

令和5年度第4回ヨコハマeアンケート 食の安全に関するアンケート

実施期間 令和5年5月26日（金）から6月5日（月）

事業所管課 医療局 食品衛生課

回答者数 1,540人（回答率：31.8%）

【参考】eアンケートメンバー数 4,837人（5月26日時点）

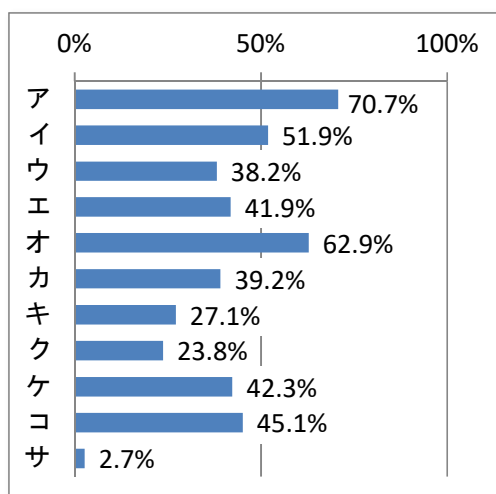
年代別、横浜市内在住・在勤・在学別の回答者構成比

	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳以上	計
横浜市内在住	4 (0.3%)	27 (1.8%)	109 (7.1%)	261 (16.9%)	459 (29.8%)	366 (23.8%)	300 (19.5%)	1,526 (99.1%)
横浜市内在勤	0 (0.0%)	0 (0.0%)	2 (0.1%)	3 (0.2%)	6 (0.4%)	0 (0.0%)	1 (0.1%)	12 (0.8%)
横浜市内在学	1 (0.1%)	1 (0.1%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	2 (0.1%)
計	5 (0.3%)	28 (1.8%)	111 (7.2%)	264 (17.1%)	465 (30.2%)	366 (23.8%)	301 (19.5%)	1,540 (100.0%)

Q1 食の安全について、あなたが関心のあることは何ですか。
(複数選択可)

n = 1,540

ア	食中毒	70.7%	1,089
イ	異物混入	51.9%	799
ウ	食物アレルギー	38.2%	588
エ	食品表示	41.9%	645
オ	食品添加物	62.9%	968
カ	輸入食品	39.2%	603
キ	食品の放射性物質汚染	27.1%	418
ク	健康食品	23.8%	366
ケ	遺伝子組換え食品	42.3%	652
コ	残留農薬	45.1%	695
サ	その他	2.7%	41



その他(抜粋)

昆虫食

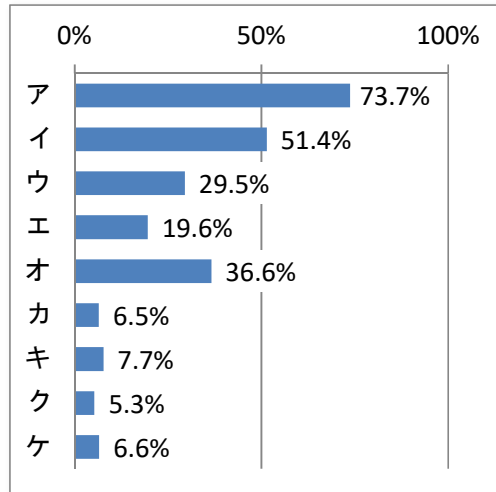
賞味期限、消費期限

産地偽装

Q2 あなたは、食の安全に関する情報は、主にどこから入手していますか。
(複数選択可)

n = 1,540

ア	テレビ・ラジオ	73.7%	1,135
イ	新聞・雑誌	51.4%	792
ウ	SNS(Twitter・Facebook等)	29.5%	454
エ	自治体のウェブページ	19.6%	302
オ	各種ウェブページ(自治体以外)	36.6%	564
カ	講演会・講習会等	6.5%	100
キ	チラシ	7.7%	119
ク	ポスター	5.3%	81
ケ	その他	6.6%	101



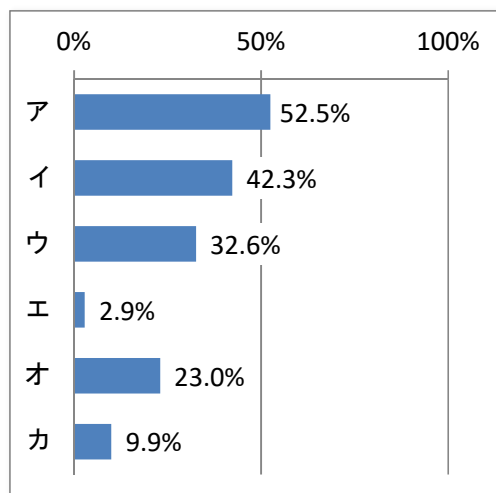
その他(抜粋)

家族や友人の話、町内会の回覧など
商品パッケージの表記 商品製造元の成分表など
「協同組合」のカタログや情報誌

Q3 普段よく使うSNSを選んでください。
(複数選択可)

n = 1,540

ア	YouTube	52.5%	808
イ	Twitter	42.3%	651
ウ	Instagram	32.6%	502
エ	TikTok	2.9%	44
オ	SNSを使用していない	23.0%	354
カ	その他	9.9%	153



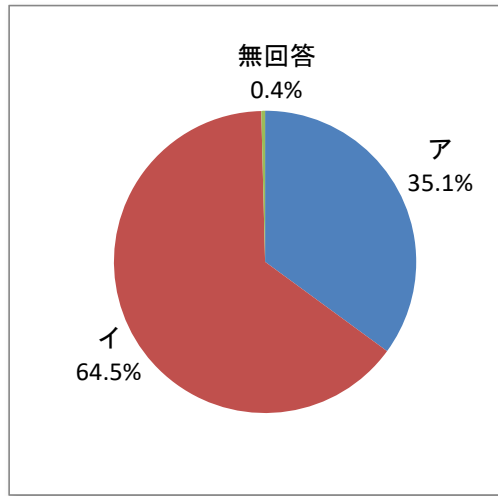
その他(抜粋)

LINE
facebook
mixi

Q4 あなたは、生や完全には火を通さない鶏肉料理を食べたことがありますか。
(単一選択)

n = 1,540

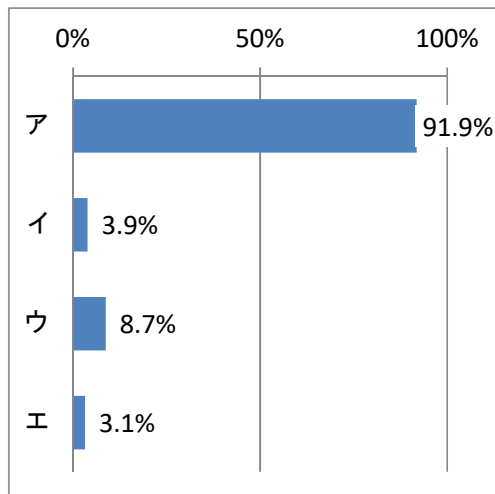
ア	食べたことがある(⇒Q5、Q6、Q7)	35.1%	540
イ	食べたことはない(⇒Q7)	64.5%	994
無回答		0.4%	6
		100.0%	1,540



Q5 Q4で「ア 食べたことがある」と回答した方にお聞きます。
それはどこで食べましたか。
(複数選択可)

n = 540

ア	飲食店で食べた	91.9%	496
イ	通販等で購入して自宅で食べた	3.9%	21
ウ	スーパーで購入して自宅で食べた	8.7%	47
エ	その他	3.1%	17



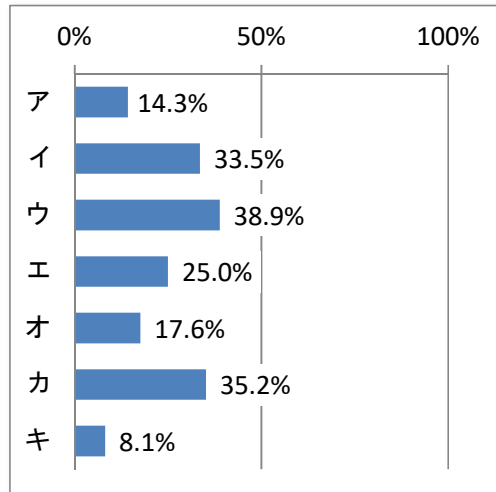
その他(抜粋)

自宅で調理したら加熱不十分で生の部分があったことがあった。自治会のイベントで出された料理を持ち帰ったところ加熱不十分なものがあった。
海外で食べた。
友人の家で。
旅館

Q6 Q4で「ア 食べたことがある」と回答した方にお聞きします。
 生や完全には火を通さない鶏肉料理を食べた理由について、選択してください。
 (複数選択可)

n = 540

ア	生の肉が好きだから	14.3%	77
イ	普段食べる機会がないものだから	33.5%	181
ウ	おいしそうだと感じたから	38.9%	210
エ	一緒にいた人に勧められたから	25.0%	135
オ	お店の人に勧められたから	17.6%	95
カ	新鮮な鶏肉を使用していたから	35.2%	190
キ	その他	8.1%	44



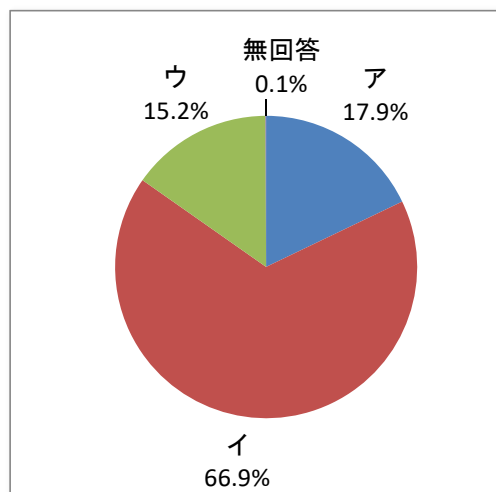
その他(抜粋)

加熱すべきだと知っていて気をつけていたが、口にした際に加熱が不十分だと気づいた。
 一緒にいた人が注文したので特に何も考えずに食べた。締めたばかりの鶏を扱う鶏料理専門店でした。
 お店で提供しているのだから安全だろうと信頼して食べた。
 郷土料理として食べた。

Q7 全員にお聞きします。
 今後、生や完全には火を通さない鶏肉料理を食べることができる機会に遭遇した場合、食べたいと思いますか。
 (単一選択)

n = 1,540

ア	食べたいと思う	17.9%	275
イ	食べたいとは思わない	66.9%	1,030
ウ	わからない	15.2%	234
無回答		0.1%	1
		100.0%	1,540



Q8 Q7で選択した理由を教えてください。
(自由記入)

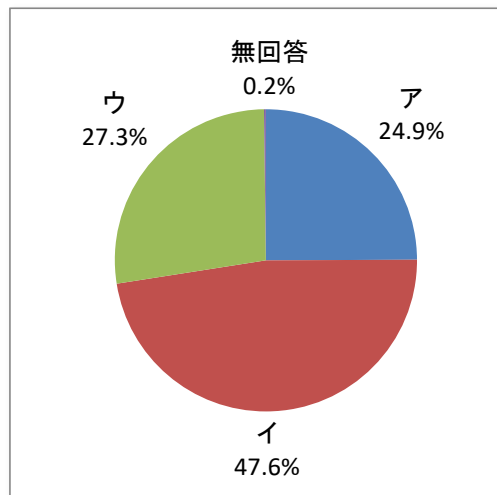
(抜粋)

肉を生で食べる習慣がない。
安全面に心配があるため、食べたくない。
食べたいと思わない。病気、食中毒の可能性がある。
気持ち悪いから。衛生上良くないと思うから食べたくない。
鶏肉は特に危険なので食べたくない。職場で数人、焼き鳥屋でカンピロバクターの食中毒になり大変な目にあった。別の人からも聞いた。なので珍しいものではないと思う。
食べたことがないので一度どんなものかという興味本位で食べてみたい。
郷土料理になっている地域もあり、食中毒リスクを考えると実際に食べるかどうかは分かりませんが、食べてみたいという気持ちはあります。
美味しくて好きなので新鮮な物や信頼できる安全なお店であれば食べたい。
食べられるものを出していると、お店を信用しているから。美味しいと思うから食べたい。
その場でどのような料理方法なのかを判断したいため、このアンケートの時点では回答することはできません。

Q9 「カンピロバクター食中毒」を知っていますか。
(単一選択)

n = 1,540

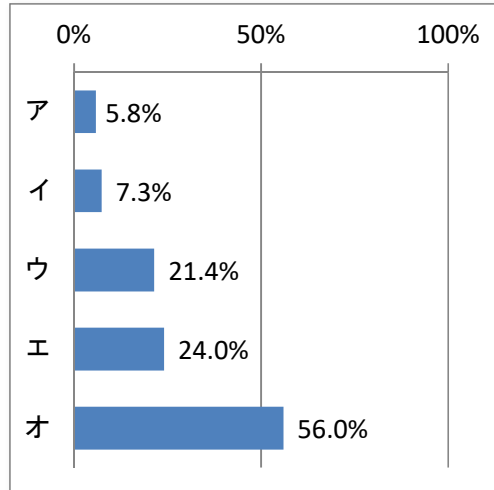
ア	原因となる食品や症状を知っている	24.9%	384
イ	名前は聞いたことがある	47.6%	733
ウ	知らない	27.3%	420
無回答		0.2%	3
		100.0%	1,540



Q10 横浜市では、一般社団法人食品衛生協会と共催で毎年7月から11月に「食中毒予防キャンペーン」を開催しています。あなたは「食中毒予防キャンペーン」を知っていますか。
(複数選択可)

n = 1,540

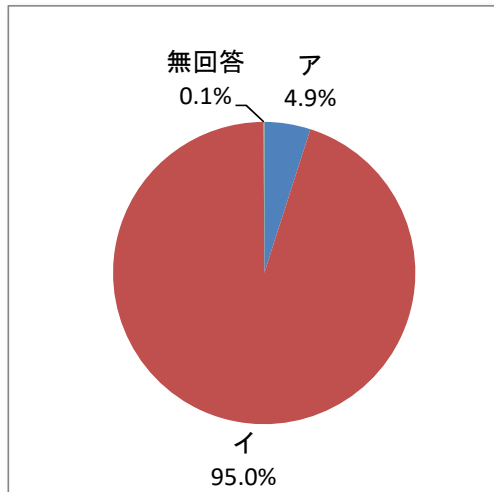
ア	食品衛生協会の食中毒予防キャンペーンに関するウェブページを見たことがある	5.8%	89
イ	横浜市の食中毒予防キャンペーンに関するウェブページを見たことがある	7.3%	113
ウ	ポスターやチラシを見かけたことがある	21.4%	330
エ	食中毒予防キャンペーンについて聞いたことがある	24.0%	370
オ	知らない	56.0%	862



Q11 食中毒予防キャンペーンでは、区民祭り等において食品衛生に関するイベントを開催しています。区民まつりにおいて、食品衛生に関するイベントに参加したことはありますか。
(単一選択)

n = 1,540

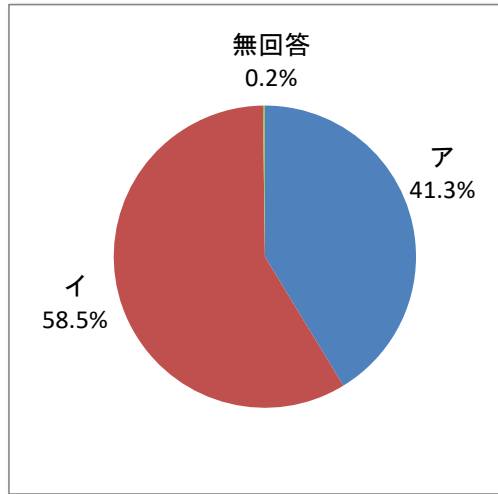
ア	参加したことがある	4.9%	76
イ	参加したことはない	95.0%	1,463
無回答		0.1%	1
		100.0%	1,540



Q12 あなたは「食品表示制度」がどのようなものか知っていますか。
(単一選択)

n = 1,540

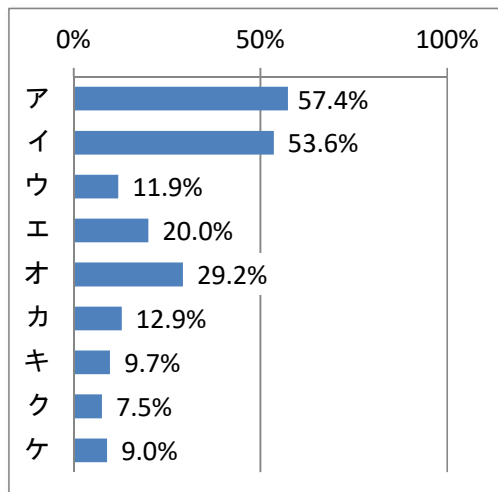
ア	知っている(→Q13)	41.3%	636
イ	知らない(→Q14)	58.5%	901
無回答		0.2%	3
		100.0%	1,540



Q13 Q12で「ア 知っている」と回答された方にお聞きます。
どのように知りましたか。
(複数選択可)

n = 636

ア	テレビ・ラジオ	57.4%	365
イ	新聞・雑誌	53.6%	341
ウ	SNS(Twitter・Facebook等)	11.9%	76
エ	自治体のウェブページ	20.0%	127
オ	各種ウェブページ(自治体以外)	29.2%	186
カ	講演会・講習会等	12.9%	82
キ	チラシ	9.7%	62
ク	ポスター	7.5%	48
ケ	その他	9.0%	57



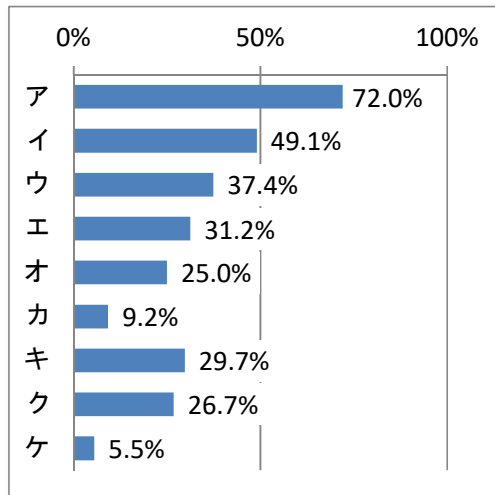
その他(抜粋)

仕事上で学んだ。
学校で学びました。
書籍や人から聞いて知った。

Q14 Q12で「イ 知らない」と回答された方にお聞きします。
 どのような媒体等であれば、食品表示制度について知る機会になると思いますか。
 (複数選択可)

n = 901

ア	テレビ・ラジオ	72.0%	649
イ	新聞・雑誌	49.1%	442
ウ	SNS(Twitter・Facebook等)	37.4%	337
エ	自治体のウェブページ	31.2%	281
オ	各種ウェブページ(自治体以外)	25.0%	225
カ	講演会・講習会等	9.2%	83
キ	チラシ	29.7%	268
ク	ポスター	26.7%	241
ケ	その他	5.5%	50



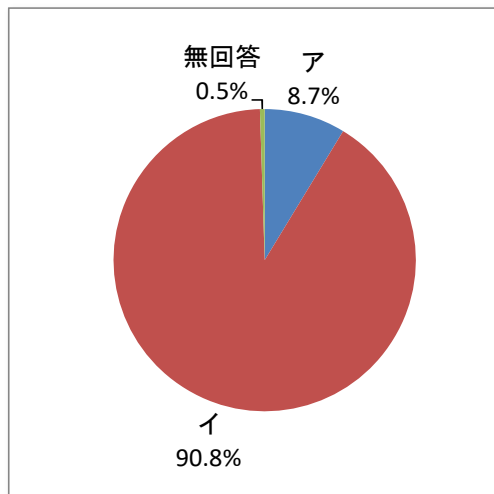
その他(抜粋)

町内会の回覧
市や区の広報紙
スーパーマーケット等販売店での掲示

Q15 全員にお聞きします。
 横浜市の食品表示に関するウェブページを見たことがありますか。
 (単一選択)

n = 1,540

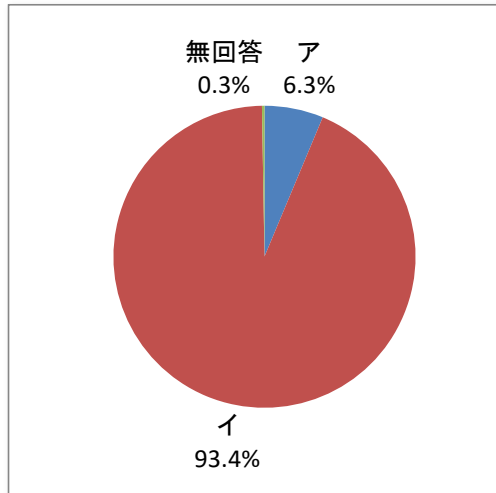
ア	ある	8.7%	134
イ	ない	90.8%	1,398
無回答		0.5%	8
		100.0%	1,540



Q16 横浜市が作成している食品表示に関する電車の車内ポスターや動画を見たことがありますか。(単一選択)

n = 1,540

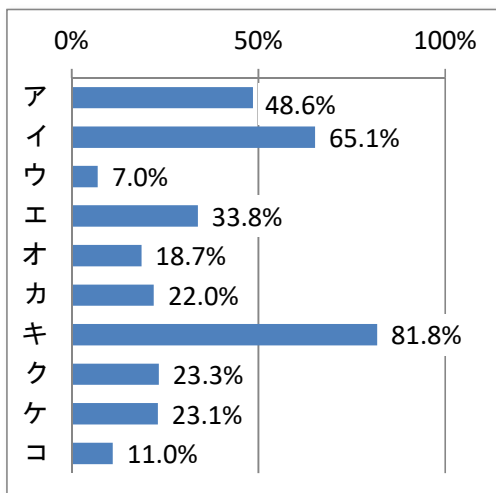
ア	ある	6.3%	97
イ	ない	93.4%	1,439
無回答		0.3%	4
		100.0%	1,540



Q17 あなたは食品を購入する際、どの表示事項を確認して購入しますか。(3つまで)(複数選択可・3つまで)

n = 1,540

ア	原材料	48.6%	748
イ	原産地・原料原産地	65.1%	1,003
ウ	アレルギー	7.0%	108
エ	添加物	33.8%	520
オ	遺伝子組換え食品	18.7%	288
カ	内容量	22.0%	339
キ	賞味期限・消費期限	81.8%	1,259
ク	保存方法	23.3%	359
ケ	販売者・製造者	23.1%	356
コ	栄養成分表示	11.0%	170



Q18 Q17で選んだ理由を教えてください。
(自由記入)

(抜粋) ※参考に、Q17で選択した回答も掲載しています。

家族に食物アレルギーを持つ者がいるので、原材料、添加物には非常に気を使っている。節約、フードロス削減のため、内容量、賞味期限にも気をつけている。上記について記載が信用できるかどうかを判断するため、製造業者を一応確認するようにしている。【Q17回答:ウ、キ、ケ】

体に悪い影響を与えるものが含まれていないか確認するため。【Q17回答:ア、エ】

食品の選択及び安全性確認のための基本情報だと思うから。【Q17回答:ア、イ、キ】

何処で生産されているかは重要。できるだけ添加物が入っていないものを選びたい。賞味期限も食中毒を予防するには大事な情報。【Q17回答:ア、エ、キ】

なるべく添加物の少ない、また遺伝子組み換え食品を使用していない食品を摂りたいため。【Q17回答:ア、エ、オ】

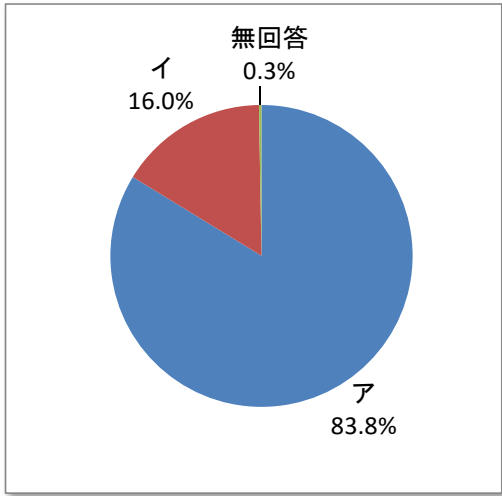
高たんぱく、低糖質の食品を選ぶため。【Q17回答:ア、キ、コ】

コストパフォーマンスや保存期限の長いものを選びがち。品質を重視する際は原産地も確認、値段と産地を見合わせて同じ製品ならどっちを買うか選ぶ。製造者販売者がしっかりした会社であればある程度品質が担保されてると考えている。【Q17回答:イ、カ、ケ】

Q19 あなたは食品を購入する際、原産地や原料原産地(※)を気にしますか。
(※)最も多く含まれる原材料について、その原産地の表示が義務付けられています。
(単一選択)

n = 1,540

ア	気にする	83.8%	1,290
イ	気にしない	16.0%	246
無回答		0.3%	4
		100.0%	1,540



(抜粋)

<p>イベントで食品衛生のコーナーがあったのを見たことがあります。その時は参加できませんでした。そのような取り組みは食品衛生に興味を持ってもらえる良い機会だと思います。次回は参加してみたいと思います。</p>
<p>区民まつり等でのイベントでよく目にします。</p>
<p>取組に関してあまり目にするのがないので、もっと告知してほしい。スーパーやデパートなど食品を手にする場所に掲示してほしい。</p>
<p>取組みは啓発活動はされていると思うが、なかなか目につかない現状がある。様々な世代に向けて動画やSNSなどを活用することは今後も重要と思う。</p>
<p>色々やってくれているのだろうが、身近には感じられない。</p>
<p>農業、食品添加物、遺伝子組み換え食品等について、正しい知識(過度に危険性を煽るような情報ではない正しい情報)の啓発に努めていただきたい。</p>
<p>横浜市で食の安全に関するポスターやウェブページがある事を知らなかったし、気づかなかった。関心を持ってみたいと思う。関心を持っていない人でも、目にするような告知の仕方を考えてほしいとも思う。</p>
<p>食品に記載されるアレルゲンだが、表示義務がないものでもアレルゲンになる可能性があるので、アレルゲン表示より原材料の表示を徹底してほしい。</p>
<p>食の安全については、すでに実施されていると思いますが、生産、流通、飲食分野をはじめとして、安全基準に沿った運用がなされているか、定期的に現場の実態確認を行い、結果を市民にタイミングよく広報していくことが大事だと考えます。</p>
<p>年間の立ち入り検査数が、施設数に比べ少ないと感じた。立ち入り検査が一周するまで数十年かかりそう。必要性の低い施策にかかるパワーを減らし、施設への巡回・啓蒙・検査を増やすべきだと思う。</p>
<p>食品の添加物の表示はもう少し細かく記載して欲しい。産地偽装、消費期限偽装などには厳しい取り締まりを希望します。</p>