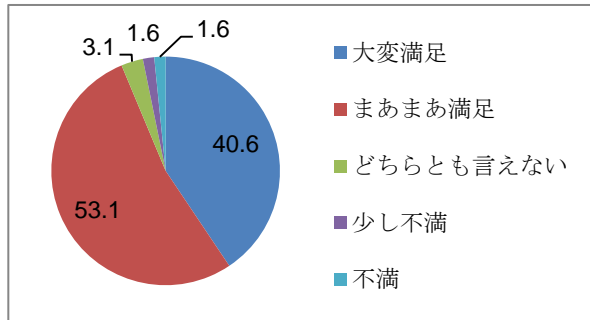


平成30年度みやぎ食の安全安心消費者モニター研修会 参加者アンケート集計結果

○対象者数：68名 ○回答者数：65名 (回収率 95.6%)

1 今回の研修会に参加してみたのご感想をお聞かせください。
(あてはまる数字を1つ選び、選んだ理由をお書きください。)

(1) 満足度はどのくらいですか。



選択肢	回答数	割合
1 大変満足	26	40.6%
2 まあまあ満足	34	53.1%
3 どちらとも言えない	2	3.1%
4 少し不満	1	1.6%
5 不満	1	1.6%
6 その他	0	0.0%
合計	64	100%

○「1 大変満足」を選んだ理由

- ・スライドと一緒に講話して下さりわかりやすかった。
- ・いつも疑問に思っている簡単な内容が理解しやすい説明で大変に満足しております。
- ・季節的にタイムリーで基礎知識でも詳しい内容だった。
- ・主婦として家族を大切に思う気持ちがあらためて実感できました。
- ・講師の方の説明が行き届いていた。

○「2 まあまあ満足」を選んだ理由

- ・食中毒の分類・特徴などがわかりやすかった。
- ・詳しく説明があったところ。
- ・特に新聞・ラジオで事件が発生した事実のみ知るだけで、その詳細、対策、その後の処置、経過等ニュースにならないで間に葬られてしまう。
- ・チラシが見にくい頁があった。
- ・食品衛生責任者の講習を受けているので、殺菌についての器具などのアルコールを使う具体例や化学的なこと(菌の増殖条件など)も詳しくあるとよかった。
- ・データに基づいての話で理解しやすかった。
- ・今までわかっていたことが確認できた。

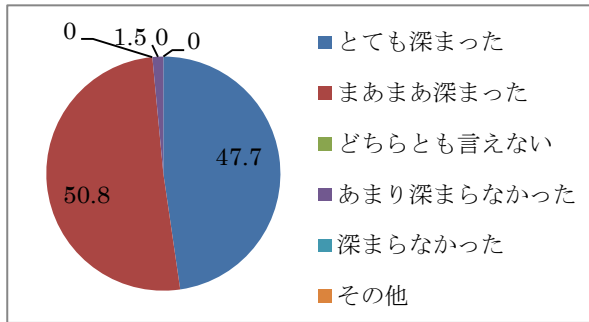
○「4 少し不満」を選んだ理由

- ・もう少し身近なことで話してほしかった

○「5 不満」を選んだ理由

- ・資料を読んで下さいでよかったのでは？

(2) 食中毒に関する知識は深まりましたか。



選択肢	回答数	割合
1 とっても深まった	31	47.7%
2 まあまあ深まった	33	50.8%
3 どちらとも言えない	0	0%
4 あまり深まらなかった	1	1.5%
5 深まらなかった	0	0%
6 その他	0	0%
合計	65	100%

○「1 とっても深まった」を選んだ理由

- ・事細かにお話しいただいたので勉強になりました。
- ・特にきのこ、野菜について良かった。
- ・身近にある知識がより深まった。
- ・食中毒を甘く考えていたところがあったから。
- ・知識があるのと無いのでは食中毒への対応の仕方が違う。知ることは大切。
- ・ウェルシュ菌は再加熱で防げることがわかりました。
- ・わかっているようで繰り返し勉強できました。

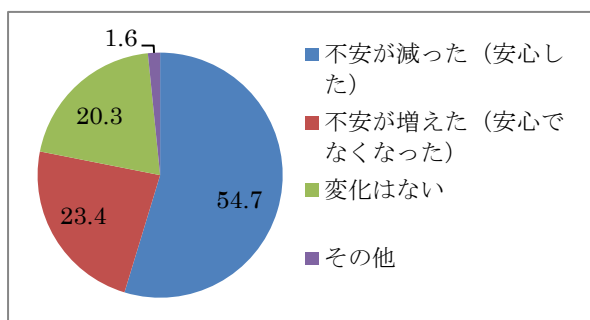
○「2 まあまあ深まった」を選んだ理由

- ・鶏肉にカンピロバクターが多い事に驚きました。
- ・絵もあり、わかりやすかった。
- ・話を聞く前と後では違い深まった。
- ・レシピは見ることでより深まった。市井の講座(市民、県民大学)、市民センター、その他の公用講座では全く話題にならない。
- ・印象に残ったのはきのこのことで、知識が深まった。又鉄剤を服用している方などは魚介類の生食を避けることが必要ということが分かった。
- ・一度で覚えられないので後で資料を読み直したいです。
- ・わかりやすかったのでよかったです。

○「4 あまり深まらなかった」を選んだ理由

- ・わかりきっていること。もう少し中身をこくしてほしい。

(3) 食中毒に対する意識の変化はありましたか。



選択肢	回答数	割合
1 不安が減った(安心した)	35	54.7%
2 不安が増えた(安心でなくなった)	15	23.4%
3 変化はない	13	20.3%
4 その他	1	1.6%
合計	64	100%

○「1 不安が減った（安心した）」を選んだ理由

- ・夏場の生食の魚介、注意しようと思いました。鶏も加熱を十分に行うことを心がけます。
- ・付けない・増やさない・やっつけるをしっかりと実行することで(不安が減った)。
- ・スライドを使ったところ。
- ・調理器具の殺菌など今まで以上に気をつけたい。
- ・とにかく菌を付けないよう工夫する。
- ・付けない・増やさない・やっつけるを守ろうと思います。

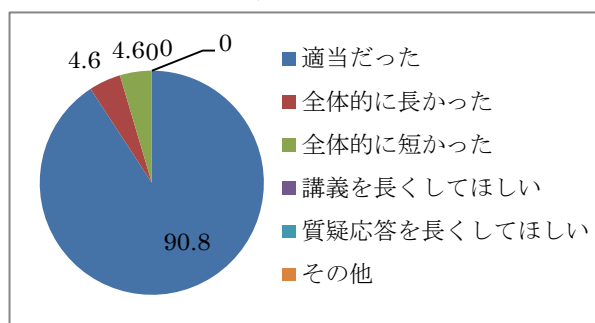
○「2 不安が増えた（安心でなくなった）」を選んだ理由

- ・細かい知識を得たので今までの食生活に不安が…。家に帰ったら改善したい。
- ・ビブリオ・バルニフィカスのおそろしさを知った。
- ・思っていた以上に食中毒の種類が多く、かかると重大なので不安になった。
- ・理解していた食中毒の不安が増えた。食中毒の厳しさを理解するとともに不安になってしまった。
- ・知るということは不安も増すが、対応することができるので、相手を知ることは大切。
- ・生食特にとり肉の細菌の多さに驚きました。
- ・カンピロバクター汚染率 とり肉 ショック。

○「3 変化はない」を選んだ理由

- ・カンピロバクター菌の発生源が日常生活の中でどのくらい潜んでいるかよく考えるきっかけになった。
- ・自分の持っている知識を復習した程度であり、時間をさいて聴講した甲斐が全くないとは云えない。
- ・正しい知識を得ることができた。
- ・食中毒については以前から気をつけている。

2 研修会の時間の長さは適当でしたか。



選択肢	回答数	割合
1 適当だった	59	90.8%
2 全体的に長かった	3	4.6%
3 全体的に短かった	3	4.6%
4 講義をもっと長くしてほしい	0	0%
5 質疑応答をもっと長くしてほしい	0	0%
6 その他	0	0%
合計	65	100%

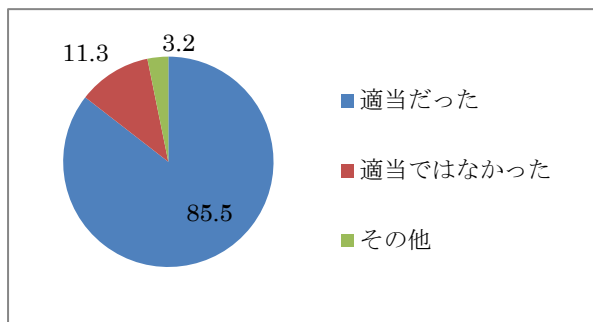
○「1 適当だった」を選んだ理由

- ・途中休憩があったのでよかった。

○「3 全体的に短かった」を選んだ理由

- ・折角の学ぶ機会なので、実物なども用意し「触る」講義を加えて欲しい(講義の時間を長くして欲しい)。

3 研修会の開催時期は適当でしたか。



選択肢	回答数	割合
1 適当だった	53	85.5%
2 適当ではなかった	7	11.3%
3 その他	2	3.2%
合計	62	100%

○「1 適当だった」を選んだ理由

- ・今年は暑くなるのが早かったが、例年は適当と思う。
- ・他とダブル講座がなかったのが良かった。特に月曜はどこの公共施設でも休館なので月曜日開催を特に望む。
- ・音声も大きくて聞きやすかった。手洗法も大変よかった。
- ・いつもは梅雨時が食中毒だから開催がいいのですか。

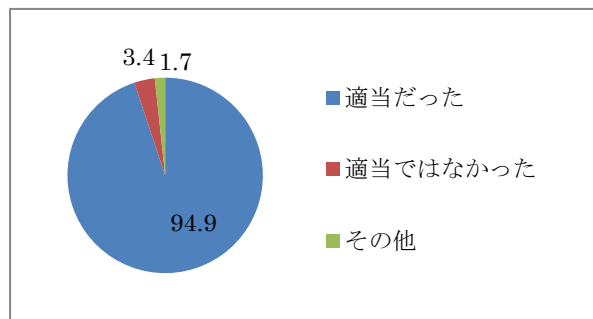
○「2 適当ではなかった」を選んだ理由

- ・暑い時よりもう少し前に。
- ・もう少し涼しい時期が良かったです。
- ・春(4月～5月)に開催していただいた方がベターと思った。
- ・夏、気温の上がる前、忙しくなる前が良かった。
- ・もう少し涼しい季節に開催して欲しいです。

○「3 その他」の内容

- ・今年は6月から高温が続き、梅雨も短かったので今年に限ってはもう少し早めに開催した方が良かったと思う。
- ・仙台駅より歩いて来ました、汗だくで涼しい時期がよかったですね。

4 研修会を開催する場所は適当でしたか？当てはまる番号に○をしてください。



選択肢	回答数	割合
1 適当だった	56	94.9%
2 適当ではなかった	2	3.4%
3 その他	1	1.7%
合計	59	100%

○「1 適当だった」を選んだ理由

- ・交通の便からアエルもいいですね。
- ・今後も同場所をお願いします。
- ・室温が低すぎた。温度調節して貰いたい。

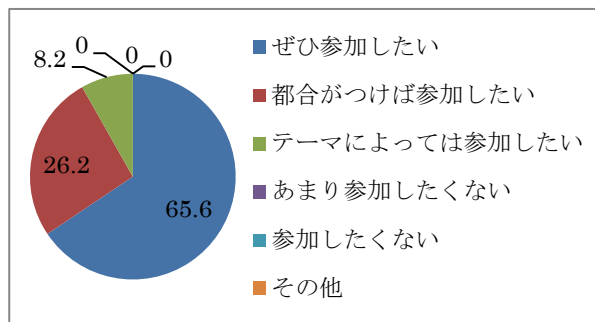
○「2 適当ではなかった」を選んだ理由

- ・台所か冷蔵庫のある会場が良いと思う。
- ・講堂ではなくて小さい部屋でもいいので他会場でもいいのでは？

○「3 その他」を選んだ理由

- ・仙南地区ですので大河原合庁にしていただけたら便利です。

5 また参加したいと思いますか？当てはまる番号に○をしてください。



選択肢	回答数	割合
1 ぜひ参加したい	40	65.6%
2 都合がつけば参加したい	16	26.2%
3 テーマによっては参加したい	5	8.2%
4 あまり参加したくない(できない)	0	0%
5 参加したくない(できない)	0	0%
6 その他	0	0%
合計	61	100%

6 次回以降のモニター研修会で扱ってほしいテーマはございますか。

- ・水道水の安全について。
- ・食品添加物で現在使用されている物の安全性はどの様に表されているのか(輸入の果物に使用されている, 例えばグレープフルーツの防かび剤など, 安全と言われていても家庭で何か安全に気をつけることはないか, 洗い方, 食べ方など。)
- ・食品添加物。
- ・調理器具のことも安全性につながるの, その他として話があってもよいのでは？
- ・食品添加物、赤色2号、3号、40号、黄色4、5号、緑色3号などのタール系色素やカラメル色素, 保存料や漂白剤など許可されている添加物について教えて欲しい。また, 人体への影響はないのか教えて欲しい。
- ・添加物について。
- ・食中毒を防ぐには, 何でも基本が大事なのがわかりました。
- ・添加物についてをお願いしたい。
- ・真菌についても知りたいです。
- ・食品保存
- ・放射能汚染の野菜(根菜、福島、宮城、岩手、三県にとっての)についての議論。魚市場(県における)食事に関しての魚介類についての外国輸出規制の問題(さんま、いわし、さば等の魚介類、うに、ほたて)について。
- ・放射能検査データの公開(インターネットで公開しているだろうが)海外食品は特に中国農薬検査データが特に知りたい。保健所、検査センター、食肉生産工場等の現場研修。
- ・地産地消食材の料理法。
- ・輸入食材の安全性、残留農薬や輸入食品の食品添加物。日本との違いに不安を感じている。研修会で扱って頂けたら嬉しいです。
- ・食品表示に関するもの。

- ・健康食品は安全か。
- ・食材の組み合わせによる効率的・非効率的な栄養素の取り方。
- ・残留農薬について。
- ・国内産と外国産の差について。
- ・遺伝子組み換え食品について。
- ・飲食店店員が調理する前に髪をさわったり、鼻をこすったりしてそのまま食品に触っているのをよく見かけます。食品取扱者と調理師への衛生指導などについてお願いします。(パート・アルバイトが多く、教育が徹底されていないように感じます。)
- ・宮城の特産品について。種類やその歴史、生産量、出荷量、県外にあまり出回らない物。仙台味噌、在来野菜など。
- ・TPO

7 その他、ご意見・ご感想等がございましたら、ご記入をお願いします。

- ・ビブリオ・バルニフィカスについて知らなかったのが、とてもためになりました。ありがとうございました。手洗い方法について2回とありましたが業者さんは2回もあっているのかと思い安心しました。
- ・一般消費者レベルの話ではなく、消費者モニターと名乗っている我々に対してはもっと高度なレベルの話が必要。食中毒を出さない為に業者はたくさんの塩素や消毒液に汚染されているので、それを除去する方法や、いかに減らすかの方法、洗剤等化学物質による汚染除去等、漂白剤はアトピーの元。アルコール洗浄等は皮膚から適度な油分までとってしまうのもってのほかです！
- ・大変有意義な研修会でした。講師の2名の方に感謝します。
- ・資料・説明等大変良く分かり次回も是非出席させて頂きたいと思います。有り難うございました。
- ・食中毒についての講話に適した講師の方である。
- ・食材はどここの県又は海外の食材を利用しているのか理解できる情報をなんとか店頭表示できないものか(従業員に聞いても解らないというため)熱中症発生最多時期だったが情報が時期に適応していたのでやむを得ないでしょうね。関係者の皆様ご苦勞様でした。本日は誠に有り難う御座いました。
- ・2、3年位前に飲食店でカキのクリームパスタを食べて、10分位してすぐ、激しい下痢になり、立っているのもつらい状況になりました。すぐに今食べたカキが原因だと思いましたが、お店には何の連絡もしませんでした。あの様な時、お店に連絡するべきなのか未だによく分かりません。手の洗い方がとても参考になりました。今日はとても具体的に教えて頂き分かりやすかったです。アルコールを買ってから帰ります。ありがとうございました。
- ・かつおやマグロにもアニサキスはいるんですか？海の魚すべてにいる可能性があると考えていいのでしょうか？
- ・手洗いのDVDは見やすく分かり易かったが、実際にここまで必要なのか、手洗いは簡単で効果がある方法が知りたい(一回の水洗でどこまで効果があるのか知りたい)。
- ・今年は暑さが厳しく、食中毒には大変勉強になりました。秋頃にはキノコを食べる機会も増えるのでキノコによる食中毒に関しても大変勉強になりました。ビブリオ・バルニフィカスの言葉は初めて聞きました。夏季に魚介類の生食や海水浴で感染すると知り、少し不安を感じましたが新しいことを学び、日常の食生活において貴重な事を学んだと思いました。今回の研修会は大変多くを勉強しました。これからも食の安全安心について沢山の研修会に参加したいと思っています。
- ・分かりやすい説明でした。早速留意して行いたい。

- ・何よりも手洗いですよ！
- ・食中毒のデータですが変化がなく出す意味が無いのでださなかったのかもしれませんが新しいデータを提示してほしかったです。
- ・対策方法を具体的に様々なことを教えて欲しい。
- ・手洗いを十分にすることが大切なのはわかっているが、なかなか日常のいろんな場面で難しいこともあるなと思った。
- ・ビブリオ・バルニフィカスについてあまり知らなかったが70歳代に入って夏場は刺身など食べないようにしていたのでホッとします。まな板は調理後洗剤で洗い日光に当てて消毒していますが、ほとんどの家庭では水洗いで終わらせているようです。高齢者はインターネット、パソコンについて知識がないし持っていないので、新聞・テレビなどで食中毒注意呼びかけなどあれば少しは関心が得られると思いますが、検討をお願いします。
- ・途中から参加させてもらったのでよかったのですが、次回は申込をして時間通り聞けるようにします。
- ・大変参考になりました。
- ・大変勉強になりました、ありがとうございました。
- ・くわしくて大変よくわかった
- ・牛の熟成肉は中がすごく生ですが、これは食べて大丈夫でしょうか？
- ・とてもわかりやすく、勉強になりました。わかっていることでも、改めて気をつけたいと思いました。