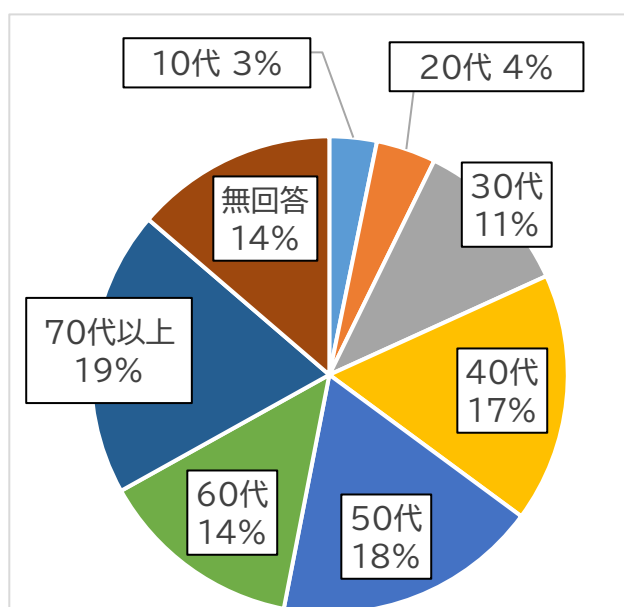


令和7年度 食の安全に関するアンケート 集計結果

1 アンケート回答構成者について

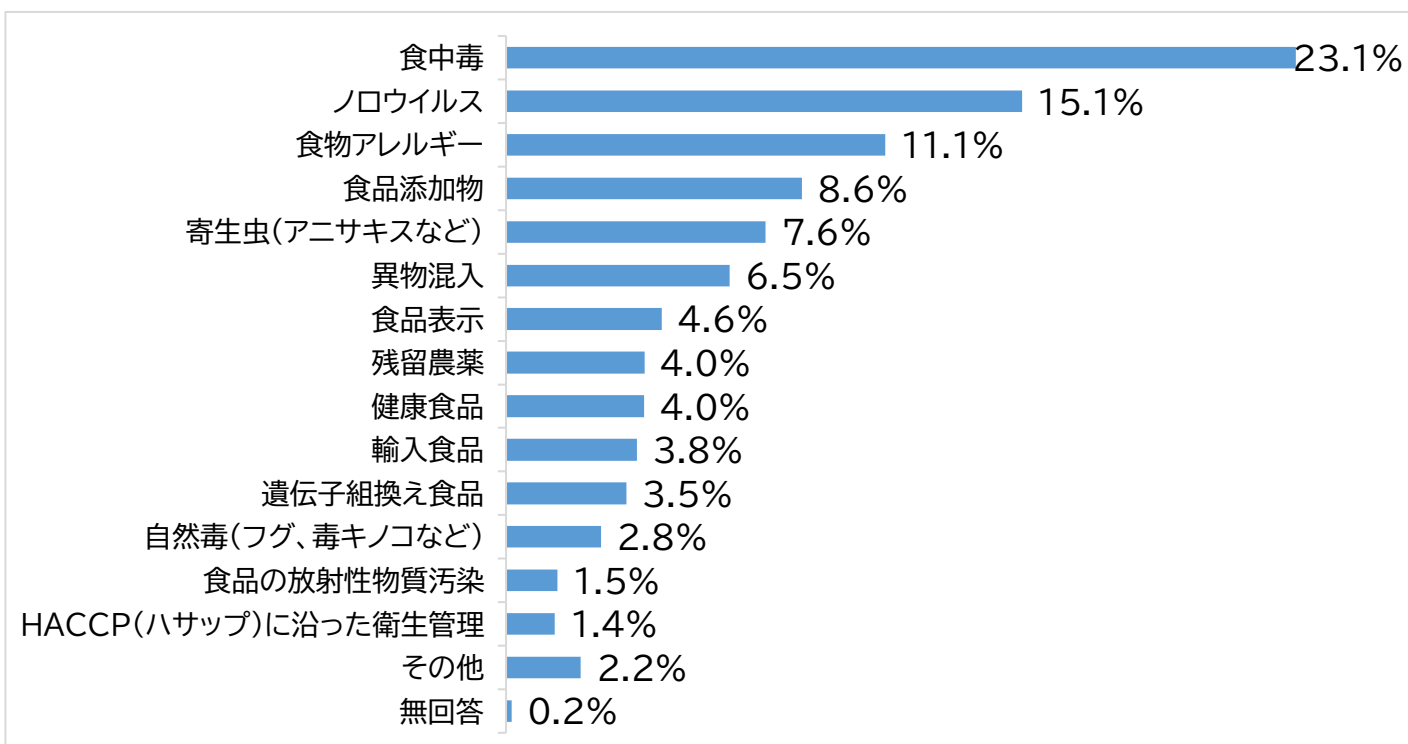
	回答数	構成比
10代	205	3.2%
20代	258	4.0%
30代	699	11.0%
40代	1,079	16.9%
50代	1,146	18.0%
60代	884	13.8%
70代以上	1,237	19.4%
無回答	875	13.7%
計	6,383	100.0%



2 設問について

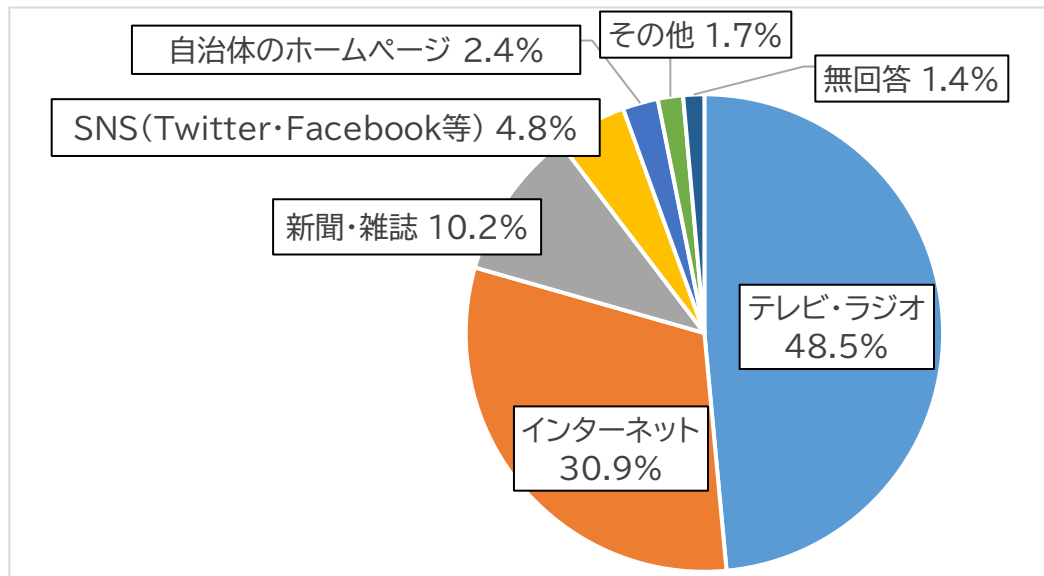
設問1 食の安全について関心のあることは何ですか？

	回答数	構成比
食中毒	4,052	23.1%
ノロウイルス	2,647	15.1%
食物アレルギー	1,946	11.1%
食品添加物	1,517	8.6%
寄生虫(アニサキスなど)	1,331	7.6%
異物混入	1,147	6.5%
食品表示	800	4.6%
残留農薬	710	4.0%
健康食品	709	4.0%
輸入食品	671	3.8%
遺伝子組換え食品	617	3.5%
自然毒(フグ、毒キノコなど)	487	2.8%
食品の放射性物質汚染	263	1.5%
HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理	251	1.4%
その他	384	2.2%
無回答	28	0.2%
計	17,560	100.0%



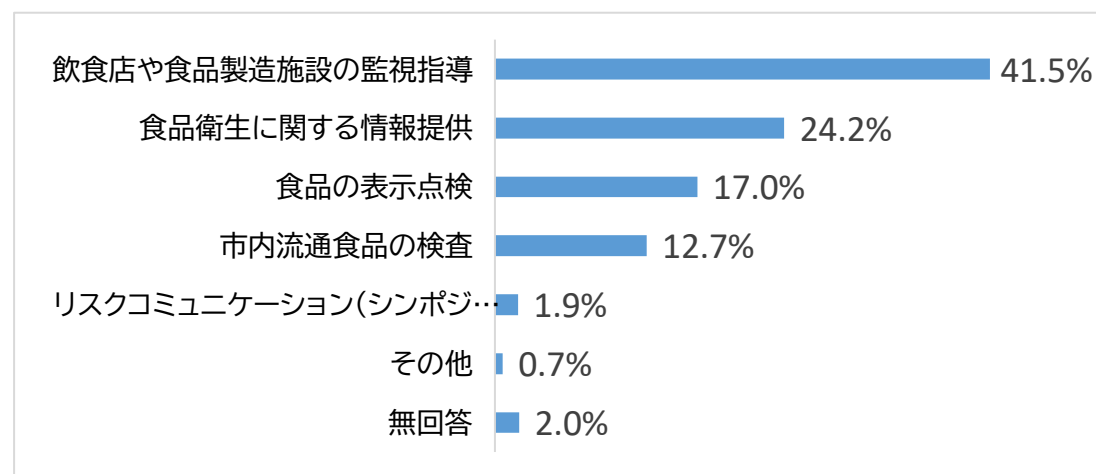
設問2 食の安全に関する情報は、主にどこから入手していますか？

	回答数	構成比
テレビ・ラジオ	3,097	48.5%
インターネット	1,973	30.9%
新聞・雑誌	653	10.2%
SNS(Twitter・Facebook等)	307	4.8%
自治体のホームページ	153	2.4%
その他	109	1.7%
無回答	91	1.4%
計	6,383	100.0%



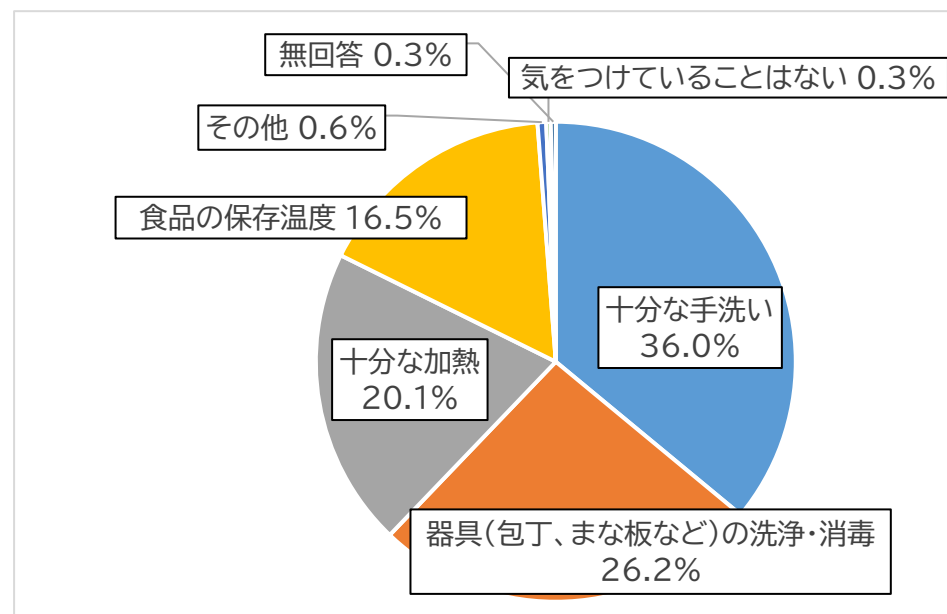
設問3 食の安全に関して横浜市保健所に最も期待する業務は何ですか？

	回答数	構成比
飲食店や食品製造施設の監視指導	2,648	41.5%
食品衛生に関する情報提供	1,547	24.2%
食品の表示点検	1,082	17.0%
市内流通食品の検査	811	12.7%
リスクコミュニケーション(シンポジウムや情報交換会の開催)	123	1.9%
その他	42	0.7%
無回答	130	2.0%
計	6,383	100.0%



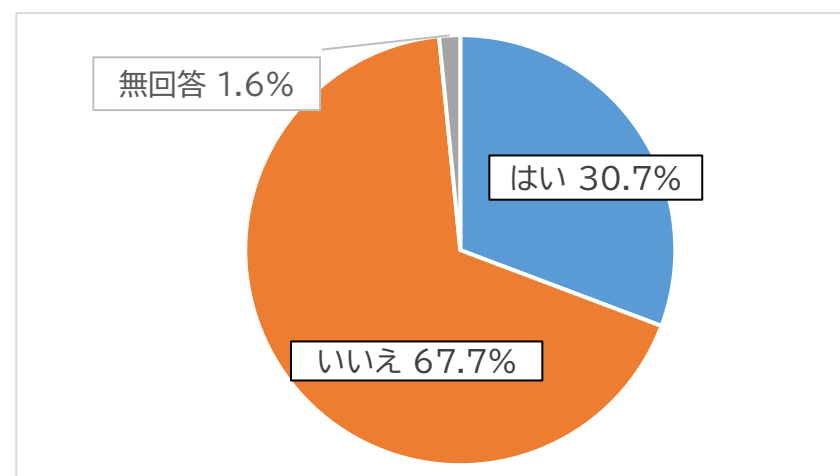
設問4 食中毒を予防するため、どのようなことに気をつけていますか？

	回答数	構成比
十分な手洗い	5,255	36.0%
器具(包丁、まな板など)の洗浄・消毒	3,819	26.2%
十分な加熱	2,941	20.1%
食品の保存温度	2,404	16.5%
その他	85	0.6%
気をつけていることはない	44	0.3%
無回答	49	0.3%
計	14,597	100.0%



設問5 生や加熱不十分の鶏肉料理(鶏刺し、鶏のタタキ、鶏わさ、中まで火の通っていない焼鳥など)を食べたことがありますか。

	回答数	構成比
はい	1,962	30.7%
いいえ	4,320	67.7%
無回答	101	1.6%
計	6,383	100.0%



設問6 生や加熱不十分のお肉(特に生や加熱不十分な鶏肉料理)を食べることで、カンピロバクター食中毒を発症することがあります。生や加熱不十分の鶏肉料理を今後も食べたいと思いますか。

	回答数	構成比
はい	816	12.8%
いいえ	5,451	85.4%
無回答	116	1.8%
計	6,383	100.0%

