

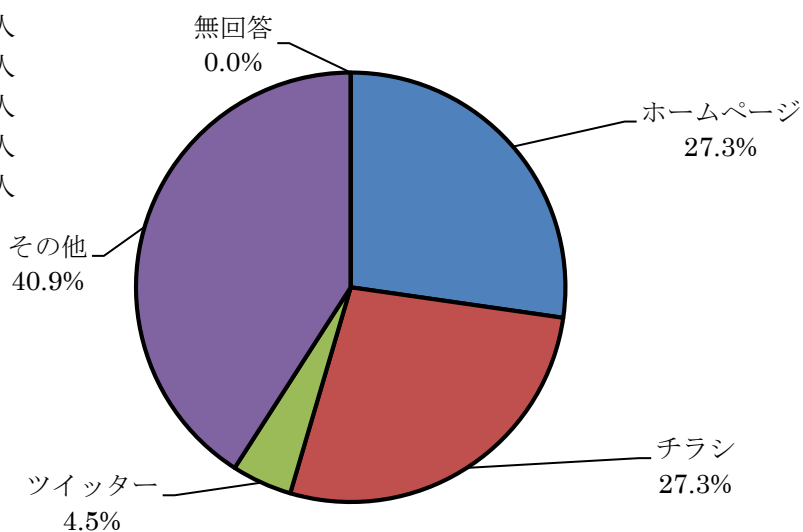
平成 30 年度第 10 回かながわ食の安全・安心基礎講座
アンケート集計結果

参加者数	22 人
アンケート回収枚数	22 枚 (回収率 100%)

問 1 本日の講座を、何でお知りになりましたか。あてはまるものを 1 つ選び、番号に○をつけてください。

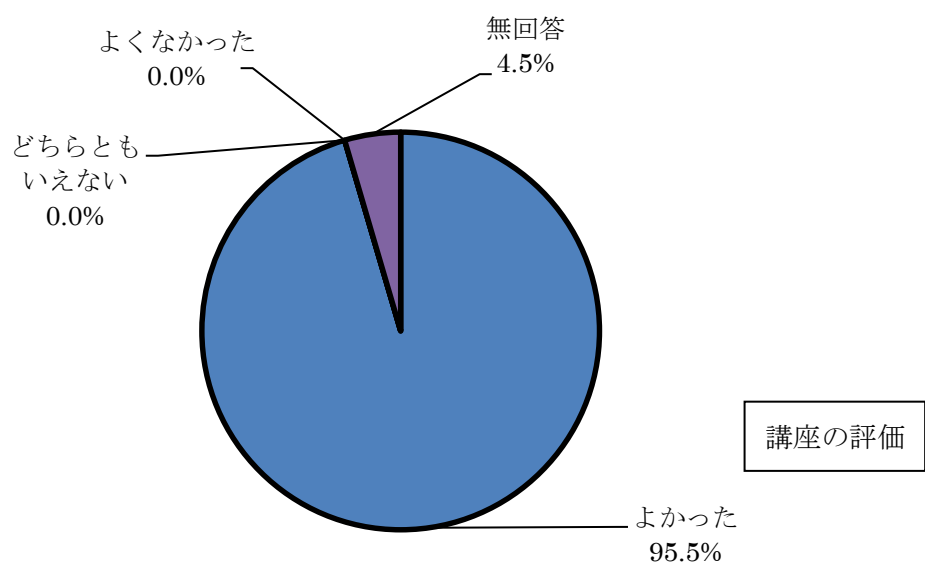
- 1 ホームページ 6 人
- 2 チラシ 6 人
- 3 ツイッター 1 人
- 4 その他 9 人
- 無回答 0 人

情報の入手先



問 2 本日の講座はいかがでしたか。あてはまるものを 1 つ選び、番号に○をつけてください。

- 1 よかった 21 人
- 2 どちらともいえない 0 人
- 3 よくなかった 0 人
- 無回答 1 人



講座の評価

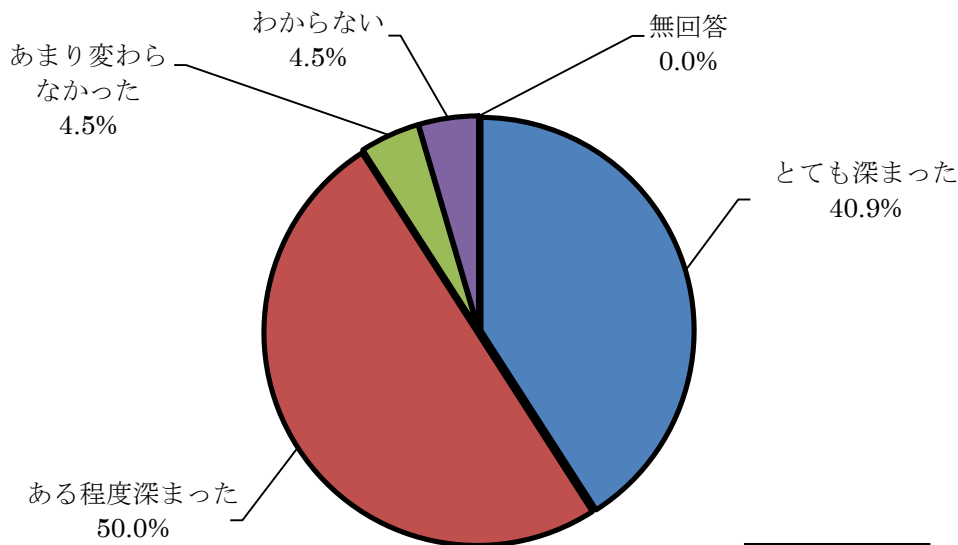
☆講座について、良かったもの、悪かったもの、具体的なご意見、ご感想などご記入ください。

() 内は同意見等数

- ・実際に工場においてエックス線による異物混入の検査が行われていたことが印象的でした。
- ・HACCPの詳細が今まで以上に理解できた。
- ・内容に興味があったので聞いて良かった。
- ・工場見学が良かった。昔、ほんだしはインスタント食品で体に良くないと教わったが、大きな誤りである。メーカーさんの講義分は、実際の工場フローに合わせた製造ラインでの取組みを伺いたい(システムではなく)。
- ・メモを取る時間があまりなくて慌しかった。
- ・かつおの泳ぐスピードの速さに驚きました。
- ・講義が面白かった。ハサップについては名前だけの知識だったが良く分かる説明を受けて良かった(3)。
- ・HACCPの概要について、時間があまりなく、もう少しゆっくりと丁寧に伺いたいと思います。良い内容なのに、残念でした。
- ・工場見学は数年前に行った事があったが、リニューアルされてその時よりもずっとリアルで分かりやすく楽しめた。
- ・実際に工場を見学出来て、その後にHACCPの説明更に、味の素のHACCPの説明、どうやって実際にしているのか聞いて良かったです。
- ・味の素工場での実際の取組みについての説明。

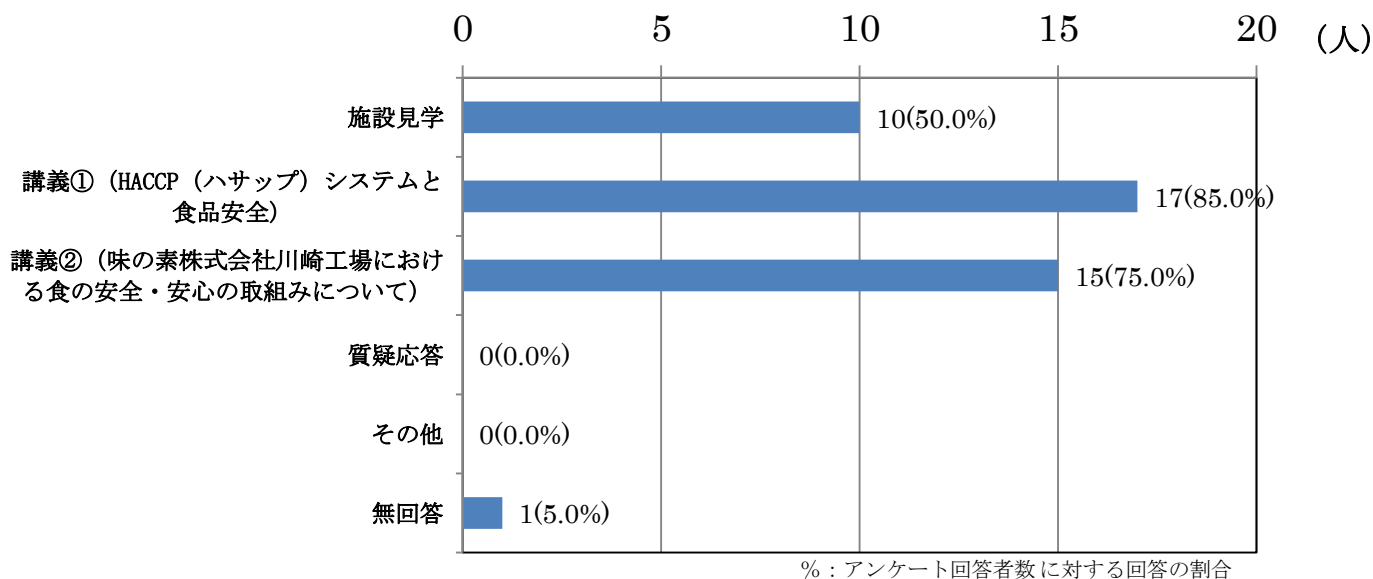
問3 本日の講座を受講前と比べると、HACCPシステムや、食品工場における衛生管理についての理解は深まりましたか。

1	とても深まった	9人
2	ある程度深まった	11人
3	あまり変わらなかった	1人
4	分からない	1人
	無回答	0人



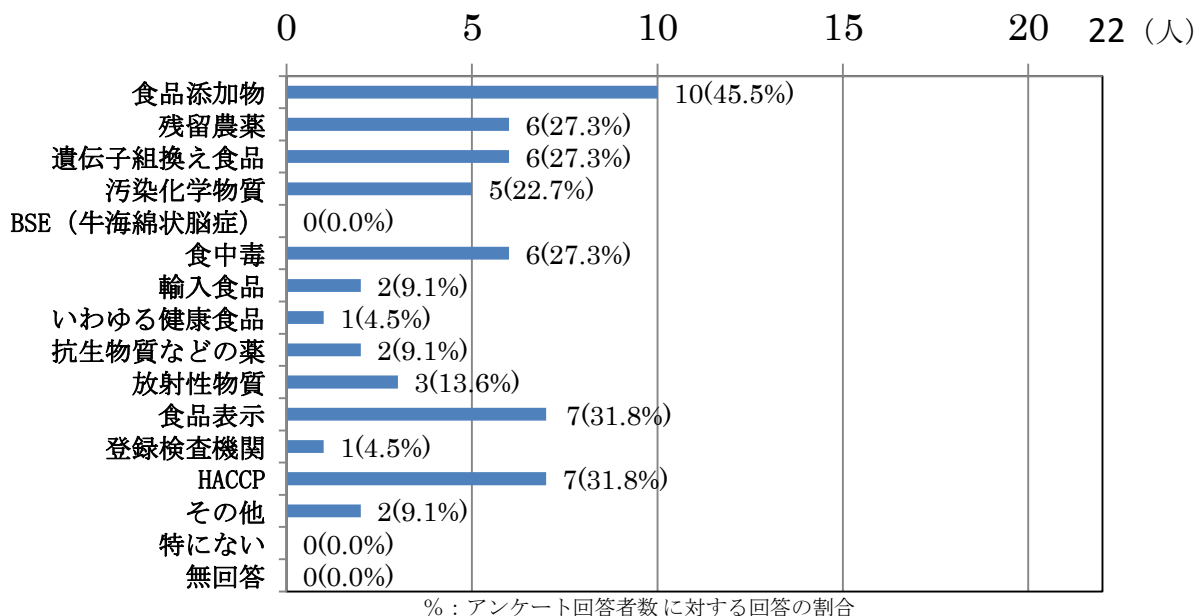
理解の変化

問4 問3で「1 とても深まった」または「2 ある程度深まった」と回答した方にお尋ねします。理解が深まったのは、本日の講座のどの内容によるものですか。番号に○をつけてください。（複数回答可能）



問5 食の安全・安心に関することらについて関心があるものは何ですか。次の中からあてはまるものを3つ選んでください。

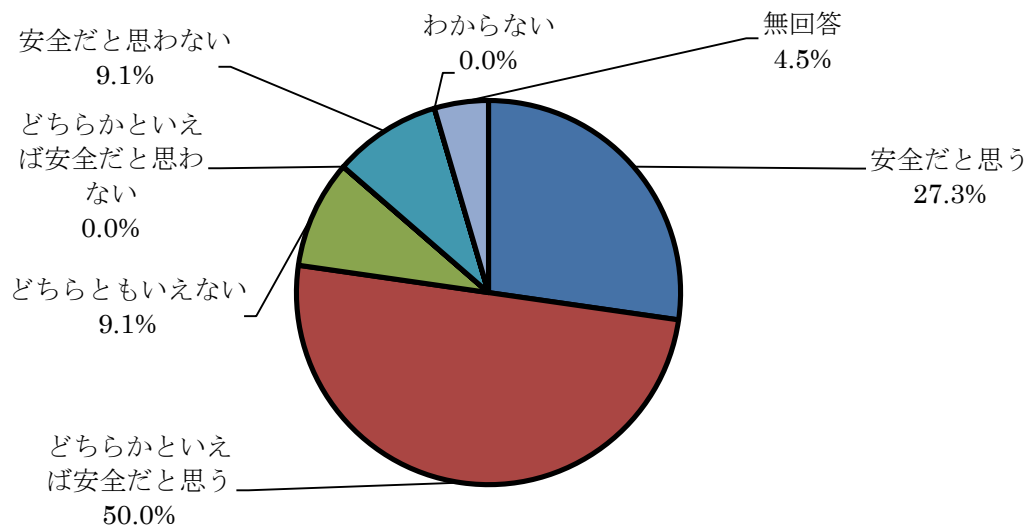
関心があるテーマ



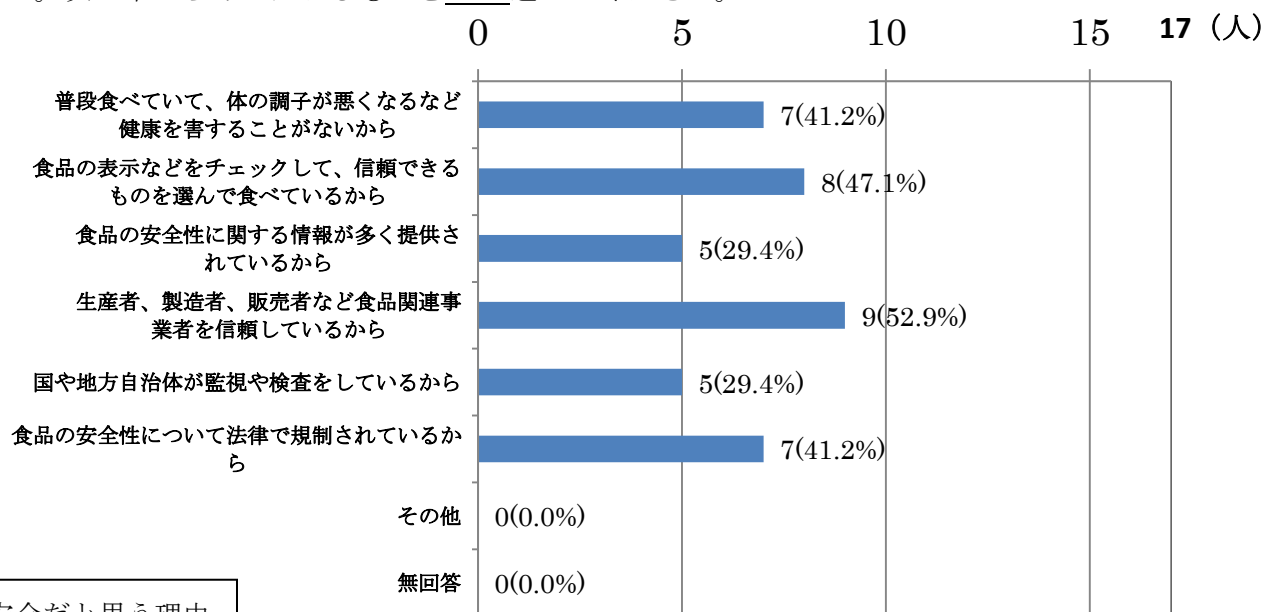
問6 現在、流通している食品は安全だと思いますか。次の中からあてはまるものを1つ選び、番号に○をつけてください

- 1 安全だと思う 6人
- 2 どちらかといえば安全だと思う 11人
- 3 どちらともいえない 2人
- 4 どちらかといえば安全だと思わない 0人
- 5 安全だと思わない 2人
- 6 わからない 0人
- 無回答 1人

流通している食品は安全か



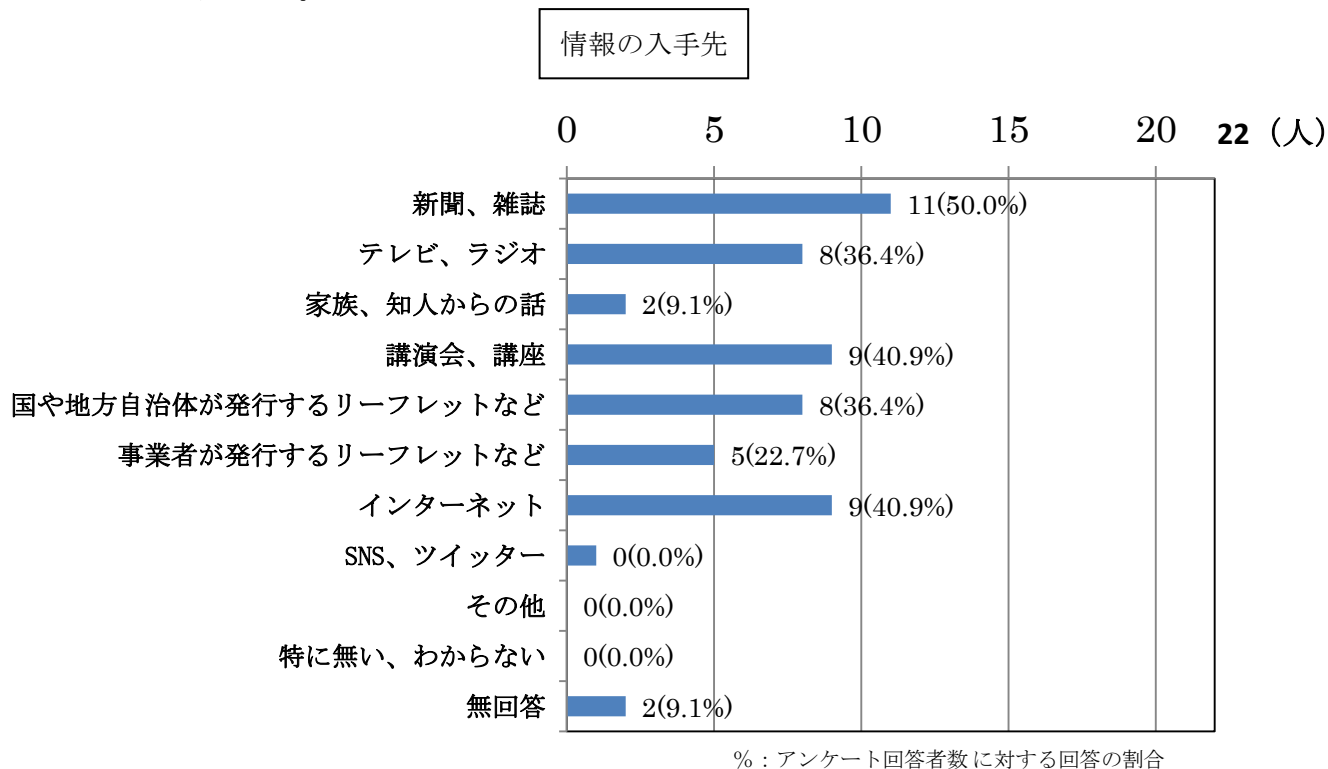
問7 問6で「1、2（安全だと思う）」と回答した方にお尋ねします。安全だと思う理由は何ですか。次の中からあてはまるものを3つ選んでください。



安全だと思う理由

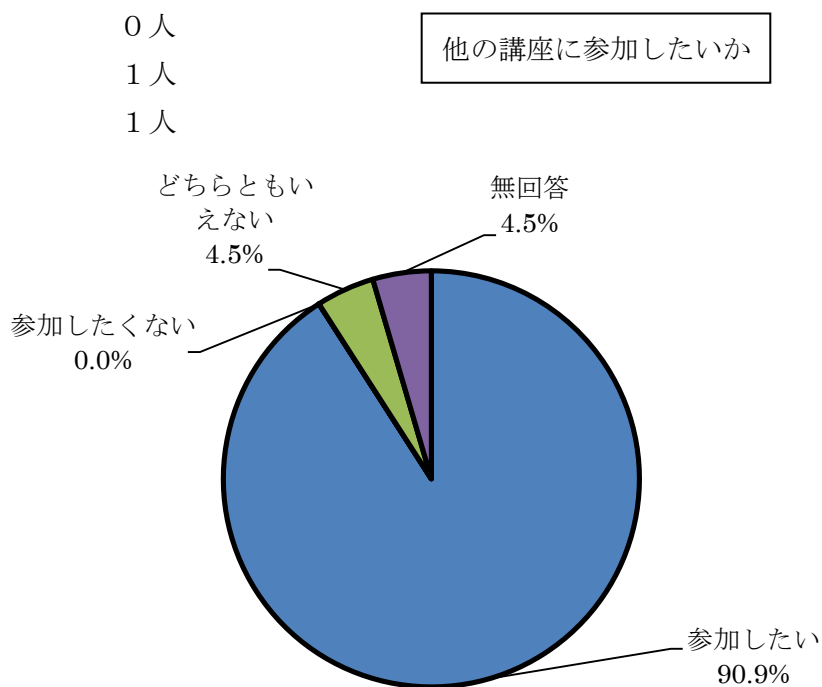
％：アンケート回答者数に対する回答の割合

問8 食の安全・安心に関する情報を得やすい手段は何ですか。次の中からあてはまるものを3つ選んでください。



問9 このような講座にまた参加してみたいですか。あてはまるものを1つ選び、番号に○をつけてください。

- | | | |
|---|-----------|-----|
| 1 | 参加したい | 20人 |
| 2 | 参加したくない | 0人 |
| 3 | どちらともいえない | 1人 |
| | 無回答 | 1人 |

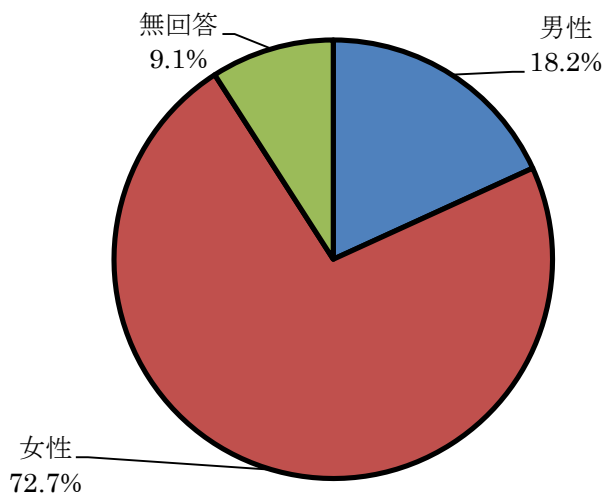


問 10 さしつかえなければご記入ください。

(1) 性別

男性	4人
女性	16人
無回答	2人

参加者の性別



(2) 年代

10代	0人
20代	3人
30代	0人
40代	8人
50代	3人
60代	4人
70代	1人
80代	1人
無回答	2人

参加者の年代

