

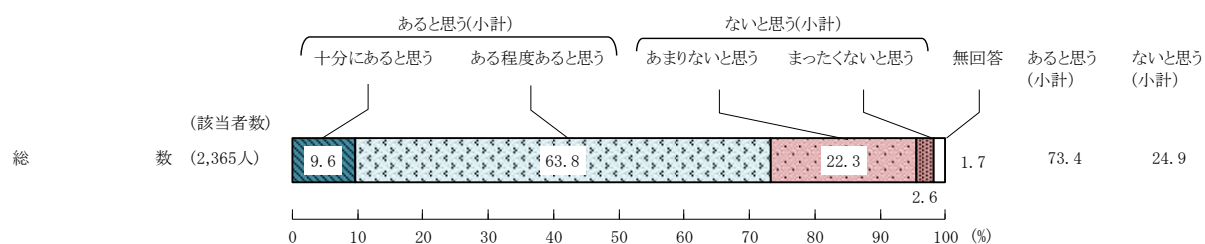
10 食品の安全性について

(1) 食品の安全性に関する知識

安全な食生活を送るための、食品の安全性に関する基礎的な知識があると思うか聞いたところ、『あると思う』と回答した人の割合が73.4%（「十分にあると思う」9.6%＋「ある程度あると思う」63.8%）、『ないと思う』と回答した人の割合が24.9%（「あまりないと思う」22.3%＋「まったくないと思う」2.6%）となっている。（図10－1）

問 21 あなたは、安全な食生活を送るための、食品の安全性に関する基礎的な知識があると思いますか。

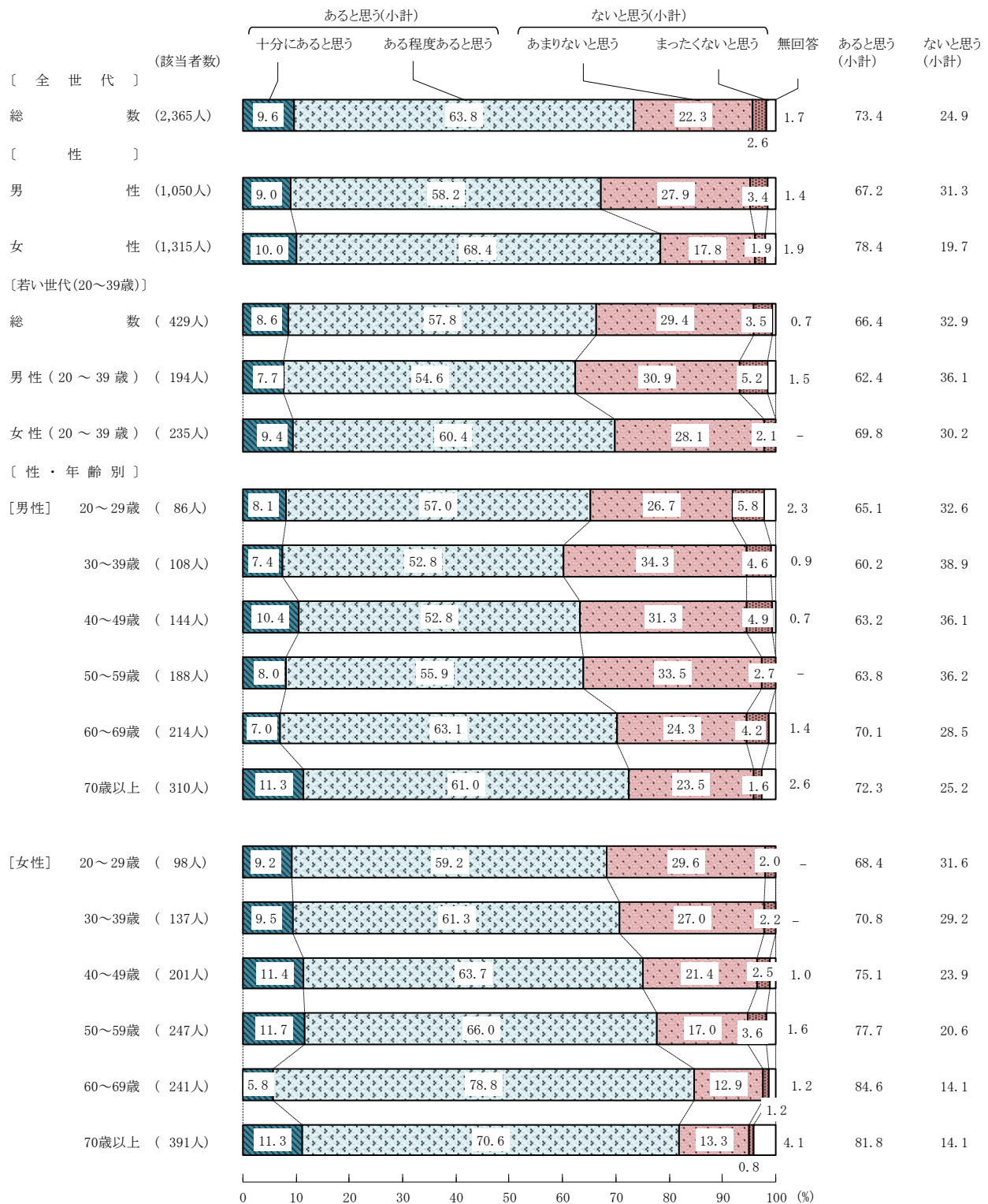
図 10－1 食品の安全性に関する知識



食品の安全性に関する知識について、性別にみると、『あると思う』と回答した人の割合は女性で高く、『ないと思う』と回答した人の割合は男性で高い。

若い世代（20～39歳）では、『ないと思う』と回答した人の割合が高い。

図 10－1－1 食品の安全性に関する知識

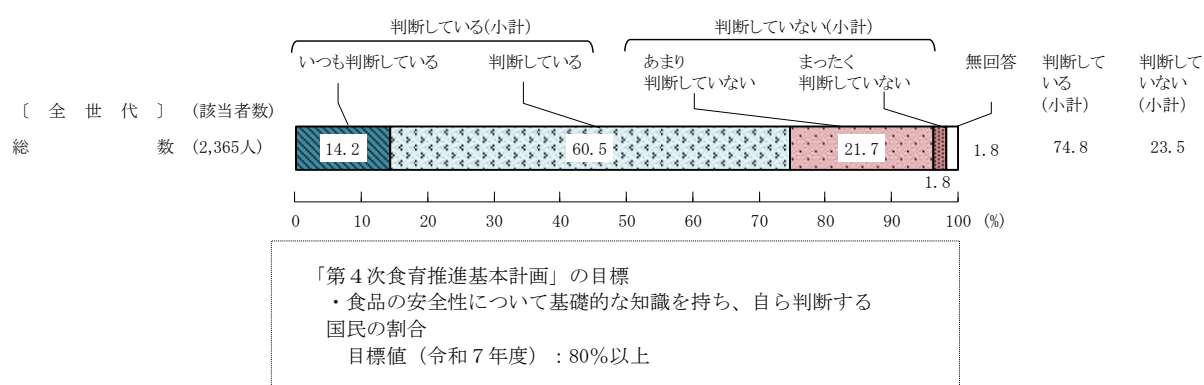


(2) 食品の安全性に対する判断

安全な食生活を送ることについてどの程度判断しているか聞いたところ、『判断している』と回答した人の割合が74.8%（「いつも判断している」14.2%＋「判断している」60.5%）、『判断していない』と回答した人の割合が23.5%（「あまり判断していない」21.7%＋「まったく判断していない」1.8%）となっている。（図10－2）

問22 あなたは、安全な食生活を送ることについてどの程度判断していますか。

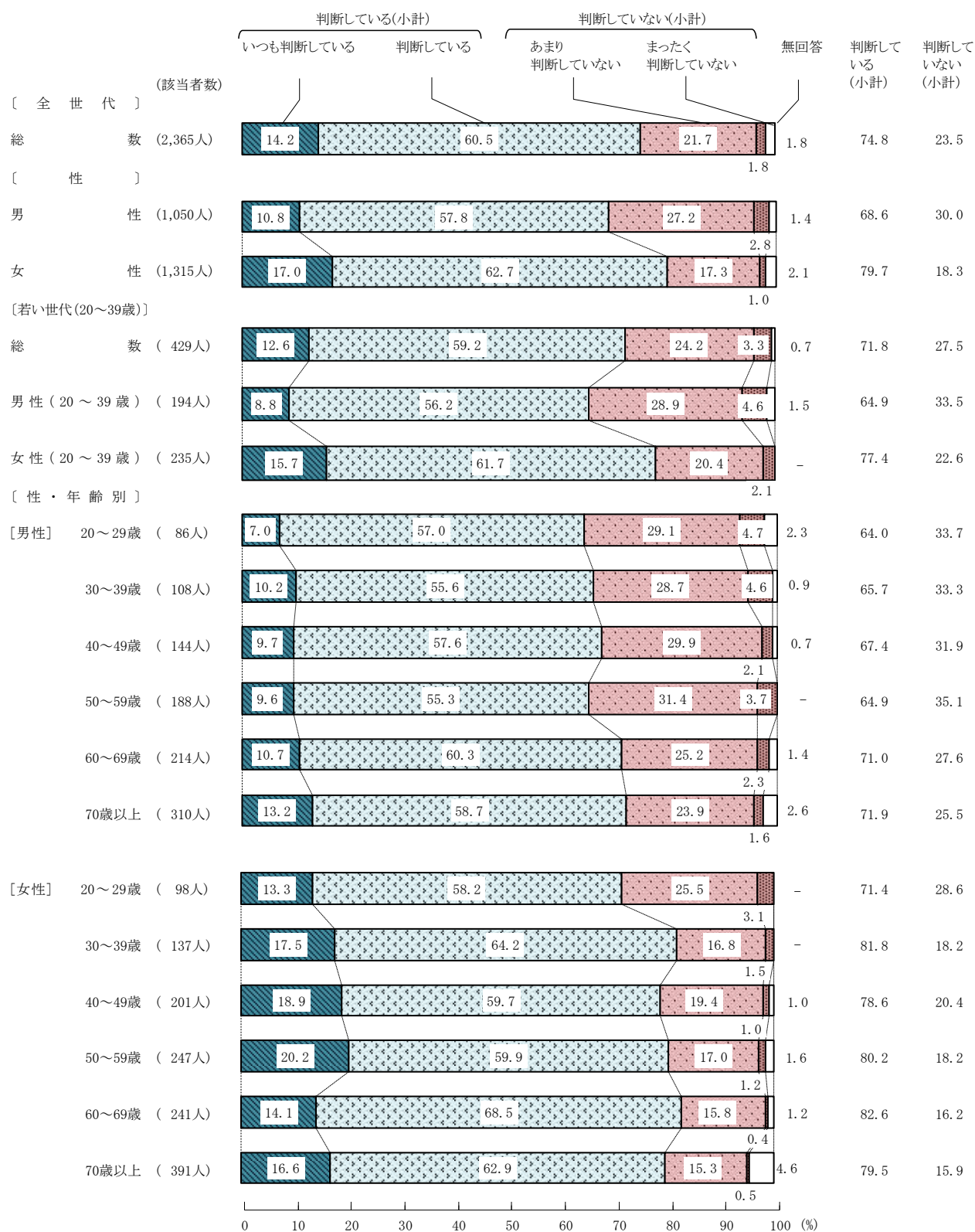
図10－2 食品の安全性に対する判断



食品の安全性について、性別にみると、『判断している』と回答した人の割合は女性で高く、『判断していない』と回答した人の割合は男性で高い。

性・年齢別にみると、女性の50歳代以上で『判断している』と回答した人の割合が高い。

図 10－2－1 食品の安全性に対する判断



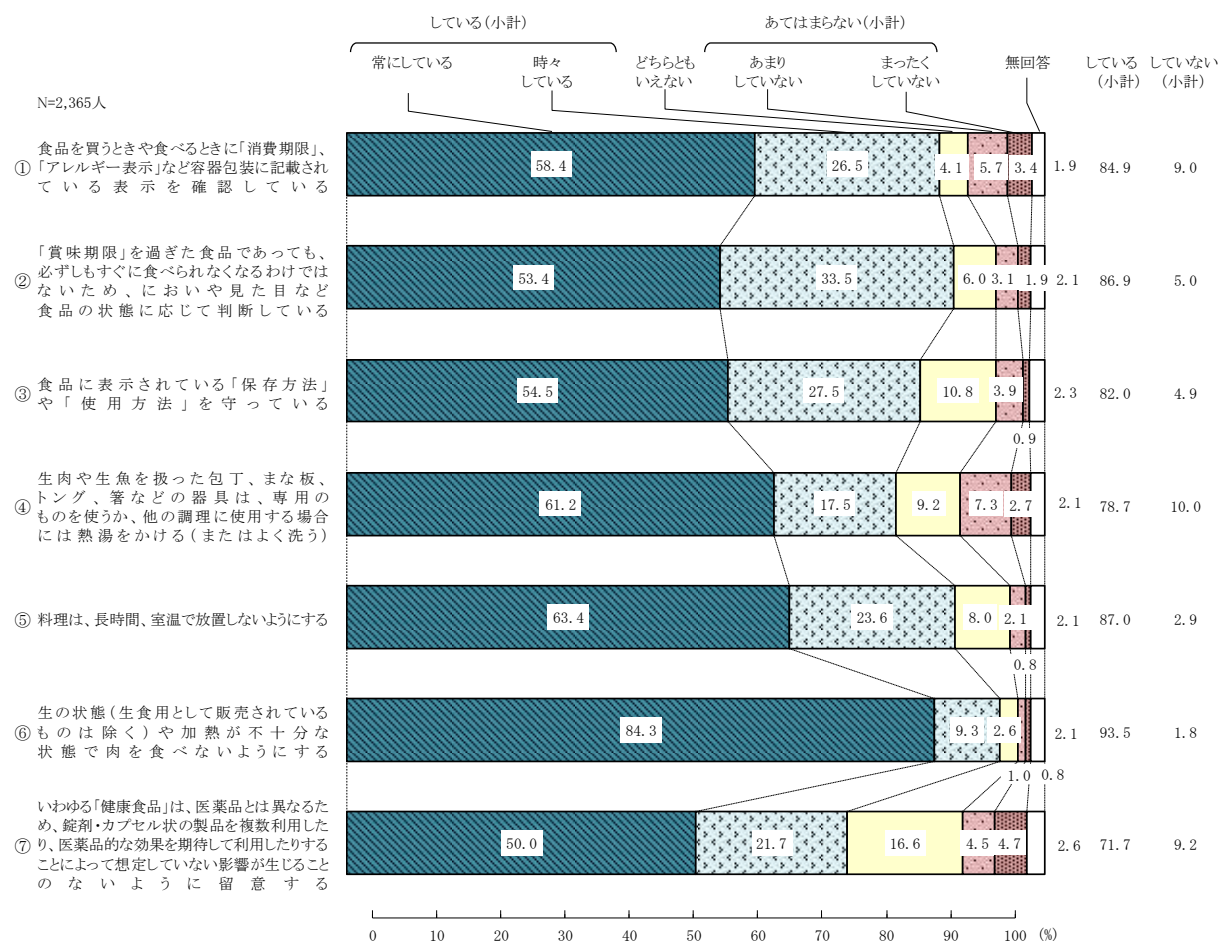
(3) 安全な食生活を送るためのポイント

安全な食生活を送るためのポイントについて7つの内容を挙げ、それぞれについて聞いた。

『している』（「常にしている」＋「時々している」）と回答した人の割合が最も高いのは、「⑥生の状態（生食用として販売されているものは除く）や加熱が不十分な状態で肉を食べないようにする」（93.5%）で、次いで「⑤料理は、長時間、室温で放置しないようにする」（87.0%）、「②「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、においや見た目など食品の状態に応じて判断している」（86.9%）となっている。（図10－3）

問23 あなたは、安全な食生活を送るためのポイントとして、以下の項目をどの程度意識し、判断していますか。この中からあてはまるものをそれぞれ1つずつ選んでください。

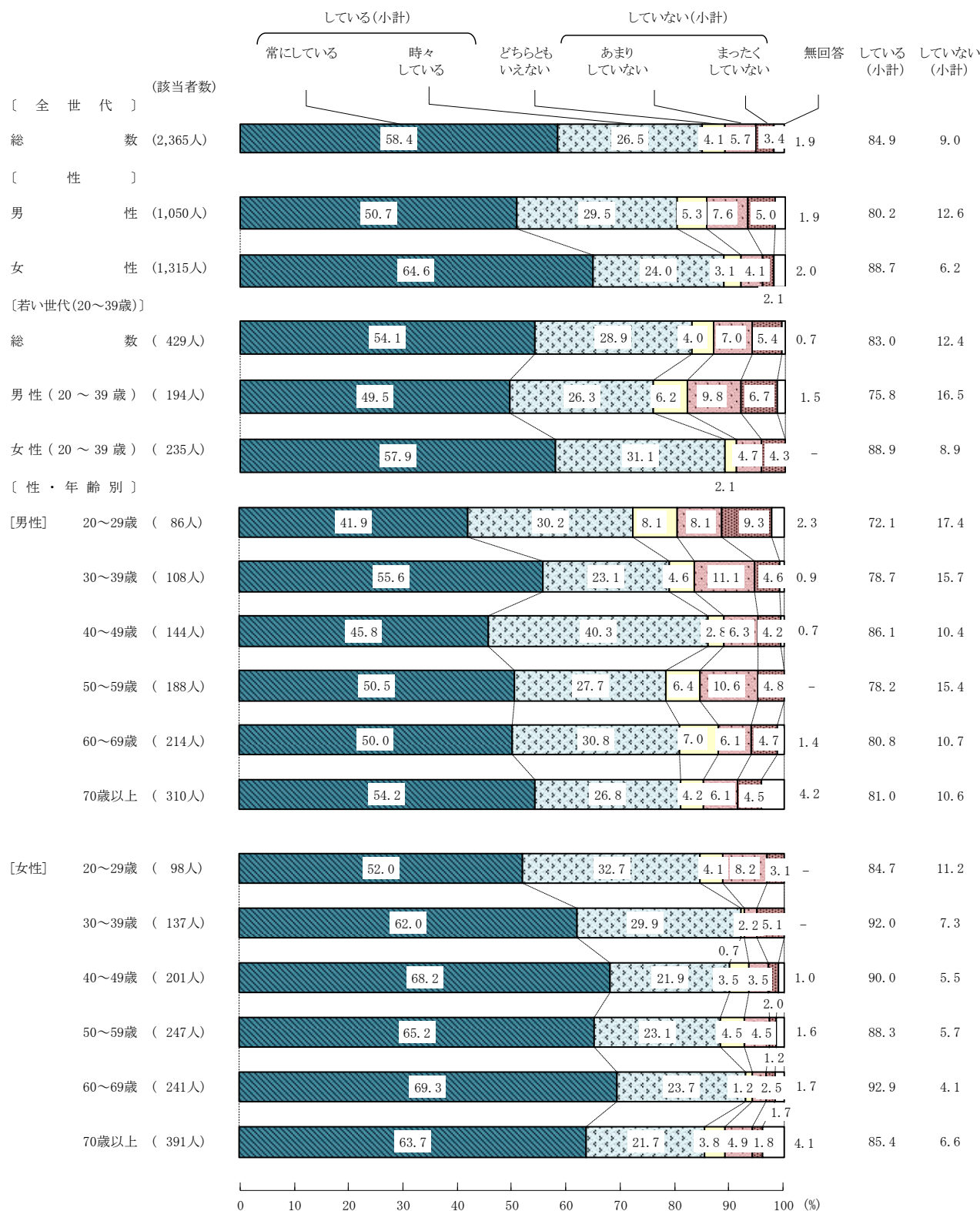
図10－3 安全な食生活を送るためのポイント



食品を買うときや食えるときに「消費期限」、「アレルギー表示」など容器包装に記載されている表示を確認していることについて、性別にみると、『している』と回答した人の割合は女性で高い。

図 10-3-1 安全な食生活を送るためのポイント

① 食品を買うときや食えるときに「消費期限」、「アレルギー表示」など容器包装に記載されている表示を確認している

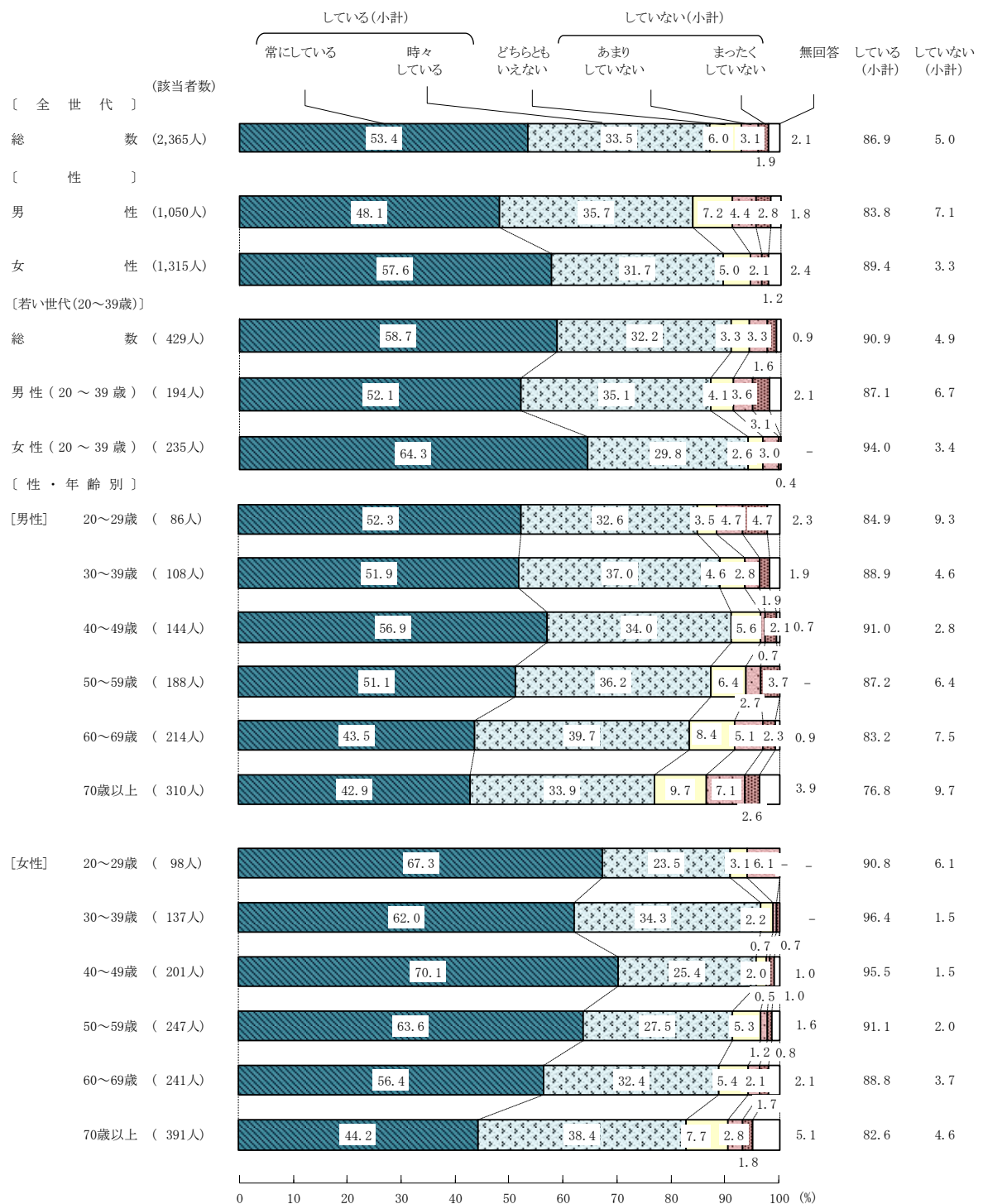


「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、においや見た目など食品の状態に応じて判断していることについて、性別にみると、『している』と回答した人の割合は女性で高い。

性・年代別にみると、『している』と回答した人の割合は女性の30歳代～50歳代で高い。

図10-3-2 安全な食生活を送るためのポイント

- ② 「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、においや見た目など食品の状態に応じて判断している

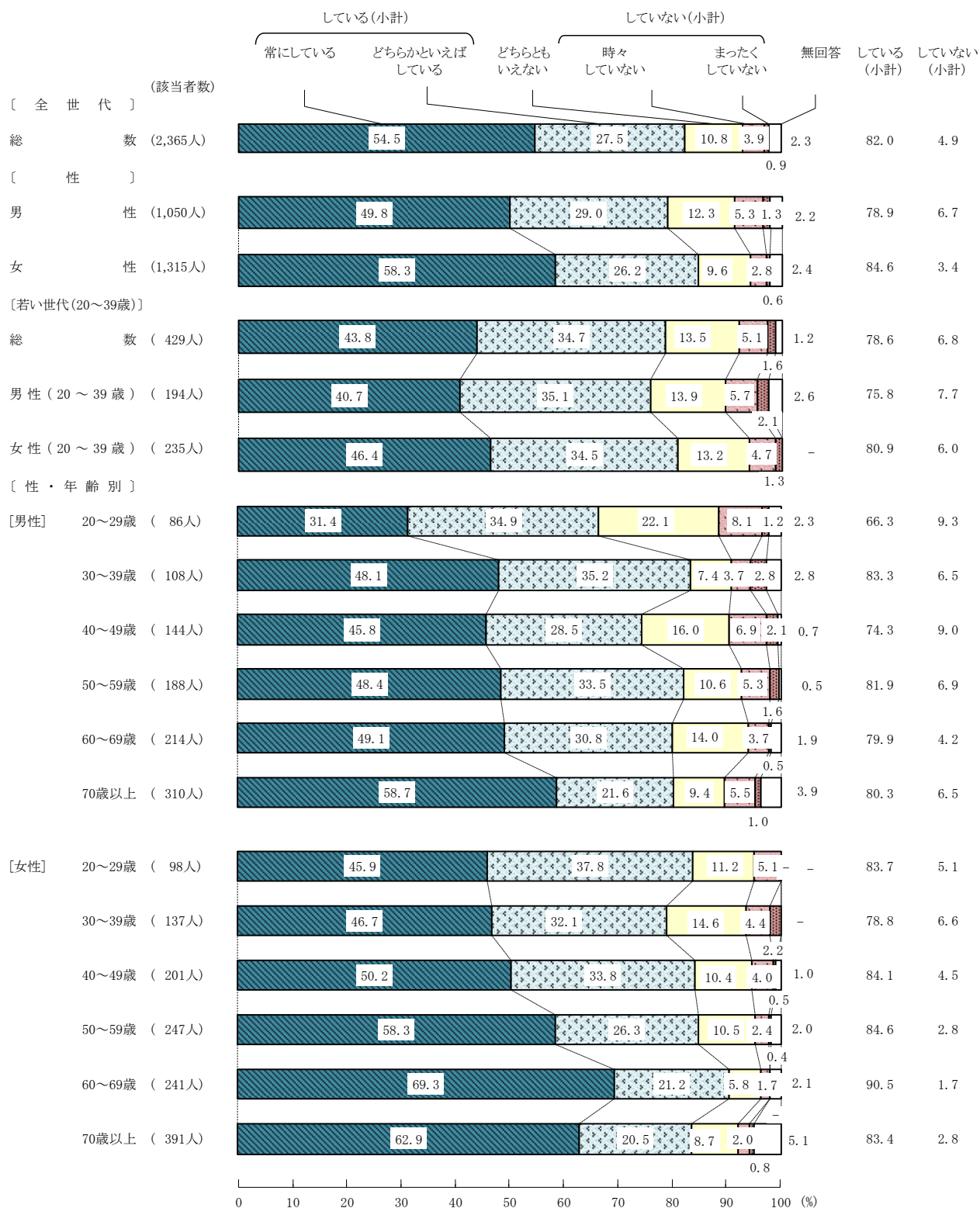


食品に表示されている「保存方法」や「使用方法」を守っていることについて、性別にみると、『している』と回答した人の割合は女性で高い。

性・年代別にみると、『している』と回答した人の割合は女性の60歳代で高い。

図 10-3-3 安全な食生活を送るためのポイント

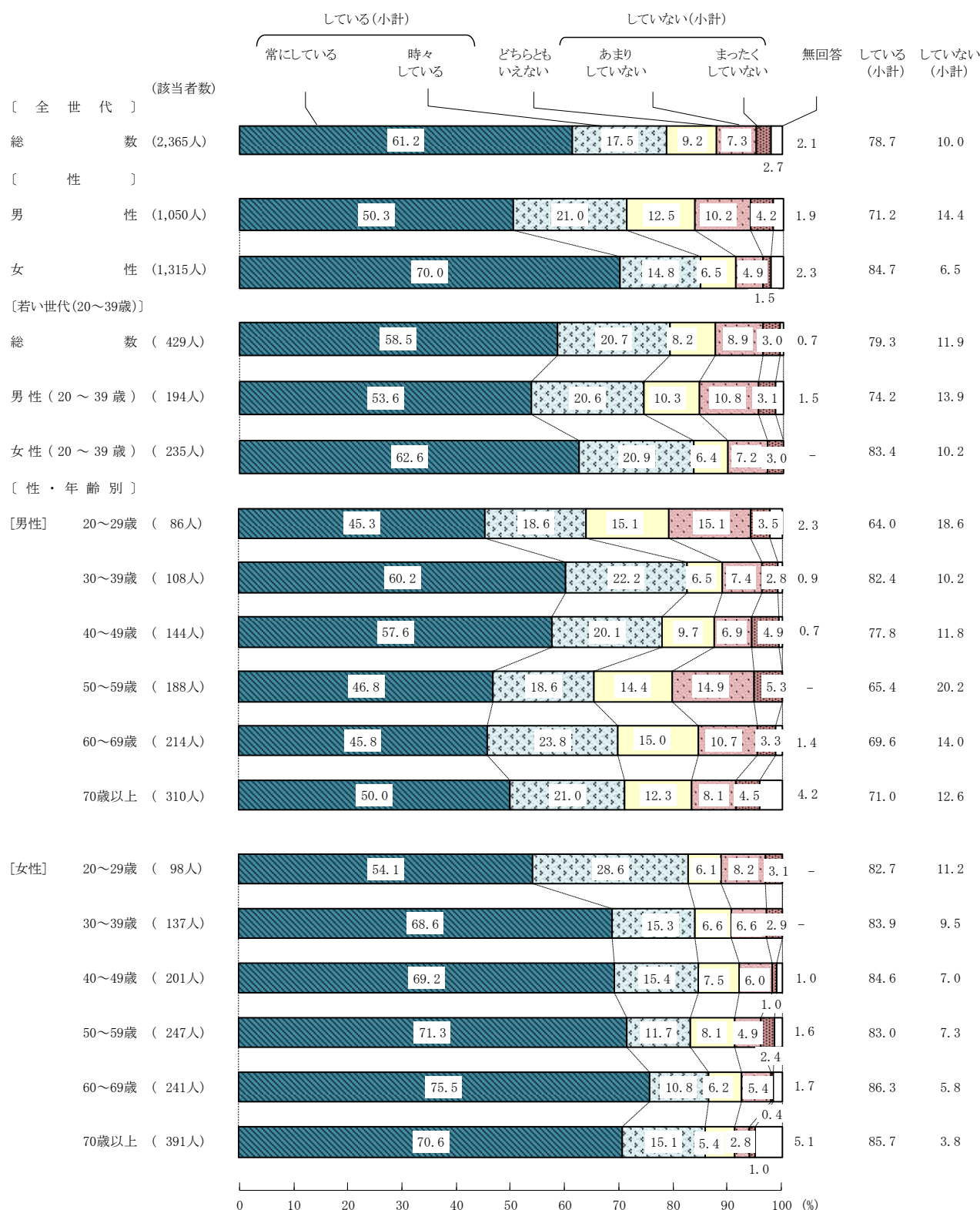
③ 食品に表示されている「保存方法」や「使用方法」を守っている



生肉や生魚を扱った包丁、まな板、トング、箸などの器具は、専用のものを使うか、他の調理に使用する場合には熱湯をかける（またはよく洗う）ことについて、性別にみると、『している』と回答した人の割合は女性で高い。

図 10-3-4 安全な食生活を送るためのポイント

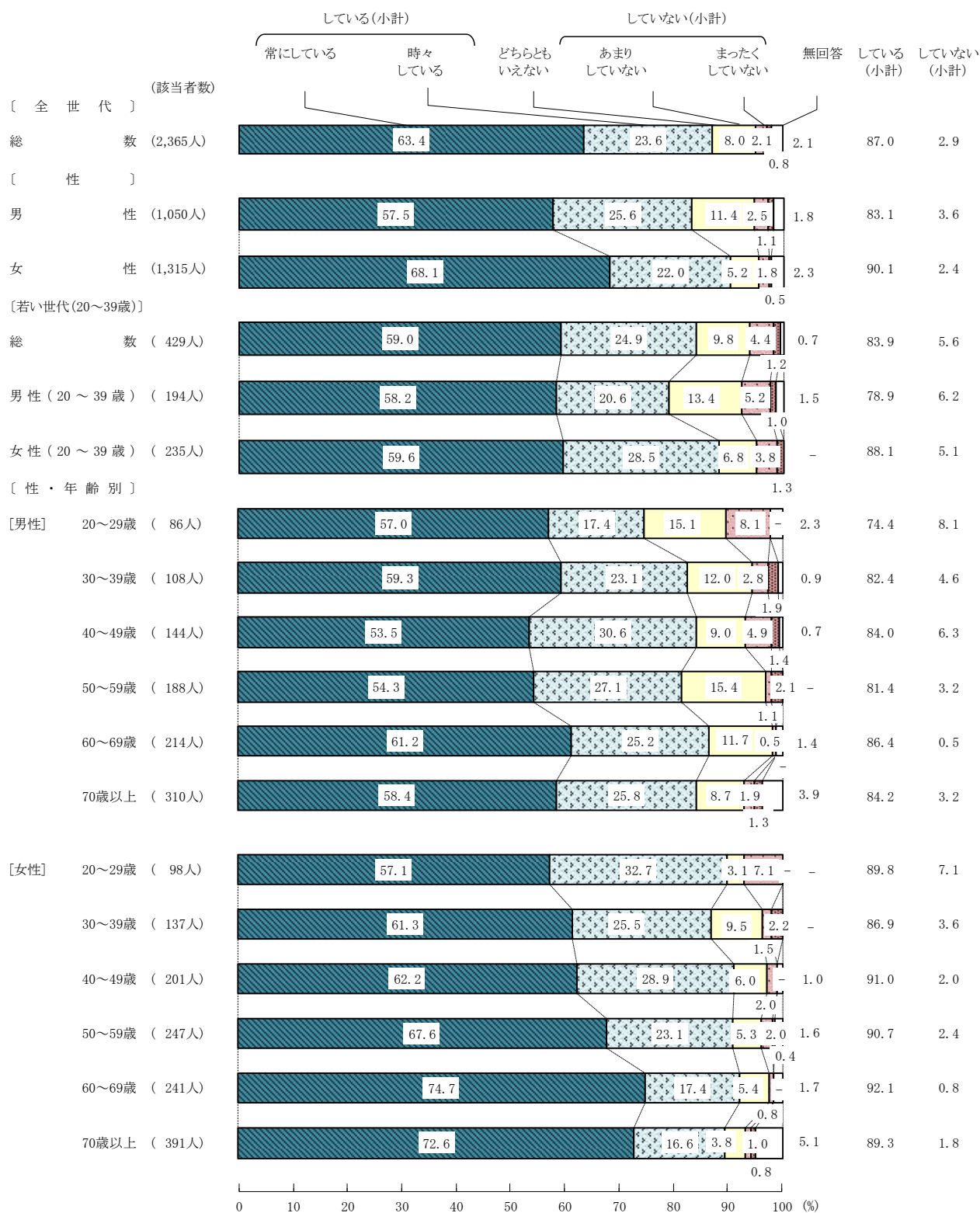
④ 生肉や生魚を扱った包丁、まな板、トング、箸などの器具は、専用のものを使うか、他の調理に使用する場合には熱湯をかける（またはよく洗う）



料理は、長時間、室温で放置しないようにすることについて、性別にみると、『している』と回答した人の割合は女性で高い。

図 10-3-5 安全な食生活を送るためのポイント

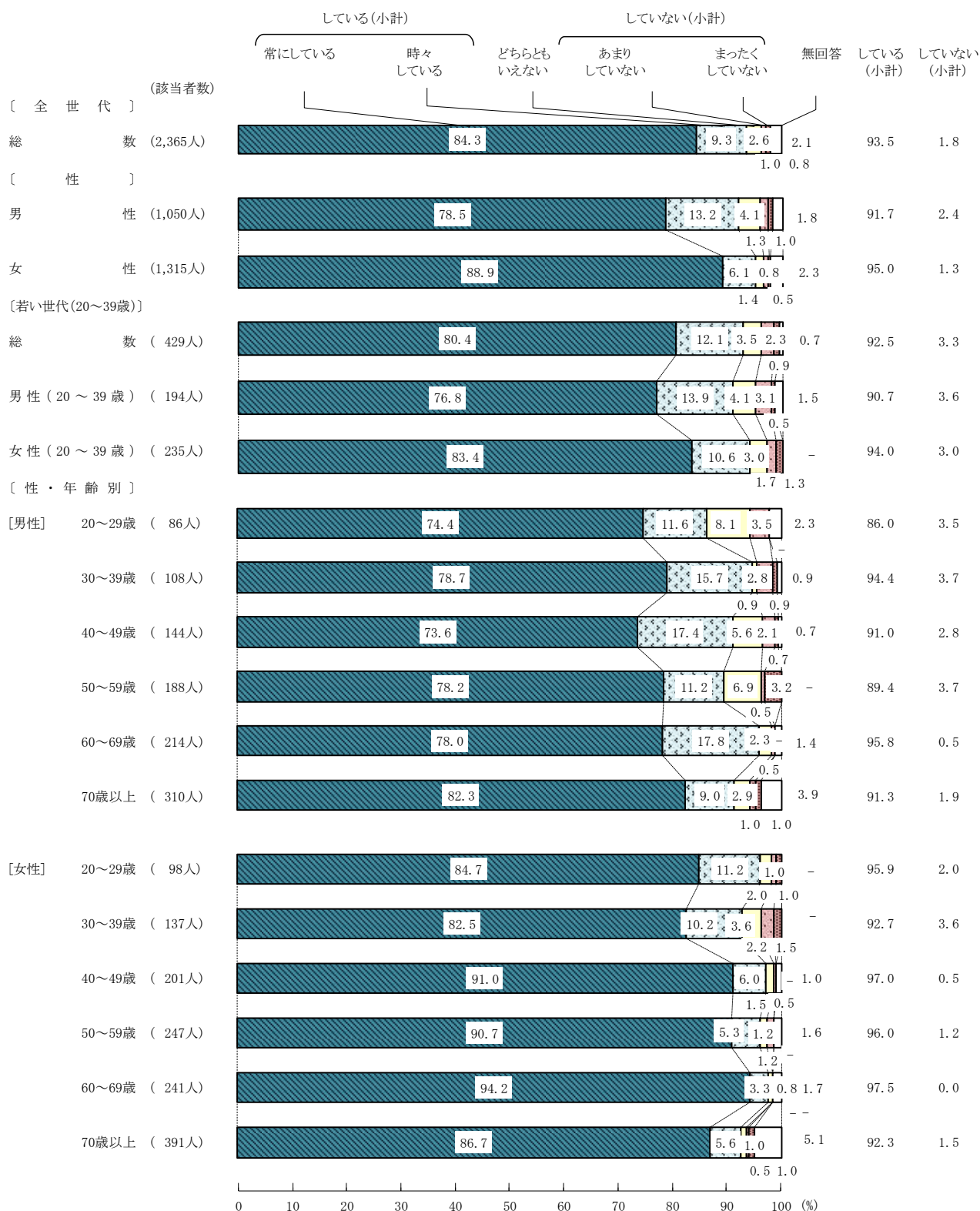
⑤ 料理は、長時間、室温で放置しないようにする



生の状態（生食用として販売されているものは除く）や加熱が不十分な状態で肉を食べないようにすることについて、性別にみると、『している』と回答した人の割合は女性で高い。

図 10-3-6 安全な食生活を送るためのポイント

⑥ 生の状態（生食用として販売されているものは除く）や加熱が不十分な状態で肉を食べないようにする



いわゆる「健康食品」は、医薬品とは異なるため、錠剤・カプセル状の製品を複数利用したり、医薬品的な効果を期待して利用したりすることによって想定していない影響が生じることのないように留意することについて、性別にみると、『している』と回答した人の割合は女性で高い。

図 10-3-7 安全な食生活を送るためのポイント

- ⑦ いわゆる「健康食品」は、医薬品とは異なるため、錠剤・カプセル状の製品を複数利用したり、医薬品的な効果を期待して利用したりすることによって想定していない影響が生じることのないように留意する

