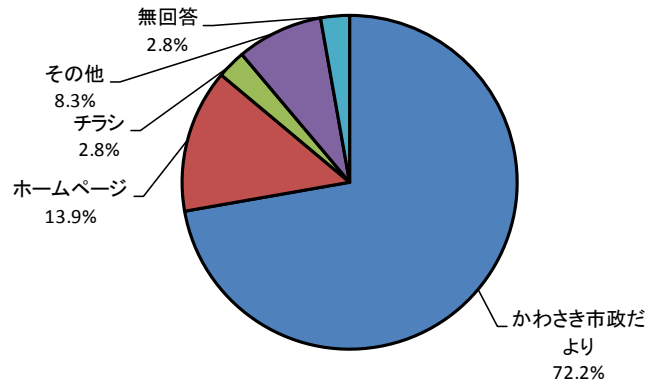


平成 28 年度第 8 回かながわ食の安全・安心基礎講座  
アンケート集計結果

参加者数	37人
アンケート回収枚数	36枚（回収率 97.3%）

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。

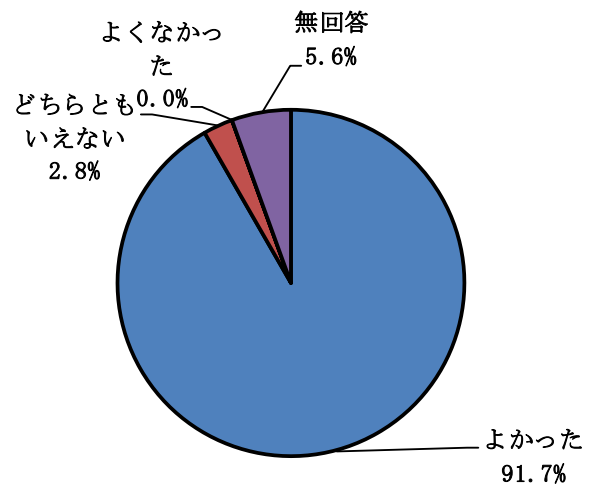
1	かわさき市政だより	26人
2	ホームページ	5人
3	チラシ	1人
4	その他	3人
	無回答	1人



開催情報の入手先

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	33人
2	どちらともいえない	1人
3	よくなかった	0人
	無回答	2人



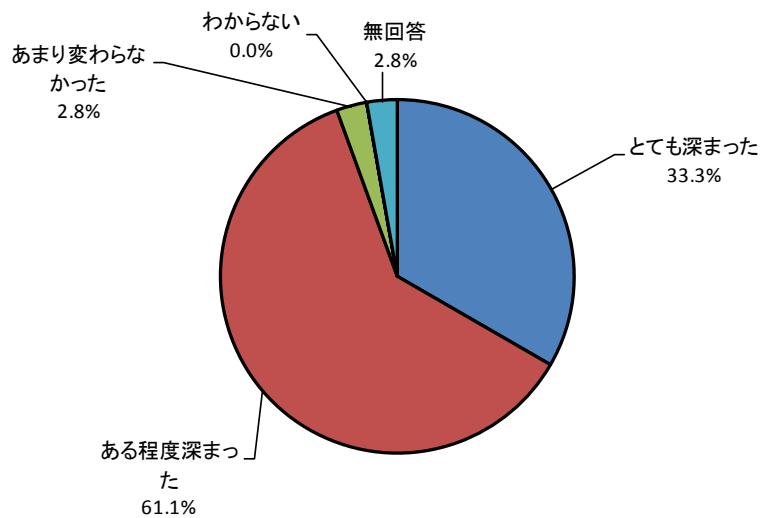
講座の評価

☆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。

- ・施設見学、HACCPの説明、味の素さんの「品質管理」の説明で「食の安全・安心」の理解が深まりました。
- ・味の素工場の品質管理をお聞きして、行き過ぎかなと思う点もありましたが、安心しました。
- ・味の素、品質保証にも大変良く工夫されていること。
- ・味の素株式会社川崎工場における食の安全・安心の取組みについて、品質保証活動や製造管理が良く説明されていた。
- ・HACCPの話が良かった。
- ・HACCPについて、初めて知った。
- ・少し難しかった。
- ・新しい知識を吸収することができた。

問3 本日の講座を受講前と比べると、食品工場の食の安全・安心の取組みについての理解は深まりましたか。

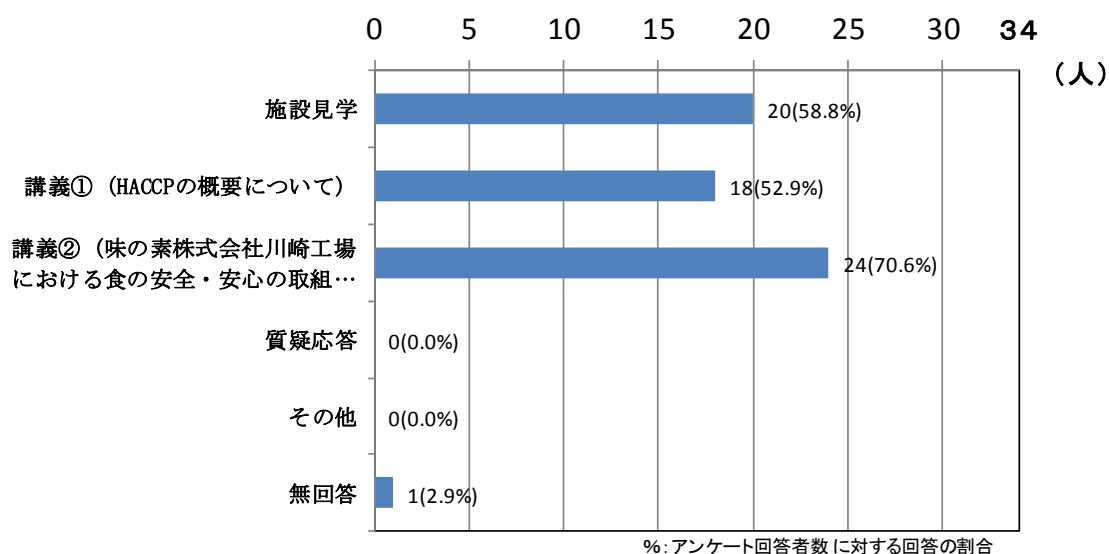
1	とても深まった	12人
2	ある程度深まった	22人
3	あまり変わらなかった	1人
4	分からない	0人
	無回答	1人



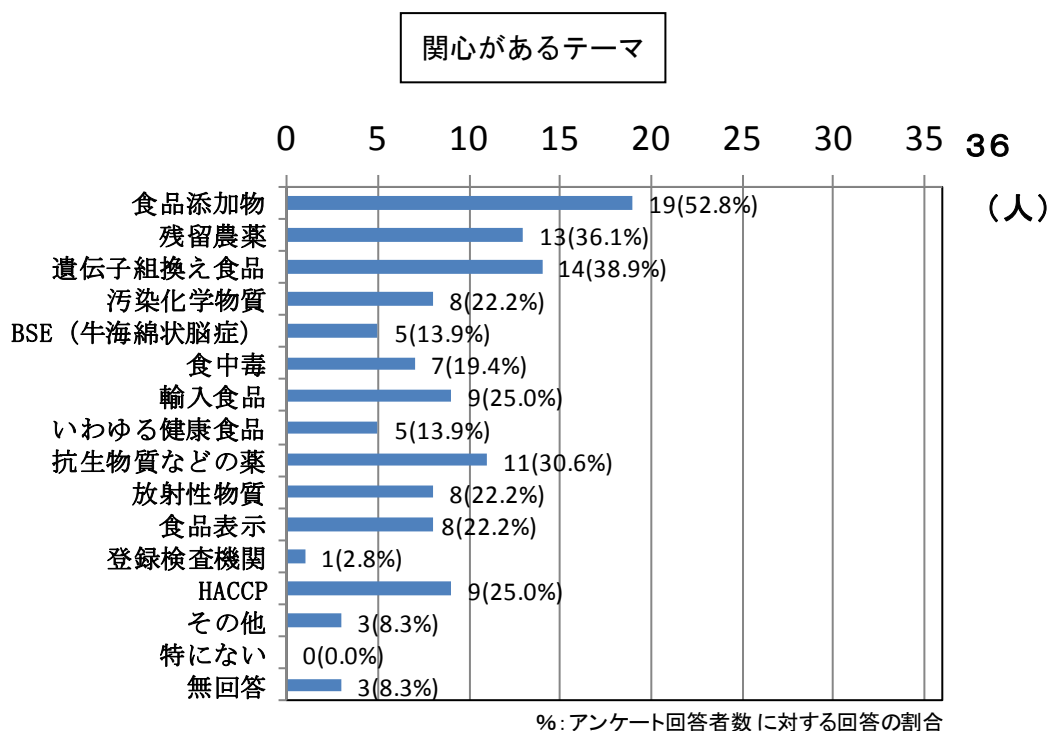
理解の変化

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）

1	施設見学	20人
2	講義1（HACCPの概要について）	18人
3	講義2（味の素株式会社川崎工場における 食の安全・安心の取組みについて）	24人
4	質疑応答	0人
5	その他	0人
	無回答	1人

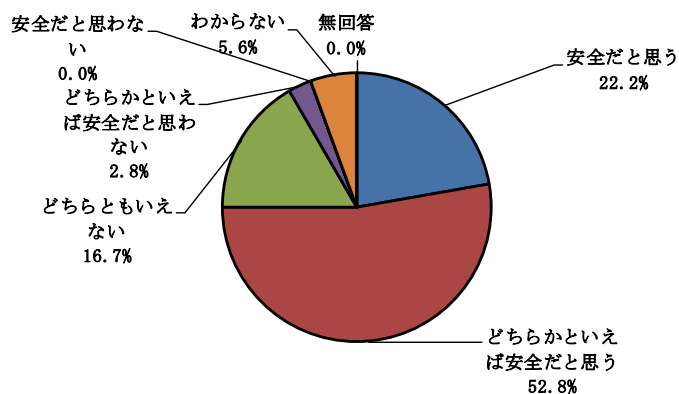


問5 食の安全・安心に関することから関心があるものは何ですか。次の中からあてはまるものをすべて選んでください。



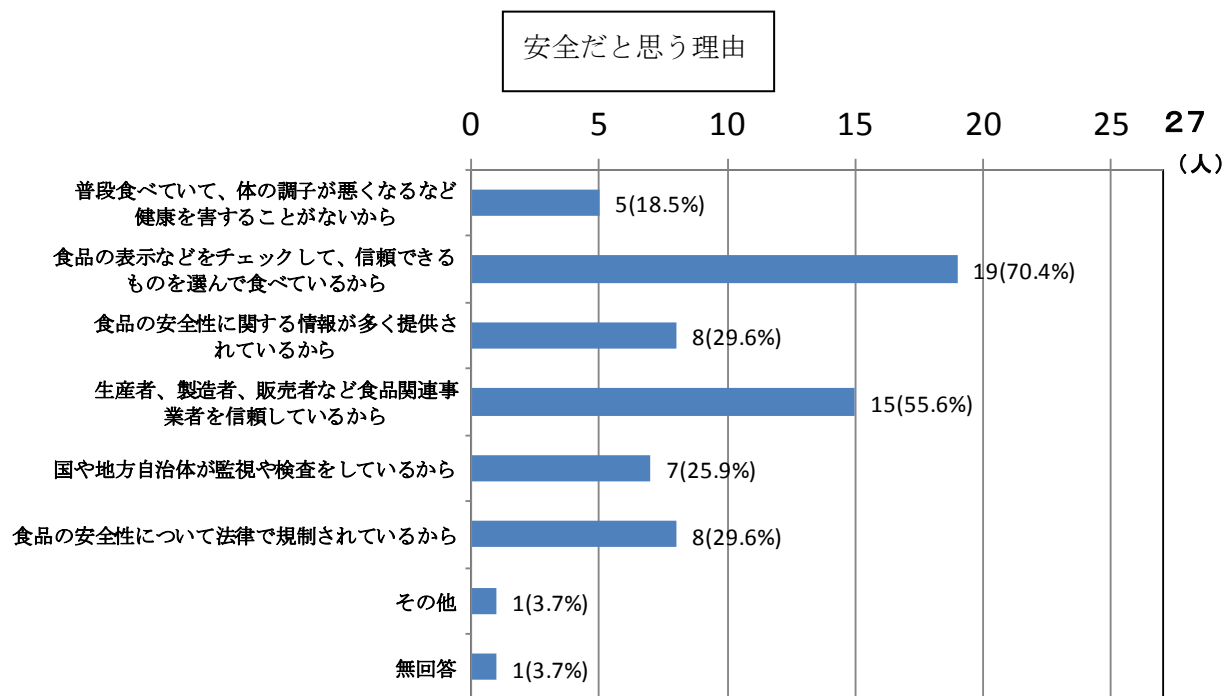
問6 現在、流通している食品は安全だと思いますか。次の中からあてはまるものを1つ選び、番号に○をつけてください

- 1 安全だと思う 8人
- 2 どちらかといえば安全だと思う 19人
- 3 どちらともいえない 6人
- 4 どちらかといえば安全だと思わない 1人
- 5 安全だと思わない 0人
- 6 わからない 2人
- 無回答 0人



流通している食品は安全か

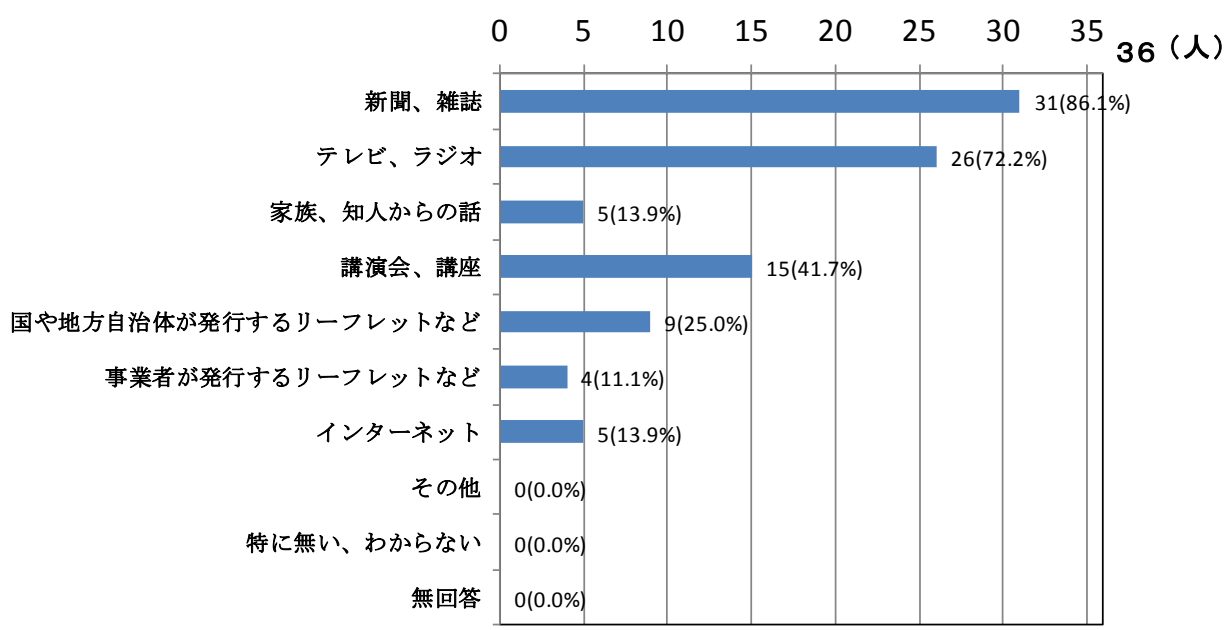
問7 問6で「1、2（安全だと思う）」と回答した方にお尋ねします。安全だと思う理由は何ですか。次の中からあてはまるものをすべて選んでください。



%: 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すべて選んでください。

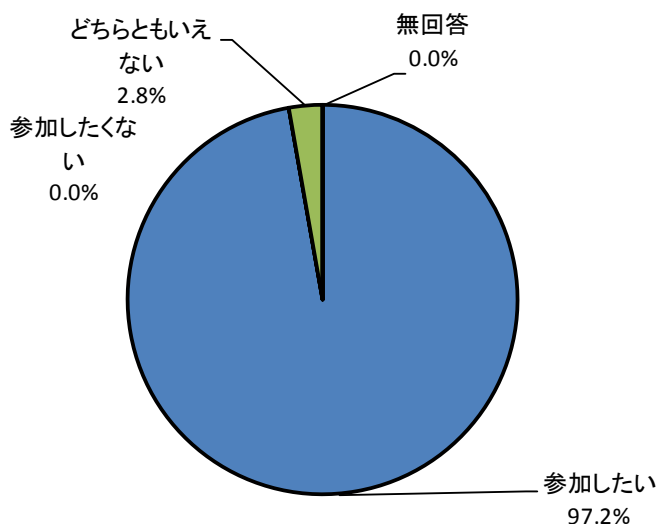
開催情報の入手先



%: アンケート回答者数に対する回答の割合

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 35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 0人

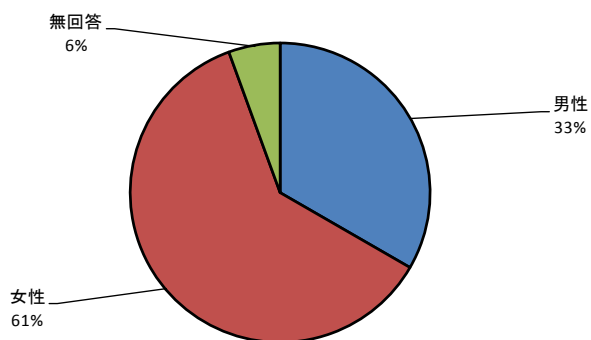


他の講座に参加したいか

問 10 さしつかえなければご記入ください。

(1) 性別

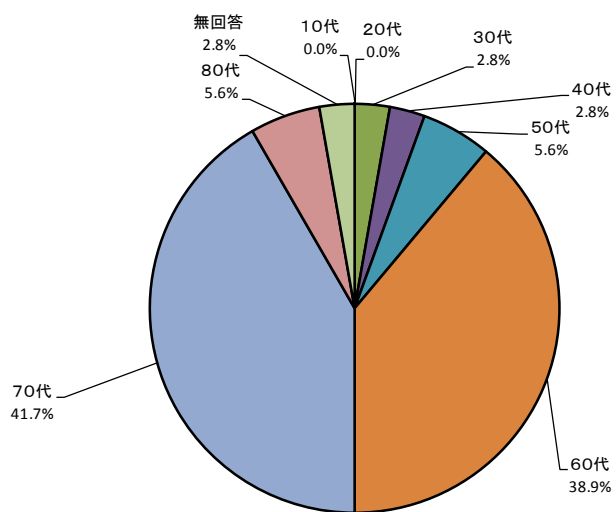
男性	12人
女性	22人
無回答	2人



参加者の性別

(2) 年代

10代	0人
20代	0人
30代	1人
40代	1人
50代	2人
60代	14人
70代	15人
80代	2人
無回答	1人



参加者の年代