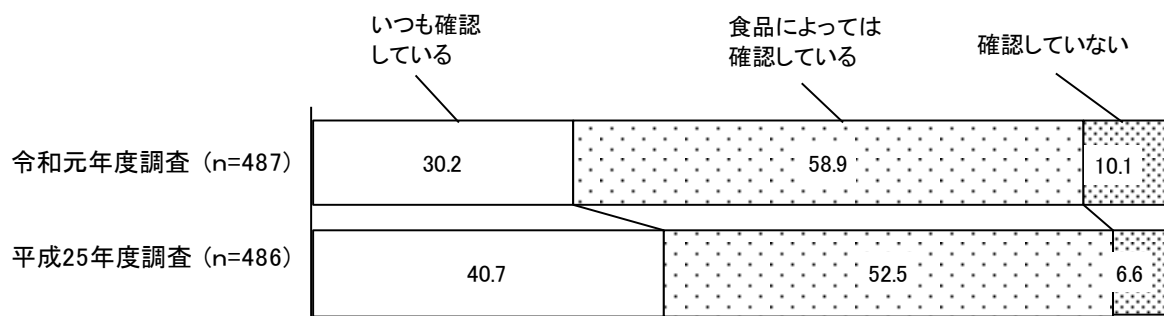


【調査結果の概要】

食品購入時の表示確認の有無について聞いたところ、『確認している（計）』（94.9%）（「いつも確認している」（42.7%）、「食品によっては確認している」（52.2%））が9割半ばで、「確認していない」（5.1%）は1割未満であった。

前回調査との比較では、「確認していない」が3.5ポイント上昇している。

◎前回調査との比較

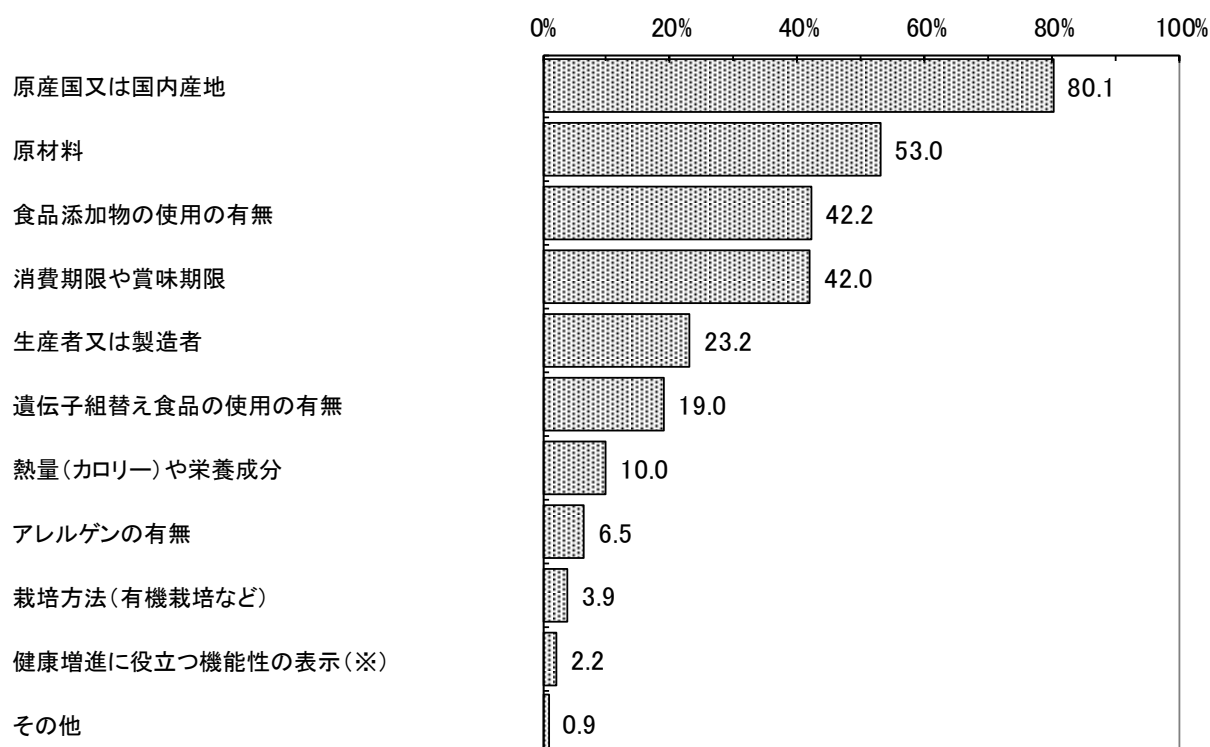


<前回調査 平成25年7月実施「食品の安全性について」>

確認する食品表示の内容

Q9 Q8で「いつも確認している」又は「食品によっては確認している」を選んだ方にお聞きします。あなたは、食品の表示を確認するときに、どのような項目が重要だと思いますか。次の中から3つまでお選びください。

3MA (n=462)



※ 機能性の表示：「カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です」「お腹の調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」など、特定の保健の目的が期待できるという表示

<参考>

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/shokuhyouhou_eiyou_hokenkinou_tokubetsuyouto.html

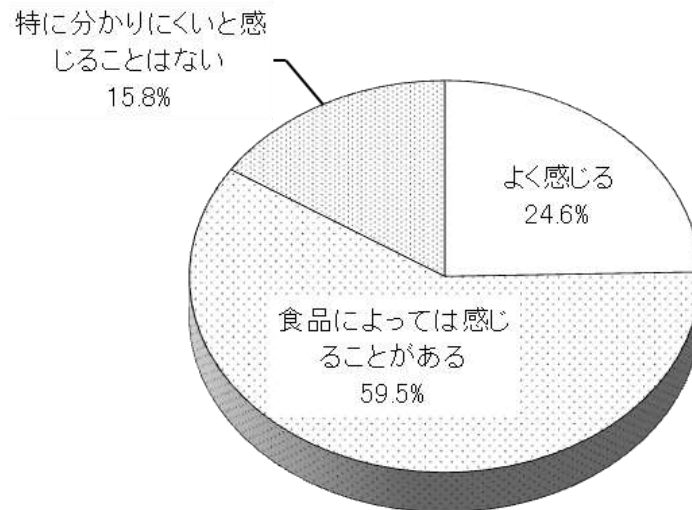
【調査結果の概要】

Q8で「いつも確認している」又は「食品によっては確認している」を選んだ方462人に、確認する食品表示の内容について聞いたところ、「原産国又は国内産地」(80.1%)が約8割で最も高く、以下、「原材料」(53.0%)、「食品添加物の使用の有無」(42.2%)、「消費期限や賞味期限」(42.0%)などと続いている。

食品表示が分かりにくいと感じることの有無

Q10 あなたは、食品の表示について分かりにくいと感じることはありますか。

(n=487)



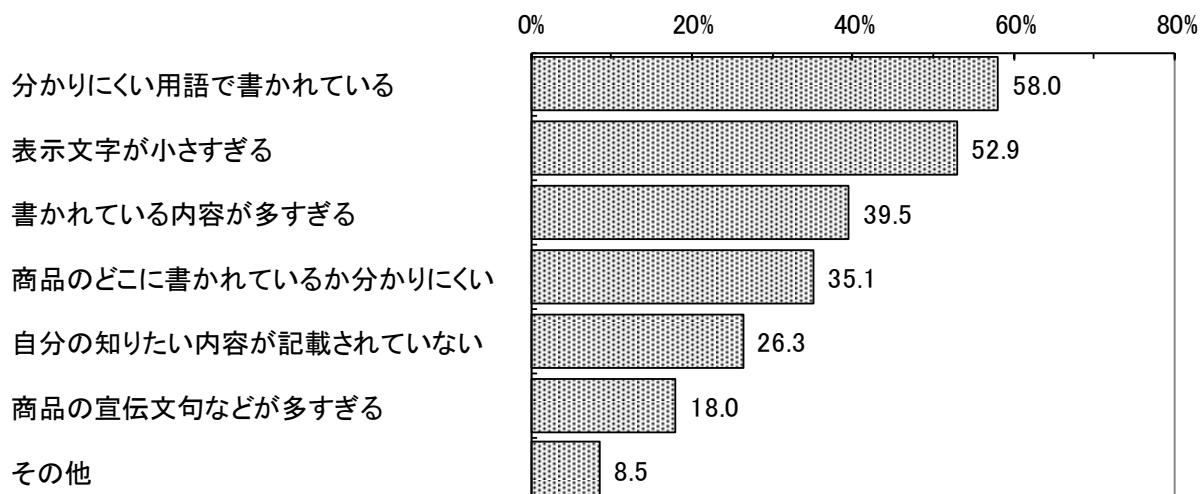
【調査結果の概要】

食品の表示について分かりにくいと感じるか聞いたところ、『感じる（計）』（84.1%）（「よく感じる」（24.6%）、「食品によっては感じることもある」（59.5%））が約8割で、「特に分かりにくいと感じることはない」（15.8%）が2割近くであった。

食品表示の分かりにくい点

Q11 Q10で「よく感じる」又は「食品によっては感じることもある」を選んだ方にお聞きします。あなたが、食品の表示について「分かりにくい」と感じるのは、主にどのような点についてですか。次の中からいくつでもお選びください。

MA (n=410)



【調査結果の概要】

Q10で「よく感じる」又は「食品によっては感じることもある」を選んだ方410人に、食品表示の分かりにくい点について聞いたところ、「分かりにくい用語で書かれている」(58.0%)が6割近くで最も高く、以下、「表示文字が小さすぎる」(52.9%)、「書かれている内容が多すぎる」(39.5%)などと続いている。

◎ その他の主な意見

- ・ 食品添加物の記載でまとめて書かれている場合、具体的には何が入っているか分からない。食品添加物は気になるが、実際の体に及ぼす影響までの知識がないため、ただ良くないものとして捉えてしまうような傾向にあり、分かりにくい。
- ・ 二次加工された加工食品では原材料の素性が分かりにくい。

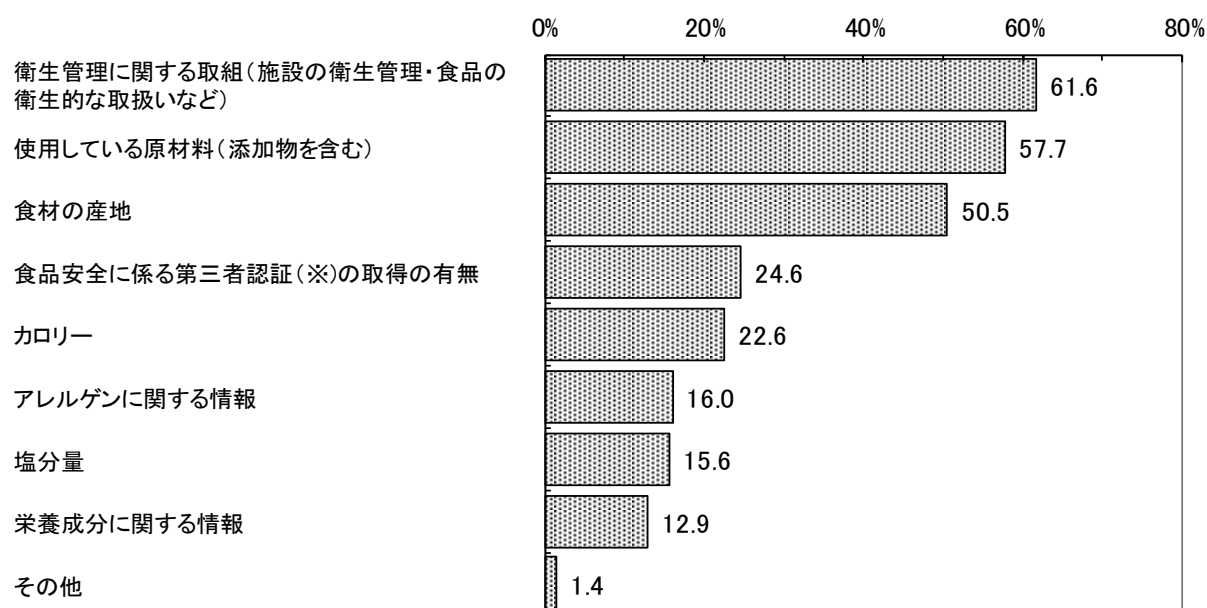
外食・中食利用時に知りたい情報

Q12 あなたは、外食又は中食(※)を利用する際に、食品安全性等について、どのような情報が知りたいですか。次の中から外食と中食についてそれぞれ3つまでお選びください。

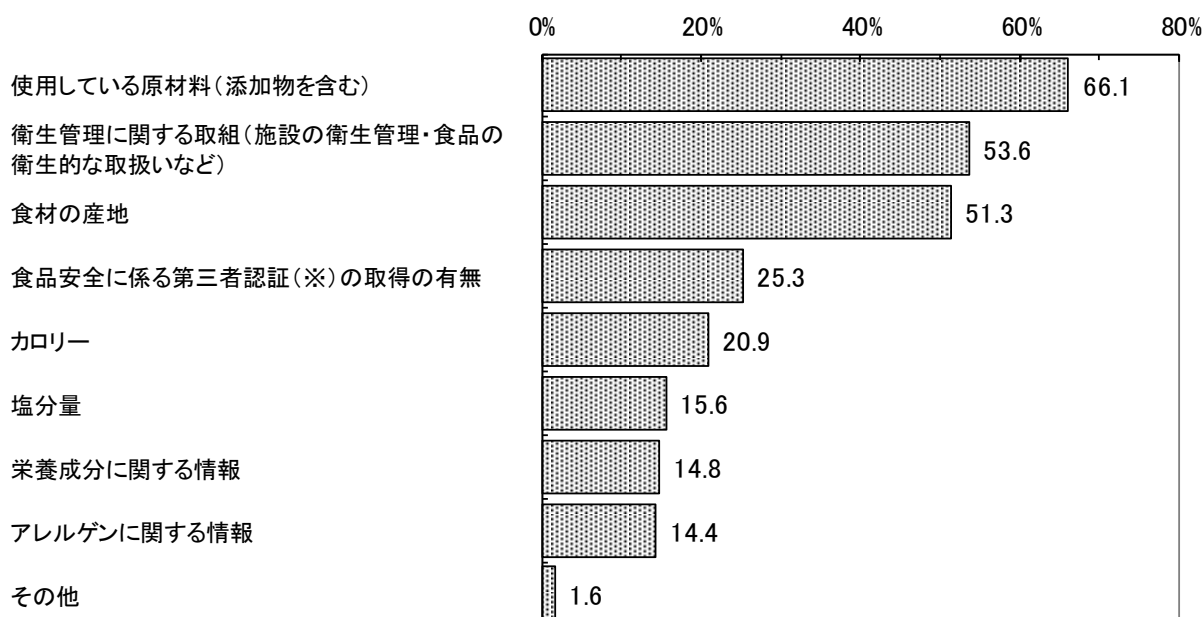
※ 中食：持ち帰り弁当や持ち帰り寿司、おにぎり、そう菜など調理済みの料理を購入して家や職場などで食べる食事のこと

3MA (n=487)

[外食利用時に知りたい情報]



[中食利用時に知りたい情報]



※ 食品安全に係る第三者認証：ISO22000（国際標準化機構（ISO）が定める食品安全マネジメントシステムの国際規格）など、食品安全に関する取組などについて、第三者が審査・監査し、認証する制度。東京都では、日々の衛生管理を確実に取り組んでいる食品施設を認証し、公表する東京都食品衛生自主管理認証制度を設けている。

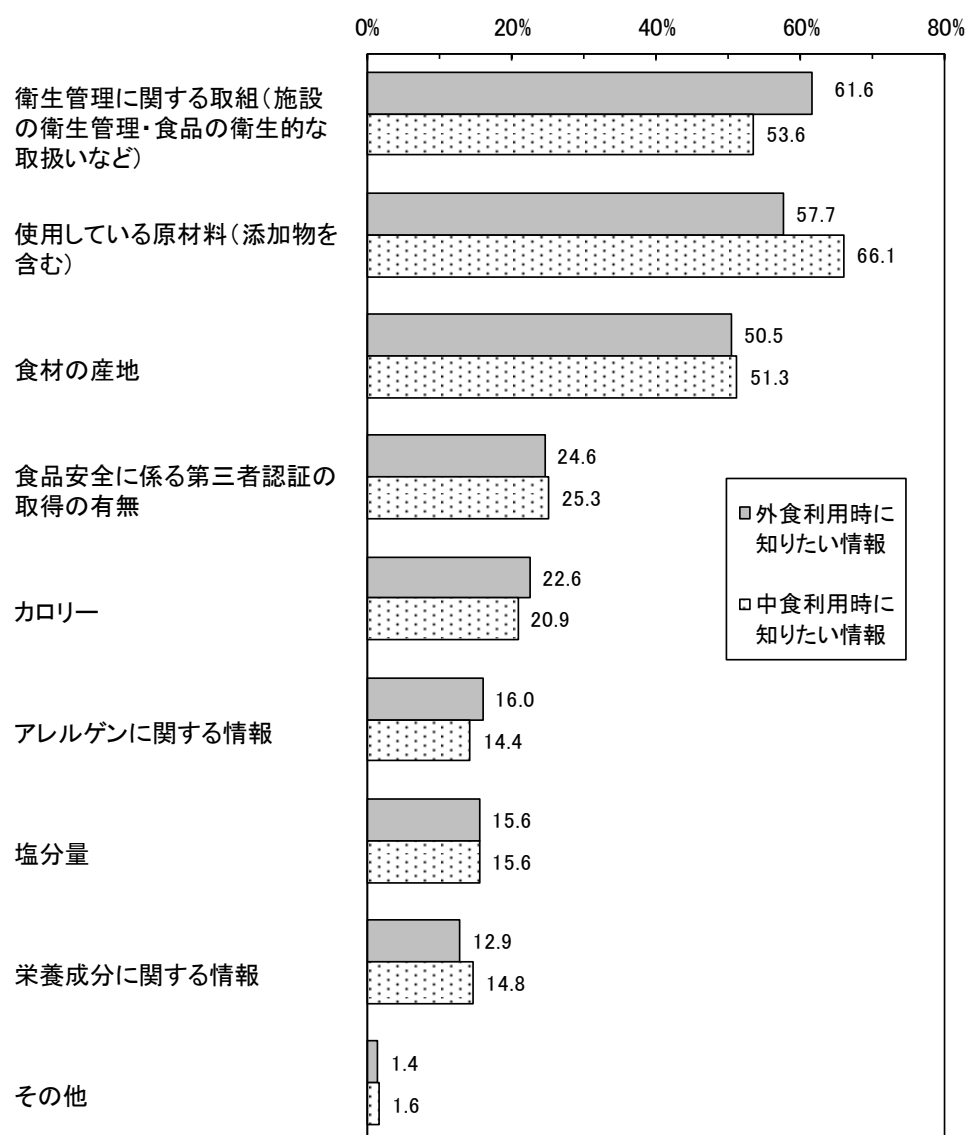
【調査結果の概要】

外食利用時に知りたい情報について聞いたところ、「衛生管理に関する取組（施設の衛生管理・食品の衛生的な取扱いなど）」（61.6%）が約6割で最も高く、以下、「使用している原材料（添加物を含む）」（57.7%）、「食材の産地」（50.5%）などと続いている。

また、中食利用時に知りたい情報について聞いたところ、「使用している原材料（添加物を含む）」（66.1%）が7割近くで最も高く、以下、「衛生管理に関する取組（施設の衛生管理・食品の衛生的な取扱いなど）」（53.6%）、「食材の産地」（51.3%）などと続いている。

外食利用時と中食利用時との比較では、1位と2位が入れ替わったほか、若干の順位の入替えはあるものの、概ね同じ傾向であった。

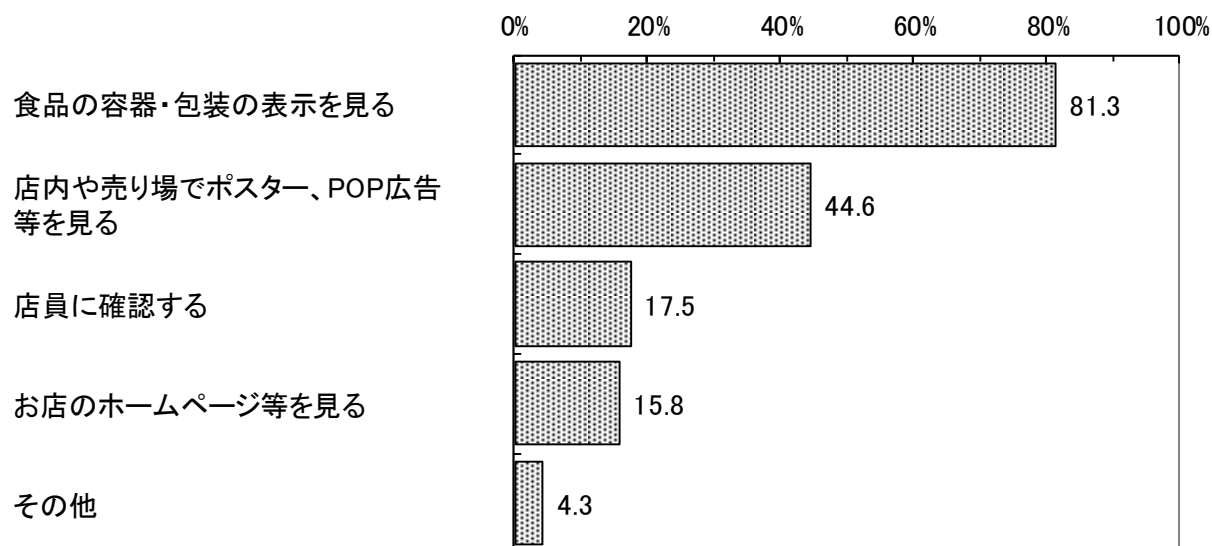
◎ 外食利用時と中食利用時との比較



外食・中食利用時の情報の入手方法

Q13 あなたは、外食又は中食を利用する際に、Q12 で選んだ知りたい情報をどのように入手しますか。次の中から2つまでお選びください。

2MA (n=487)



【調査結果の概要】

外食・中食利用時の情報の入手方法について聞いたところ、「食品の容器・包装の表示を見る」(81.3%)が約8割で最も高く、以下、「店内や売り場でポスター、POP 広告等を見る」(44.6%)、「店員に確認する」(17.5%)、「お店のホームページ等を見る」(15.8%)の順となっている。

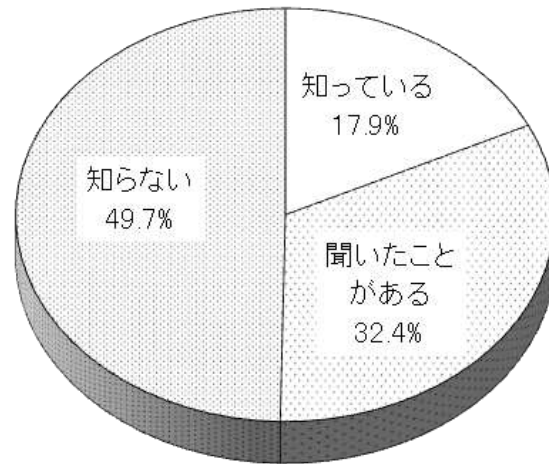
◎ その他の主な意見

- ・ 外食の場合、知りたい情報を入手しづらい。
- ・ メニューの表示を見る。

HACCP の認知度

Q14 あなたは、食品衛生管理の国際標準である HACCP（ハサップ）について知っていますか。

(n=487)



【調査結果の概要】

HACCP の認知度について聞いたところ、「知っている」（17.9%）と「聞いたことがある」（32.4%）とが合わせて 50.3%、「知らない」が 49.7%と、概ね半々であった。

HACCP に沿った衛生管理を実施している施設に対する印象

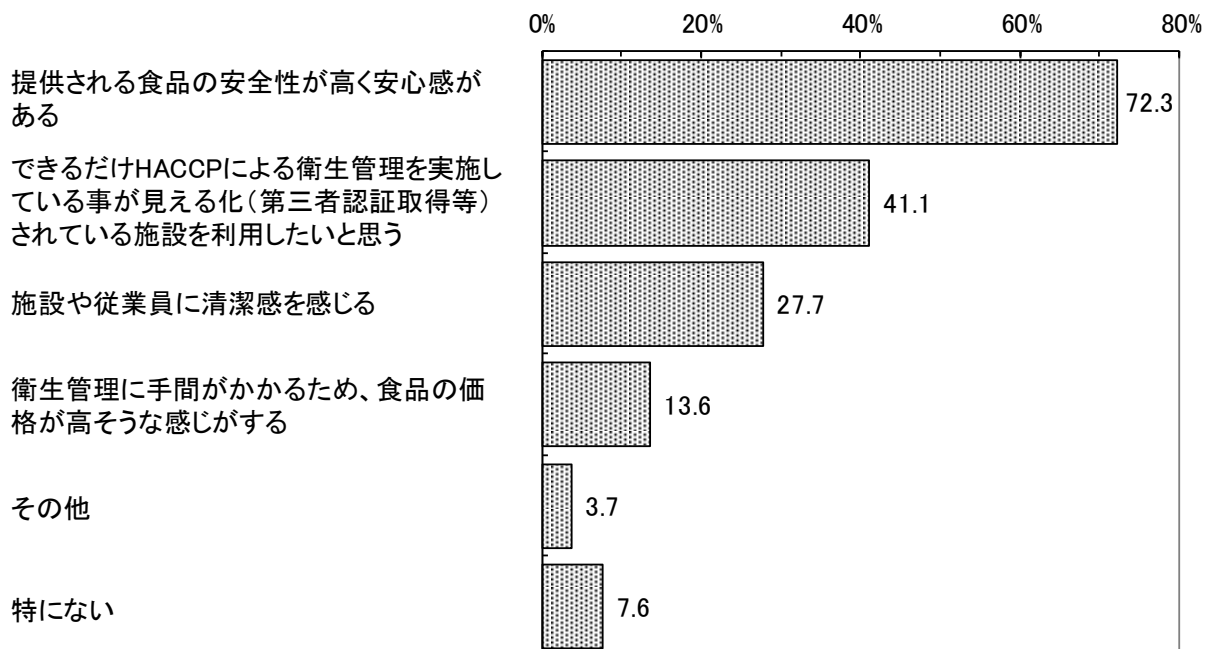
Q15 あなたは、HACCP（ハサップ）（※）に沿った衛生管理を実施しているお店や工場にどのような印象を持ちますか。次の中から2つまでお選びください。

※ HACCP（ハサップ）：食品衛生管理システム。従来の最終製品の抜き取り検査によるものではなく、製造工程中の重要な段階を重点的に監視することによって、食品の安全性を担保するシステム

<参考>

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/haccp/index.html>

2MA (n=487)



【調査結果の概要】

HACCP に沿った衛生管理を実施している施設に対する印象について聞いたところ、「提供される食品の安全性が高く安心感がある」(72.3%) が約7割で最も高く、以下、「できるだけ HACCP による衛生管理を実施している事が見える化（第三者認証取得等）されている施設を利用したいと思う」(41.1%)、「施設や従業員に清潔感を感じる」(27.7%)、「衛生管理に手間がかかるため、食品の価格が高そうな感じがする」(13.6%) などの順となっている。

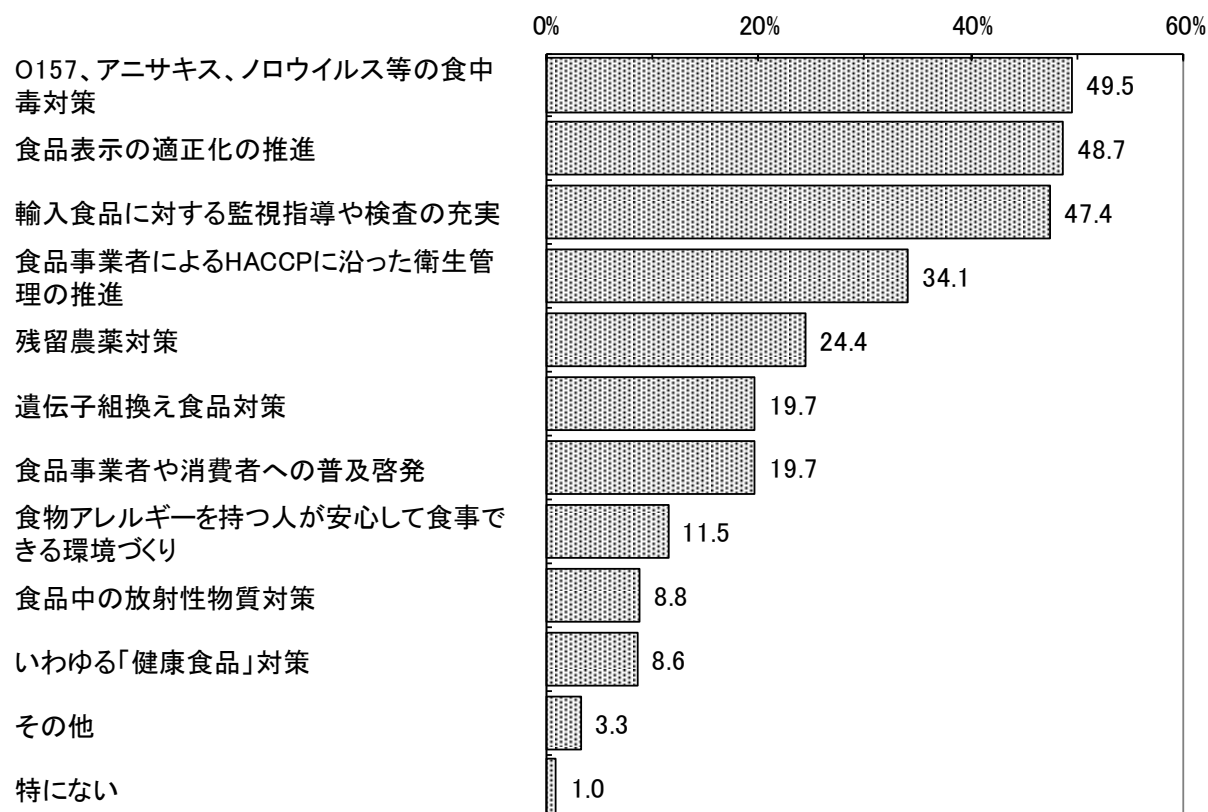
◎ その他の主な意見

- ・ 企業に自信を感じる、企業に向上心を感じる。

食品の安全性をより確保するために都が取り組むべきこと

Q16 あなたは、食品の安全性をより確保するために、東京都がさらに強化すべき取組は何だと思いますか。次の中から3つまでお選びください。

3MA (n=487)



【調査結果の概要】

食品の安全性をより確保するために都がさらに強化すべき取組について聞いたところ、「O157、アニサキス、ノロウイルス等の食中毒対策」(49.5%)が約5割で最も高く、以下、「食品表示の適正化の推進」(48.7%)、「輸入食品に対する監視指導や検査の充実」(47.4%)などと続いている。

◎ その他の主な意見

- ・ 輸入食品に限らず、食品事業者に対する監視指導、検査の充実
- ・ 消費者のリテラシー向上

食品の安全性や食に関わることについての自由意見

Q17 食品の安全性や食に関わることについて、あなたのお考えを自由にお書きください。

(n=434)

(1) 行政の取組に関すること	126 件
(2) 食品の製造者や販売店に関すること	91 件
(3) 家庭での取組に関すること	84 件
(4) 食品の表示に関すること	76 件
(5) 輸入食品や食品の産地に関すること	44 件
(6) その他	13 件

(主なご意見)

(1) 行政の取組に関すること 126 件

- 食品アレルギーを持つ子どもが最近多くなったと感じています。アレルギーのある子どもやその家族も安心して外食に行けるよう、アレルギー対策を徹底してほしいです。
(女性 10代 世田谷区)
- 行政は、食品ロスの問題に真剣に取り組んでほしいです。日本は食品ロス、廃棄があまりにも多すぎます。命をいただいているということを都民に広く伝えてほしいです。
(女性 20代 板橋区)
- 家庭菜園や、学校や幼稚園などでも食育として野菜を栽培するようになり、栽培に関する知識をきちんと指導していただけたらと思います。先日あったジャガイモの食中毒や、似ているもので間違えて毒のあるものを食べてしまったなど、知識があれば起こらないことだと思うので。栽培の際につく害虫や農薬などについても、行政からきちんとした手引きのようなものがあると、信頼できるし参考にしやすいと思います。
(女性 30代 台東区)
- メディア情報により、食品安全性に気をつけるべきとは理解しているものの、ほとんどの消費者は、本質的にどう注意したらいいのか、基本的な知識を持ち合わせていないと思う。過度に心配せずに最低限気をつけるべきポイントはどこなのかなど、まずは消費者教育が重要だと感じる。
(男性 30代 大田区)
- 安全性よりも、値段が安いことを重視して食品を買う傾向にあります。しかし、多少値段が高くなっても安全性が確保できる、と確信できればその商品を買うと思います。分かりやすい安全性を進めてほしいと思います。
(女性 40代 多摩市)
- HACCP を遵守し、食品の安全性を高めるようにするべき。また、農薬を最低限にしていく取組を進めて行くべきだと思う。
(男性 40代 台東区)

○ 食の安全性を強く望みますが、常に不安を感じます。生産・製造過程からの企業努力を促すのはもちろん、消費者教育も大切と考えます。新しい食材、新しい添加物が増えても、働いていると新しい情報は得にくく、それは自助努力になります。分かりやすさを一番に考えて、啓蒙活動を続けてください。よろしく願いいたします。

(女性 50代 練馬区)

○ 食物の安全は、最も基本的かつ日常生活で大事なものなので、厳しく生産者や製造者に対して規制してもやむを得ないと考えます。ただ、優良業者に対しては広報でPRするなど、きちんと評価することも大事だと考えます。

(女性 60代 多摩市)

○ HACCPのことを初めて知った。今後、この課題についての知識を新聞やネットなどを通して勉強していきたい。また研修会などがあれば参加したいと思っている。

(女性 70歳以上 世田谷区)

○ どこかの質問にもありましたが、規制と検査の強化ばかりではなく、私達消費者に、食に関する知識を定期的に指導していただきたい。買う、食べる側に意識して商品を見極める力が付くと、食品の安全性は一段と確保できると思う。

(男性 70歳以上 板橋区)

(2) 食品の製造者や販売店に関すること 91件

○ 誰もが安心して食事ができる環境が大切だと思う。特に、東京2020大会の時は、外国からベジタリアンやヴィーガンの人が増えることも多いと思うので、それまでに国際評価やアレルギー表記などを見やすくすることで、安心安全な食品提供を目指してほしい。

(女性 10代 板橋区)

○ 加工、流通の過程が長く複雑な現代において、どのような履歴を辿って食品が小売店舗に並んでいるか不明確なことが多く、疑問に思わなければ、消費者は受け身で食品を購入しているように思われます。消費者が疑問を持たなくても、販売者側が食品のトレーサビリティを明確にし、誰でも分かりやすい情報をいつでも提示出来るようにしてほしいです。

(男性 30代 品川区)

○ 最近は安全性が話題に上がることが多くなり、そのこと自体は問題ないが、昔のようにあまり気にせず食していた時代と比べると、消費者の耐性が弱まっているのではとも感じる。ただ、保存料や防腐剤など名前だけではよく分からない添加物が入っている食品も多く、それがどういった悪影響を及ぼすのかの情報がほしい。ただ、一方で、賞味期限なども含め、あまり気にしすぎると多量のフードロスにつながる懸念もあるので、食品製造者・消費者双方に深い理解が必要であると考えます。

(男性 40代 青梅市)

○ 店頭に並ぶ物は安全という前提で購買しているので、生産者、流通業者などには、消費者の信頼を裏切らないでほしい。これから、輸入品が増えてくると思うが、値段が安いのはありがたいが、安全性は大丈夫か気になる。都には、消費者が安心して買えるような取組をしてほしい。

(女性 50代 小金井市)

- 賞味期限が切れていても、まだ食べられるものが廃棄されるのはもったいないので、安くしてでも売り切るような方向へ持っていくことが望ましい。 (男性 50代 三鷹市)
- 製造業者にはより徹底した衛生、食品管理の強化を、また外食産業については使用食材の公開の強化をお願いしたいと思います。 (男性 60代 杉並区)
- 食品の安全性を保持するためには、それなりのコストがかかり、最終的には消費者の負担に帰することを伝えるべきである。問題が起こり、生産者や製造者を非難するだけでは事態は進展しない。 (男性 70歳以上 練馬区)

(3) 家庭での取組に関すること 84件

- 自分の食べるものは、自分で選ばなくてはならない。正しいものを選ぶように、自分で色々知識を付けるべきだと考える。HACCPは、その指標であり、選択を補助してくれるものに過ぎないと思う。勿論、提供者も消費者に安全性を示すことが義務だと思うし、消費者もそれを鵜呑みにすることなく、自分で判断できる知識を持って購入し、食すことが大事だと思う。 (女性 30代 国立市)
- 食品の安全性について関心は高いが、摂取する全てに注意を払うような神経質な生活はしていないし、望んでいません。自宅で食事をする際には、食材の産地、加工品の産地や添加物など、中食や外食の時には、ほとんど気にしないのが実情です。消費者がそれほど気にしなくても、きちんと食品の安全性が担保されているような環境ができると嬉しいです。もちろん消費者側にも知識は必要ですが、それを前提として。 (女性 40代 狛江市)
- 食の問題は、場合によっては命にかかわることなので、今以上に食品の安全性について学ぶべきだと感じました。 (男性 40代 中野区)
- 添加物は無い方がいいし農薬も使用しないのが理想ですが、現実問題、添加物や農薬など身体に悪そうなものを避けて食品を手に入れるのは不可能です。なるべく身体に良さそうな物を安く購入したいので、消費者の知識向上は不可欠だと思います。 (女性 50代 清瀬市)
- 生産から消費まで、人間の口に入る位置に近いほど、厳しい目を注ぐべきである。すなわち、外食であるにしろ、中食であるにしろ、通常の家食にしろ、消費者自身が自分の身を守るために、知識を身につけておくのだという意識が大切。 (男性 50代 杉並区)
- 添加物についての知識が不足していると思います。人工着色料は悪く、自然の着色料は良いと考えるのは危険かもしれません。また、添加物を入れないと日持ちがしないため、保存の仕方によりカビが発生します。カビが生えたものを食べる気はしないが、長い間保管してもカビが生えないものも怖いです。食品の安全性は表示を見て確認することしか思い浮かばないです。虫食いの野菜がいいのか、農薬にまみれたしゃっきり野菜を選ぶかは、個人の判断だと思います。少なくとも生産者の方が自信を持って育てている国産の野菜は大丈夫だと信じたいです。 (女性 60代 足立区)

○ 購入する際、適正に処理されているかを確認するようにしている。特に梅雨時などは、食中毒予防について知識を持ち加熱処理などを心掛けている。
(女性 70 歳以上 新宿区)

○ 食品に関しては、ただ安ければいいという考えはあてはまらない。常識的にみて、あまりに安い場合は、何故そんなに安くできるのかを考えてみるべきだと思う。
(男性 70 歳以上 杉並区)

(4) 食品の表示に関すること 76 件

○ 一見して分かりやすい表示がなされている事が重要ではないかと思います。
(女性 20 代 町田市)

○ 添加物表示を細かくしてほしい。とくに、弁当など。
(男性 20 代 豊島区)

○ 国産のものをできるだけ食べたいと思っています。野菜やお肉などは分かりやすいですが、加工品の原料が国産なのか何なのか分からなく心配です。原産国を書いてほしいです。また、添加物なども危険なものは禁止してほしいです。
(女性 30 代 江戸川区)

○ 毎日、口にするものなので、表示については子供でも分かりやすいものにしていただけるとありがたいです。
(女性 40 代 練馬区)

○ 製品によっては、賞味期限や添加物の内容等が分かりにくく、確認するのが大変です。統一されていると助かります。
(男性 40 代 国分寺市)

○ 高いけど無農薬の野菜を購入していますが、でもその表示が偽装なら無意味です。偽装表示を無くしてください。
(女性 60 代 江東区)

○ 食品によって、内容物やそのものに関する表示方法や、記載内容が統一されていないと思います。平等な観点から、安心して食品を選択することが出来るよう、表示方法や表示基準を定めるとともに、記載された意味合いや定義を、素人でも理解出来るような広報活動を、進めていただけると良いと思います。
(男性 60 代 練馬区)

○ 高齢者に優しく大きな字で記載してほしい。
(女性 70 歳以上 足立区)

(5) 輸入食品や食品の産地に関すること 44 件

○ 私の個人的なイメージだけど、やはり日本の食品が一番安心安全だと思います。日本人は、輸入品ではなくもっと国産品を購入するべきだと思います。
(男性 30 代 練馬区)

- 安全性もあるが、地場食品など近隣での食料自給率を上げていく必要がある。
(女性 60代 文京区)

- 最近、輸入食品が増加している。安全性が一番気になる。表示物は、もっと分かりやすくしてほしい。
(男性、70歳以上 墨田区)