



(案)



食の安全・安心に係るアンケート

県民の皆さまに対して、「食の安全・安心」の意識調査を実施し、これまでの施策の検証と、調査結果を今後の施策に反映させていただきます。
※県内在住の15歳以上の方に、アンケートの回答をお願いしています。

☆ A、B、C の設問につきまして、該当するもの1つに○をつけてください

A. ご年齢

- ① 10代 ② 20代 ③ 30代 ④ 40代
⑤ 50代 ⑥ 60代 ⑦ 70代 ⑧ 80代以上

B. ご職業

- ① 食品関係（採取、生産、製造加工、販売、外食業を含む） ② その他

C. お住まいの地域

- ① 和歌山市 ② 海南市・紀美野町 ③ 岩出市・紀の川市
④ 橋本市・伊都郡 ⑤ 有田市・有田郡 ⑥ 御坊市・日高郡
⑦ 田辺市・西牟婁郡 ⑧ 新宮市・東牟婁郡

問1. 食品の安全性について、不安を感じることはありますか？
（該当するもの1つに○を付けてください）

- ① 非常に不安である ② やや不安である
③ あまり不安ではない ④ まったく不安ではない

☆☆ 問1で①、②を選んだ方のみ[]内の質問にご回答ください ☆☆

具体的にどのような食品に不安を感じますか？
（該当するもの1つに○を付けてください）

- ① 農産物（野菜・果物・米など） ② 畜産物（肉類・卵など）
③ 水産物（鮮魚介類など） ④ 加工食品（惣菜・菓子など）
⑤ 飲食店等の外食で提供される料理

問2. 食中毒について、正しいもの「1つ」に○を付けてください

- ① ノロウイルス食中毒は冬期だけ発生する
② ノロウイルスの消毒には、アルコール消毒が効果的である
③ 市販の鶏肉から高い割合で食中毒菌（カンピロバクター）が検出されている
④ 新鮮な鶏肉であれば、生食をしても食中毒になる危険性がない



問3. 右の食品表示の例について記載した下記項目の内、正しいもの「1つ」に○を付けてください

- ① この食品に含まれる添加物は、砂糖と香料である
② この食品に表示が必要なアレルギー物質は、卵と乳である
③ 令和8年1月1日を過ぎてもこの食品は、安全に食べることができる
④ 25℃の室温で保存していたこの食品は、安全に食べることができる

名 称	洋生菓子
原材料名	卵、牛乳、砂糖／香料
原料原産地名	和歌山県産（卵）
内 容 量	100g
消費期限	令和8年1月1日
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	和歌山市小松原通〇ー〇株式会社和歌山県庁食品

問4. サプリメントなどの健康食品について、正しいもの「1つ」に○を付けてください

- ① 食品だから安全
- ② 広告で多くの体験談が載っているのが良い
- ③ 薬や他の健康食品と同時に摂取しても問題ない
- ④ 薬のような治療効果は期待できない

問5. 県では、食品の検査結果や食中毒予防に関することなどホームページやLINE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？（該当するもの全てに○を付けてください）

- ① 食中毒の種類や予防法
- ② 食中毒事件や違反食品の発生情報
- ③ 食品添加物や残留農薬の使用に関するルールや安全性
- ④ 食品表示のルールや見方
- ⑤ HACCP 認証施設など衛生管理に励んでいる事業者の情報
- ⑥ アレルギーに関する知識
- ⑦ その他（具体的に）（

問6. 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？（該当するもの全てに○を付けてください）

- ① テレビ・ラジオ
② 新聞や広報誌（県民の友）等の紙媒体
③ 講習会・シンポジウム
④ LINE、X（旧ツイッター）等の SNS 媒体
⑤ その他（具体的に）（ ）

問7. 食の安全・安心を確保するため、県に特に取り組んで欲しいことは何ですか？（該当するもの全てに○を付けてください）

- ① 流通している食品の検査と結果の公表
 - ② 食品関連事業者への立入検査や監視指導
 - ③ 事業者の自主的な衛生管理の推進
 - ④ 消費者、行政及び生産者・事業者間の意見交換会等の実施
 - ⑤ 学校・教育現場での子どもたちへの教育（食育）
 - ⑥ その他（具体的に）（ ）
- 



○ご意見：「食」について、日頃、感じていることがあれば、どんなことでも結構ですのでお書きください。

アンケートのご協力ありがとうございました。

* 本アンケート調査へのご質問は、県庁生活衛生課（０７３－４４１－２６３４（直通））までお問い合わせください。

食の安全・安心に係るアンケートへのご回答ありがとうございました。

問2～4では、食中毒、食品表示、健康食品について皆様が正しい知識をお持ちか確認しましたが、**間違った内容も含まれています**ので、これを機に正しい知識をご確認ください。

問2.食中毒について、正しいもの「1つ」に○を付けてください

設問	内容	正誤
①	ノロウイルス食中毒は冬期だけ発生する	×
②	ノロウイルスの消毒には、アルコール消毒が効果的である	×
③	市販の鶏肉から高い割合で食中毒菌（カンピロバクター）が検出されている	○
④	新鮮な鶏肉であれば、生食をしても食中毒になる危険性がない	×

☆解説編☆

【解説①】

- ・ノロウイルス食中毒は冬に多く発生していますが、**季節に関係なく発生**しています

【解説②】

- ・ノロウイルスの消毒は、アルコール消毒だけでは不十分です！

👉 **次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が最も有効**です！

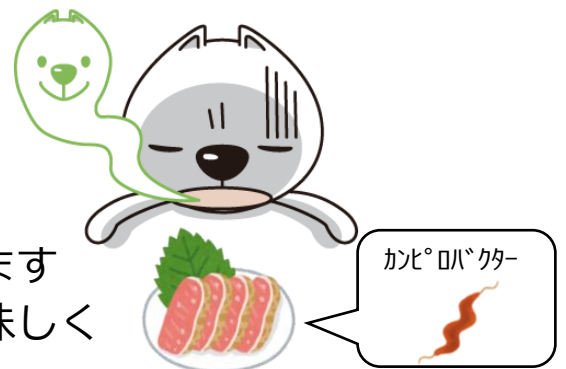
【解説③】

- ・**市販の鶏肉や内臓からカンピロバクターが高頻度で検出**されています

【解説④】

- ・新鮮な鶏肉でも食中毒になる危険性があります

👉 **鶏肉は十分に加熱調理を行って、安全に美味しく**食べましょう



問3. 右の食品表示の例について記載した下記項目の内、正しいもの「1つ」に○を付けてください



名 称	洋生菓子
原材料名	卵、牛乳、砂糖／香料
原料原産地名	和歌山県産（卵）
内 容 量	1 0 0 g
消費期限	令和 8 年 1 月 1 日
保存方法	1 0℃以下で保存
製 造 者	和歌山市小松原通〇ー〇 株式会社和歌山県庁食品

設問	内容	正誤
①	この食品に含まれる添加物は、砂糖と香料である	×
②	この食品に表示が必要なアレルギー物質は、卵と乳である	○
③	令和 8 年 1 月 1 日を過ぎてもこの食品は、安全に食べることができる	×
④	2 5℃の室温で保存していたこの食品は、安全に食べることができる	×

☆解説編☆

【解説①】

・この食品表示の場合、香料のみ添加物となります

☞ 添加物は「/」で区切るなどの方法で**原材料名と区別して記載**します

【解説②】

・令和 8 年 4 月 1 日時点のアレルギー物質の表示は下の表のとおりです

義務表示	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨(任意)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

【解説③】

・消費期限を過ぎた場合、健康に影響を及ぼす場合があります！



- ・消費期限：**安全に食べられる**期限
 - ・賞味期限：**美味しく食べられる**期限
- ※記載の期限は、開封前の期限です！

【解説④】

・期限表示は**記載の保存方法のとおり**に保存された場合の期限です！

問4. サプリメントなどの健康食品について、正しいもの「1つ」に○を付けてください

設問	内容	正誤
①	食品だから安全	×
②	広告で多くの体験談が載っているのが良い	×
③	薬や他の健康食品と同時に摂取しても問題ない	×
④	薬のような治療効果は期待できない	○

☆解説編☆

【解説①】

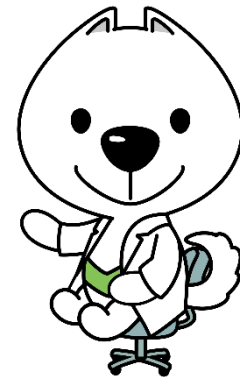
- ・天然・自然由来だから**安全とは限りません！**

【解説②】

- ・体験談はあくまで個人の感想です
- ☞ **根拠なく広告を行っている**場合がありますので、注意しましょう！

【解説③】

- ・薬や他の健康食品と**成分が重なったり、働きに影響したりすることがあります**
- ☞ 服用中の薬がある場合は、医師・薬剤師に相談してください！



【解説④】

- ・健康食品は、**あくまでも補助的な食品**の一つです
- ・健康維持の基本は「栄養バランスの取れた食事、適度な運動、十分な休養」ですので、日ごろからこれらを意識して生活することが大切です！

【番外編】和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度とは？

より安全性の高い生鮮食品を皆さまに提供するため、**HACCPに沿った自主的な衛生管理を行っている事業者（養殖業者、養鶏業者）**を和歌山県が評価・認証しています

【探してみよう！】

身近に販売されている養殖魚や卵に右の認証マークがないかぜひ探してみてください！！☞



認証マーク