

令和6年度第1回 インターネット都政モニターアンケート

「食品の安全性について」

調査結果



調査実施の概要

- 1 アンケートテーマ
「食品の安全性について」
- 2 アンケート目的
食品の安全や信頼性の確保をより一層推進していく施策づくりの参考とするため、食品の安全性に関する都民の意見を聞く。
- 3 アンケート期間
令和6年7月9日（火曜日）から7月17日（水曜日）まで
- 4 アンケート方法
インターネットを通じて、モニターがアンケート専用ホームページから回答を入力する。
- 5 インターネット都政モニター数
500人
- 6 回答者数
492人
- 7 回答率
98.4%

※ 本報告書では、一部、前回調査（令和元年7月実施「食品の安全性について」）との比較を行っています。

食品の安全性について

1 調査項目

- Q1 食品の安全性に対する関心の有無
- Q2 食品の安全性について不安に思うこと
- Q3 食品購入時の安全性への考慮
- Q4 食品購入時に食品の安全性を判断する事項
- Q5 食品の安全性確保のために重要と考える段階
- Q6 食品の安全性を高めるために有効な対策
- Q7 食品の安全性に関する情報の情報源
- Q8 食品購入時の表示確認の有無
- Q9 食品購入時に確認する食品表示の内容
- Q10 食品表示がわかりにくいと感じることの有無
- Q11 食品表示のわかりにくい点
- Q12 テイクアウト・デリバリーサービスの利用頻度
- Q13 テイクアウト・デリバリーサービスの利用時の注意点
- Q14 外食、テイクアウト・デリバリーサービスを利用する時に知りたい情報
- Q15 外食やテイクアウト・デリバリーサービス利用時の情報の入手方法
- Q16 HACCP の認知度
- Q17 HACCP に沿った衛生管理を実施している施設に対する印象
- Q18 都が取り組むべきこと
- Q19 食品の安全性や食に関わることについて（自由意見）

		モニター 人数	回 答		
			人数	構成比	率
全 体		500	492	-	98.4
性 別	男性	250	245	49.8	98.0
	女性	250	247	50.2	98.8
年 代 別	18・19歳	10	9	1.8	90.0
	20代	70	69	14.0	98.6
	30代	76	75	15.2	98.7
	40代	90	87	17.7	96.7
	50代	87	85	17.3	97.7
	60代	60	60	12.2	100.0
	70歳以上	107	107	21.7	100.0
職 業 別	自営業	34	34	6.9	100.0
	常勤	239	233	47.4	97.5
	パート・アルバイト	47	47	9.6	100.0
	主婦・主夫	76	75	15.2	98.7
	学生	30	29	5.9	96.7
	無職	74	74	15.0	100.0
居住地域別	東京都区部	344	336	68.3	97.7
	東京都市町村部	156	156	31.7	100.0

※ 集計結果は百分率（%）で示し、小数点以下第2位を四捨五入して算出した。そのため、合計が100.0%にならないものがある。

※ n (number of cases) は、比率算出の基数であり、100%が何人の回答者に相当するかを示す。

※ 複数回答方法・・・(MA) = いくつでも選択、(3MA) = 3つまで選択、(2MA) = 2つまで選択

新型コロナウイルスの分類が5類感染症に移行し1年以上が経ち、社会が本格的に動き始め、街では多くの人々で賑わい、外国人旅行者を目にする機会も増えています。

その一方で、食中毒や健康食品による健康被害事例、異物混入事例といった食の安全に関する様々な問題が発生しており、食品の安全性を確保する対策が求められています。

このような背景を踏まえ、東京都は、食の安全に関わる施策をさらに充実・発展させていくため、東京都食品安全推進計画（※）の改定（計画期間：令和8年度～）を検討しています。

今回のアンケートは、新たな計画改定の参考とし、食品の安全や信頼性の確保をより一層推進していく施策づくりの参考とするため、「食品の安全性」について都政モニターの皆さまにご意見をお伺いします。

※ 東京都食品安全推進計画：東京都食品安全条例（平成16年東京都条例第67号）に基づき、生産から消費に至る、食品の安全確保に関する施策を総合的・計画的に推進するため、施策の方向や重要事項について定めた計画

<参考>東京都食品安全推進計画（令和3年度～令和7年度）

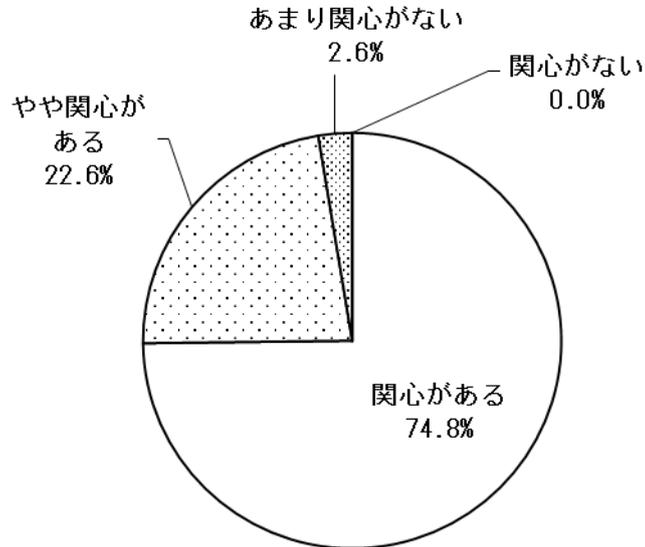
https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/jourei/keikaku_4.html



食品の安全性に対する関心の有無

Q1 あなたは、食品の安全性について関心はありますか。

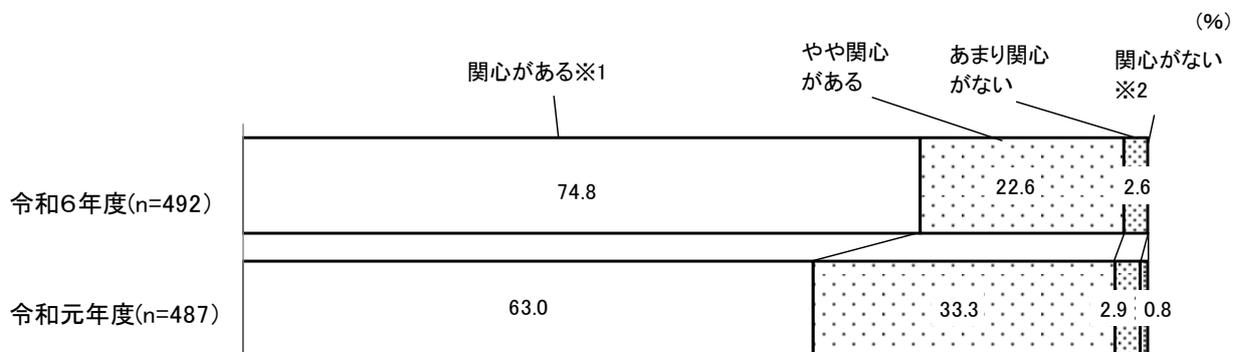
(n=492)



【調査結果の概要】

食品の安全性について聞いたところ、『関心がある（計）』（97.4%）（「関心がある」（74.8%）、「やや関心がある」（22.6%））と答えた方がほとんどであり、『関心がない（計）』（2.6%）（「あまり関心がない」（2.6%）、「関心がない」（0.0%））は1割未満であった。

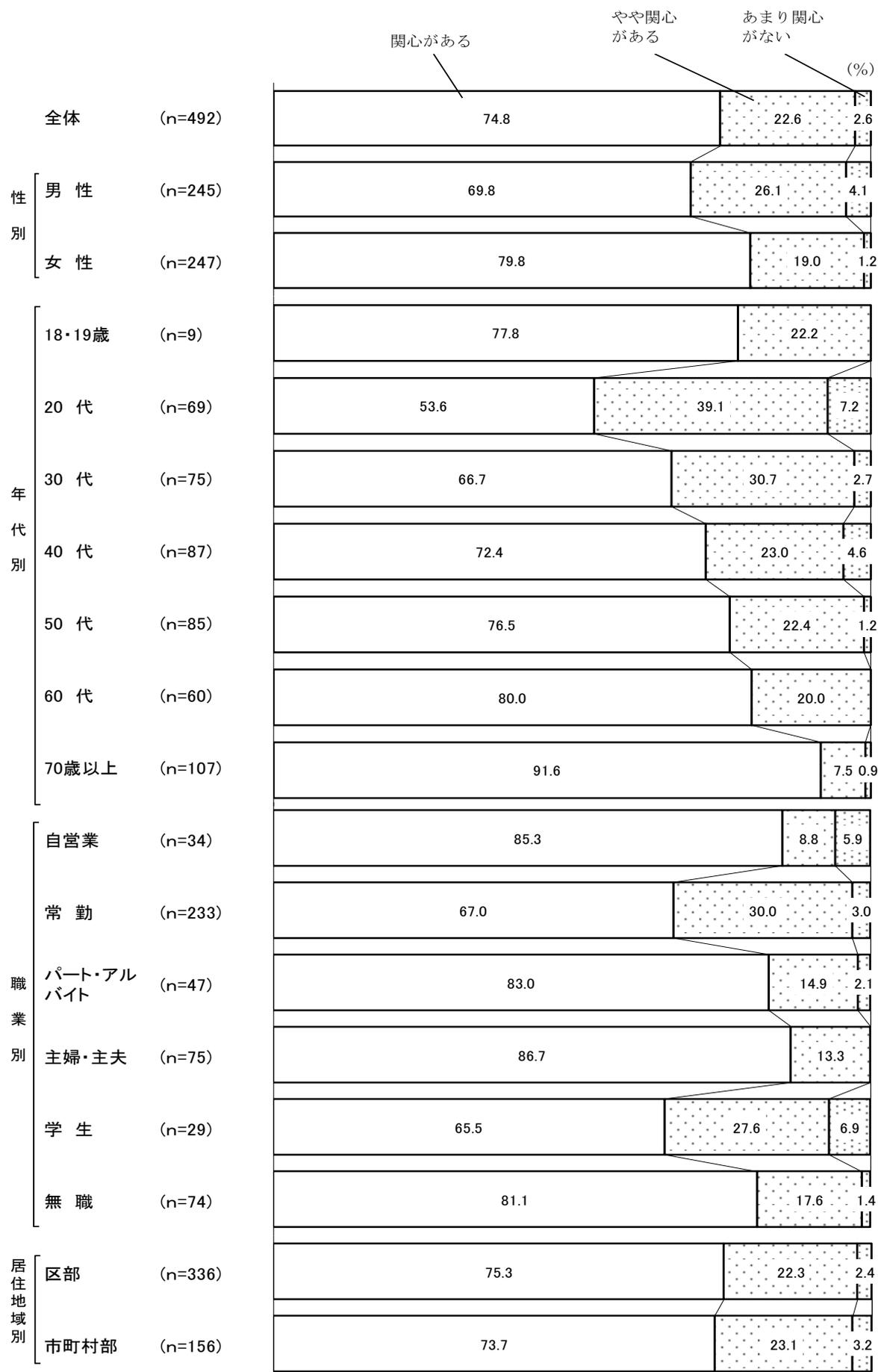
◎ 前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」>



※1 前は「とても関心がある」で集計

※2 前は「全く関心がない」で集計

◎食品の安全性に対する関心の有無（属性別）

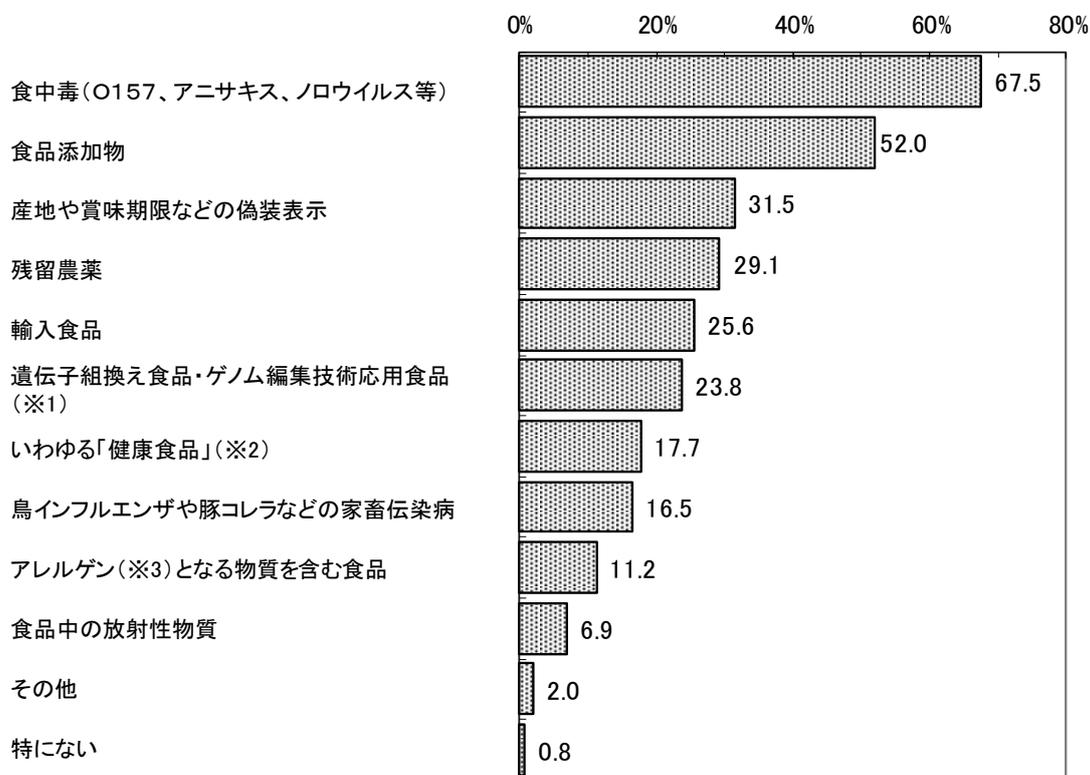


※未回答の選択肢については、0%表示を省略

食品の安全性について不安に思うこと

Q2 食品の安全性について、あなたが特に不安に思っていることは何ですか。次の中から3つまでお選びください。

3MA (n=492)



- ※1 ゲノム編集技術応用食品：ゲノム編集技術（一般に、DNAを切断する酵素を用いて、外部からの遺伝子の挿入だけでなく、既存の遺伝子の欠失や塩基配列の置換など、ゲノムの特定の部位を意図的に改変することが可能な技術）を利用して得られた食品
- ※2 いわゆる「健康食品」：法律上の定義はないが、健康の維持・増進に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して撰られている食品
- ※3 アレルギー：アレルギーの原因となる抗原のこと
- 義務表示 8品目 えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
 - 推奨表示 20品目 いか、オレンジ、牛肉、大豆など

<参考>食品のアレルギー表示

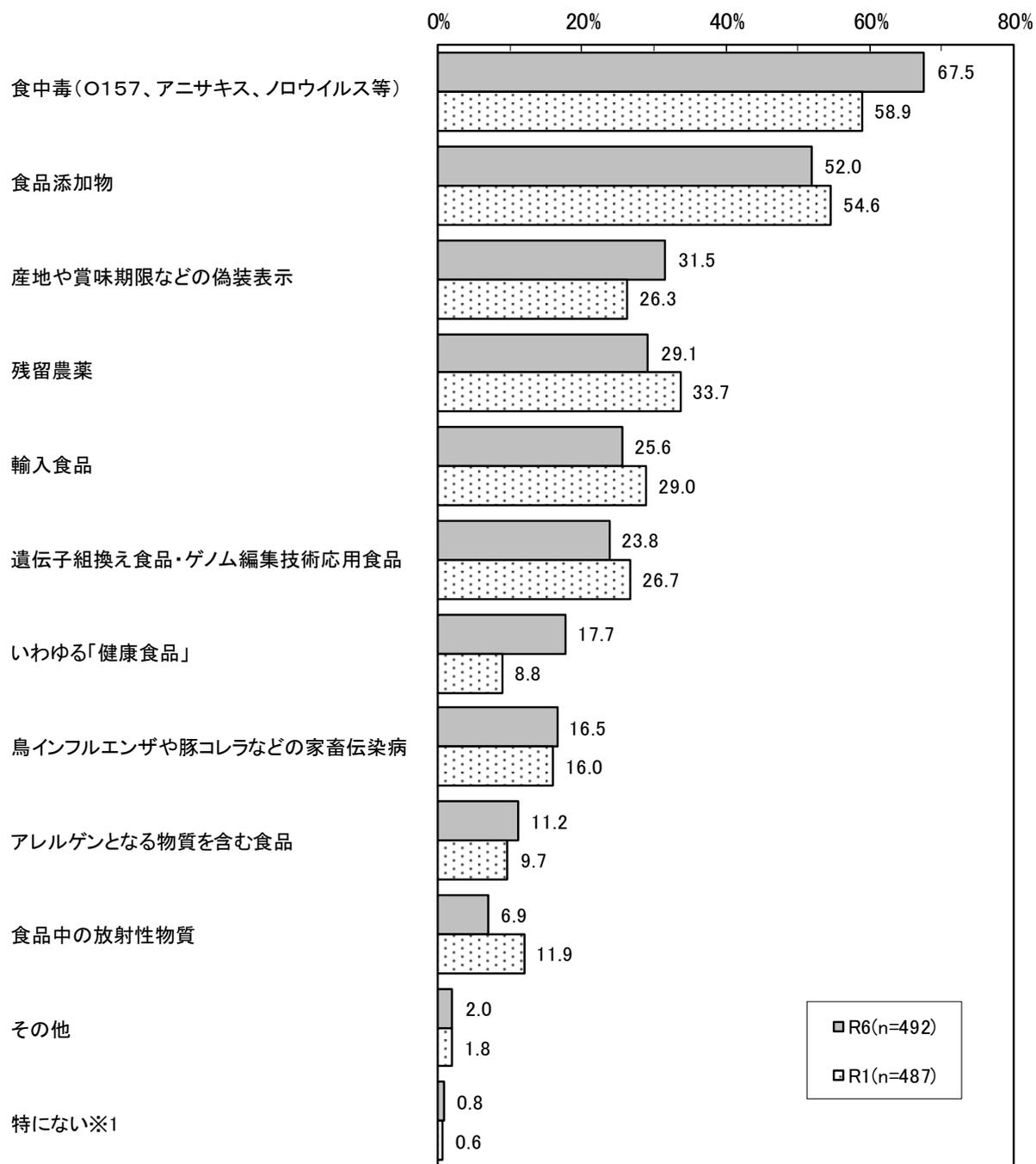
https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/shokuhyouhou_kakou_allergy.html

【調査結果の概要】

食品の安全性について不安に思うことについて聞いたところ、「食中毒（0157、アニサキス、ノロウイルス等）」(67.5%)が7割近くで最も高く、以下、「食品添加物」(52.0%)、「産地や賞味期限などの偽装表示」(31.5%)などと続いている。

前回調査との比較（次頁）では、「食中毒（0157、アニサキス、ノロウイルス等）」が8.6ポイント、「いわゆる「健康食品」」が8.9ポイント増加している。

◎ 前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」>

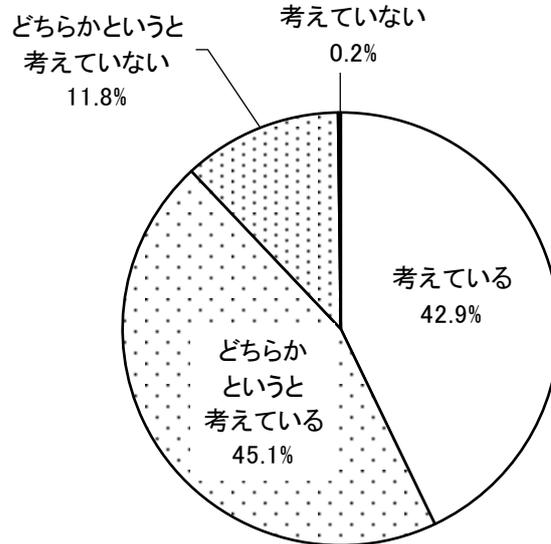


※1 前は「特に不安に思っていない」で集計

食品購入時の安全性への考慮

Q3 あなたは、食品を購入する時に、食品の安全性を考えて選択していますか。

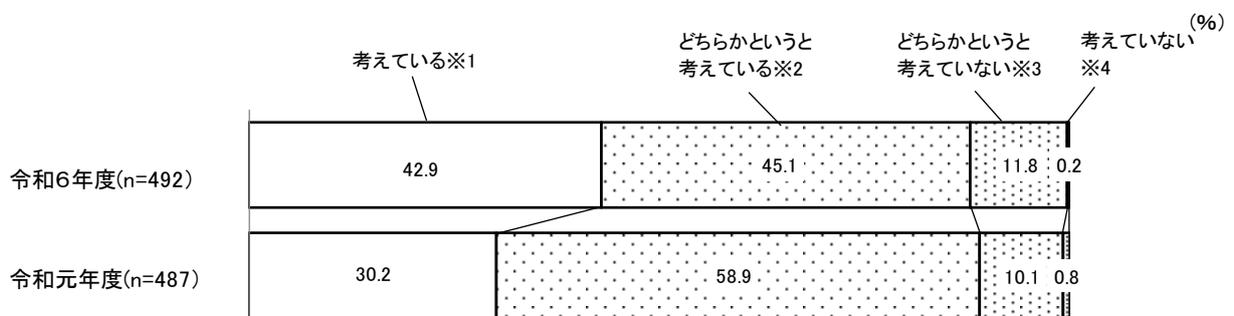
(n=492)



【調査結果の概要】

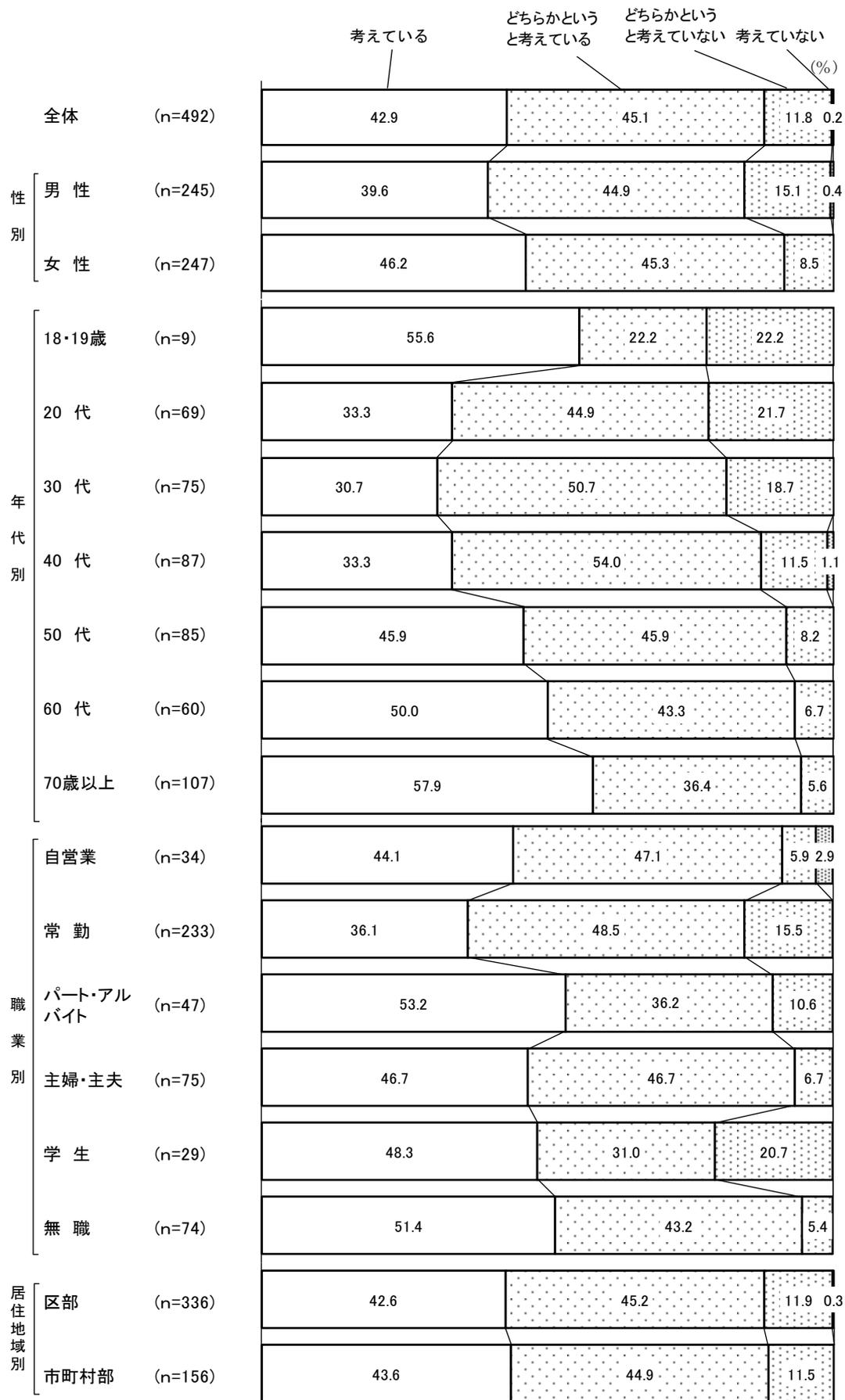
食品購入時の安全性への考慮について聞いたところ、『考えている (計)』(88.0%) (「考えている」(42.9%)、「どちらかというと考えている」(45.1%)) が9割近くで、『考えていない (計)』(12.0%) (「どちらかというと考えていない」(11.8%)、「考えていない」(0.2%)) は1割を超えていた。

◎前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」※>



- ※ 前回は「あなたは、食品を購入するときに、食品の安全性を考慮していますか。」の設問
- ※1 前回は「とても考慮している」で集計
- ※2 前回は「やや考慮している」で集計
- ※3 前回は「あまり考慮していない」で集計
- ※4 前回は「全く考慮していない」で集計

◎食品購入時の安全性への考慮（属性別）

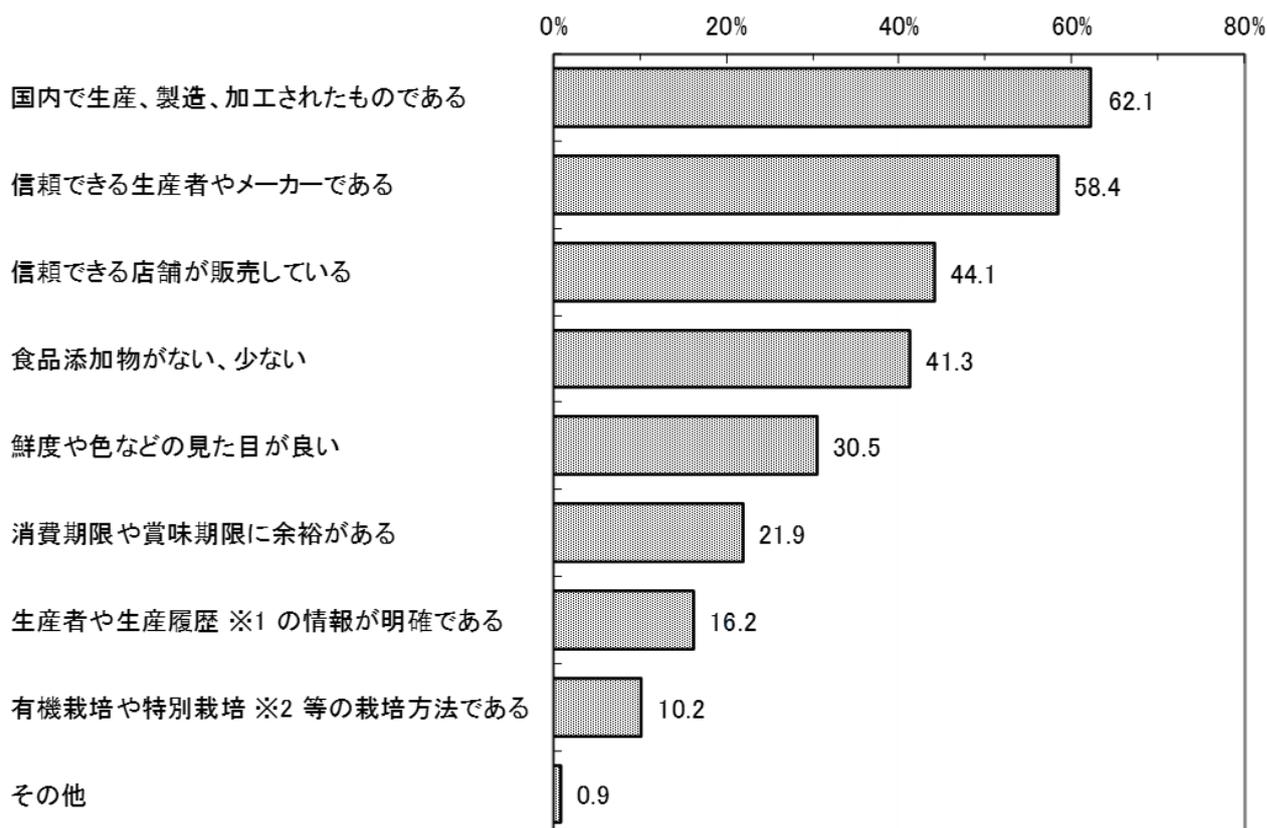


※未回答の選択肢については、0%表示を省略

食品購入時に食品の安全性を判断する事項

Q4 Q3で「考えている」又は「どちらかというと考えている」を選んだ方にお聞きします。あなたは食品を購入する時に、食品の安全性をどのように判断していますか。次の中から3つまでお選びください。

3MA (n=433)



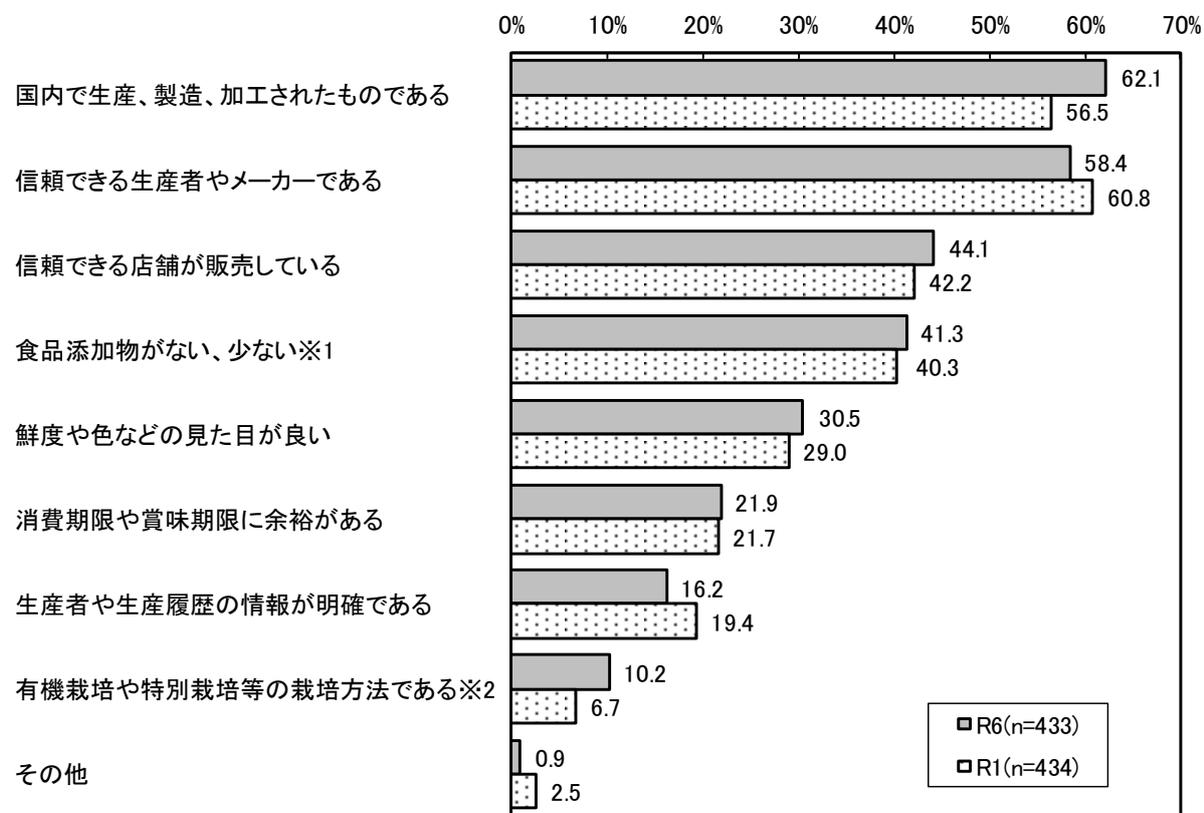
※1 生産履歴：農産物の種まきや収穫の時期、使用した農薬の種類・回数などの記録や国内で飼養された牛の生産・飼育から処理などの記録のこと

※2 特別栽培：その農産物が生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況）に比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下、で栽培された農産物

【調査結果の概要】

Q3で「考えている」又は「どちらかというと考えている」を選んだ方433人に、食品購入時に食品の安全性を判断する事項について聞いたところ、「国内で生産、製造、加工されたものである」(62.1%)が6割を超え最も高く、以下、「信頼できる生産者やメーカーである」(58.4%)、「信頼できる店舗が販売している」(44.1%)、「食品添加物がない、少ない」(41.3%)などと続いている。

◎前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」※>



※ 前回は「あなたは、食品の安全性について、どのように判断していますか。」の設問

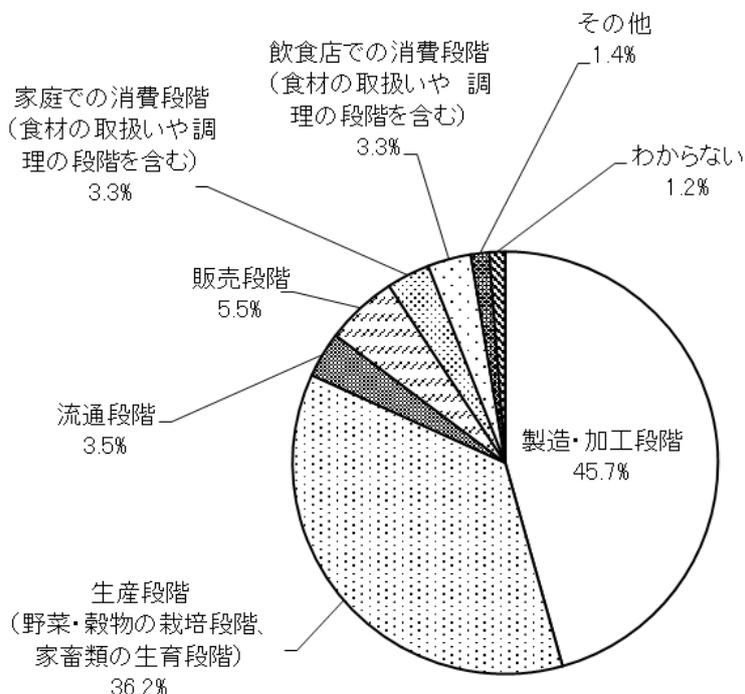
※1 前回は「使用されている食品添加物が少ない」で集計

※2 前回は「有機栽培等、特別な栽培方法である」で集計

食品の安全性確保のために重要と考える段階

Q5 あなたは、食品の安全性を確保するためには、食品の生産から消費までのうち、どの段階が最も重要と考えますか。

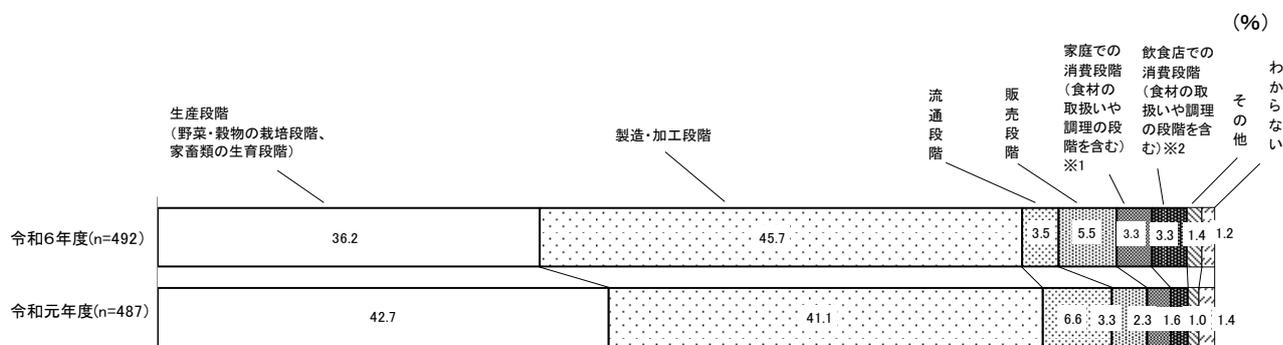
(n=492)



【調査結果の概要】

食品の安全性確保のために重要と考える段階について聞いたところ、「製造・加工段階」(45.7%)が4割半ばで最も高く、以下、「生産段階(野菜・穀物の栽培段階、家畜類の生育段階)」(36.2%)、「販売段階」(5.5%)などと続いている。

◎前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」>



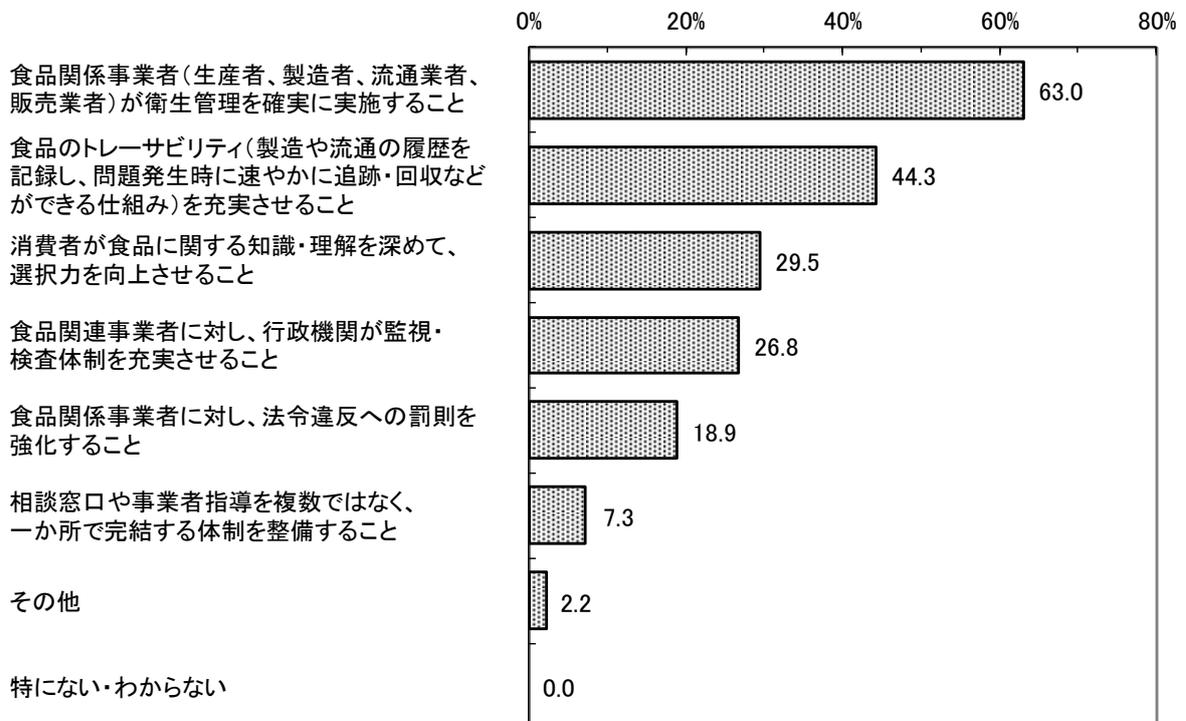
※1 前回は「家庭での段階(食材の取扱いや調理の段階)」で集計

※2 前回は「飲食店での段階(食材の取扱いや調理の段階)」で集計

食品の安全性を高めるために有効な対策

Q6 今後、食品の安全性をより一層高めるために、あなたが有効と考えるものは何ですか。次の中から2つまでお選びください。

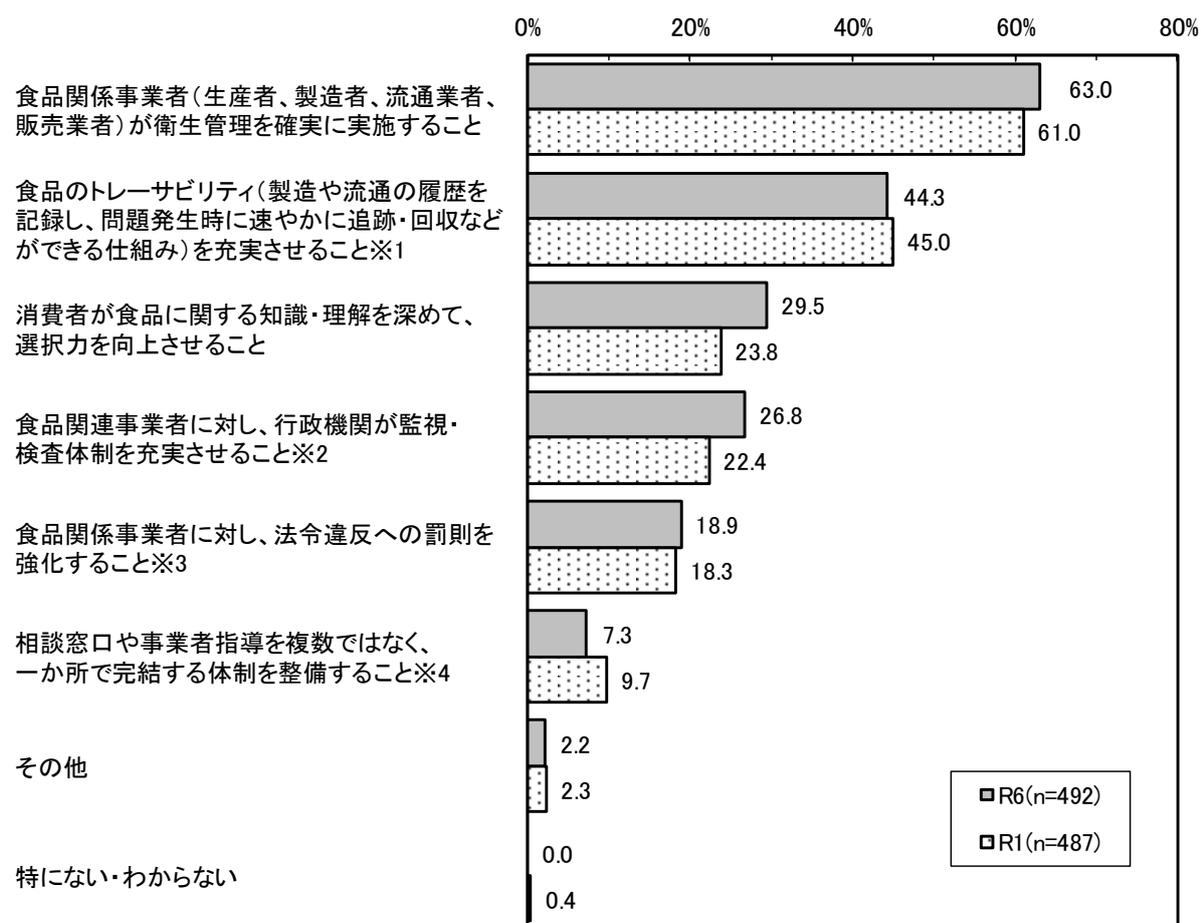
2MA (n=492)



【調査結果の概要】

食品の安全性を高めるために有効な対策について聞いたところ、「食品関係事業者(生産者、製造者、流通業者、販売業者)が衛生管理を確実に実施すること」(63.0%)が6割を超えて最も高く、以下、「食品のトレーサビリティ(製造や流通の履歴を記録し、問題発生時に速やかに追跡・回収などができる仕組み)を充実させること」(44.3%)、「消費者が食品に関する知識・理解を深めて、選択力を向上させること」(29.5%)などと続いている。

◎前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」>



※1 前回は「食品のトレーサビリティ（製造や流通の履歴を記録し、問題発生時に速やかに追跡・回収などができる仕組み）を充実させていくこと」で集計

※2 前回は「行政機関の監視・検査体制を充実させること」で集計

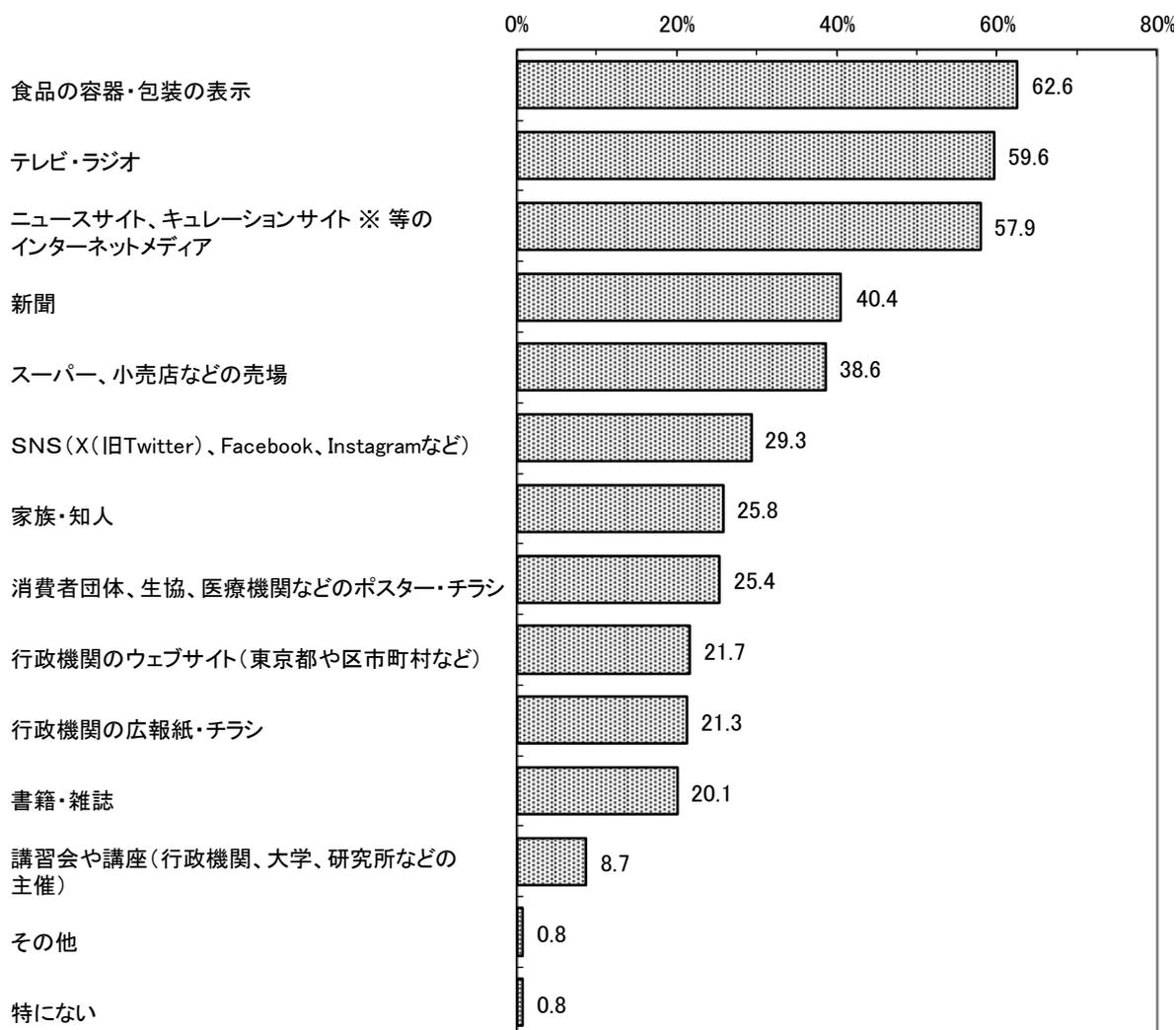
※3 前回は「法令違反への罰則を強化すること」で集計

※4 前回は「行政の窓口が一元化できる法律や指導体制を整備すること」で集計

食品の安全性に関することの情報源

Q7 あなたは、食品の安全性に関する情報について、どこから入手しますか。次の中からいくつでもお選びください。

MA (n=492)

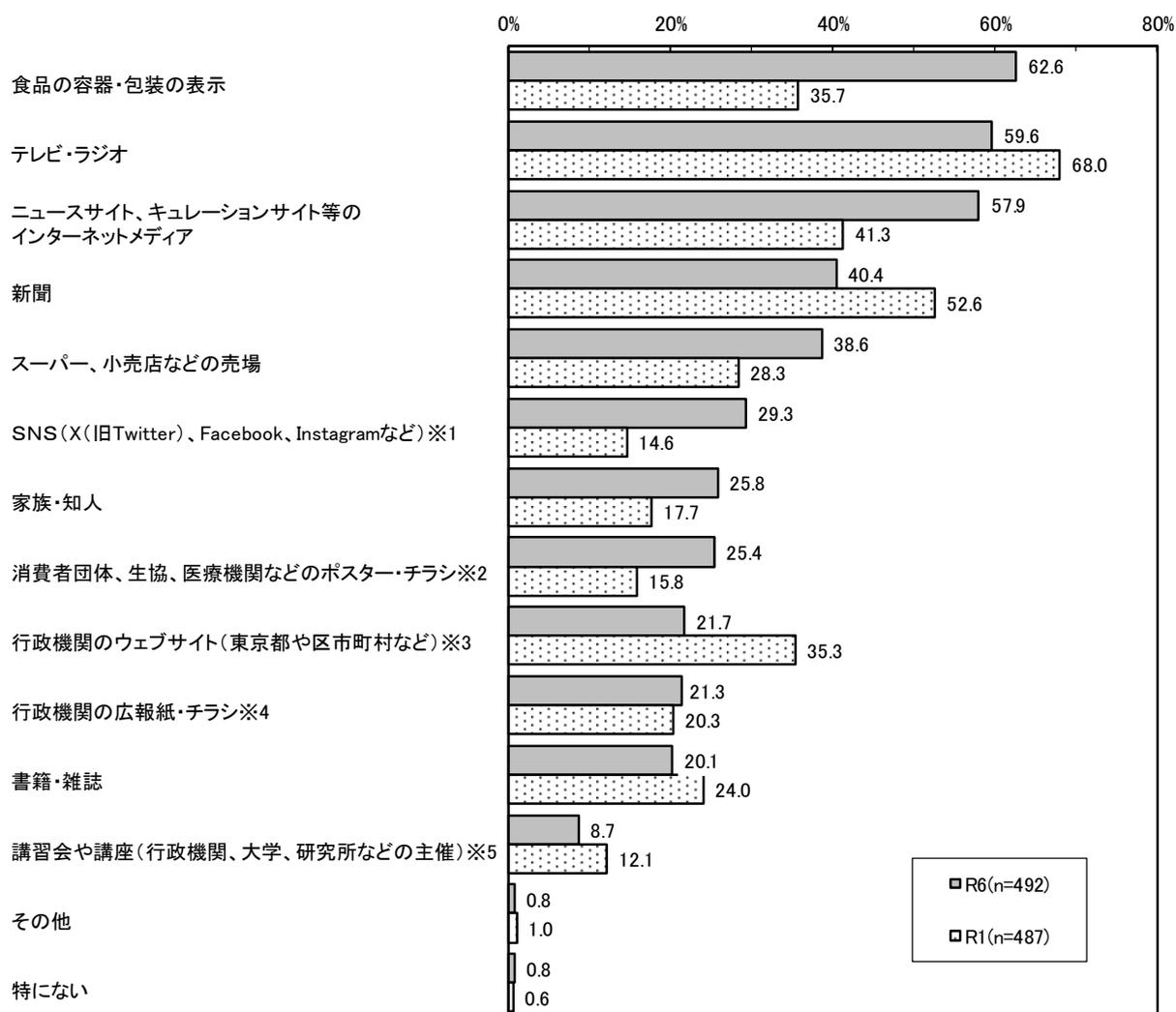


※ キュレーションサイト：特定のテーマに沿って情報を集めたまとめサイト

【調査結果の概要】

食品の安全性に関することの情報源について聞いたところ、「食品の容器・包装の表示」(62.6%)が6割を超えて最も高く、以下、「テレビ・ラジオ」(59.6%)、「ニュースサイト、キュレーションサイト等のインターネットメディア」(57.9%)などと続いている。

◎前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」※>



※ 前は、「あなたは、食品の安全性に関する情報について、どこから得ることが多いですか。」の設問

※1 前は「SNS (Twitter、Facebook、Instagram など)」で集計

※2 前は「ポスター・チラシ (消費者団体、生協、医療機関など)」で集計

※3 前は「ウェブサイト (東京都や区市町村などの行政機関)」で集計

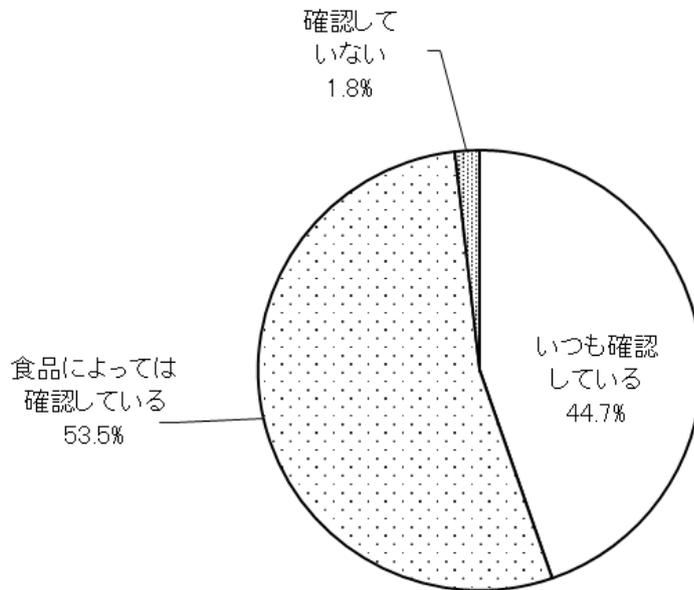
※4 前は「広報紙・チラシ (行政機関)」で集計

※5 前は「講習会や講座など (行政機関、大学、研究所等)」で集計

食品購入時の表示確認の有無

Q8 あなたは、食品を購入するときに、食品の表示（原材料や産地など）を確認していますか。

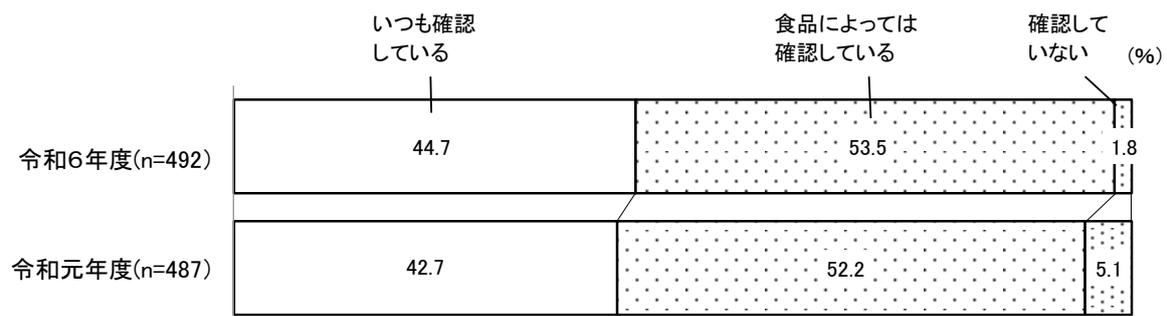
(n=492)



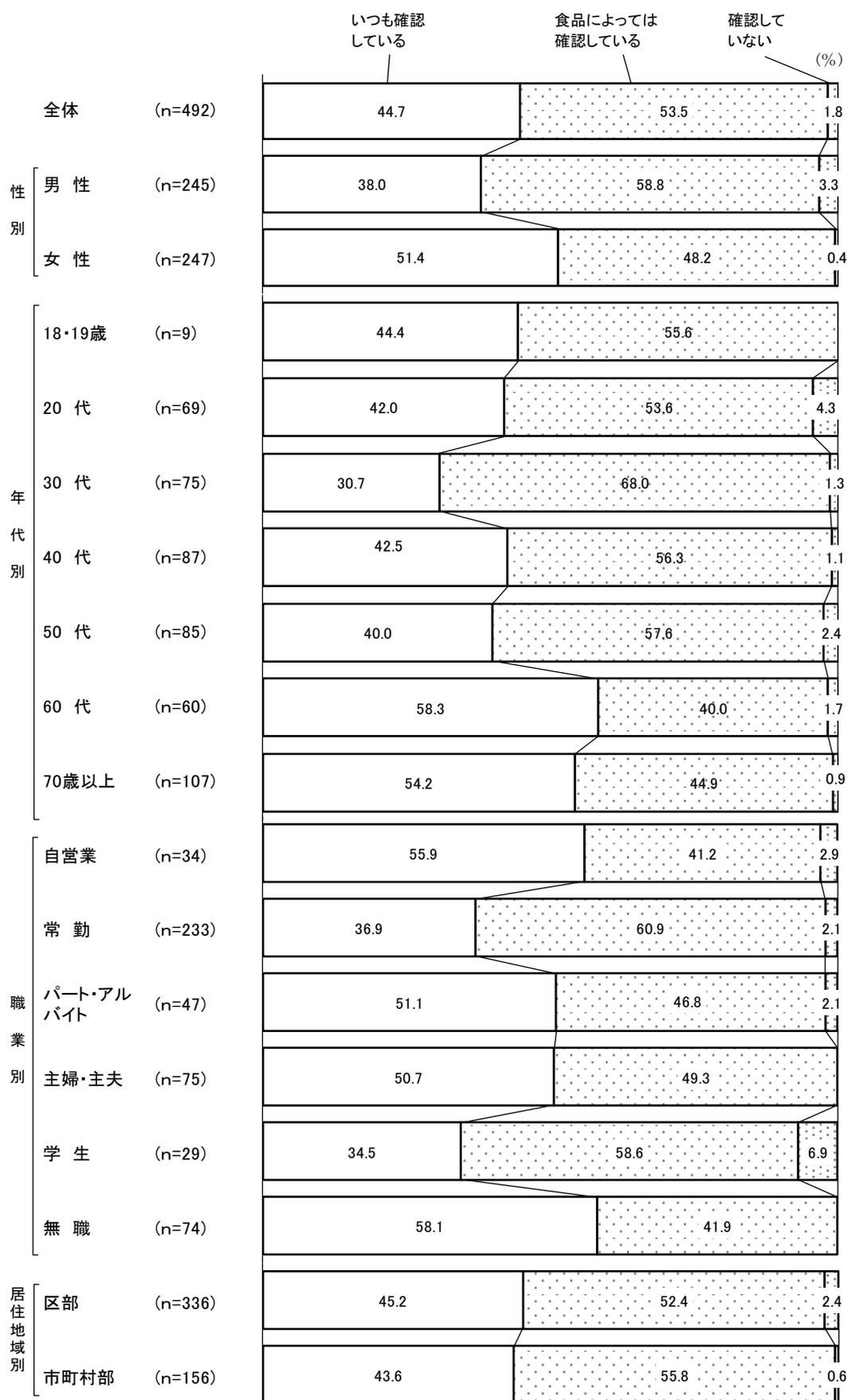
【調査結果の概要】

食品購入時の表示確認の有無について聞いたところ、『確認している（計）』（98.2%）（「いつも確認している」（44.7%）、「食品によっては確認している」（53.5%））が全数近く、「確認していない」（1.8%）は1割未満であった。前回調査との比較では、「確認していない」が3.3ポイント減少している。

◎前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」>



◎食品購入時の表示確認の有無（属性別）

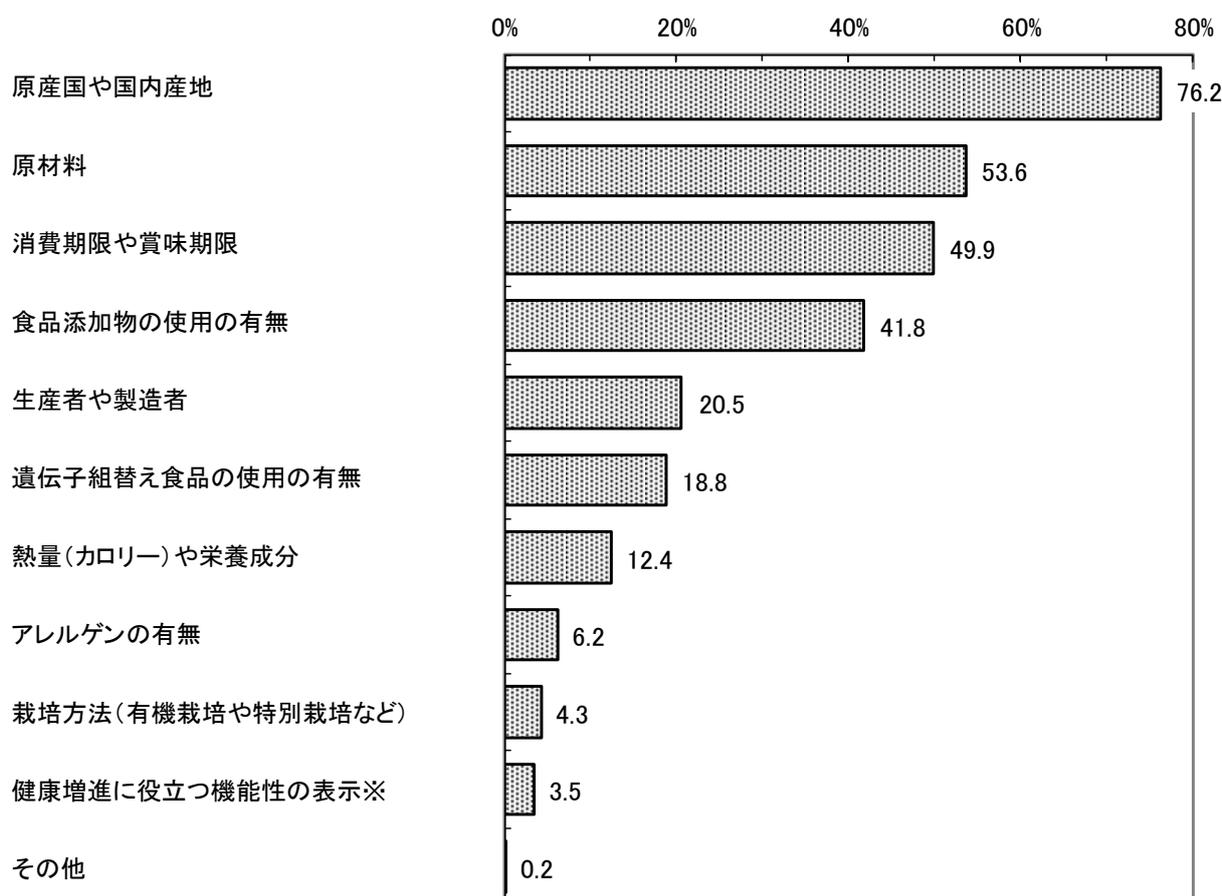


※未回答の選択肢については、0%表示を省略

食品購入時に確認する食品表示の内容

Q9 Q8で「いつも確認している」又は「食品によっては確認している」を選んだ方にお聞きします。あなたは、食品の表示を確認するときに、どのような項目が重要だと思いますか。次の中から3つまでお選びください。

3MA (n=483)



※ 機能性の表示:「カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です」「お腹の調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」など、特定の保健の目的が期待できるという表示

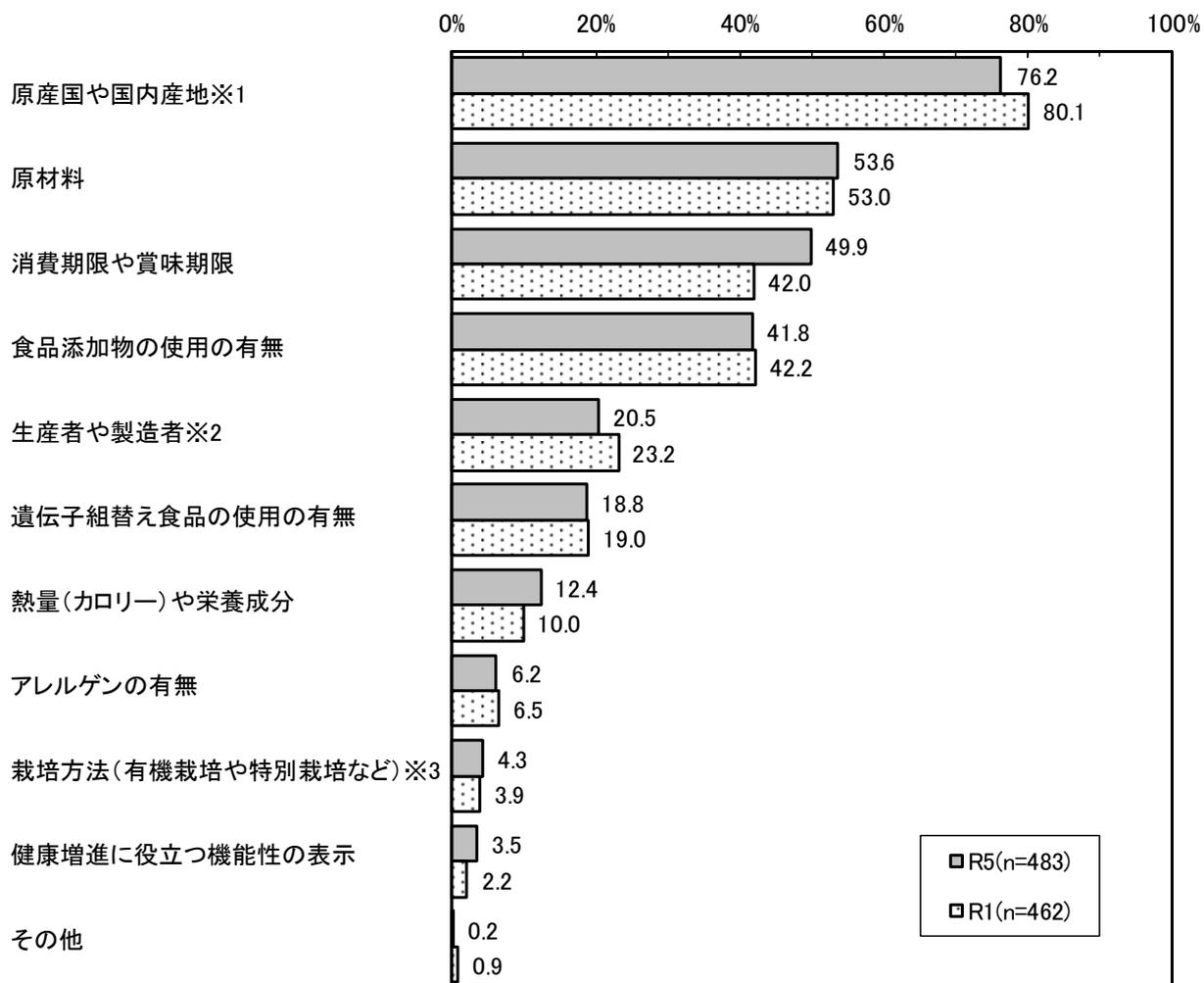
<参考>保健機能食品制度及び特別用途食品制度

https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/shokuhyouhou_eiyou_hokenkinou_tokubetsuyouto.html

【調査結果の概要】

Q8で「いつも確認している」又は「食品によっては確認している」を選んだ方483人に、確認する食品表示の内容について聞いたところ、「原産国や国内産地」(76.2%)が約7割半ばで最も高く、以下、「原材料」(53.6%)、「消費期限や賞味期限」(49.9%)、「食品添加物の使用の有無」(41.8%)などと続いている。

◎前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」>



※1 前は「原産国又は国内産地」で集計

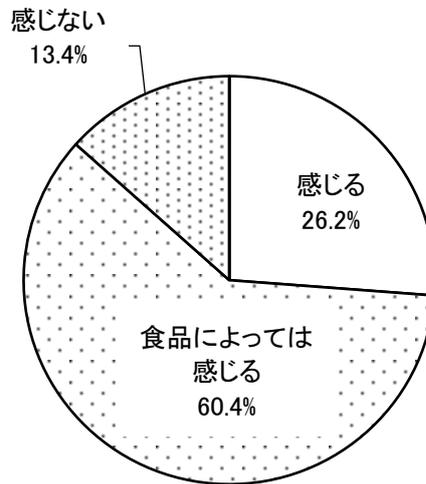
※2 前は「生産者又は製造者」で集計

※3 前は「栽培方法(有機栽培など)」で集計

食品表示がわかりにくいと感じることの有無

Q10 あなたは、食品の表示についてわかりにくいと感じることはありますか。

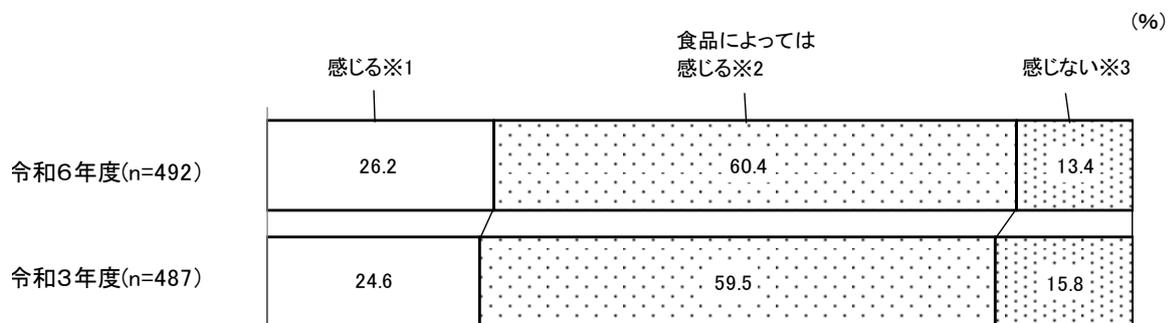
(n=492)



【調査結果の概要】

食品の表示についてわかりにくいと感じるか聞いたところ、『感じる（計）』（86.6%）（「感じる」（26.2%）、「食品によっては感じる」（60.4%））が8割半ばで、「感じない」（13.4%）が1割を超えていた。

◎前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」>

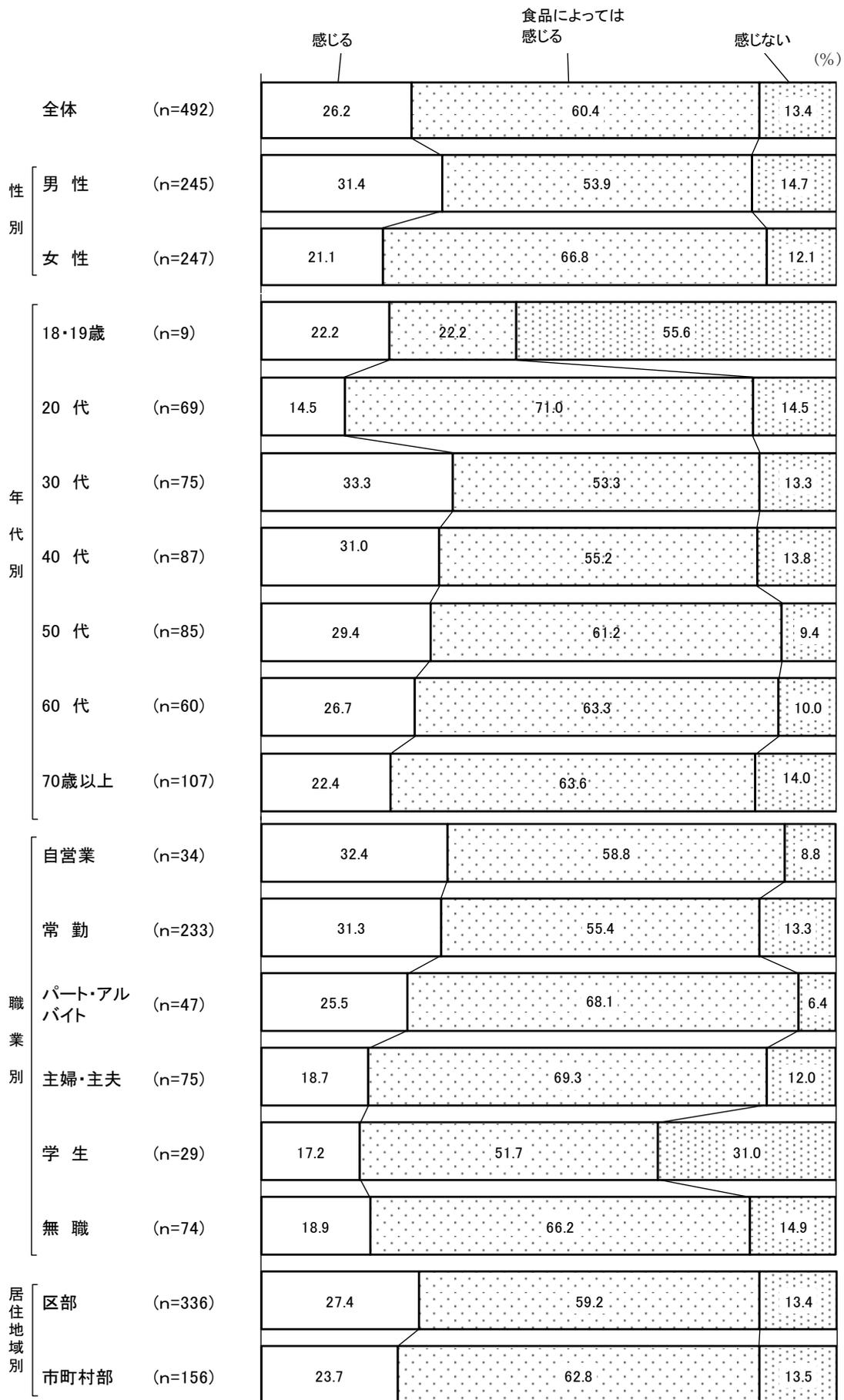


※1 前は「よく感じる」で集計

※2 前は「食品によっては感じることもある」で集計

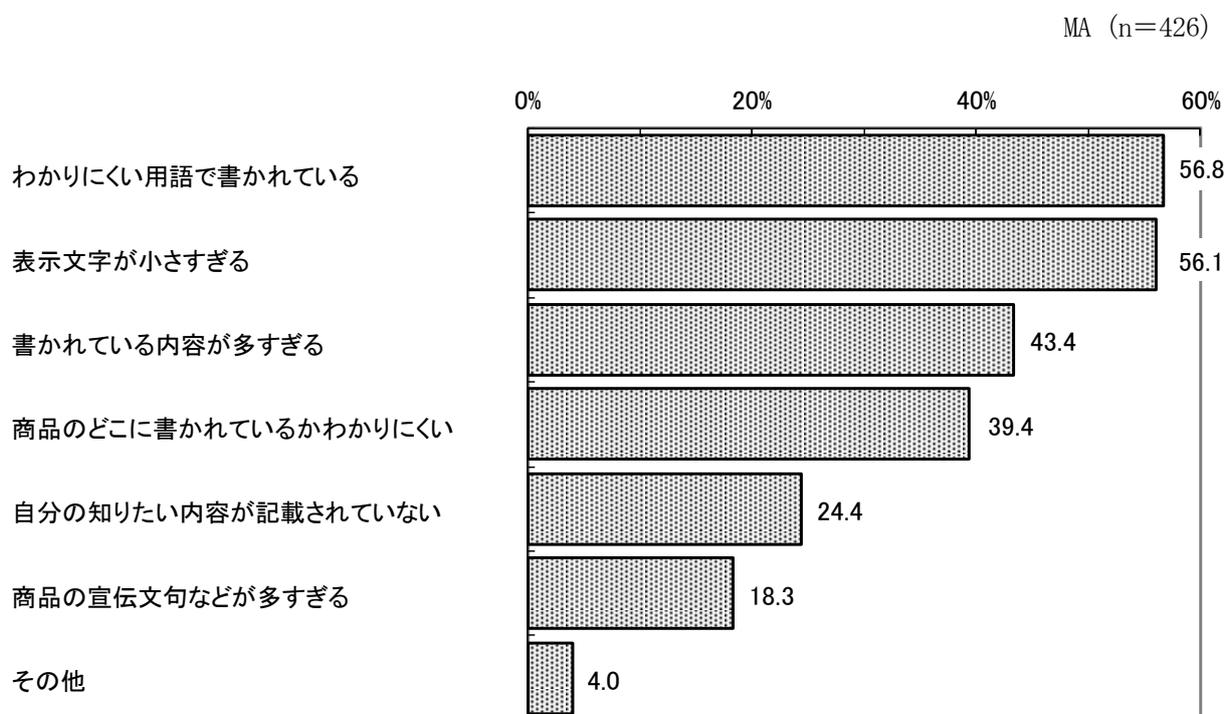
※3 前は「特に分かりにくいと感じることはない」で集計

◎食品表示がわかりにくいと感じることの有無（属性別）



食品表示のわかりにくい点

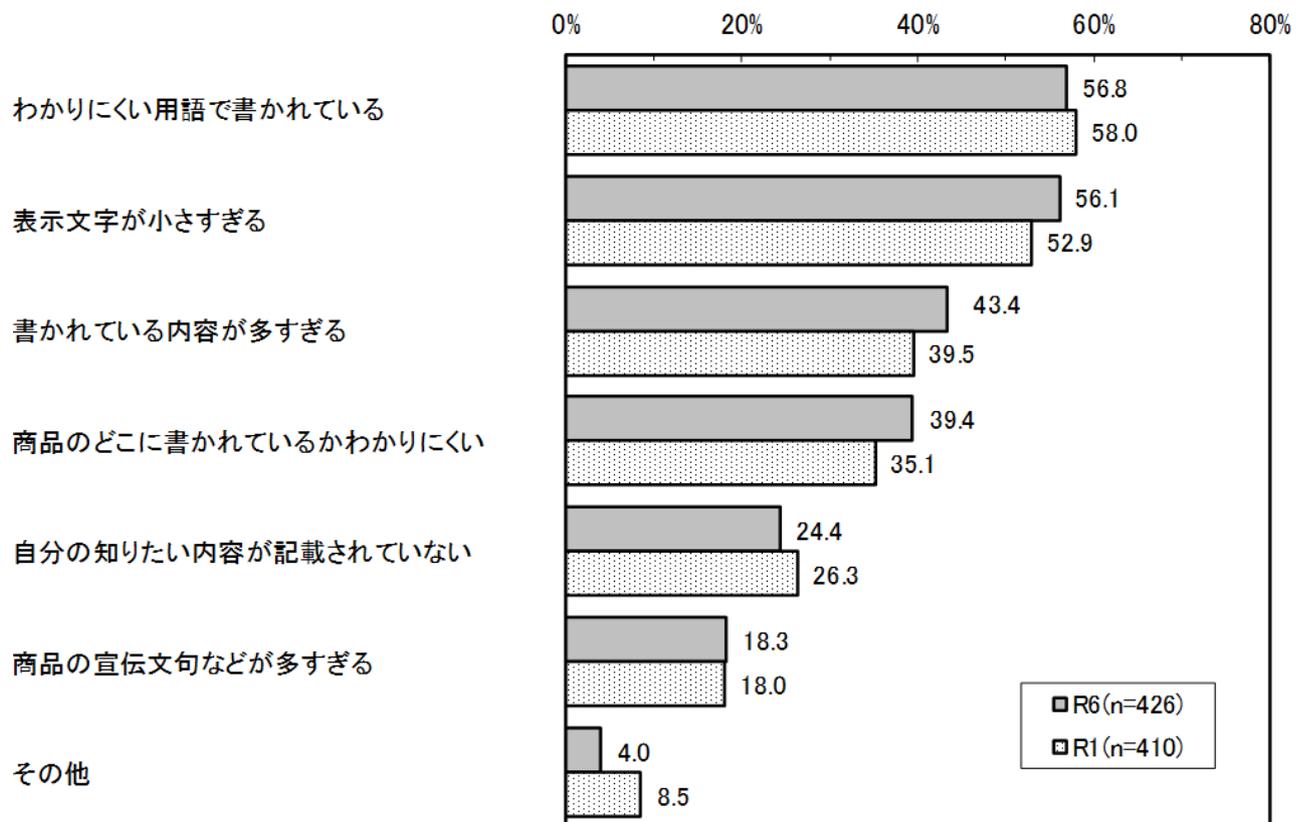
Q11 Q10で「感じる」又は「食品によっては感じる」を選んだ方にお聞きします。あなたが、食品の表示について「わかりにくい」と感じるのは、主にどのような点についてですか。次の中からいくつでもお選びください。



【調査結果の概要】

Q10で「感じる」又は「食品によっては感じる」を選んだ方426人に、食品表示のわかりにくい点について聞いたところ、「わかりにくい用語で書かれている」(56.8%)が5割半ばで最も高く、以下、「表示文字が小さすぎる」(56.1%)、「書かれている内容が多すぎる」(43.4%)などと続いている。

◎前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」>



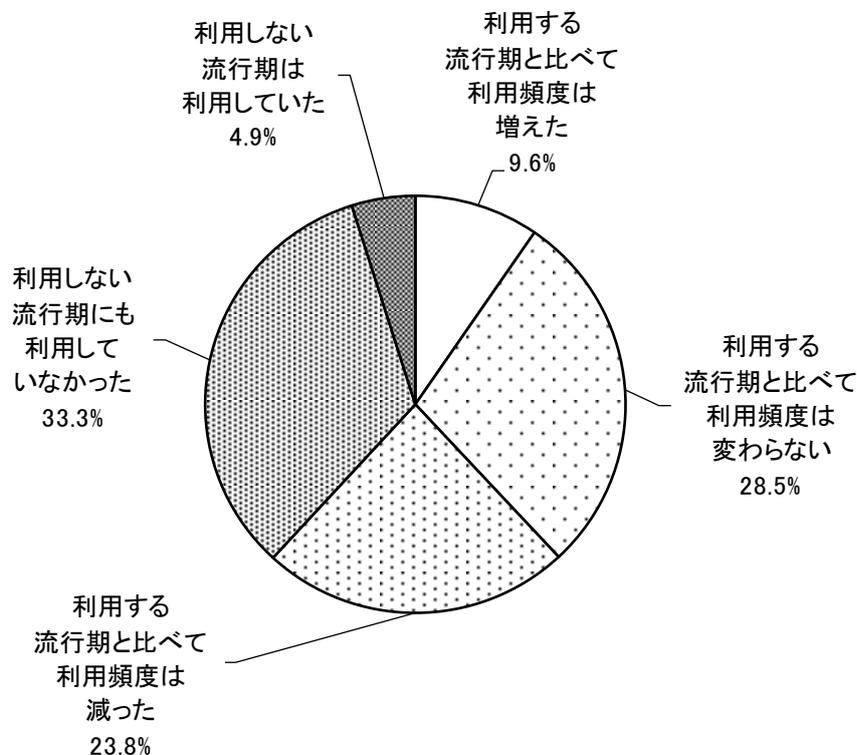
テイクアウト・デリバリーサービスの利用頻度

Q12 あなたは、食品のテイクアウト（※1）やデリバリーサービス（※2）を利用しますか。また、その現在の頻度は、新型コロナウイルス感染症流行期（令和2年1月から令和5年5月7日まで）と比べて変化がありますか。

※1 テイクアウト：飲食店（スーパー・コンビニエンスストアの利用を除く）で注文した食品を自宅等に持ち帰ること

※2 デリバリーサービス：飲食店（スーパー・コンビニエンスストアの利用を除く）に注文した食品を自宅等に配達してもらうこと

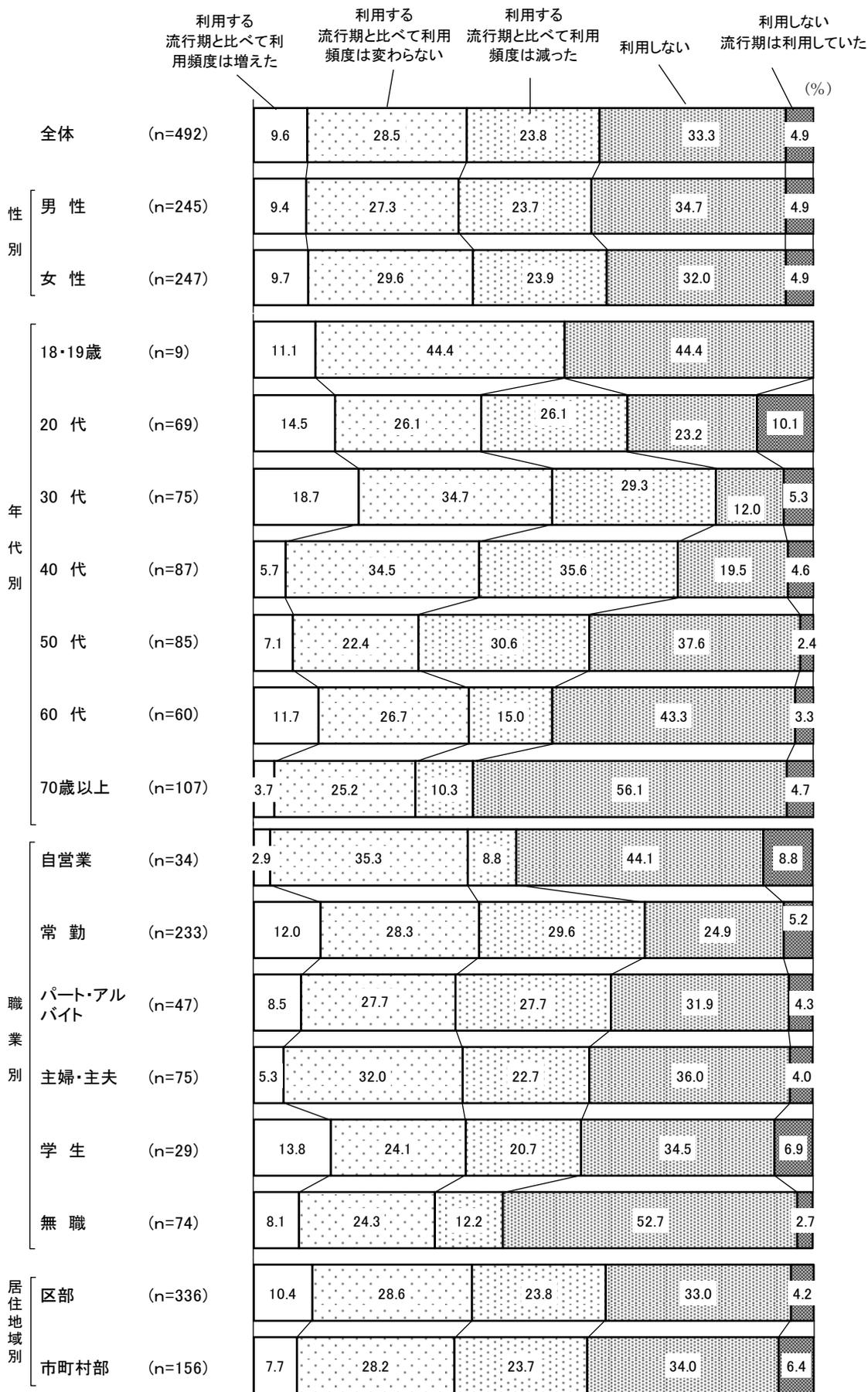
(n=492)



【調査結果の概要】

食品のテイクアウトやデリバリーサービスの利用頻度について聞いたところ、『利用する（計）』（61.9%）（「利用する 流行期と比べて利用頻度は増えた」（9.6%）、「利用する 流行期と比べて利用頻度は変わらない」（28.5%）、「利用する 流行期と比べて利用頻度は減った」（23.8%））が約6割で、『利用しない（計）』（38.2%）（「利用しない 流行期にも利用していなかった」（33.3%）、「利用しない 流行期は利用していた」（4.9%））が約4割であった。

◎テイクアウト・デリバリーサービスの利用頻度（属性別）

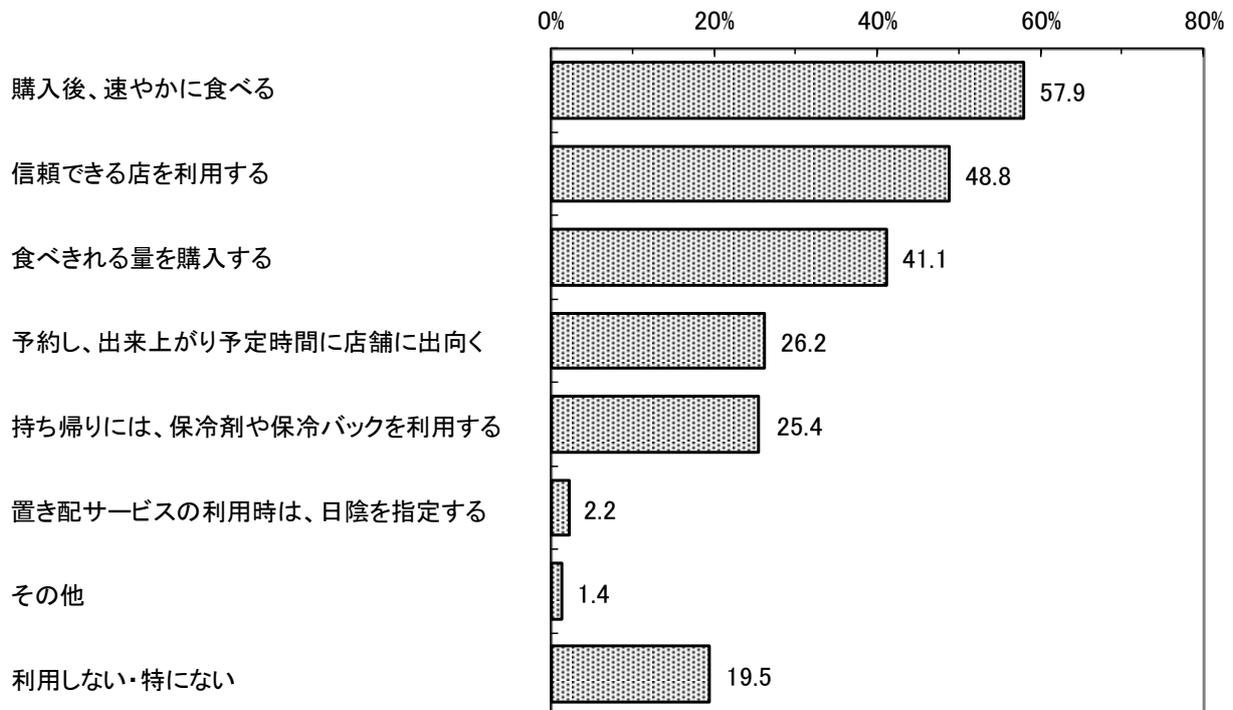


※未回答の選択肢については、0%表示を省略

テイクアウト・デリバリーサービスの利用時の注意点

Q13 あなたは、食品のテイクアウトやデリバリーサービスを利用するときに気を付けていることはありますか。次の中からいくつでもお選びください。

MA (n=492)



【調査結果の概要】

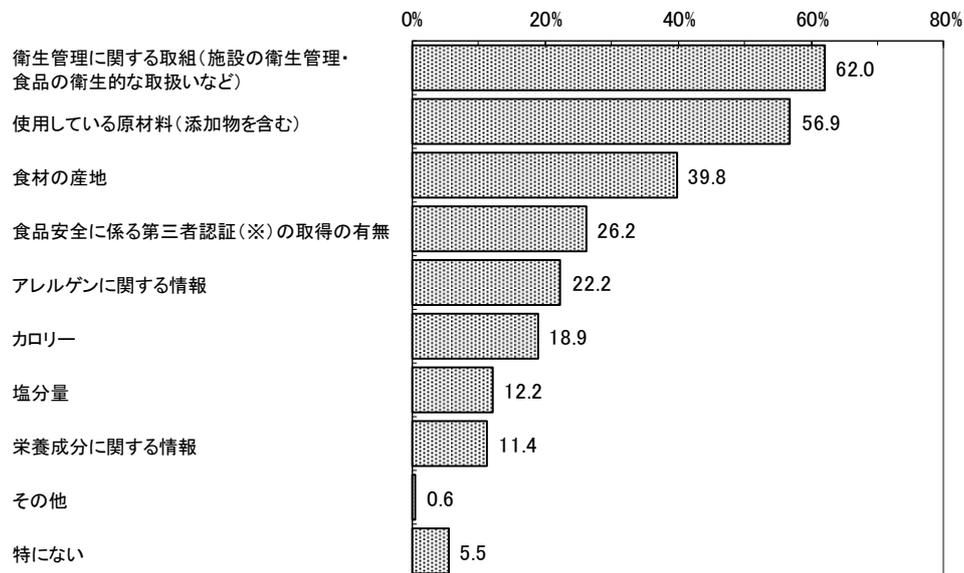
テイクアウトやデリバリーサービスを利用するときに気を付けていることについて聞いたところ、「購入後、速やかに食べる」(57.9%)が6割近くで最も高く、以下、「信頼できる店を利用する」(48.8%)、「食べきれぬ量を購入する」(41.1%)などと続いている。「利用しない・特にない」(19.5%)は2割近くだった。

外食、テイクアウト・デリバリーサービスを利用する時に知りたい情報

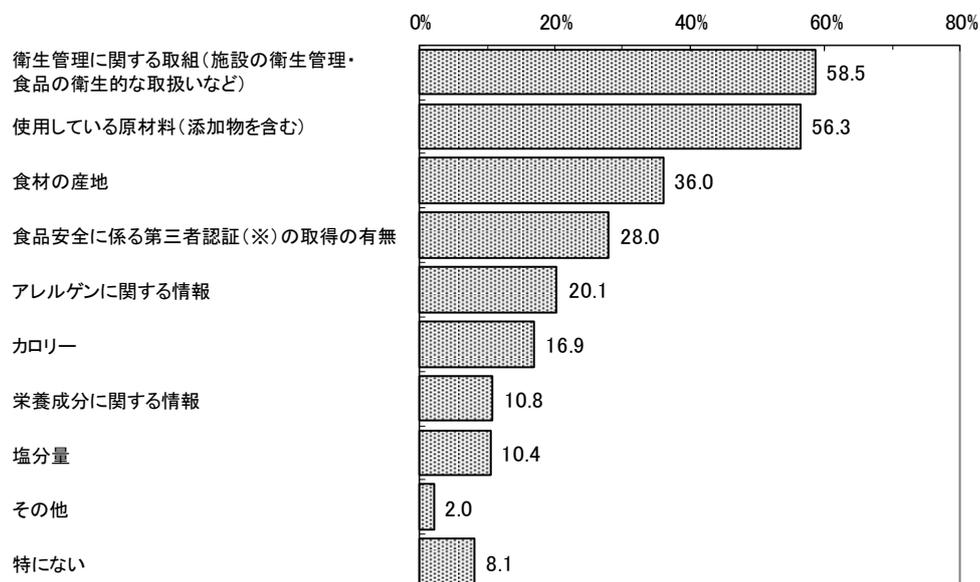
Q14 あなたは、①外食や②テイクアウト・デリバリーサービスを利用する際に、食品の安全性について、どのような情報が知りたいですか。次の中からそれぞれ3つまでお選びください。

3MA (n=492)

[外食利用時に知りたい情報]



[テイクアウト・デリバリーサービス利用時に知りたい情報]



※ 食品安全に係る第三者認証：ISO22000（国際標準化機構（ISO）が定める食品安全マネジメントシステムの国際規格）など、食品安全に関する取組などについて、第三者が審査・監査し、認証する制度。東京都では、日々の衛生管理を確実に取り組んでいる食品施設を認証し、公表する東京都食品衛生自主管理認証制度を設けている。

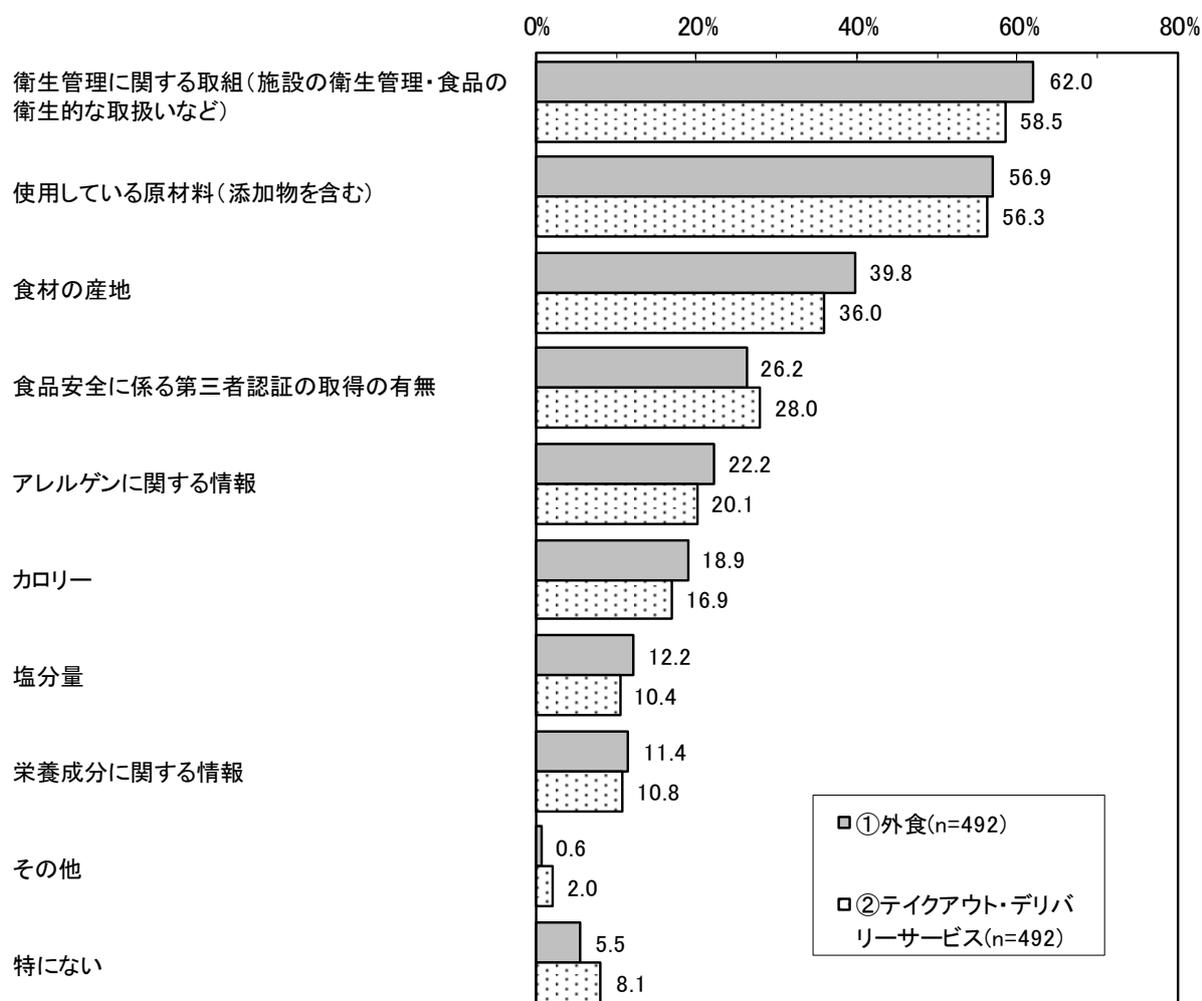
【調査結果の概要】

外食利用時に知りたい情報について聞いたところ、「衛生管理に関する取組（施設の衛生管理・食品の衛生的な取扱いなど）」（62.0%）が6割を超えて最も高く、以下、「使用している原材料（添加物を含む）」（56.9%）、「食材の産地」（39.8%）などと続いている。

また、テイクアウト・デリバリーサービス利用時に知りたい情報について聞いたところ、「衛生管理に関する取組（施設の衛生管理・食品の衛生的な取扱いなど）」（58.5%）が6割近くで最も高く、以下、「使用している原材料（添加物を含む）」（56.3%）、「食材の産地」（36.0%）などと続いている。

外食利用時とテイクアウト・デリバリーサービス利用時との比較では、概ね同じ傾向であった。

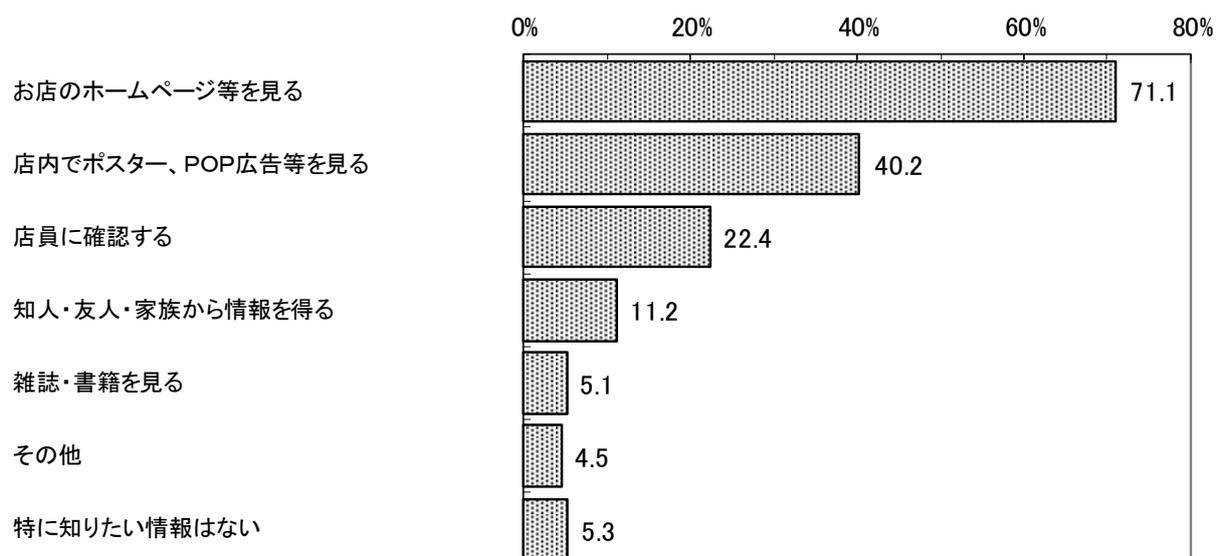
◎ 外食利用時とテイクアウト・デリバリーサービス利用時との比較



外食やテイクアウト・デリバリーサービス利用時の情報の入手方法

Q15 あなたは、外食やテイクアウト、デリバリーサービスを利用する際に、食品の安全性について知りたい情報をどのように入手しますか。次の中から2つまでお選びください。

2MA (n=492)



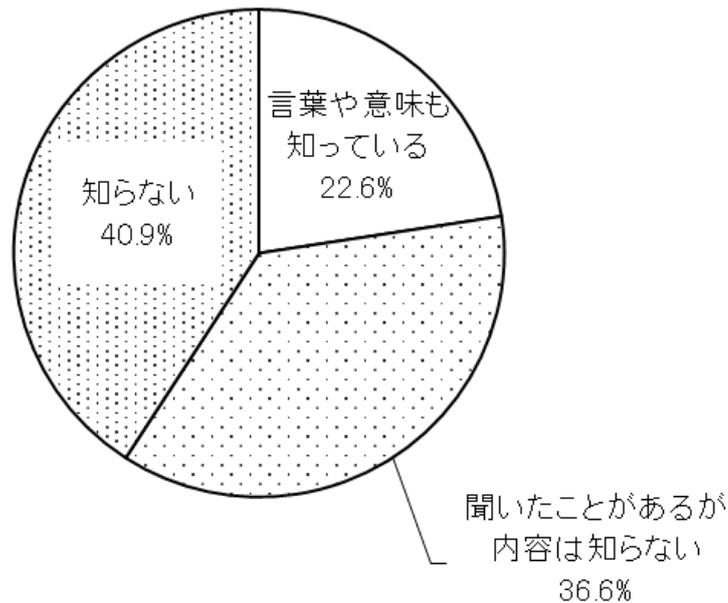
【調査結果の概要】

外食やテイクアウト、デリバリーサービスを利用する時の情報の入手方法について聞いたところ、「お店のホームページ等を見る」(71.1%)が7割を超えて最も高く、以下、「店内でポスター、POP広告等を見る」(40.2%)、「店員に確認する」(22.4%)、「知人・友人・家族から情報を得る」(11.2%)などと続いている。

HACCP の認知度

Q16 あなたは、食品衛生管理の国際標準である HACCP（ハサップ）について知っていますか。

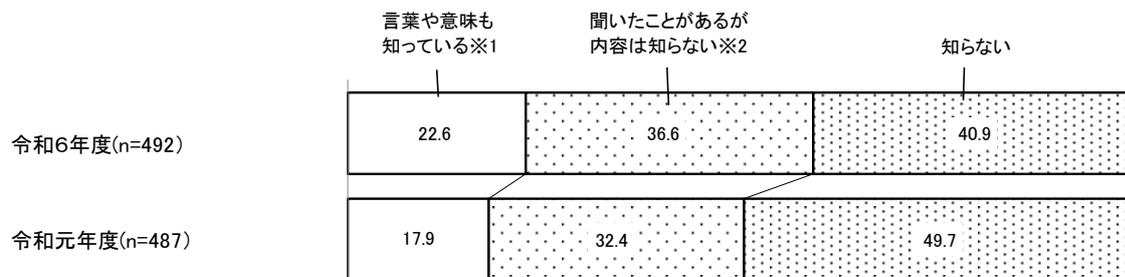
(n=492)



【調査結果の概要】

HACCP の認知度について聞いたところ、「言葉や意味も知っている」(22.6%)、「聞いたことがあるが内容は知らない」(36.6%)、「知らない」(40.9%) だった

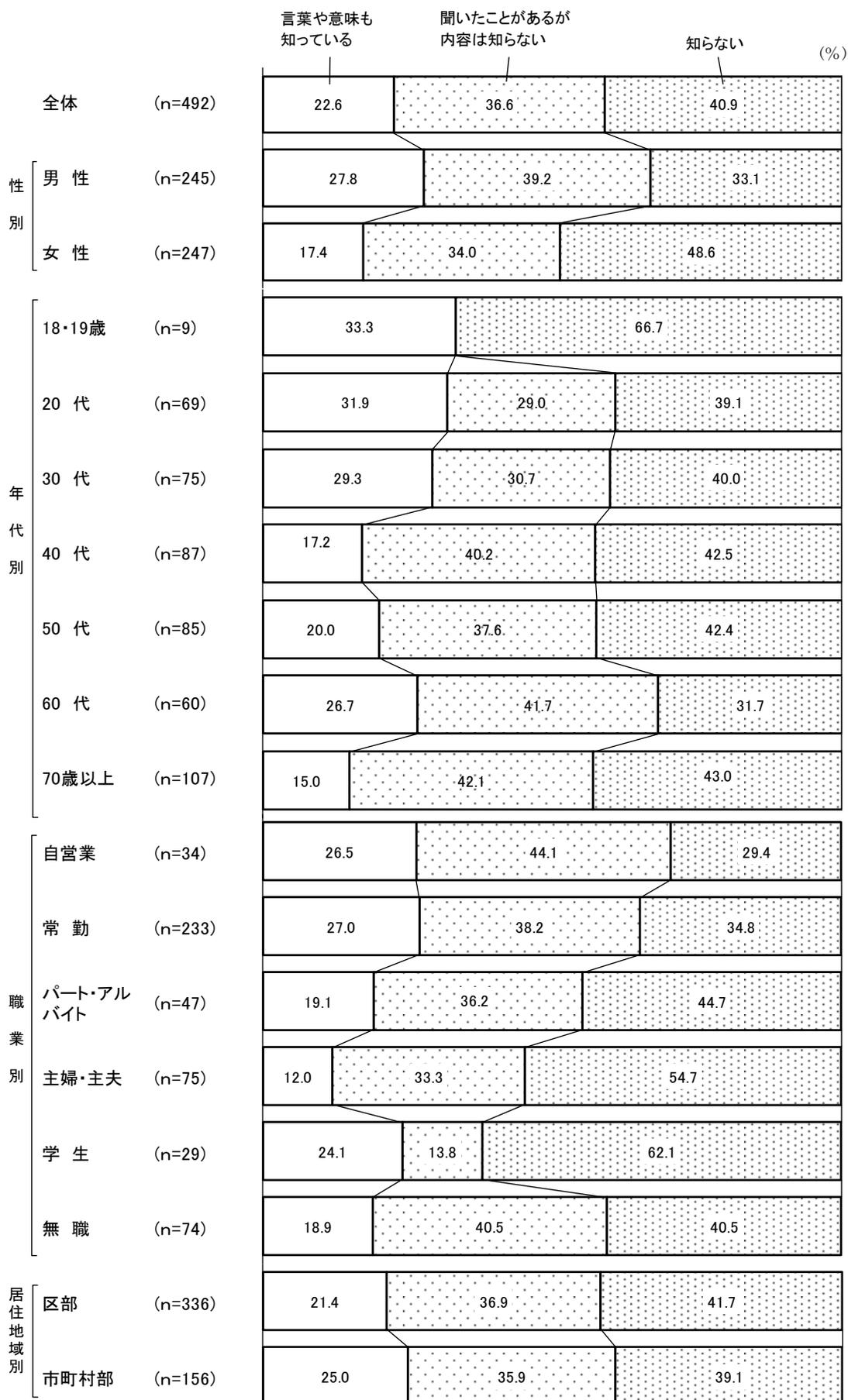
◎前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」>



※1 前は「知っている」で集計

※2 前は「聞いたことがある」で集計

◎HACCP の認知度 (属性別)



※未回答の選択肢については、0%表示を省略

HACCP に沿った衛生管理を実施している施設に対する印象

Q17 あなたは、HACCP（ハサップ）（※）に沿った衛生管理を実施しているお店や工場にどのような印象を持ちますか。次の中から2つまでお選びください。

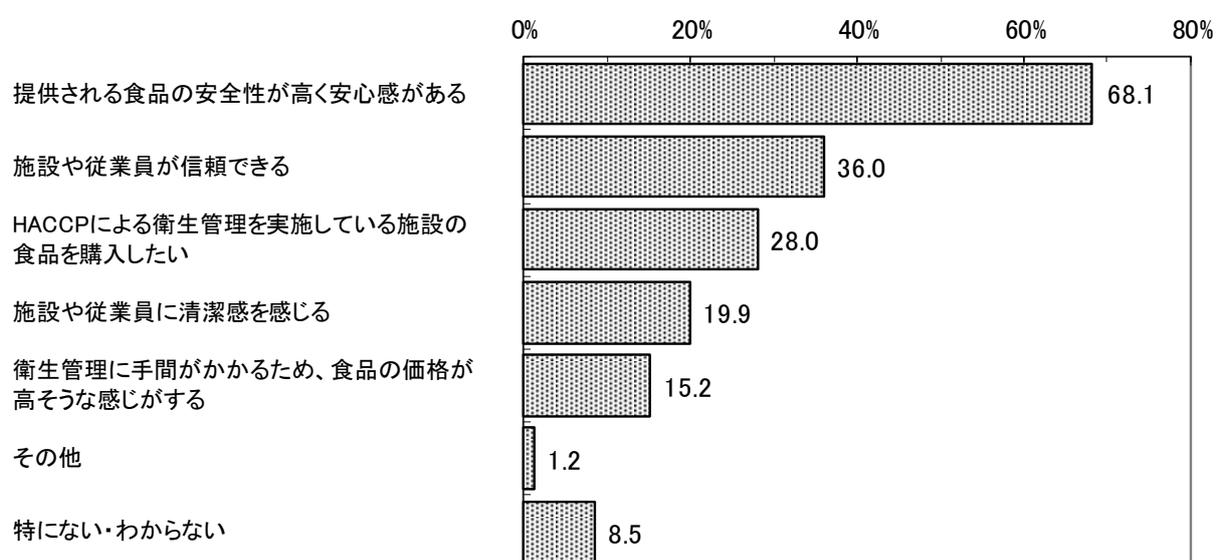
※ HACCP（ハサップ）（Hazard Analysis and Critical Control Point）

：食品衛生管理システム。従来の最終製品の抜き取り検査によるものではなく、製造工程中の重要な段階を重点的に監視することによって、食品の安全性を担保するシステム

<参考>HACCP に沿った衛生管理

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/haccp/index.html>

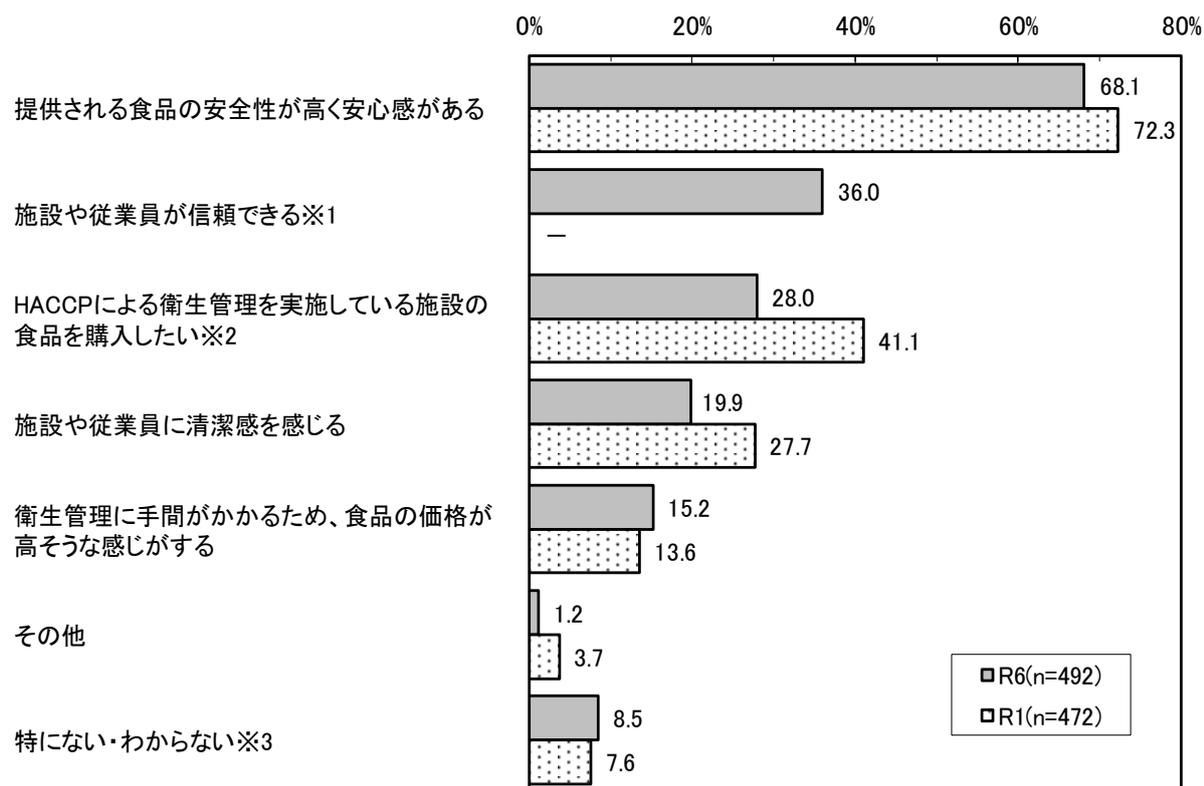
2MA（n=492）



【調査結果の概要】

HACCP に沿った衛生管理を実施している施設に対する印象について聞いたところ、「提供される食品の安全性が高く安心感がある」（68.1%）が7割近くで最も高く、以下、「施設や従業員が信頼できる」（36.0%）、「HACCPによる衛生管理を実施している施設の商品を購入したい」（28.0%）、「施設や従業員に清潔感を感じる」（19.9%）などと続いている。

◎前回調査との比較＜前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」



※1 前回は該当の選択肢なし

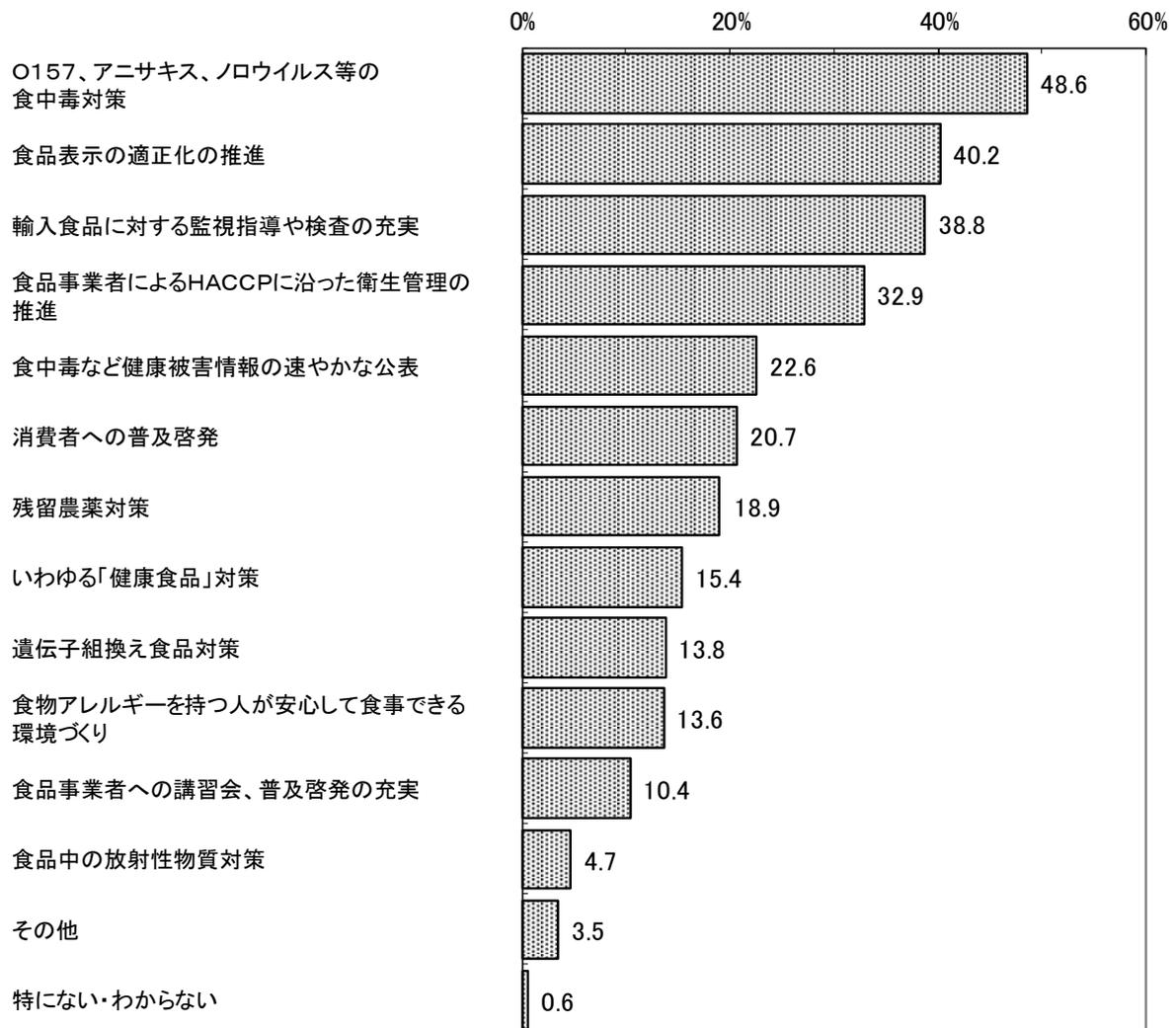
※2 前回は「できるだけ HACCP による衛生管理を実施している事が見える化（第三者認証取得等）されている施設を利用したいと思う」で集計

※3 前回は「特にない」で集計

都が取り組むべきこと

Q18 あなたは、食品の安全性をより確保するために、東京都がさらに強化すべき取組は何だと思いますか。次の中から3つまでお選びください。

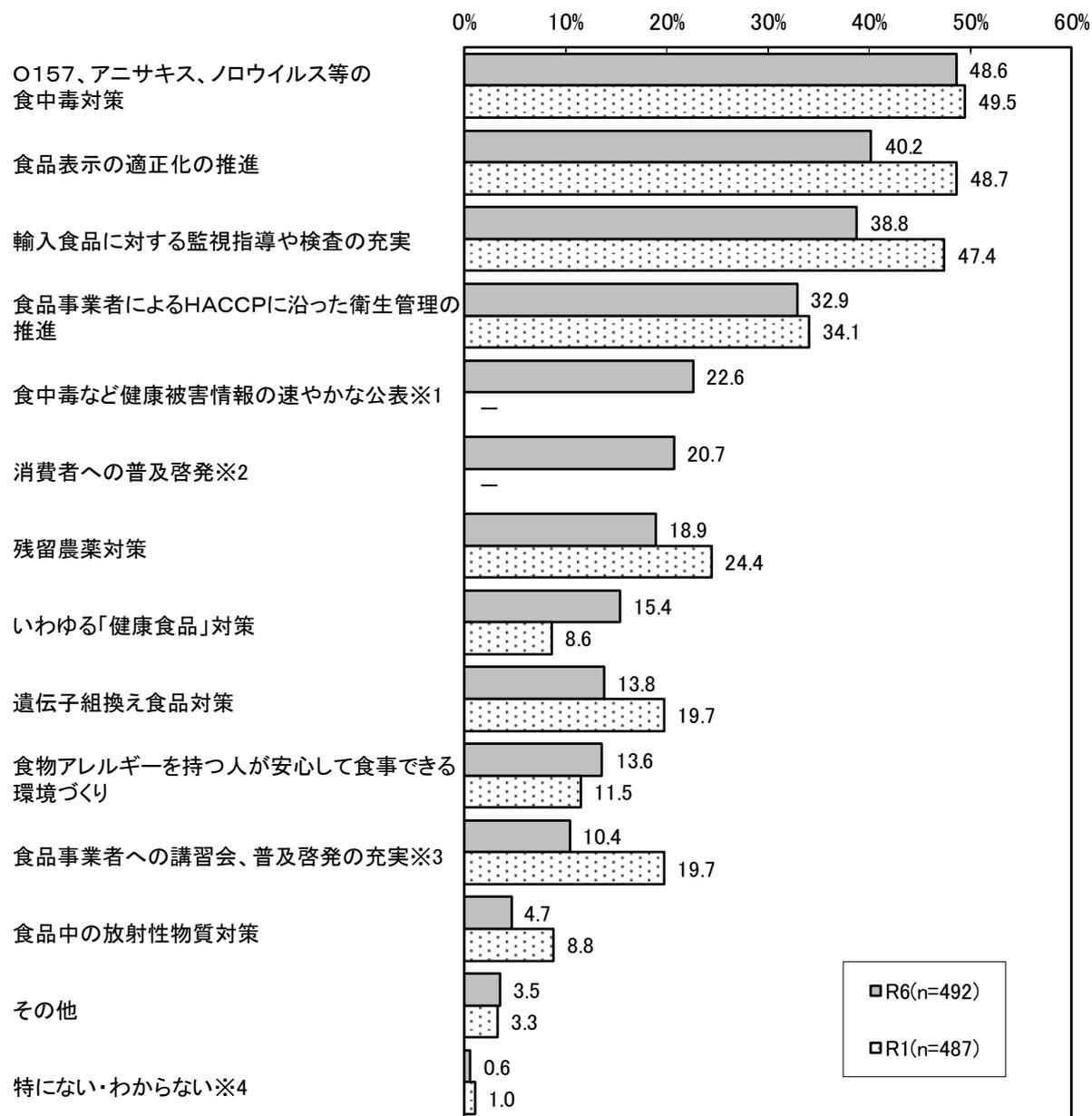
3MA (n=492)



【調査結果の概要】

食品の安全性をより確保するために都がさらに強化すべき取組について聞いたところ、「〇157、アニサキス、ノロウイルス等の食中毒対策」(48.6%)が5割近くで最も高く、以下、「食品表示の適正化の推進」(40.2%)、「輸入食品に対する監視指導や検査の充実」(38.8%)などと続いている。

◎ 前回調査との比較<前回：令和元年7月実施「食品の安全性について」>



※1 前は該当の選択肢なし

※2 前は該当の選択肢なし

※3 前は「食品事業者や消費者への普及啓発」で集計

※4 前は「特にない」で集計

食品の安全性や食に関わることについて（自由意見）

Q19 食品の安全性や食に関わることについて、あなたのお考えを自由にお書きください。

(n=464)

(1) 食品関係事業者の衛生管理に関すること	154 件
(2) 消費者への啓発に関すること	89 件
(3) 食品の表示に関すること	80 件
(4) 食中毒に関すること	55 件
(5) 食品添加物・残留農薬に関すること	51 件
(6) 輸入食品に関すること	35 件

(主なご意見)

(1) 食品関係事業者の衛生管理に関すること 154 件

- サプリによる健康被害、異物混入、産地偽装、消費期限の偽装など、食に関する企業の不祥事が後を絶ちません。行政サイドの監視の目の強化を求めます。
(男性 20代 江東区)
- 生肉や半生の肉料理を提供している飲食店が増えていますが、「新鮮だから食中毒にならない」と誤った認識を消費者に伝えている様子をよく見かけます。大規模な食中毒が発生する前に正しい知識の普及をしていただきたいです。
(女性 20代 足立区)
- 飲食店などの衛生管理について、指導の目が行き届いていないと感じることがある。利用者としては不安です。
(女性 30代 多摩市)
- 不衛生な外食店に対する指導をきちんとしてほしい。
(男性 40代 江東区)
- 食品は生活の中でとても大事なものなので、産地偽装や期限の偽装などのニュースを目にするととても心配になります。そのようなことが今後起こらないと良いと思います。
(女性 40代 足立区)
- 季節も夏となり食中毒が増えてくるころとなりましたので、飲食店ならびに利用者に対して行政からの確な注意喚起をしていただき、事故の防止に努めていただきたいと思います。
(男性 50代 台東区)
- HACCP という言葉は初めて知りました。今後注目していきたいと思いました。
(女性 70歳以上 千代田区)

(2) 消費者への啓発に関すること 89 件

- 何か問題が起こった際に製造元の責任にするだけでなく、正しい判断ができるよう自分自身もきちんと知識を身につけることが大切であると思う。
(女性 20代 板橋区)
- 行政だけでなく消費者も食に対する意識を高めて行く必要があると考えます。
(男性 30代 文京区)
- 食の安全性はさることながら、フードロスが気になります。外食をしても、またゴミ捨て場などでも残飯が目立ったり、また食事などにおいても残している人を見たりすると悲しくなります。食品は食べられるだけ、多め買いはしないをみんなが意識し、むだのない食事を徹底していきたいなど常に願います。
(女性 40代 江東区)
- 規制もある程度は、必要と思いますが、消費者と生産や、販売者の啓発が一番大切だと思う。
(女性 60代 江東区)
- 私たち都民が食品や食について興味をもつような機会をたくさん提供して頂きたいと思います。消費者の食への関心が深くなれば、生産者ももっと食品の安全性に注意すると思います。
(女性 70歳以上 中野区)

(3) 食品の表示に関すること 80 件

- 外国製造などと表記されている原材料については国名も明らかにしてほしい。
(男性 10代 武蔵野市)
- 健康食品などは、広告の作り方で効果が過大評価されてしまうので、消費者が誤解しない表現になるように各企業に指導していただきたいです。
(女性 30代 府中市)
- 食品は生活の中でとても大事なものなので、産地偽装や期限の偽装などのニュースを目にするととても心配になります。そのようなことが今後起こらないと良いなと思います。
(女性 40代 足立区)
- わかりにくい表示や、表記、単語、小さい文字、確認したくてもあきらめてしまうこともある。大きな文字で一般市民がわかる表記をしてもらいたいです。特にアレルギーに関しては、さまざまなアレルギーがあり、対応してもらいたいです。
(女性 50代 江東区)
- 生鮮食品は原材料や品名がしっかりしているが、それが味付けや調理された状態の惣菜などになると、記載事項が多く、曖昧な印象。ごまかしのない食品を食べるには、消費者が知識を持って選ぶことが重要だと日々感じる。
(女性 50代 小平市)

(4) 食中毒に関すること 55 件

- 食中毒リスク対策方法や旬の野菜、価格高騰している野菜などの情報が手軽に入手できるようになってほしい。
(女性 20代 台東区)
- 食中毒や健康被害などに関する情報が簡単に手に入れられるようになって欲しい。
(女性 20代 品川区)
- 小さい子供がいるため、食の安全には特に気をつけています。今後も安全な食品を消費者が購入できるよう、都として引き続き対応をお願いします。
(男性 30代 島しょ)
- あまり意識高くないですが、夏場は食中毒に気を付けながらお弁当を作らないといけな
い、と感じています。
(男性 40代 目黒区)
- 季節や流行、食中毒の発生状況等に合わせた注意喚起や対策方法等が、LINE で気軽に
通知が来ると嬉しいです。難しい内容ではなく、印象や記憶に残るような簡単な内容で
わかりやすいものが良いなと思います。
(女性 40代 国分寺市)

(5) 食品添加物・残留農薬に関すること 51 件

- 食品添加物を含んだ食品が多く、食品添加物を気にして購入している身としては商品の
選択肢が狭まってしまっている。食品添加物の少ない商品を増やしていただけたらと思っ
ています。
(女性 10代 葛飾区)
- 食品添加物に関することを学べる機会がほしいです。
(女性 20代 文京区)
- 赤ちゃんを育てているので原材料や添加物、遺伝子組み換え食物に対する心配は尽きま
せん。基本的に日本で売られているものは安全なものが多いと認識していますが、発がん
性の高い着色料などの規制や注意喚起は増えるべきだと思います。
(女性 30代 台東区)
- ほとんどの食品が大量の着色・保存料・防腐剤を使用しているが、最小限に制限する
ようにお願いしたい。
(男性 70歳以上 府中市)
- 食品は長年にわたって口にするものなので、その安全性や信頼性はとても重要なもの
だと思います。従って、個別の食品の添加物や原料表示など、もっとわかりやすく統一し
た基準にして欲しいと思います。
(男性 70歳以上 目黒区)

(6) 輸入食品に関すること 35件

- 特定の国が原産国になっているとどうしても警戒してしまう。それらの国による原産が悪いわけではないが、どのように衛生・安全面を担保しているのかを食品購入時にわかると嬉しく思う。
(男性 30代 板橋区)

- 販売されている食品を安心して食べられるように、東京都で更に、特に輸入品の徹底した検査をしていただけることを願っております。
(女性 50代 狛江市)

- 一般的にどれが食品の安全に繋がっているかなかなか難しい。特に輸入食品については、われわれが安心できる体制が十分出来ているようにしてほしい。
(男性 70歳以上 大田区)