

平成30年9月4日公表

平成29年度 農林水産情報交流ネットワーク事業 全国調査 野菜の衛生管理に関する意識・意向調査

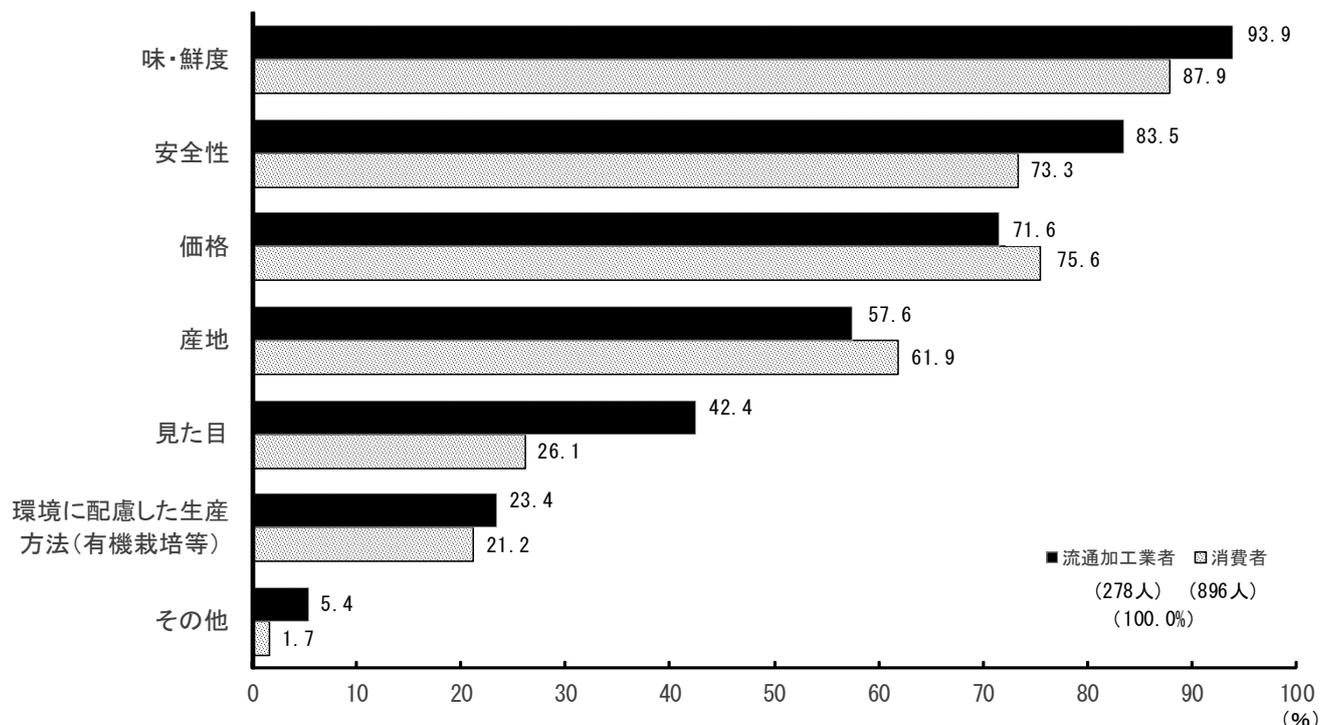
本調査は、野菜・果実の衛生管理についての意識、衛生管理の取組状況等について、農林水産情報交流ネットワーク事業の流通加工業者モニター（木材関係除く。）及び消費者モニター（農林水産行政に関心がある20歳以上の者）を対象に実施したものであり、流通加工業者モニター496人、消費者モニター896人の計1,392人から回答を得た結果である。

【調査結果の概要】

1 野菜・果実を取引又は購入する際に、特に重要と考える点について

野菜・果実を取引又は購入する際に、特に重要と考える点について、流通加工業者モニター及び消費者モニターともに、「味・鮮度」と回答した割合が一番高く、それぞれ93.9%、87.9%となっているものの、次位は流通加工業者モニターでは「安全性」が83.5%、消費者モニターでは「価格」が75.6%であった。

図1-1 野菜・果実を取引又は購入する際に、特に重要と考える点について（複数回答）



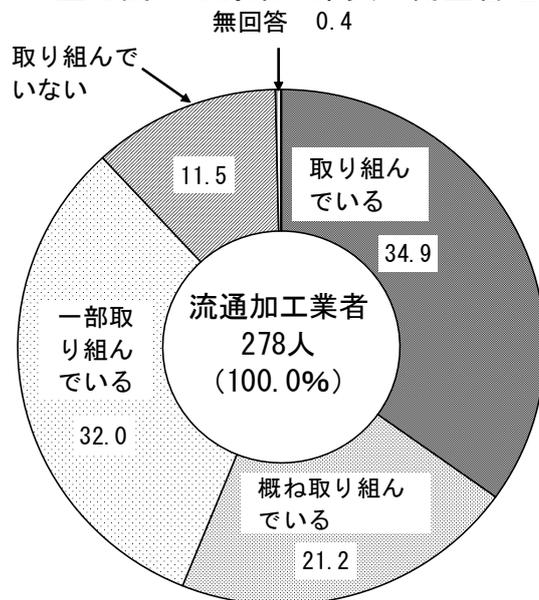
本資料は、農林水産省ホームページ「統計情報」の次のURLから御覧いただけます。

【 <http://www.maff.go.jp/j/finding/mind/index.html> 】

2 生で食べる野菜・果実の衛生管理の取組状況

流通加工業者モニターにおいて、生で食べる野菜・果実の衛生管理に取り組んでいるかについて、「取り組んでいる」と回答した割合が34.9%、「一部取り組んでいる」32.0%であった。

図1-2 生で食べる野菜・果実の衛生管理の取組状況

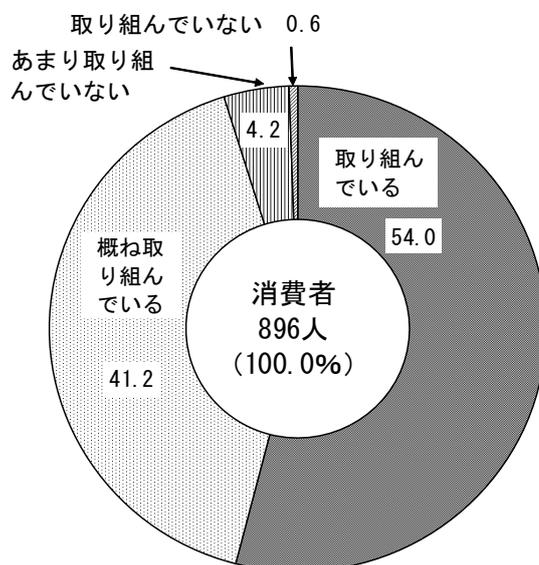


注：割合は、表示単位未満を四捨五入したため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある（以下同じ）。

3 野菜・果実を生で食べる際に、衛生的に扱う取組状況

消費者モニターにおいて、野菜・果実を生で食べる際に、衛生的に扱うよう取り組んでいるかについて、「取り組んでいる」と回答した割合が54.0%、「概ね取り組んでいる」41.2%であった。

図1-3 野菜・果実を生で食べる際に、衛生的に扱う取組状況



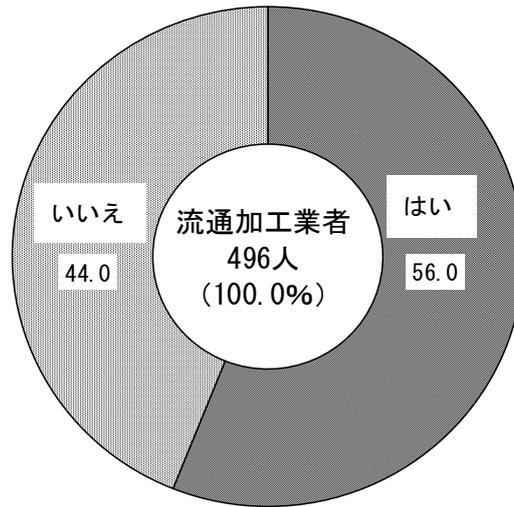
【調査結果】

1 流通加工業者モニターに対する調査結果

(1) 加熱せずに生で食べる野菜・果実を取り扱っているか

加熱せずに生で食べる野菜・果実を取り扱っているかについて、「はい（取り扱っている）」と回答した割合が56.0%、「いいえ」44.0%であった。

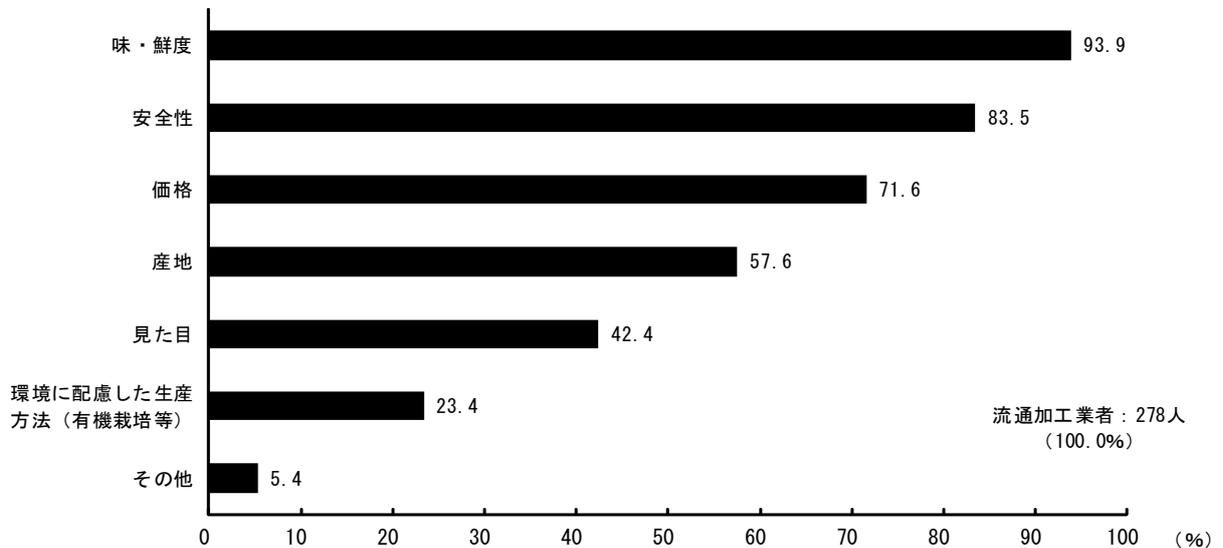
図2-1 加熱せずに生で食べる野菜・果実を取り扱っているか



(2) 野菜・果実を取引する際に、特に重要と考える点

生で食べる野菜・果実を取り扱っていると回答した者において（以下、(2)から(7)まで同じ。）、野菜・果実を取引する際に、特に重要と考える点について、「味・鮮度」と回答した割合が93.9%と最も高く、次いで「安全性」(83.5%)、「価格」(71.6%)の順であった。

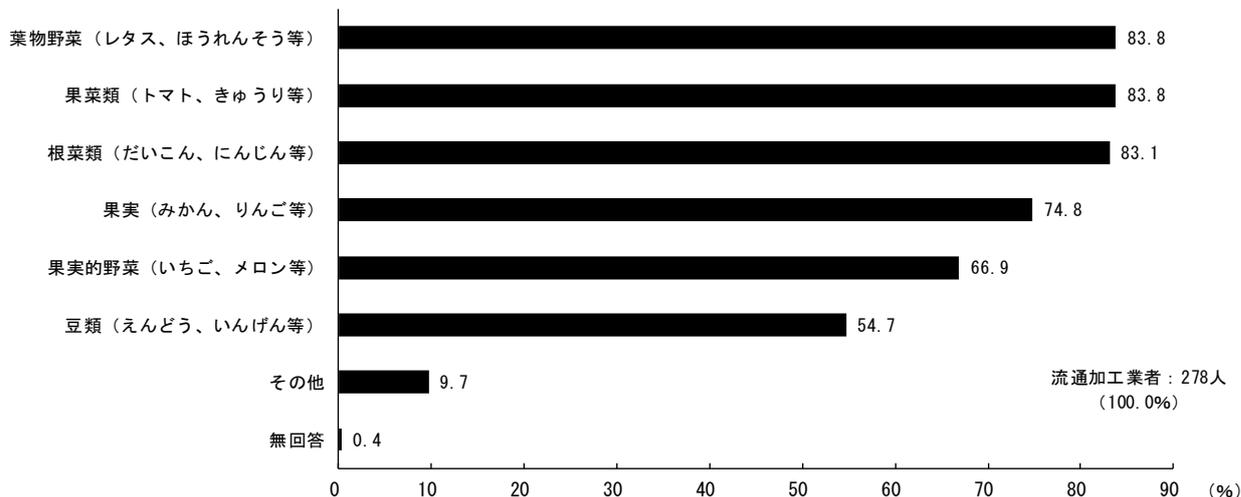
図2-2 野菜・果実を取引する際に、特に重要と考える点（複数回答）



(3) 取引している野菜・果実の品目について

取引している野菜・果実の品目について、「葉物野菜（レタス、ほうれん草等）」、「果菜類（トマト、きゅうり等）」と回答した割合がともに83.8%と最も高く、次いで「根菜類（だいこん、にんじん等）」（83.1%）の順であった。

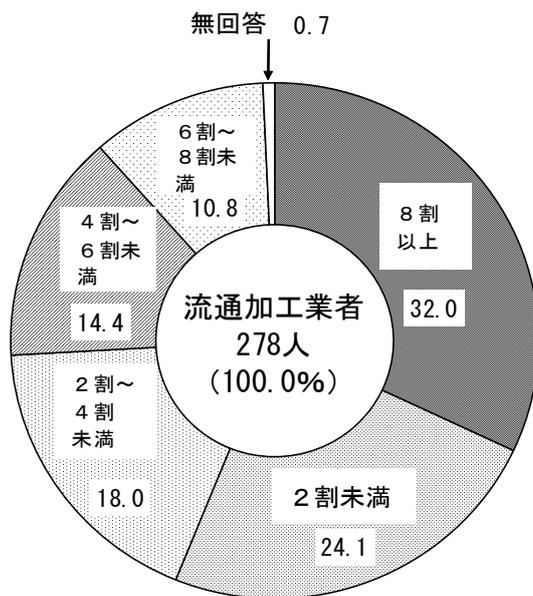
図2-3 取引している野菜・果実の品目について（複数回答）



(4) 取り扱う農産物のうち、野菜・果実の量の割合について

取り扱う農産物のうち野菜・果実の量の割合について、「8割以上」と回答した割合が32.0%と最も高く、次いで「2割未満」（24.1%）、「2割～4割未満」（18.0%）の順であった。

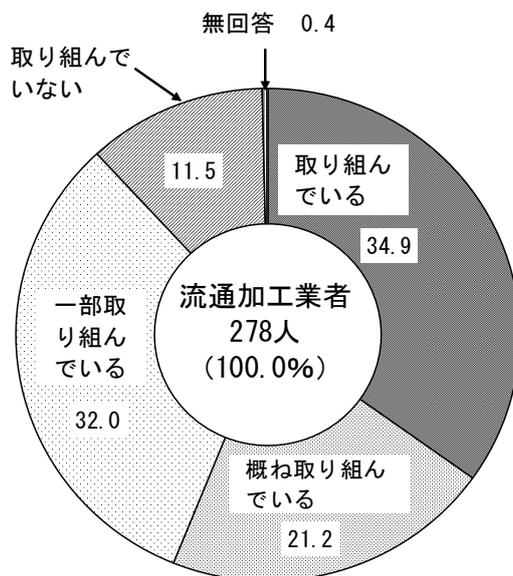
図2-4 取り扱う農産物のうち野菜・果実の量の割合について



(5) 生で食べる野菜・果実の衛生管理の取組状況

生で食べる野菜・果実の衛生管理に取り組んでいるかについて、「取り組んでいる」と回答した割合が34.9%と最も高く、次いで「一部取り組んでいる」(32.0%)、「概ね取り組んでいる」(21.2%)の順であった。

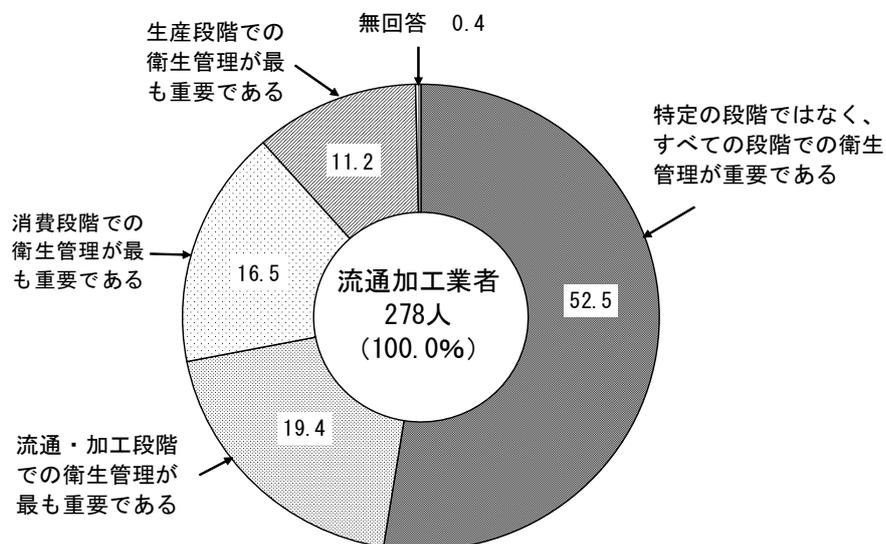
図2-5 生で食べる野菜・果実の衛生管理の取組状況



(6) 生産から消費まで、どこの段階での衛生管理が重要か

食中毒を防止するため、生で食べる野菜・果実について、生産から消費までのどこの段階での衛生管理が最も重要であると考えているかについて、「特定の段階ではなく、すべての段階での衛生管理が重要である」と回答した割合は52.5%と最も高く、次いで「流通・加工段階での衛生管理が最も重要である」(19.4%)、「消費段階での衛生管理が最も重要である」(16.5%)の順であった。

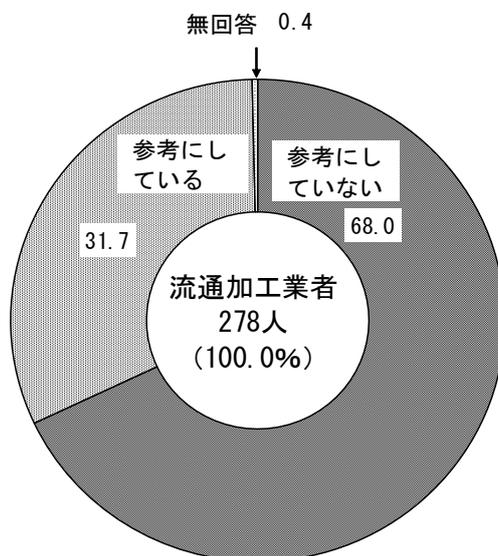
図2-6 生産から消費まで、どこの段階での衛生管理が重要か



(7) 生産者による衛生管理の取組の有無を取引の参考にするか

生で食べる野菜・果実について、生産者による衛生管理の取組の有無を取引の参考にするかは、「参考にしていない」と回答した割合が68.0%、「参考にしている」が31.7%であった。

図2-7 生産者による衛生管理の取組の有無を取引の参考にするか

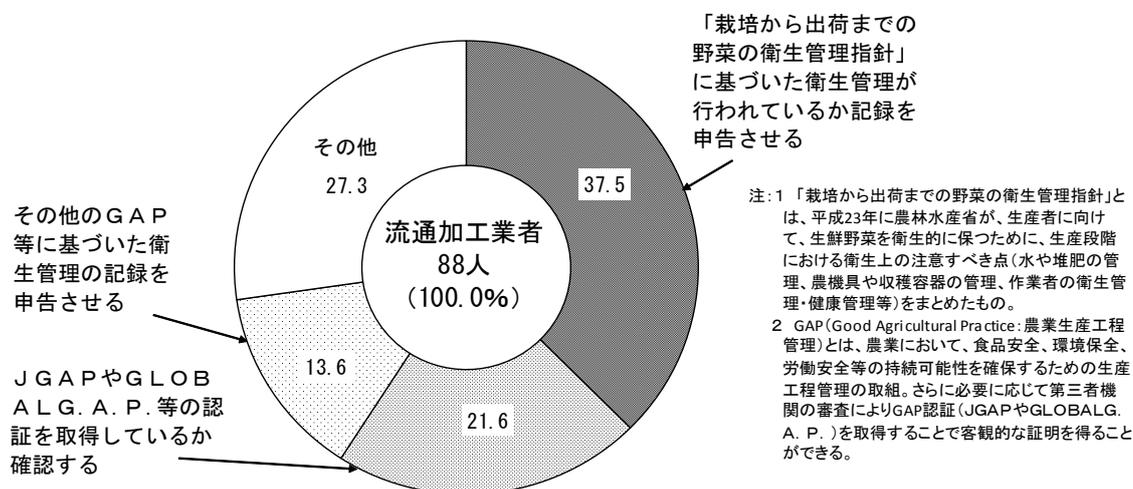


(8) 生産者による衛生管理の取組の確認方法

生産者による衛生管理の取組を参考にしていると回答した者において、生産者による衛生管理の取組の確認方法について、「「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」に基づいた衛生管理が行われているか記録を申告させる」と回答した割合が37.5%と最も高く、次いで「JGAPやGLOBALG. A. P.等の認証を取得しているか確認する」(21.6%)、「その他のGAP等に基づいた衛生管理の記録を申告させる」(13.6%)の順であった。

なお、「その他」の主な回答としては、栽培履歴の提出、自社の定める基準等であった。

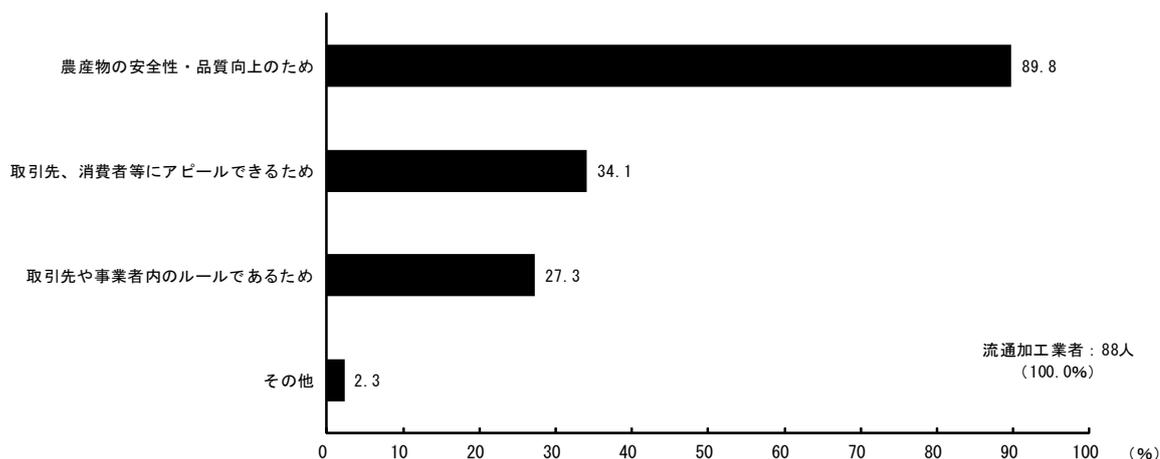
図2-8 生産者による衛生管理の取組の確認方法



(9) 衛生管理の取組の有無を取引の参考にしている理由

生産者による衛生管理の取組を参考にしていると回答した者において、衛生管理の有無を取引の参考にしている理由について、「農産物の安全性・品質向上のため」と回答した割合が89.8%と最も高く、次いで「取引先、消費者等にアピールできるため」(34.1%)、「取引先や事業所内のルールであるため」(27.3%)の順であった。

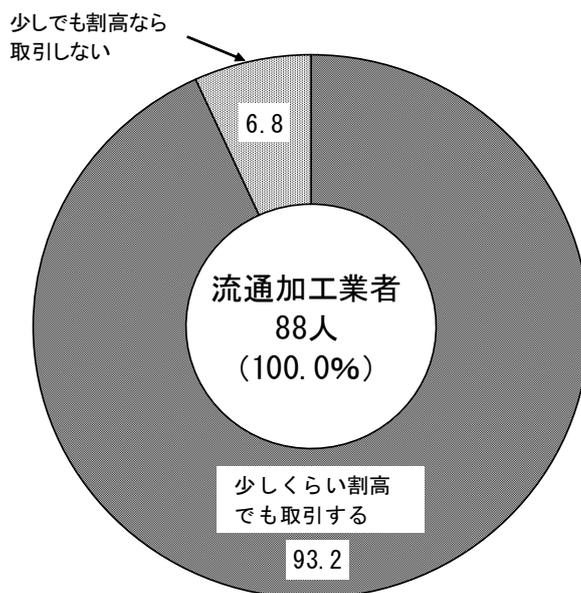
図2-9 衛生管理の取組の有無を取引の参考にしている理由（複数回答）



(10) 仮に、衛生管理の下で生産された農産物が割高であった場合でも取引するか

生産者による衛生管理の取組を参考にしていると回答した者において、GAPや指針等に準じた衛生管理の下で生産された農産物について、「少しくらい割高でも取引する」と回答した割合が93.2%、「少しでも割高なら取引しない」6.8%であった。

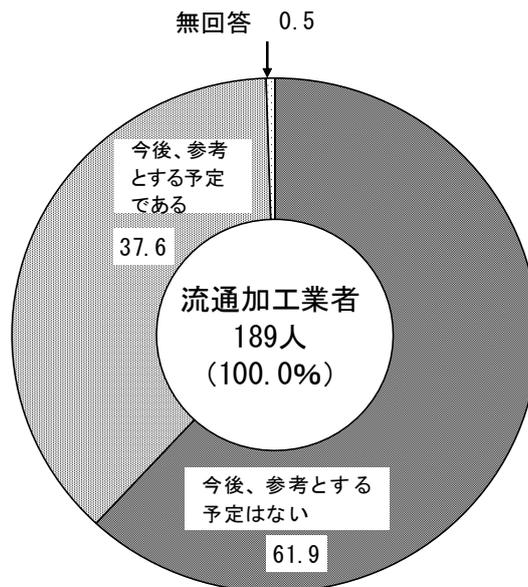
図2-10 仮に、衛生管理の下で生産された農産物が割高であった場合でも取引するか



(11) 今後、生産者による衛生管理の取組の有無を取引の参考とするか

生産者による衛生管理の取組を参考にしていないと回答した者において、今後、生産者による衛生管理の取組の有無を取引の参考にする予定があるかについて、「今後、参考とする予定はない」と回答した割合が61.9%、「今後、参考とする予定である」37.6%であった。

図2-11 今後、生産者による衛生管理の取組の有無を取引の参考とするか

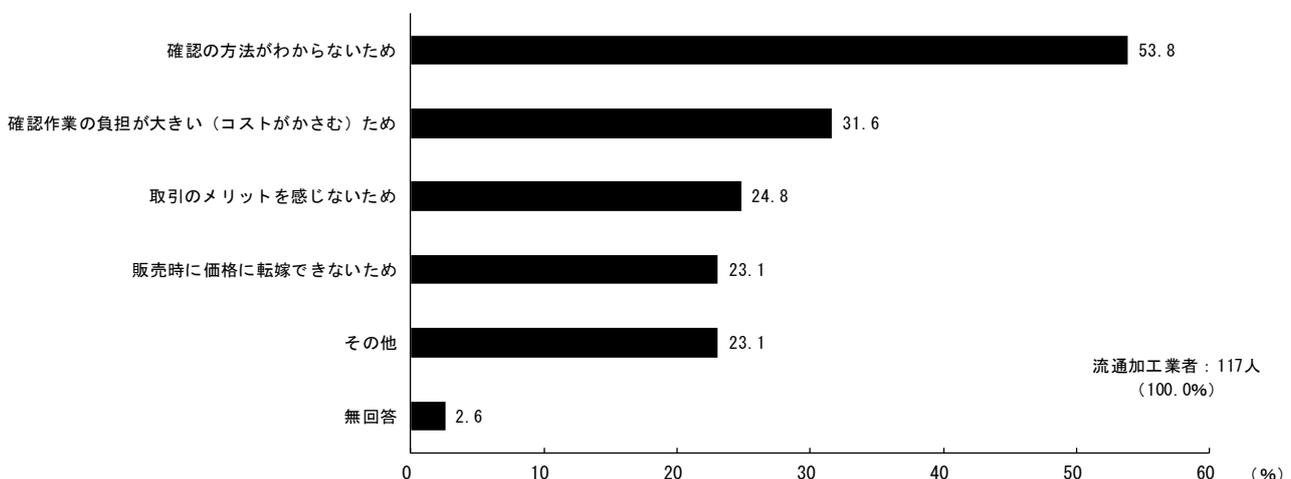


(12) 生産者による衛生管理の取組を取引上の参考にしない理由

今後、参考とする予定はないと回答した者において、生産者による衛生管理の取組を取引上の参考にしない理由は、「確認の方法がわからないため」と回答した割合が53.8%と最も高く、次いで「確認作業の負担が大きい(コストがかさむ)ため」(31.6%)、「取引のメリットを感じないため」(24.8%)の順であった。

なお、「その他」の主な回答としては、信用取引、業者指定のため等であった。

図2-12 生産者による衛生管理の取組を取引上の参考にしない理由(複数回答)

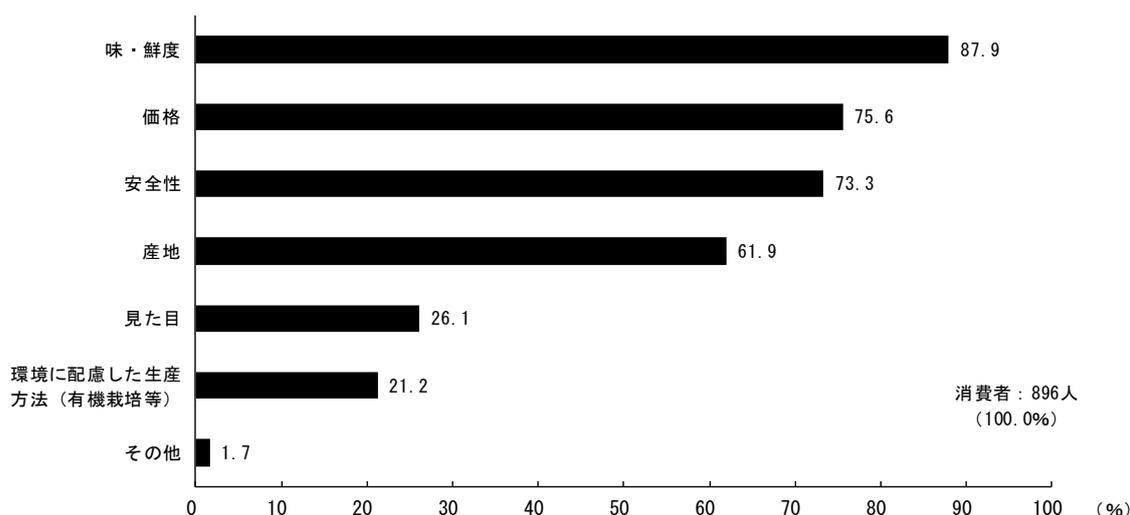


2 消費者モニターに対する調査の結果

(1) 野菜・果実を購入する際に、特に重要と考える点について

野菜・果実を購入する際に、特に重要と考える点について、「味・鮮度」と回答した割合が87.9%と最も高く、次いで「価格」(75.6%)、「安全性」(73.3%)の順であった。

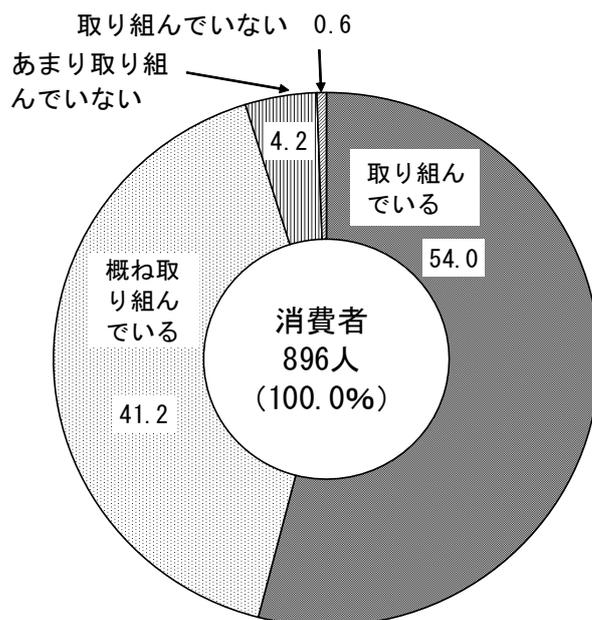
図3-1 野菜・果実を購入する際に、特に重要と考える点について（複数回答）



(2) 野菜・果実を生で食べる際に、衛生的に扱う取組状況

野菜・果実を生で食べる際に、衛生的に扱うよう取り組んでいるかについて、「取り組んでいる」と回答した割合が54.0%と最も高く、次いで「概ね取り組んでいる」(41.2%)、「あまり取り組んでいない」(4.2%)の順であった。

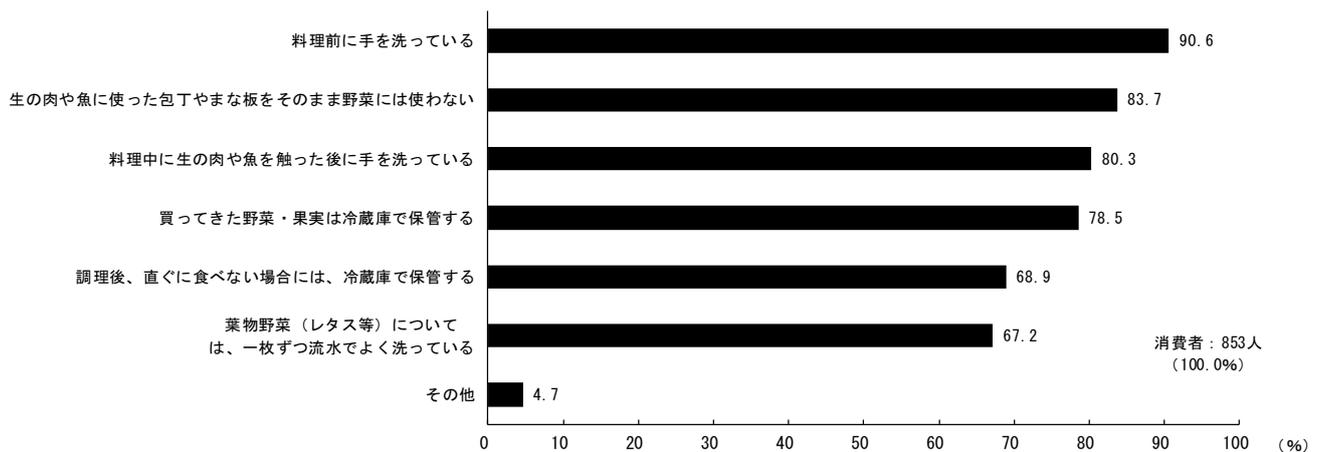
図3-2 野菜・果実を生で食べる際に、衛生的に扱う取組状況



(3) 衛生的に扱う取組で実施していること

生で食べる野菜・果実を衛生的に扱う取組に取り組んでいる又は概ね取り組んでいると回答した者において、衛生的に扱う取組で実施していることについて、「料理前に手を洗っている」と回答した割合が90.6%と最も高く、次いで「生の肉や魚に使った包丁やまな板をそのまま野菜には使わない」（83.7%）、「料理中に生の肉や魚に触った後に手を洗っている」（80.3%）の順であった。

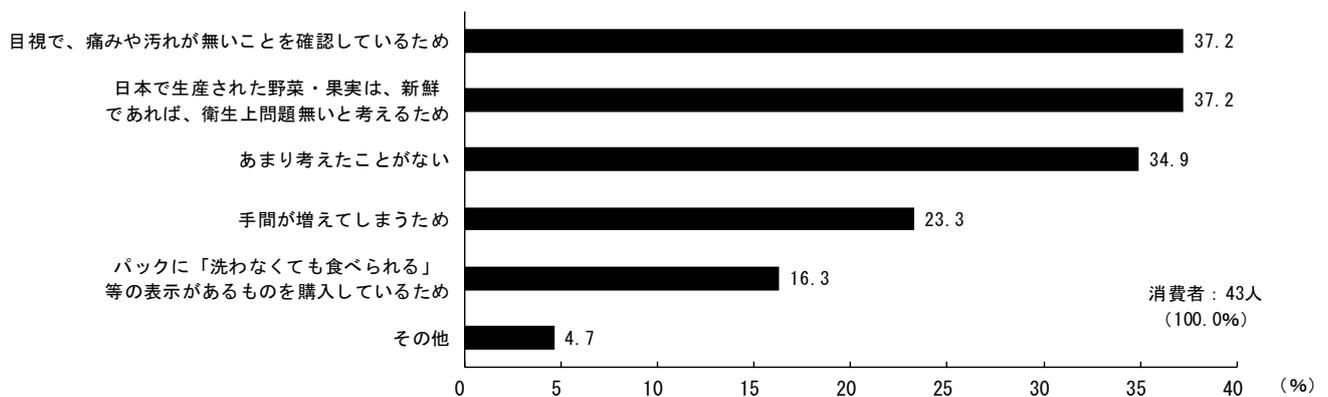
図3-3 衛生的に扱う取組で実施していること（複数回答）



(4) 衛生的に扱う取組を実施していない理由

生で食べる野菜・果実を衛生的に扱う取組にあまり取り組んでいない又は取り組んでいないと回答した者において、生で食べる野菜・果実を衛生的に扱う取組を実施していない理由について、「目視で、痛みや汚れが無いことを確認しているため」、「日本で生産された野菜・果実は、新鮮であれば、衛生上問題無いと考えるため」と回答した割合がともに37.2%と最も高く、次いで「あまり考えたことがない」（34.9%）の順であった。

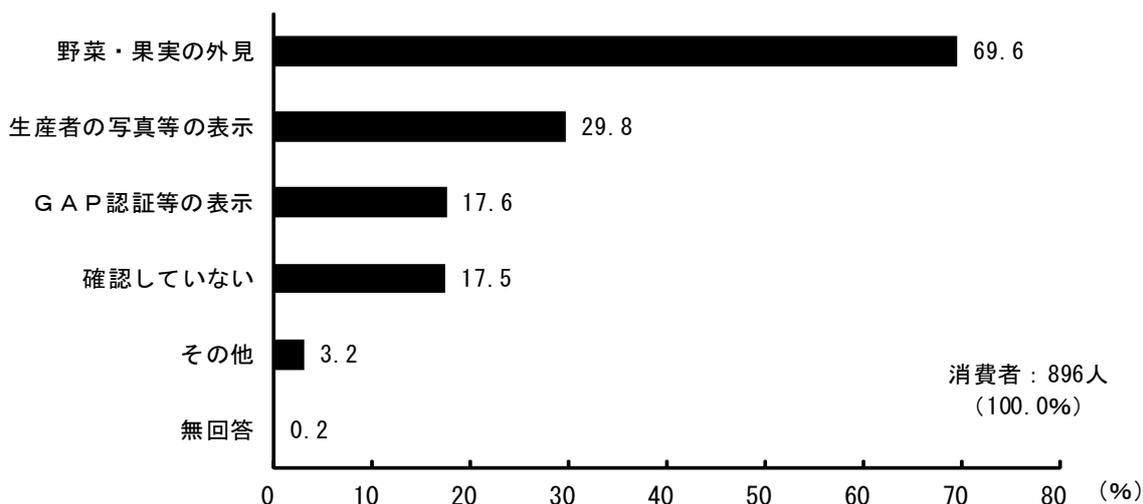
図3-4 衛生的に扱う取組を実施していない理由（複数回答）



(5) 衛生管理の確認方法

野菜・果実を購入する際に、生産段階における衛生管理が実施されているかを確認する手段について、「野菜・果実の外見」と回答した割合が69.6%と最も高く、次いで「生産者の写真等の表示」(29.8%)、「GAP認証等の表示」(17.6%)の順であった。

図3-5 衛生管理の確認方法（複数回答）

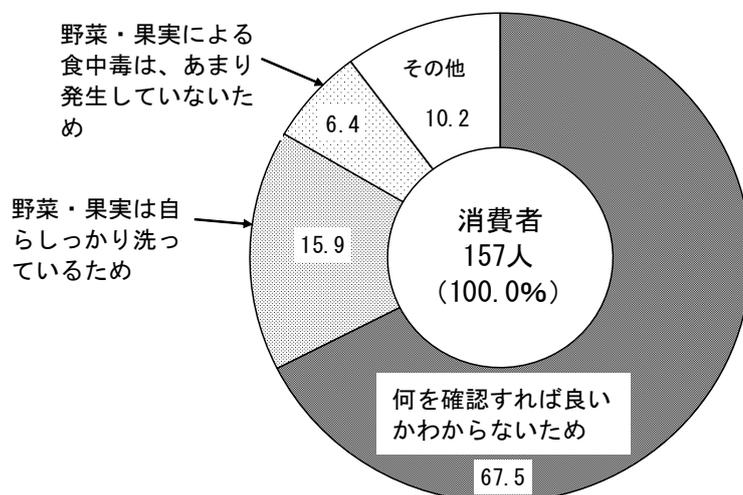


(6) 衛生管理の実施状況を確認しない理由

野菜・果実の衛生管理の実施状況を確認していないと回答した者において、衛生管理の実施を確認しない理由について、「何を確認すれば良いかわからないため」と回答した割合が67.5%と最も高く、次いで「野菜・果実は自らしっかり洗っているため」(15.9%)、「野菜・果実による食中毒は、あまり発生していないため」(6.4%)の順であった。

なお、「その他」の主な回答としては、国内生産、産地表示を確認するため等であった。

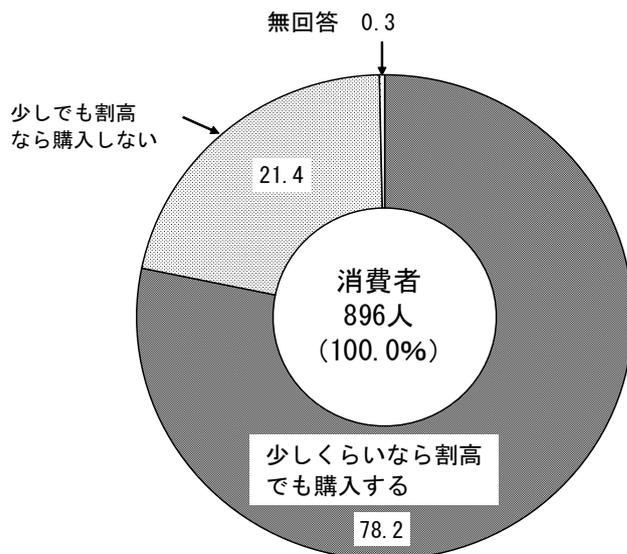
図3-6 衛生管理の実施状況を確認しない理由



(7) 仮に、衛生管理が実施されることによって野菜・果実が割高になった場合の購入の意向

仮に、衛生管理が実施されることによって野菜・果実が割高になった場合の購入について、「少しくらいなら割高でも購入する」と回答した割合が78.2%、「少しでも割高なら購入しない」21.4%であった。

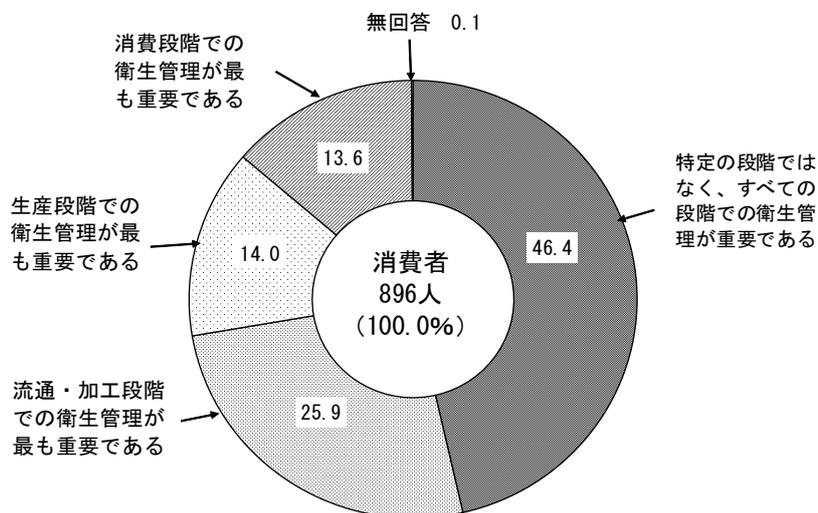
図3-7 仮に、衛生管理が実施されることによって野菜・果実が割高になった場合の購入の意向



(8) 生産から消費まで、どこの段階での衛生管理が重要か

食中毒の防止に向けて、生で食べる野菜・果実について、生産から消費までのどこの段階での衛生管理が最も重要であると考えているかについて、「特定の段階ではなく、すべての段階での衛生管理が重要である」と回答した割合が46.4%と最も高く、次いで「流通・加工段階での衛生管理が最も重要である」(25.9%)、「生産段階での衛生管理が最も重要である」(14.0%)の順であった。

図3-8 生産から消費まで、どこの段階での衛生管理が重要か



【 統 計 表 】

統計表一覧

ページ

1 流通加工業者モニター

(1) 加熱せずに生で食べる野菜・果実を取り扱っているか	15
(2) 野菜・果実を取引する際に、特に重要と考える点（複数回答）	15
(3) 取引している野菜・果実の品目について（複数回答）	15
(4) 取り扱う農産物のうち、野菜・果実の量の割合について	15
(5) 生で食べる野菜・果実の衛生管理の取組状況	15
(6) 生産から消費まで、どこの段階での衛生管理が重要か	15
(7) 生産者による衛生管理の取組の有無を取引の参考にするか	16
(8) 生産者による衛生管理の取組の確認方法	16
(9) 衛生管理の取組の有無を取引の参考にしている理由（複数回答）	16
(10) 仮に、衛生管理の下で生産された農産物が割高であった場合でも取引するか	16
(11) 今後、生産者による衛生管理の取組の有無を取引の参考とするか	17
(12) 生産者による衛生管理の取組を取引上の参考にしない理由（複数回答）	17
(13) 従業員数について	17

2 消費者モニター

(1) 野菜・果実を購入する際に、特に重要と考える点について（複数回答）	17
(2) 野菜・果実を生で食べる際に、衛生的に扱う取組状況	17
(3) 衛生的に扱う取組で実施していること（複数回答）	17
(4) 衛生的に扱う取組を実施していない理由（複数回答）	18
(5) 衛生管理の確認方法（複数回答）	18
(6) 衛生管理の実施状況を確認しない理由	18
(7) 仮に、衛生管理が実施されることによって野菜・果実が割高になった場合の購入の意向	18
(8) 生産から消費まで、どこの段階での衛生管理が重要か	18

利用上の注意

- 1 図中の人数及び統計表の各回答者数は、各設問の有効回答者数である。
- 2 各回答率は、各設問（各区分）の回答者数計を100.0とする割合である。
- 3 表示単位未満を四捨五入したため、計と内訳の積み上げ値は必ずしも一致しない場合がある。
- 4 統計表に使用した記号「-」は、該当する選択肢を選んだ回答者がいないことを表す。
- 5 この統計表に掲載された数値を他に転載する場合は、「野菜の衛生管理に関する意識・意向調査」（農林水産省）による旨を記載してください。

1 流通加工業者モニター

(1) 加熱せずに生で食べる野菜・果実を取り扱っているか

区分	回答者数	はい	いいえ	無回答
計	人 496	% 56.0	% 44.0	% -

(2) 野菜・果実を取引する際に、特に重要と考える点（複数回答）

((1)で「はい」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	味・鮮度	安全性	価格	産地	見た目	環境に配慮した生産方法（有機栽培等）	その他	無回答
計	人 278	% 93.9	% 83.5	% 71.6	% 57.6	% 42.4	% 23.4	% 5.4	% -

(3) 取引している野菜・果実の品目について（複数回答）

((1)で「はい」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	葉物野菜（レタス、ほうれん草等）	果菜類（トマト、きゅうり等）	根菜類（だいこん、にんじん等）	果実的野菜（いちご、メロン等）	果実（みかん、りんご等）	豆類（えんどう、いんげん等）	その他	無回答
計	人 278	% 83.8	% 83.8	% 83.1	% 66.9	% 74.8	% 54.7	% 9.7	% 0.4

(4) 取り扱う農産物のうち、野菜・果実の量の割合について

((1)で「はい」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	2割未満	2割～4割未満	4割～6割未満	6割～8割未満	8割以上	無回答
計	人 278	% 24.1	% 18.0	% 14.4	% 10.8	% 32.0	% 0.7

(5) 生で食べる野菜・果実の衛生管理の取組状況

((1)で「はい」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	取り組んでいる	概ね取り組んでいる	一部取り組んでいる	取り組んでいない	無回答
計	人 278	% 34.9	% 21.2	% 32.0	% 11.5	% 0.4

(6) 生産から消費まで、どこの段階での衛生管理が重要か

((1)で「はい」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	生産段階での衛生管理が最も重要である	流通・加工段階での衛生管理が最も重要である	消費段階での衛生管理が最も重要である	特定の段階ではなく、すべての段階での衛生管理が重要である	無回答
計	人 278	% 11.2	% 19.4	% 16.5	% 52.5	% 0.4

1 流通加工業者モニター（続き）

(7) 生産者による衛生管理の取組の有無を取引の参考にするか
 ((1)で「はい」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	参考にして いる	参考にして いない	無回答
	人	%	%	%
計	278	31.7	68.0	0.4

(8) 生産者による衛生管理の取組の確認方法
 ((7)で「参考にしている」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	JGAPや GLOBAL G. A. P. 1)等の 認証を取得 しているか 確認する	その他のG AP等に基 づいた衛生 管理の記録 を申告させ る	「栽培から 出荷までの 野菜の衛生 管理指針 2)」に基づ いた衛生管 理が行われ ているか記 録を申告さ せる	その他	無回答
	人	%	%	%	%	%
計	88	21.6	13.6	37.5	27.3	-

注：1) GAP (Good Agricultural Practice：農業生産工程管理)とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組。さらに必要に応じて第三者機関の審査によりGAP認証（JGAPやGLOBAL G. A. P.）を取得することで客観的な証明を得ることができる。

2) 「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」とは、平成23年に農林水産省が、生産者に向けて、生鮮野菜を衛生的に保つために、生産段階における衛生上の注意すべき点（水や堆肥の管理、農機具や収穫容器の管理、作業者の衛生管理・健康管理等）をまとめたもの。

(9) 衛生管理の取組の有無を取引の参考にしている理由（複数回答）
 ((7)で「参考にしている」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	農産物の安 全性・品質 向上のため	取引先や事 業者内の ルールであ るため	取引先、消 費者等にア ピールでき るため	その他	無回答
	人	%	%	%	%	%
計	88	89.8	27.3	34.1	2.3	-

(10) 仮に、衛生管理の下で生産された農産物が割高であった場合でも取引するか
 ((7)で「参考にしている」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	少く 少く 割高でも 取引する	少し 少し でも割 高なら 取引 しない	無回答
	人	%	%	%
計	88	93.2	6.8	-

(11) 今後、生産者による衛生管理の取組の有無を取引の参考とするか
 ((7)で「参考にしていない」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	今後、参考とする予定である	今後、参考とする予定は無い	無回答
計	人 189	% 37.6	% 61.9	% 0.5

(12) 生産者による衛生管理の取組を取引上の参考にしない理由 (複数回答)
 ((11)で「今後、参考とする予定は無い」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	取組のメリットを感じないため	確認作業の負担が大きい(コストがかさむ)ため	確認の方法がわからないため	販売時に価格に転嫁できないため	その他	無回答
計	人 117	% 24.8	% 31.6	% 53.8	% 23.1	% 23.1	% 2.6

(13) 従業員数について
 ((1)で「はい」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	50人未満	50人～100人未満	100人～300人未満	300人～1,000人未満	1,000人以上	無回答
計	人 278	% 68.0	% 12.2	% 6.8	% 5.8	% 4.7	% 2.5

2 消費者モニター

(1) 野菜・果実を購入する際に、特に重要と考える点について (複数回答)

区分	回答者数	味・鮮度	安全性	価格	産地	見た目	環境に配慮した生産方法(有機栽培等)	その他	無回答
計	人 896	% 87.9	% 73.3	% 75.6	% 61.9	% 26.1	% 21.2	% 1.7	% -

(2) 野菜・果実を生で食べる際に、衛生的に扱う取組状況

区分	回答者数	取り組んでいる	概ね取り組んでいる	あまり取り組んでいない	取り組んでいない	無回答
計	人 896	% 54.0	% 41.2	% 4.2	% 0.6	% -

(3) 衛生的に扱う取組で実施していること (複数回答)
 ((2)で「取り組んでいる」又は「概ね取り組んでいる」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	買った野菜・果実は冷蔵庫で保管する	料理前に手を洗っている	葉物野菜(レタス等)については、一枚ずつ流水でよく洗っている	料理中に生の肉や魚を触った後に手を洗っている	生の肉や魚に使った包丁やまな板をそのまま野菜には使わない	調理後、直ぐに食べない場合には、冷蔵庫で保管する	その他	無回答
計	人 853	% 78.5	% 90.6	% 67.2	% 80.3	% 83.7	% 68.9	% 4.7	% -

2 消費者モニター（続き）

(4) 衛生的に扱う取組を実施していない理由（複数回答）

（(2)で「あまり取り組んでいない」又は「取り組んでいない」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	パックに「洗わなくても食べられる」等の表示があるものを購入しているため	目視で、痛みや汚れが無いことを確認しているため	日本で生産された野菜・果実は、新鮮であれば、衛生上問題無いと考えるため	手間が増えてしまうため	あまり考えたことがない	その他	無回答
計	人 43	% 16.3	% 37.2	% 37.2	% 23.3	% 34.9	% 4.7	% -

(5) 衛生管理の確認方法（複数回答）

区分	回答者数	GAP認証等の表示	生産者の写真等の表示	野菜・果実の外見	その他	確認していない	無回答
計	人 896	% 17.6	% 29.8	% 69.6	% 3.2	% 17.5	% 0.2

(6) 衛生管理の実施状況を確認しない理由

（(5)で「確認していない」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	何を確認すれば良いかわからないため	野菜・果実による食中毒は、あまり発生していないため	野菜・果実は自らしっかり洗っているため	その他	無回答
計	人 157	% 67.5	% 6.4	% 15.9	% 10.2	% -

(7) 仮に、衛生管理が実施されることによって野菜・果実が割高になった場合の購入の意向

区分	回答者数	少しくらいなら割高でも購入する	少しでも割高なら購入しない	無回答
計	人 896	% 78.2	% 21.4	% 0.3

(8) 生産から消費まで、どこの段階での衛生管理が重要か

区分	回答者数	生産段階での衛生管理が最も重要である	流通・加工段階での衛生管理が最も重要である	消費段階での衛生管理が最も重要である	特定の段階ではなく、すべての段階での衛生管理が重要である	無回答
計	人 896	% 14.0	% 25.9	% 13.6	% 46.4	% 0.1

【調査事項】

<流通加工業者モニター用>

【野菜・果実の衛生管理について】

問1 全員の方にお聞きします。

あなたの会社は、加熱せずに生で食べる野菜・果実を取り扱っていますか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

1 はい → 問1-(1)へ

2 いいえ → いいえの方は調査は終了です。ありがとうございました。

問1-(1) 問1で「1」を選択した方にお聞きします。

あなたの会社が野菜・果実を取引する際、特に重要と考える点は何ですか。
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 味・鮮度
- 2 安全性
- 3 価格
- 4 産地
- 5 見た目
- 6 環境に配慮した生産方法（有機栽培等）
- 7 その他〔具体的に回答用紙に記入してください。〕

問1-(2) 問1で「1」を選択した方にお聞きします。

あなたの会社が取引している野菜・果実の品目を教えてください。
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 葉物野菜（レタス、ほうれん草等）
- 2 果菜類（トマト、きゅうり等）
- 3 根菜類（だいこん、にんじん等）
- 4 果実的野菜（いちご、メロン等）
- 5 果実（みかん、りんご等）
- 6 豆類（えんどう、いんげん等）
- 7 その他〔具体的に回答用紙に記入してください。〕

問1-(3) 問1で「1」を選択した方にお聞きします。

あなたの会社に取り扱う農産物のうち、野菜・果実の量の割合を教えてください。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 2割未満
- 2 2割～4割未満
- 3 4割～6割未満
- 4 6割～8割未満
- 5 8割以上

問1-(4) 問1で「1」を選択した方にお聞きします。

あなたの会社は、生で食べる野菜・果実について、これらの洗浄、温度管理、器具等の管理、手洗いやマスク・手袋の着用等の作業者の衛生管理・健康管理等の衛生管理を取り組んでいますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 取り組んでいる
- 2 概ね取り組んでいる
- 3 一部取り組んでいる
- 4 取り組んでいない

問1-(5) 問1で「1」を選択した方にお聞きします。

あなたの会社は、食中毒の防止に向けて、生で食べる野菜・果実については、生産から消費までのどこの段階での衛生管理が最も重要であると考えていますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 生産段階での衛生管理が最も重要である
- 2 流通・加工段階での衛生管理が最も重要である
- 3 消費段階での衛生管理が最も重要である
- 4 特定の段階ではなく、すべての段階での衛生管理が重要である

問1-(6) 問1で「1」を選択した方にお聞きします。

生で食べる野菜・果実について、生産者による衛生管理の取組の有無を、取引において参考としていますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 参考になっている → 問1-(7)へ
- 2 参考にしていない → 問1-(10)へ

問1-(7) 問1-(6)で「1」を選択した方にお聞きします。

生産者による衛生管理の取組は、何によって確認していますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 JGAPやGLOBAL G. A. P.*1等の認証を取得しているか確認する
- 2 その他のGAP等に基づいた衛生管理の記録を申告させる
- 3 「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針*2」（以下「指針」という。）に基づいた衛生管理（1又は2の取組として実施されている場合を除く。）が行われているか記録を申告させる
- 4 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

*1 GAP（Good Agricultural Practice：農業生産工程管理）とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。

さらに必要に応じて第三者機関の審査によりGAP認証（JGAPやGLOBAL G. A. P.）を取得することで客観的な証明を得ることができます。

*2 「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」とは、平成23年に農林水産省が、生産者に向けて、生鮮野菜を衛生的に保つために、生産段階における衛生上の注意すべき点（水や堆肥の管理、農機具や収穫容器の管理、作業者の衛生管理・健康管理等）をまとめたものです。

URL：http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/pdf/sisin.pdf

生鮮野菜を衛生的に保つために
-栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針-



平成23年6月
農林水産省消費・安全局

問1-(8) 問1-(6)で「1」を選択した方にお聞きします。

衛生管理の取組の有無を取引において参考としている理由は何ですか。
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 農産物の安全性・品質向上のため
- 2 取引先や事業者内のルールであるため
- 3 取引先、消費者等にアピールできるため
- 4 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問1-(9) 問1-(6)で「1」を選択した方にお聞きします。

仮に、GAPや指針等に準じた衛生管理の下で生産された農産物が割高であっても、取引しますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 少しくらい割高でも取引する
- 2 少しでも割高なら取引しない

問1-(10) 問1-(6)で「2」を選択した方にお聞きします。

今後、生産者による衛生管理の取組の有無を、取引における参考とする予定はありますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入ください。

- 1 今後、参考とする予定である → 問2へ

2 今後、参考とする予定は無い → 問1-(11)へ

問1-(11) 問1-(10)で「2」を選択した方にお聞きします。

生産者による衛生管理の取組を取引上の参考にしない理由は何ですか。
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 取組のメリットを感じないため
- 2 確認作業の負担が大きい（コストがかさむ）ため
- 3 確認の方法がわからないため
- 4 販売時に価格に転嫁できないため
- 5 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

【一般項目】

問2 問1で「1」を選択した方にお聞きします。

あなたの会社の従業員数を教えてください。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 50人未満
- 2 50人～100人未満
- 3 100人～300人未満
- 4 300人～1,000人未満
- 5 1,000人以上

<消費者モニター用>

【野菜・果実の衛生管理について】

問1 全員の方にお聞きします。

あなたが野菜・果実を購入する際、特に重要と考える点は何ですか。
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 味・鮮度
- 2 安全性
- 3 価格
- 4 産地
- 5 見た目
- 6 環境に配慮した生産方法（有機栽培等）
- 7 その他〔具体的に回答用紙に記入してください。〕

問2 全員の方にお聞きします。

あなたは、野菜・果実を生で食べるとき、これらの洗浄、温度管理、器具等の管理（生肉に使用した包丁でそのまま野菜・果実を使用しないなど）、手洗い等、衛生的に扱うよう取り組んでいますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- | | | |
|---------------|---|---------|
| 1 取り組んでいる | } | 問2-(1)へ |
| 2 概ね取り組んでいる | | |
| 3 あまり取り組んでいない | } | 問2-(2)へ |
| 4 取り組んでいない | | |

問2-(1) 問2で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

生で食べる野菜・果実を衛生的に扱う取組について、あなたが実施していることは何ですか。

該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 買ってきた野菜・果実は冷蔵庫で保管する
- 2 料理前に手を洗っている
- 3 葉物野菜（レタス等）については、一枚ずつ流水でよく洗っている
- 4 料理中に生の肉や魚を触った後に手を洗っている
- 5 生の肉や魚に使った包丁やまな板をそのまま野菜には使わない
- 6 調理後、直ぐに食べない場合には、冷蔵庫で保管する
- 7 その他〔具体的に回答用紙に記入してください。〕

問2-(2) 問2で「3」又は「4」を選択した方にお聞きします。

生で食べる野菜・果実を衛生的に扱う取組を実施していない理由は何ですか。

該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 パックに「洗わなくても食べられる」等の表示があるものを購入しているため
- 2 目視で、痛みや汚れが無いことを確認しているため
- 3 日本で生産された野菜・果実は、新鮮であれば、衛生上問題無いと考えるため
- 4 手間が増えてしまうため
- 5 あまり考えたことがない
- 6 その他〔具体的に回答用紙に記入してください。〕

問3 全員の方にお聞きします。

あなたは、野菜・果実を購入する際に、生産段階において、野菜・果実の衛生管理が実施されているかを何を見て確認していますか。

該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 GAP 認証等の表示
 - 2 生産者の写真等の表示
 - 3 野菜・果実の外見
 - 4 その他〔具体的に回答用紙に記入してください。〕
 - 5 確認していない → 問3-(1)へ
- } 問4へ

問3-(1) 問3で「5」を選択した方にお聞きします。

野菜・果実の衛生管理が実施されているかを確認していない理由は何ですか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 何を確認すれば良いかわからないため
- 2 野菜・果実による食中毒は、あまり発生していないため
- 3 野菜・果実は自らしっかり洗っているため
- 4 その他〔具体的に回答用紙に記入してください。〕

問4 全員の方にお聞きします。

もし、生産段階における衛生管理が実施されたことにより、野菜・果実が割高になったとしても、こうした野菜・果実の方を購入したいと考えますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 少しくらいなら割高でも購入する
- 2 少しでも割高なら購入しない

問5 全員の方にお聞きします。

あなたは、食中毒の防止に向けて、生で食べる野菜・果実については、生産から消費までのどこの段階での衛生管理が最も重要と思いますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 生産段階での衛生管理が最も重要である
- 2 流通・加工段階での衛生管理が最も重要である
- 3 消費段階での衛生管理が最も重要である
- 4 特定の段階ではなく、すべての段階での衛生管理が重要である

【調査の概要】

1 調査の目的

食品の安全性を向上させ、健康への悪影響を未然に防止するためには、生産から消費までの各段階で、科学的根拠に基づいた取組を進めることが重要である。

このため、農林水産省では、平成23年に作成した「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」に基づき、生産段階における衛生管理の取組を推進しているところであり、生産者等への衛生管理の理解促進を図るための参考情報として活用することを目的として、調査を実施するものである。

2 調査の対象

全国の農林水産情報交流モニターのうち、流通加工業者モニター（木材関係除く。）及び消費者モニターを対象とした。

（参考）

農林水産情報交流モニターとは、農林水産行政に対する意見・要望を把握することを目的として、広く国民から以下の区分ごとに公募等により選ばれた方である。

※モニターの区分及び条件

生産者モニター

農業者モニター： 農業経営体の経営者

林業者モニター： 林業経営体の経営者

漁業者モニター： 漁業経営体のうち、個人経営体の経営者

流通加工業者モニター： 食品製造、食品卸売、食品小売、外食産業及び木材関係の経営に携わっている者

消費者モニター： 農林水産行政に関心がある20歳以上の者

3 調査の内容

野菜・果実の衛生管理について、衛生管理の取組状況等

4 調査時期

本調査は、平成30年2月上旬から2月下旬までの間に実施した。

5 調査方法

オンライン調査及び郵送調査の2種類とし、流通加工業者モニター（木材関係除く。）及び消費者モニターに対しては、メールアドレスを登録している者にはオンライン調査を、その他の者に対しては郵送調査を実施した。

6 調査対象者数及び回収率

区 分	対象者数（人）	回答者数（人）	回収率（%）
流通加工業者モニター （木材関係除く。）	705	496	70.4
消費者モニター	987	896	90.8

7 集計方法

各項目とも、単純集計により集計した。

【ホームページ掲載案内】

- 各種農林水産統計調査結果は、農林水産省ホームページ中の統計情報で御覧いただけます。

【 <http://www.maff.go.jp/j/tokei/> 】

この結果は分野別分類の「農林水産行政等に対する意識・意向調査」で御覧いただけます。

【 <http://www.maff.go.jp/j/finding/mind/index.html> 】

お問合せ先

◎本調査結果について

・「野菜・果実の衛生管理」

農林水産省 消費・安全局 農産安全管理課
安全企画班

電 話：(代表) 03-3502-8111 内線：4521

(直通) 03-3502-7569

F A X： 03-3580-8592

◎農林水産情報交流ネットワーク事業について

農林水産省 大臣官房統計部 生産流通消費統計課
消費統計室 価格・消費動向班 モニター係

電 話：(代表) 03-3502-8111 内線：3715

(直通) 03-3502-5677

F A X： 03-3593-2310

◎農林水産統計全般について

農林水産省 大臣官房統計部
統計企画管理官 広報普及班

電 話：(代表) 03-3502-8111 内線：3589

(直通) 03-6744-2037

F A X： 03-3501-9644