

食品に関するリスクコミュニケーション  
～食品工場に行こう！（施設見学含む）～  
アンケート等 集計結果

1 参加者

参加者数 28名

（内訳：児童14名（小学4年生8名、小学5年生4名、小学6年生2名）、保護者14名）

2 アンケート結果

有効回答：28名 回答率：100%

Q1 本日参加された目的は何ですか。（複数回答有り）

- |                        |             |
|------------------------|-------------|
| 1) 食品の製造施設について関心があったから | 20名 (71.4%) |
| 2) 食品の安全について関心があったから   | 5名 (17.9%)  |
| 3) 食中毒について関心があったから     | 0名 (0.0%)   |
| 4) その他                 | 3名 (10.7%)  |
- （知人から誘われた。2名、自由研究の参考にするため。1名）

Q2 本日の開催をどこでお知りになりましたか。

- |                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| 1) ホームページから                     | 7名 (25.0%)  |
| （厚生労働省2名・東海北陸厚生局2名・静岡県3名・静岡市0名） |             |
| 2) 新聞記事から                       | 14名 (50.0%) |
| 3) 知人からの紹介                      | 6名 (21.4%)  |
| 4) その他                          | 1名 (3.6%)   |

Q3 食品の安全について理解することができましたか。

- |              |             |
|--------------|-------------|
| 1) できた       | 17名 (60.7%) |
| 2) おおむねできた   | 9名 (32.2%)  |
| 3) あまりできなかった | 2名 (7.1%)   |
| 4) できなかった    | 0名 (0.0%)   |

「あまりできなかった」理由：

もっと具体的な取り組みを知りたかった。少し話が難しかった。

Q4 今回のリスクコミュニケーションは児童を対象とした施設見学を企画しました。今後よりよくしていく上で参考とされたいと思いますので、以下の点についてご意見を聞かしてください（複数回答あり）。

1) 良かったと思う点

- |                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| ・製造ラインを間近で見ることができてよかった等          | 10名 |
| ・わかりやすく食中毒の危険を教えてもらえた等           | 7名  |
| ・手洗い教室のように体験しながら学べることができてよかった等   | 5名  |
| ・見学施設の食品を安心して食べることができると思った等      | 4名  |
| ・時間がきっちりとしてスムーズに勉強や見学ができてよかった等   | 3名  |
| ・その他の意見…DVDによる説明が子供にもわかりやすくてよかった |     |

- 2) よくなかったと思うところ。
- ・説明の内容が難しかった。 . . . . . 14名
  - ・一つの班の人数が多すぎる。 . . . . . 2名
  - ・その他の意見
    - 「リスクコミュニケーション」の言葉の意味が子供には難しい。
    - 海外の工場ではどんな食品をどのように製造しているのか知りたかった（安全な野菜を使用しているかなど）。
    - 工場見学の時間がもう少しあったらよかった。
    - 集合場所から施設までの距離が長かった。
- 3) 食品製造工場を見学してどのように思いましたか。
- ・普段、見ることのできない工場の中などを見ることができてよかった等 . . . . . 9名
  - ・衛生管理に気をつけている様子がわかってよかった等 . . . . . 8名
  - ・機械化されていても人の手が必要なことがよくわかった等 . . . . . 2名
  - ・原料のにおいが気になった等 . . . . . 2名
  - ・その他の意見
    - 音がうるさく、思ったより暑かった。
    - レトルト食品についてよくわかった。
    - 思ったより涼しかった。
    - 何種類かの工程を見たかった。
- 4) 手洗い教室や食品の衛生管理クイズについてどのように思いましたか。
- ・手洗い教室：丁寧に洗ったつもりでも意外に菌が残っていて驚いた等 . . . . . 9名
  - 手洗いについてよい勉強になってよかった等 . . . . . 8名
  - 手の汚れが数値で確認できてよかった等 . . . . . 7名
  - ・クイズ：難しかったが初めて知ることができてよかった等 . . . . . 10名
  - 楽しみながら覚えられた等 . . . . . 4名

Q5 今後、参加してみたい食品関係の施設見学やリスクコミュニケーションの内容などを自由に記述ください。

- ・参加してみたい食品関係施設
  - インスタントラーメン工場、牛乳工場、その他のレトルト食品工場、菓子工場、清涼飲料水工場
- ・参加してみたいリスクコミュニケーションの内容
  - 輸入食品の安全性（残留農薬について等）に関するもの。
  - 見るだけでなく手洗い教室のように体験できるもの。