

# 令和7年度食の安全・安心に関するアンケート集計結果

## I 実施期間

2025/11/26～2026/3/5

## II 実施対象者

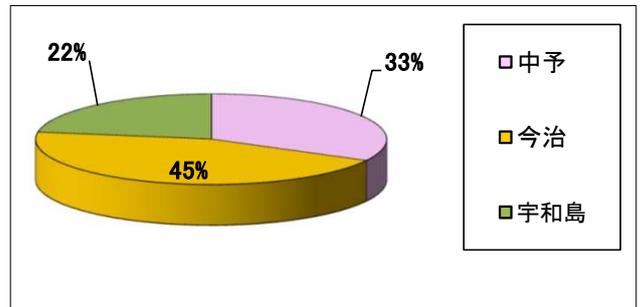
食の安全安心県民講座参加者  
 ・HACCP研修会(松山市)  
 ・獣医公衆衛生学実習(今治市)  
 ・宇和島市産業まつり(宇和島市)  
 ・令和7年度適正な食品表示推進講習会(松山市)

[参加者数計320名(アンケート回答者数:313名、回答率:98%)]

[会場別の参加者・回答者数]

会場	参加者数	回答者数
中予	105	98
今治	143	143
宇和島	72	72
計	320	313

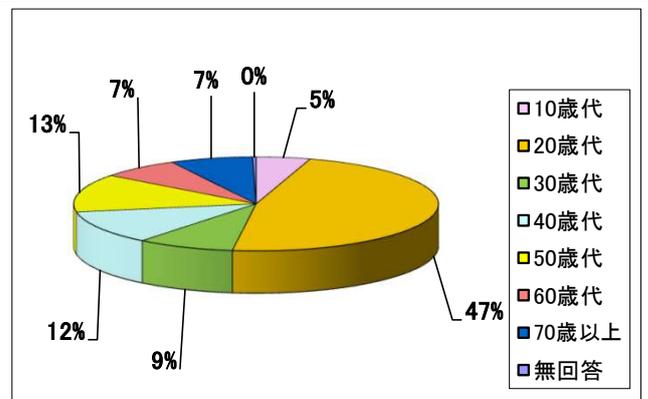
(会場別参加者割合)



## III アンケート集計結果

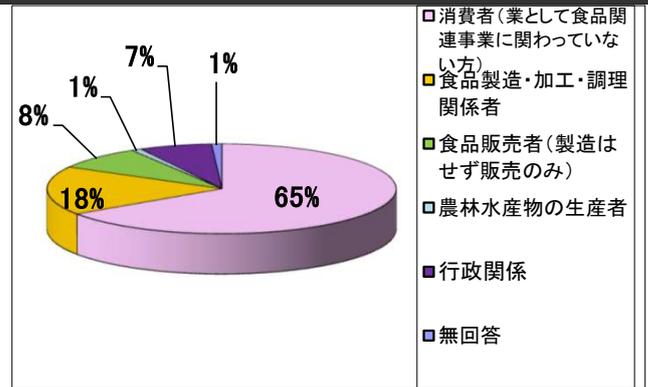
問1 あなたの年齢は、どれに該当しますか。

1	10歳代	15
2	20歳代	148
3	30歳代	27
4	40歳代	36
5	50歳代	41
6	60歳代	22
7	70歳以上	23
8	無回答	1
	計	313



問2 あなたご自身について回答ください。複数に該当する方は、主なものを1つお答え下さい。

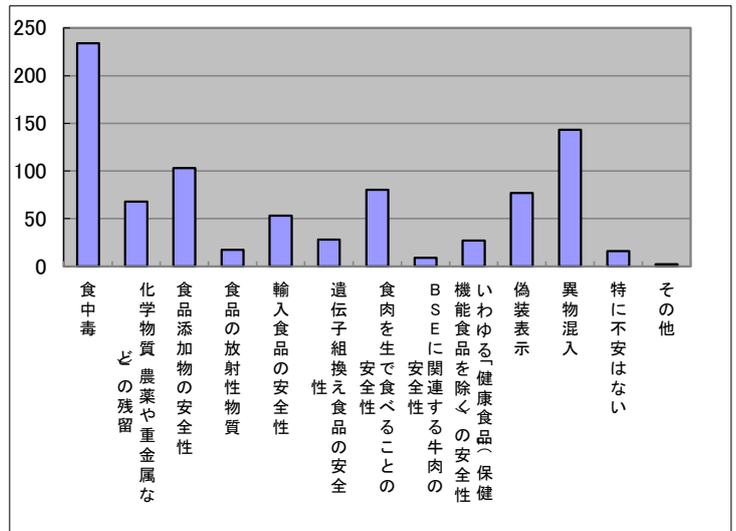
1	消費者(業として食品関連事業に関わっていない方)	205
2	食品製造・加工・調理関係者	55
3	食品販売者(製造はせず販売のみ)	26
4	農林水産物の生産者	3
5	行政関係	21
6	無回答	3
	計	313



問3 あなたが、食品等の安全性について不安に感じていることを、次の中から3つまで選んでください。

1	食中毒	234
2	化学物質(農薬や重金属など)の残留	68
3	食品添加物の安全性	103
4	食品の放射性物質	17
5	輸入食品の安全性	53
6	遺伝子組換え食品の安全性	28
7	食肉を生で食べることの安全性	80
8	BSEに関連する牛肉の安全性	9
9	いわゆる「健康食品」(保健機能食品を除く)の安全性	27
10	偽装表示	77
11	異物混入	143
12	特に不安はない	16
13	その他	2
	計	857

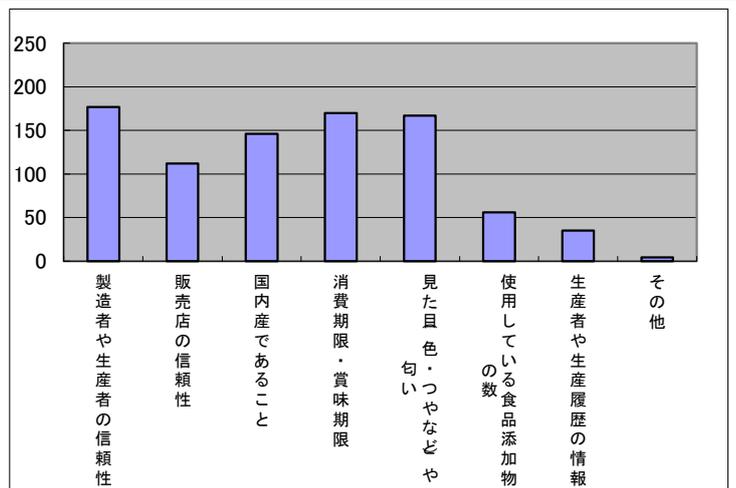
※回答者 312名



問4 あなたは、食品等の安全性について、どのような点を基準に判断されていますか。次の中から3つまで選んでください。

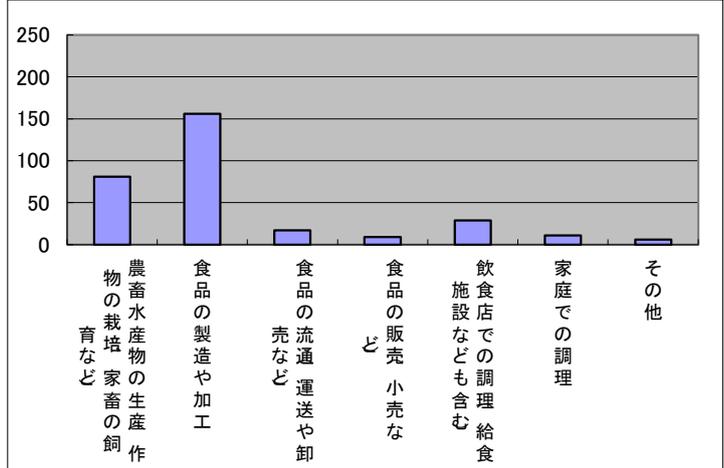
1	製造者や生産者の信頼性	177
2	販売店の信頼性	112
3	国内産であること	146
4	消費期限・賞味期限	170
5	見た目(色・つやなど)や匂い	167
6	使用している食品添加物の数	56
7	生産者や生産履歴の情報	35
8	その他	4
	計	867

※回答者 312名



問5 原材料の生産から食品の消費までの段階の中で、食品の安全性確保のために、あなたが最も重要だと考えるのはどの段階ですか。次の中から1つ選んでください。

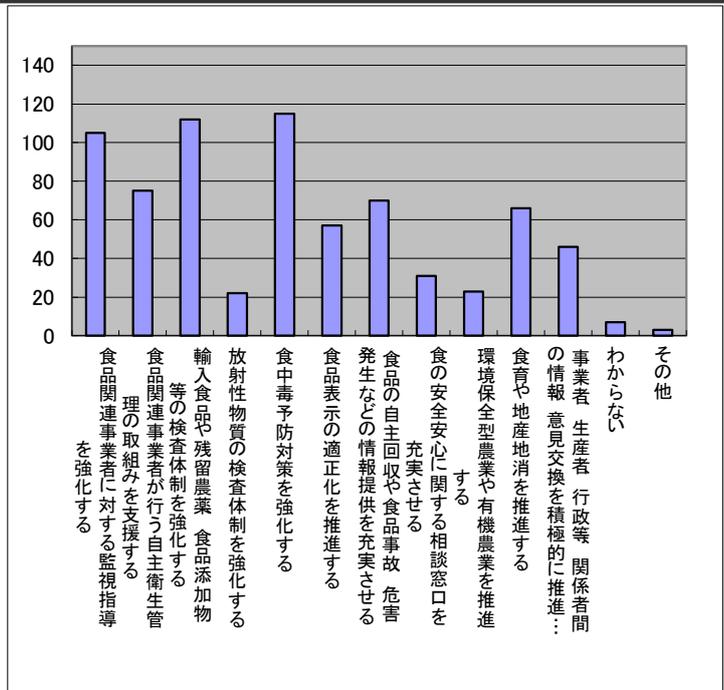
1	農畜水産物の生産(作物の栽培、家畜の飼育など)	81
2	食品の製造や加工	156
3	食品の流通(運送や卸売など)	17
4	食品の販売(小売など)	9
5	飲食店での調理(給食施設なども含む)	29
6	家庭での調理	11
7	その他	6
8	無回答	4
計		313



問6 あなたは、今後、食の安全・安心の確保に向けて、県はどのようなことに力を入れたらよいと思いますか。次の中から3つまで選んでください。

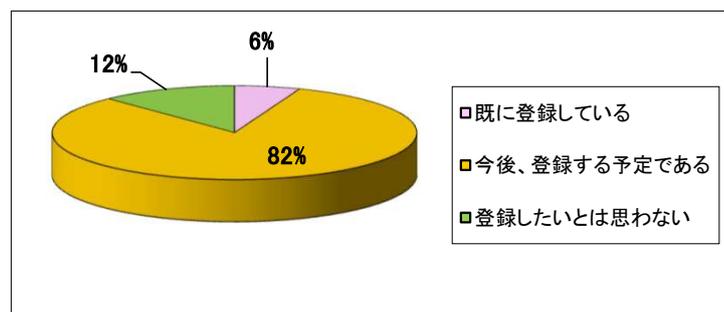
1	食品関連事業者に対する監視指導を強化する	105
2	食品関連事業者が行う自主衛生管理の取組みを支援する	75
3	輸入食品や残留農薬、食品添加物等の検査体制を強化する	112
4	放射性物質の検査体制を強化する	22
5	食中毒予防対策を強化する	115
6	食品表示の適正化を推進する	57
7	食品の自主回収や食品事故、危害発生などの情報提供を充実させる	70
8	食の安全安心に関する相談窓口を充実させる	31
9	環境保全型農業や有機農業を推進する	23
10	食育や地産地消を推進する	66
11	事業者、生産者、行政等、関係者間の情報・意見交換を積極的に推進する	46
12	わからない	7
13	その他	3
計		732

※回答者273名



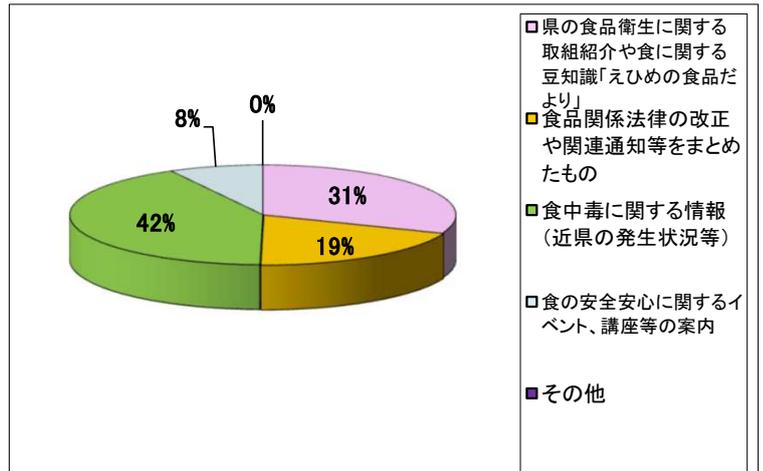
問7 メールマガジン「えひめ食の安全安心メール」への登録について、次の中から1つ選んでください。

1	既に登録している	12
2	今後、登録する予定である	169
3	登録したいとは思わない	25
計		206



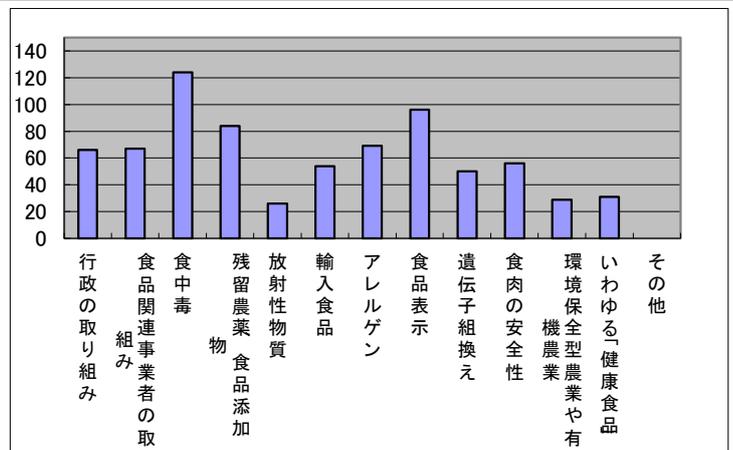
問8 メールマガジン「えひめ食の安全安心メール」で定期的に配信してもらいたい内容を、次の中から1つ選んでください。

1	県の食品衛生に関する取組紹介や食に関する豆知識「えひめの食品だより」	63
2	食品関係法律の改正や関連通知等をまとめたもの	39
3	食中毒に関する情報(近県の発生状況等)	85
4	食の安全安心に関するイベント、講座等の案内	16
5	その他	0
	計	203



問9 今後の講習会で、取り上げてもらいたいテーマ、分野等を次の中から3つまで選んでください。

1	行政の取り組み	66
2	食品関連事業者の取組み	67
3	食中毒	124
4	残留農薬、食品添加物	84
5	放射性物質	26
6	輸入食品	54
7	アレルギー	69
8	食品表示	96
9	遺伝子組換え	50
10	食肉の安全性	56
11	環境保全型農業や有機農業	29
12	いわゆる「健康食品」	31
13	その他	0
	計	752



※回答者 272名

問10 本日の県民講座の内容について、感想を次の中から1つ選んでください。

1	満足している	151
2	まあまあ満足している	140
3	あまり満足していない	5
4	満足していない	3
5	無回答	14
	計	313

