「食の安全・安心」に関するアンケート　リサーチプラン

1. 調査の背景と目的

　　『大阪府食の安全安心推進計画』に関する指標に関して、毎年アンケートを実施（平成15年度～）することにより、食の安全・安心に関する府民意識の動向を把握し、施策立案の資料とする。

　合わせて、近年食中毒の発生件数が増加しているカンピロバクター食中毒について、府民の認知度や危機意識、普段の行動を調査し、今後の啓発施策を検討する資料とする。

1. 調査（検証項目）

（1）計画指標の確認

　　　・食の安全性に関する府民意識

（2）カンピロバクター食中毒に関する実態

仮説①　鶏肉の食中毒リスクを認識している人の方が、食中毒にならないために気を付けていることが多い

仮説②　年齢層が上がるにつれて、また、子どもや高齢者のいる家庭の方が、鶏肉の食中毒リスクを認識している割合が高く、食中毒にならないために気を付けていることも多い

　仮説③　食中毒の経験のある人の方が、鶏肉の食中毒リスクを認識している割合が高く、食中毒にならないために気を付けていることも多い

1. 調査対象　国勢調査結果（平成27年）に基づいた、性・年代・居住地（４地域）の割合で割り付けた、18歳以上の大阪府民1,000サンプル
2. 質問項目

予備質問　4問

ＳＣ1　年齢（Ｎ）

ＳＣ2　性別（ＳＡ）

ＳＣ3　都道府県（ＳＡ）

ＳＣ4　市町村（ＳＡ）

本質問　15問

Ｑ1　流通食品の安全性の認識（ＳＡ）

Ｑ2　安全・安心だと思う理由（ＭＡ）

Ｑ3　食品に関して不安に思う項目（ＭＡ）

Ｑ4　不安に思う理由（ＭＡ）

Ｑ5　食の安全・安心に関して行政に期待すること（ＭＡ）

Ｑ6　食の安全・安心に関して事業者に求めること（ＭＡ）

　　Ｑ7　鶏肉の生食の経験（過去1年）（ＭＡ）

Ｑ8　食中毒になった経験（ＳＡ）

　　Ｑ9　日ごろ気を付けていること（表組）

Ｑ10　鶏肉の食中毒リスクに関する知識（表組）

　　　　　　・新鮮な鶏肉の食中毒リスク

・飲食店を含む、生・加熱不十分な鶏肉の食中毒リスク

・市販の鶏肉に食中毒菌が検出含まれる可能性

　　Ｑ11　カンピロバクター食中毒の認知度（ＳＡ）

Ｑ12　料理を行う頻度（ＳＡ）

　　Ｑ13【Ｑ12料理する】気を付けていること（表組）

　　Ｑ14　食の安全性に関する情報源（ＭＡ）

Ｑ15　家族構成（ＭＡ）

1. 検証方法

仮説①　鶏肉による食中毒に関する知識（Ｑ10個数）別に、日ごろ気を付けていること（Ｑ9個数）を集計

仮説②　年齢層（ＳＣ1）別、家族構成（Ｑ15）別に、鶏肉による食中毒に関する知識（Ｑ10）、日ごろ気を付けていること（Ｑ9個数）を集計

仮説③　食中毒経験（Ｑ8あり/なし）別に、鶏肉による食中毒に関する知識（Ｑ10）、日ごろ気を付けていること（Ｑ9個数）を集計