

「食の安全安心・手話に関する府民の意識」に関するアンケート

SC1
必須

あなたのお住まいのエリアを教えてください。

- | | | | |
|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| <input type="radio"/> 1.大阪市 | <input type="radio"/> 12.茨木市 | <input type="radio"/> 23.羽曳野市 | <input type="radio"/> 34.三島郡島本町 |
| <input type="radio"/> 2.堺市 | <input type="radio"/> 13.八尾市 | <input type="radio"/> 24.門真市 | <input type="radio"/> 35.豊能郡豊能町 |
| <input type="radio"/> 3.岸和田市 | <input type="radio"/> 14.泉佐野市 | <input type="radio"/> 25.摂津市 | <input type="radio"/> 36.豊能郡能勢町 |
| <input type="radio"/> 4.豊中市 | <input type="radio"/> 15.富田林市 | <input type="radio"/> 26.高石市 | <input type="radio"/> 37.泉北郡忠岡町 |
| <input type="radio"/> 5.池田市 | <input type="radio"/> 16.寝屋川市 | <input type="radio"/> 27.藤井寺市 | <input type="radio"/> 38.泉南郡熊取町 |
| <input type="radio"/> 6.吹田市 | <input type="radio"/> 17.河内長野市 | <input type="radio"/> 28.東大阪市 | <input type="radio"/> 39.泉南郡田尻町 |
| <input type="radio"/> 7.泉大津市 | <input type="radio"/> 18.松原市 | <input type="radio"/> 29.泉南市 | <input type="radio"/> 40.泉南郡岬町 |
| <input type="radio"/> 8.高槻市 | <input type="radio"/> 19.大東市 | <input type="radio"/> 30.四條畷市 | <input type="radio"/> 41.南河内郡太子町 |
| <input type="radio"/> 9.貝塚市 | <input type="radio"/> 20.和泉市 | <input type="radio"/> 31.交野市 | <input type="radio"/> 42.南河内郡河南町 |
| <input type="radio"/> 10.守口市 | <input type="radio"/> 21.箕面市 | <input type="radio"/> 32.大阪狭山市 | <input type="radio"/> 43.南河内郡千早赤阪村 |
| <input type="radio"/> 11.枚方市 | <input type="radio"/> 22.柏原市 | <input type="radio"/> 33.阪南市 | <input type="radio"/> 44.その他 |

■はじめに、食の安全・安心についてお伺いします。

Q1
必須

あなたは、現在流通している食品が安全・安心だと思いますか。

- 1.安全・安心だと思う
- 2.どちらかという安全・安心だと思う
- 3.どちらかという安全・安心だと思わない
- 4.安全・安心だと思わない
- 5.わからない

Q2 ■前問で「安全・安心だと思う」、「どちらかという安全・安心だと思う」と回答された方
必須 ■にお伺いします■

食品が安全・安心だと思う理由は何ですか。
あてはまるものを全て選択してください。
(いくつでも)

- 1.国や都道府県など行政の取締りが強化されたから
- 2.以前と比べて食に関わる法律が強化されたから (※)
- 3.生産者・販売者など事業者を信頼しているから
- 4.食に関わる情報が多く提供されているから
- 5.消費者自身の知識が向上したから
- 6.現在発生している問題の程度は許容範囲内だと思うから
- 7.その他:
- 8.わからない

※平成23年10月から、生食用食肉（ユッケ、牛刺しなど）の規格基準が設定されました。
この規格基準に適合する生食用食肉でなければ、牛肉を「生食用」として販売、提供できなくなりました。
また、平成24年7月からは、牛の肝臓（レバー）を生食用として販売、提供できなくなりました。
さらに、平成27年6月から豚の肉や内臓（レバーなど）を生食用として販売、提供できなくなりました。

Q3

必須

■前問で「安全・安心だと思わない」、「どちらかという安全・安心だと思わない」と回答された方にお伺いします■

食品に関して不安に思うものは何ですか。
あてはまるものを全て選択してください。
(いくつでも)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1.原産地や賞味期限等の偽装表示 | <input type="checkbox"/> 8.農薬の不適正使用 |
| <input type="checkbox"/> 2.BSE（牛海綿状脳症）や鳥インフルエンザなどの家畜の病気 | <input type="checkbox"/> 9.いわゆる健康食品の誇大広告や健康被害 |
| <input type="checkbox"/> 3.食肉や卵・魚介類に使用される抗生物質などの残留 | <input type="checkbox"/> 10.食品の不衛生な取り扱い（食中毒菌の混在や製造工程中の毛髪の混入など） |
| <input type="checkbox"/> 4.食品に意図せず含まれる有害な物質（カドミウム、メチル水銀、ダイオキシンなど） | <input type="checkbox"/> 11.放射性物質による食品への影響 |
| <input type="checkbox"/> 5.輸入食品の安全性（原材料として輸入品を使った場合を含む） | <input type="checkbox"/> 12.その他： <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> 6.添加物の不適正使用 | <input type="checkbox"/> 13.わからない |
| <input type="checkbox"/> 7.遺伝子組換え作物の使用 | |

Q4 食品に関して不安に思う理由は何ですか。
必須 あてはまるものを全て選択してください。
(いくつでも)

- 1.法令に不備がある
- 2.行政の取組が不十分である
- 3.生産者や企業のモラルが低下している
- 4.輸入食品に頼りすぎている
- 5.食の安全・安心に関する情報・説明が不足している
- 6.食の安全・安心をゆるがすニュースが多い
- 7.消費者の意見が行政の施策に反映されていない
- 8.消費者の意見が生産者・事業者に反映されていない
- 9.その他：
- 10.わからない

Q5

必須

■ 食の安全・安心への取組についてお伺いします ■

食の安全・安心について、行政に対して期待することは何ですか。
あてはまるものを全て選択してください。
(いくつでも)

- 1.農畜産現場での生産者への指導徹底（農薬の適正使用など）
- 2.国内の食品関連事業者への監視・指導の強化（表示や製造・販売現場でのチェックなど）
- 3.輸入業者への指導強化
- 4.食品検査体制の強化（検査機器の整備など）
- 5.食の安全・安心に関する知識の普及啓発
- 6.食品業界の「食の安全・安心」に対する自主的な取組の促進
- 7.消費者・食品関連事業者・行政による意見交換会の実施
- 8.食品によるものと疑われる重大な健康被害についての情報の速やかな提供
- 9.違反食品や事業者による不良食品の自主回収等の情報の提供
- 10.その他：
- 11.特に期待するものはない

Q6 事業者は、法令を守ることはもとより、特にどのような点に力をいれていくべきだと思いますか。
必須 あてはまるものを全て選択してください。
(いくつでも)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1.消費者に対する積極的な情報提供 | <input type="checkbox"/> 9.トレーサビリティのシステムづくり <small>(※注1)</small> |
| <input type="checkbox"/> 2.相談窓口の充実 | <input type="checkbox"/> 10.わかりやすい表示 |
| <input type="checkbox"/> 3.消費者の意見を経営に生かすモニター制度の充実 | <input type="checkbox"/> 11.地産地消の促進への取組 <small>(※注2)</small> |
| <input type="checkbox"/> 4.内部チェック機能の強化 | <input type="checkbox"/> 12.企業倫理の確立 |
| <input type="checkbox"/> 5.外部機関によるチェックの導入 | <input type="checkbox"/> 13.内部通報制度の確立 |
| <input type="checkbox"/> 6.消費者に対する積極的な製造工程の公開 | <input type="checkbox"/> 14.その他： <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> 7.自主的に検査するなど自主管理の強化 | <input type="checkbox"/> 15.わからない |
| <input type="checkbox"/> 8.消費者との意見交換会の実施 | |

※注1：トレーサビリティシステム：食品の生産から販売までの流通経路を記録・保管し、追跡できるシステム

※注2：地産地消：地域で生産された農産物をその地域で消費するという取組

Q7 あなたは、この1年以内に、鶏刺しや鶏タタキなど、鶏肉を生食したことはありますか。
必須 あてはまるものを全て選択してください。
(いくつでも)

- 1. 外食時に食べたことがある
- 2. 家庭で食べたことがある
- 3. 中食^(※) で食べたことがある
- 4. 食べたことがない
- 5. 覚えていない

※お惣菜や弁当などを購入し、自宅で食べること

Q8 あなた（同居の家族を含む）は、これまでに食中毒になったことがありますか。
必須

- 1. なったことがある
- 2. なったことがない
- 3. 覚えていない・わからない

Q9
必須

食中毒にならないために、次の項目について日頃からどの程度気を付けていますか。
それぞれ、あてはまるものを一つ選択してください。
(矢印方向にそれぞれひとつだけ)



	1. 常に気を付けている	2. ある程度気を付けている	3. とびきり気を付けていない	4. あまり気を付けていない	5. 全く気を付けていない
1. 食材（特に食肉）は、しっかり中心まで火を通ったものを食べるようにしている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. 飲食店を含め、食肉の生食をしないようにしている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. トイレの後や調理前、食事前にはしっかり手を洗っている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. 出来上がった料理はすぐ食べるようにしている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. 購入した食材等はすぐに冷蔵庫に入れている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Q10 あなたは、次の項目について知っていますか。
必須 それぞれについてお答えください。
(矢印方向にそれぞれひとつだけ)



	1. 知っている	2. 知らない
1. 新鮮な鶏肉であっても食中毒の危険性がある	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. 飲食店で出された鶏肉料理であっても、生もしくは加熱不十分な場合、食中毒の危険性がある	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. 市販の鶏肉に食中毒菌が付着している場合が多い	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Q11 あなたは、「カンピロバクター食中毒」という名前を聞いたことがありますか。
必須

- 1. 聞いたことがあり、どのような食中毒かも知っている
- 2. 聞いたことはあるが、どのような食中毒かは知らない
- 3. 聞いたことはない

■以下の文章をよくお読みになってから次へお進みください■

近年、大阪府内でカンピロバクターという細菌を原因とする食中毒が多発しています。平成28年には、府内の食中毒発生件数の約半数を占めました。主な原因食品は、鶏刺しや鶏タタキ等の生や加熱不十分な鶏肉料理です。カンピロバクター食中毒の主な症状としては、腹痛、下痢、発熱などで、食べてから1～7日で発症し、子どもや高齢者、抵抗力の弱い方は重症化することがあります。市販の鶏肉からも高い割合で検出され、少ない菌量でも食中毒を起こすことが特徴です。

Q12
必須

あなたは普段、料理をしますか。

- 1.料理をする
- 2.ほぼ料理をしない

Q13 ■前問で「料理をする」と回答された方にお伺いします■
必須

家庭で鶏肉を調理する際、次の項目についてどの程度気を付けていますか。
 それぞれ、あてはまるものを一つ選択してください。
 (矢印方向にそれぞれひとつだけ)



	1. 常に気を付けている	2. ある程度気を付けている	3. あまり気を付けていない	4. あまり気を付けていない	5. 全く気を付けていない
1. 鶏肉は中心部が白くなるまで十分加熱している	➡ <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. まな板や包丁を食材によって使い分けている	➡ <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. 他の食材に菌が付着しないよう鶏肉は最後に調理する	➡ <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. 鶏肉を切った後に使用したまな板や包丁は洗剤でしっかり洗う	➡ <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. 鶏肉を切った後に使用したまな板や包丁は熱湯などで消毒する	➡ <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. 鶏肉に触った手はしっかりと洗っている	➡ <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Q14 あなたは、食の安全性に関する情報を、普段どこから手に入れていますか。
必須 あてはまるものを全て選択してください。
(いくつでも)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1.テレビ | <input type="checkbox"/> 7.市町村からの広報誌 |
| <input type="checkbox"/> 2.ラジオ | <input type="checkbox"/> 8.大阪府の発行する「府政だより」やリーフレット、パンフレット類 |
| <input type="checkbox"/> 3.インターネット | <input type="checkbox"/> 9.メールマガジン（大阪府の「食の安全安心メールマガジン」など） |
| <input type="checkbox"/> 4.新聞の記事や広告 | <input type="checkbox"/> 10.近所や職場などの友人との会話 |
| <input type="checkbox"/> 5.スーパーなどの店頭 | <input type="checkbox"/> 11.その他： <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> 6.市販されている雑誌や本 | <input type="checkbox"/> 12.特に情報は手に入っていない |

Q15 あなたを含め、同居家族についてあてはまるものを全て選択してください。
必須 (いくつでも)

- 1.未就学児がいる
- 2.小学生の子どもがいる
- 3.65歳以上の高齢者がいる
- 4.小学生以下の子どもも、65歳以上の高齢者もない

■次に、手話についてお伺いします。

Q16 手話は日本語とは異なる独自の文法を持ち、音声言語と同じように「言語（ことば）」であり、平成23年に改正された障害者基本法でも、「言語」に手話を含むことが明記されています。
必須 あなたは「手話が言語である」ことを知っていましたか。

- 1.よく知っていた
- 2.何となく知っていた
- 3.知らなかった

Q17 あなたは、手話について関心がありますか。
必須

- 1.非常に関心がある
- 2.どちらかといえば関心がある
- 3.どちらともいえない
- 4.どちらかというに関心がない
- 5.全く関心がない

Q18 ■前問で「非常に興味がある」又は「どちらかといえば興味がある」と回答された方にお伺い
必須 ■します■

その理由としてあてはまるものを次の中から全て選んでください。
(いくつでも)

- 1.手話を使うから・使う機会があるから
- 2.聴覚障がい者とコミュニケーションを取ってみたいから
- 3.手話は誰もができるべきだと思うから
- 4.手話を知るとは障がい者を知ることにつながるから
- 5.教養として身につけたいから
- 6.面白そうだから
- 7.職場や学校で勤められたから
- 8.周囲に手話を学んでいる人がいるから
- 9.何となく・特に理由はない
- 10.その他：

Q19
必須

■前問で「全く関心がない」又は「どちらかといえば関心がない」と回答された方にお伺いします■

その理由としてあてはまるものを次の中から全て選んでください。
(いくつでも)

- 1.使う機会がないから
- 2.聴覚障がい者と接する機会がないから
- 3.手話を知らなくても困らないから
- 4.必要な人だけが使えばいいと思うから
- 5.難しそうだから
- 6.何となく・特に理由はない
- 7.その他：

Q20 あなたは、手話を学んだ経験はありますか。

必須

※以前に手話を学んだことがあり、現在も学んでいる・学ぶ予定がある人は、「1」もしくは「2」を選択してください。

- 1.現在学んでいる
- 2.近々学ぶ予定がある
- 3.以前に学んだことがある
- 4.学んだことはない

Q21 あなたは、今後手話を学んでみたいと思いますか。

必須

- 1.ぜひ学びたい
- 2.できれば（機会があれば）学びたい
- 3.あまり学びたいとは思わない
- 4.学びたくない
- 5.わからない

Q22 手話についてどの程度の内容を学びたいと思いますか。また、これまで学ばれましたか。
必須 現在学んでいる方はどの程度の習得を目指して学んでいるか、今後学びたい方は、どの程度の習得を目指して学びたいか、以前学んだ方はどの程度の内容を学んだかをお答えください。

- 1.手話の知識や技能を活かして仕事ができる程度（手話通訳士や手話検定の取得など）
- 2.日常会話程度
- 3.自己紹介や挨拶ができる程度
- 4.わからない