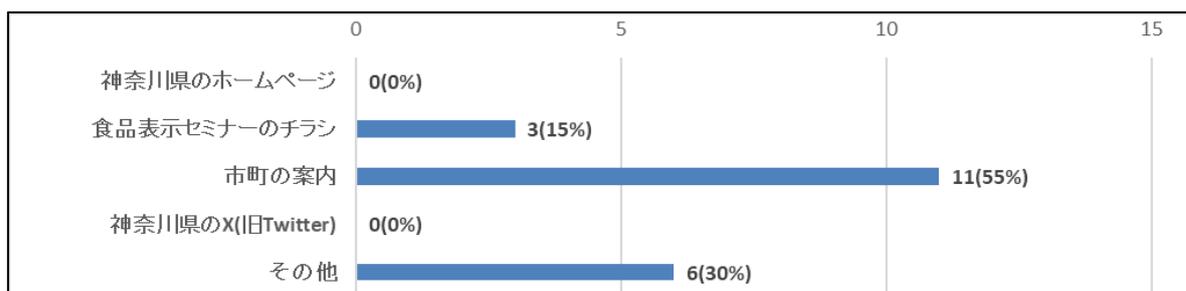


令和7年度第3回食品表示セミナー アンケート集計結果

アンケート回答者数：20名

(講座参加者数：27名(会場：16名、Zoom：11名)、回答率：74.1%)

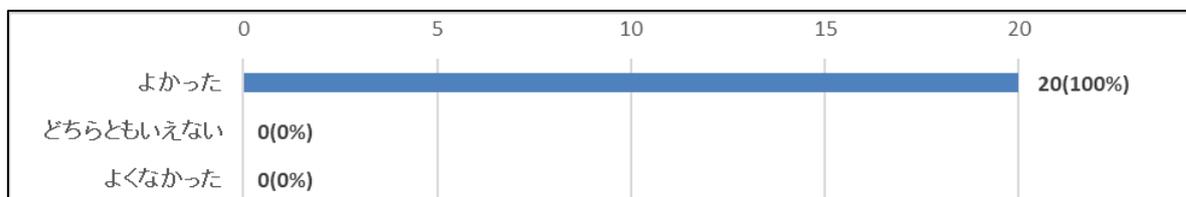
問1 本日のセミナーを、何でお知りになりましたか。



[その他]

- ・メールマガジン
- ・知人の紹介

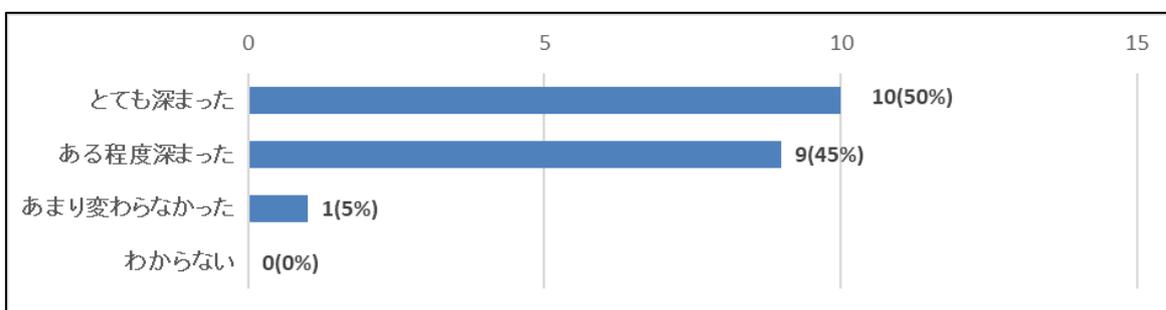
問2 本日の内容はいかがでしたか。



[主なご意見、ご感想]

- ・キャリーオーバーと加工助剤のそれぞれの定義が、具体例とともに説明されたので、分かりやすかった。
- ・添加物の基本的な話を聞いて良かった。
- ・冷凍食品の保存料不使用についてはイメージ先行の問題と分かった。
- ・安全安心の話はよく目にするが、確かに事象と心理の話で、種類が違うことが認識できた。

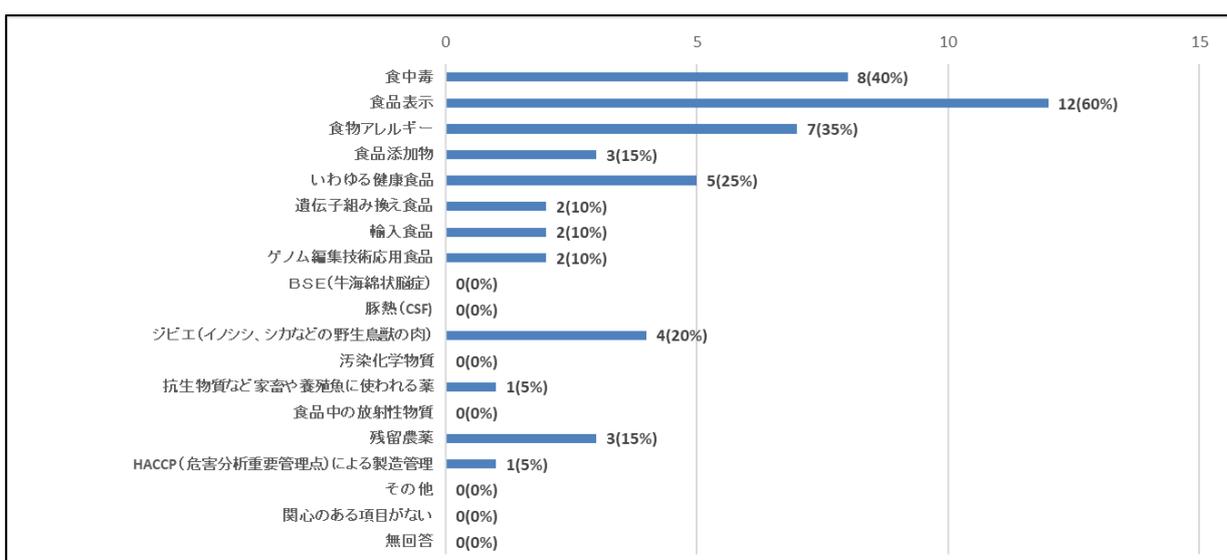
問3 受講前と比べて、食品表示についての理解は深まりましたか。



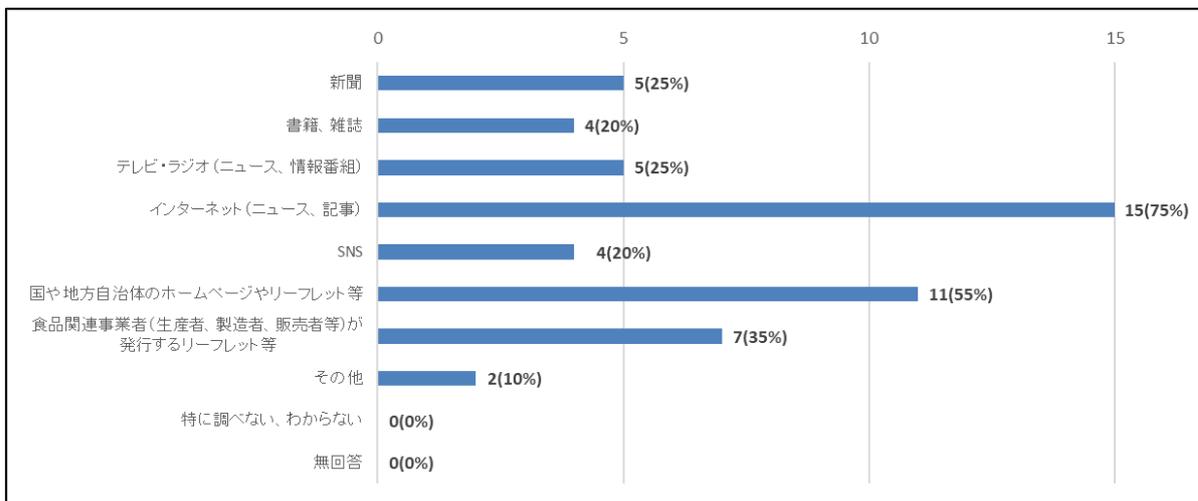
問4 食の安全・安心に関する事項について関心があるものは何ですか。

(最大3つまで選択)

※「汚染化学物質」とは、食品に意図せずに含まれる有害な物質（カドミウム、水銀、ダイオキシンなど）をいいます。



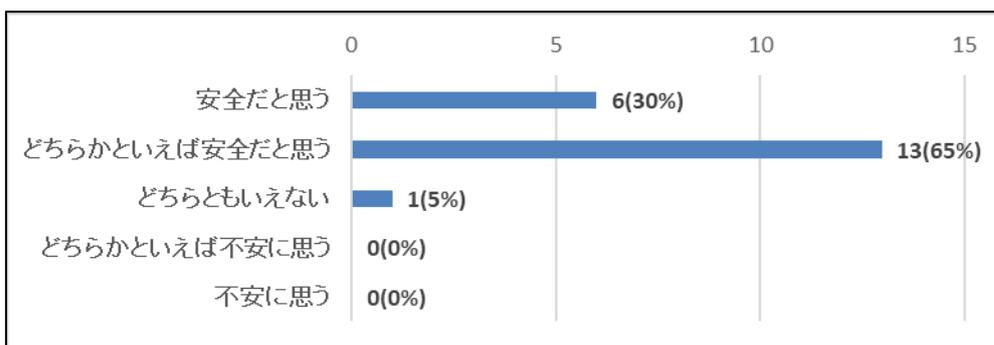
問5 食の安全・安心に関する事項についてどのように情報を調べていますか。
(最大3つまで選択)



[その他]

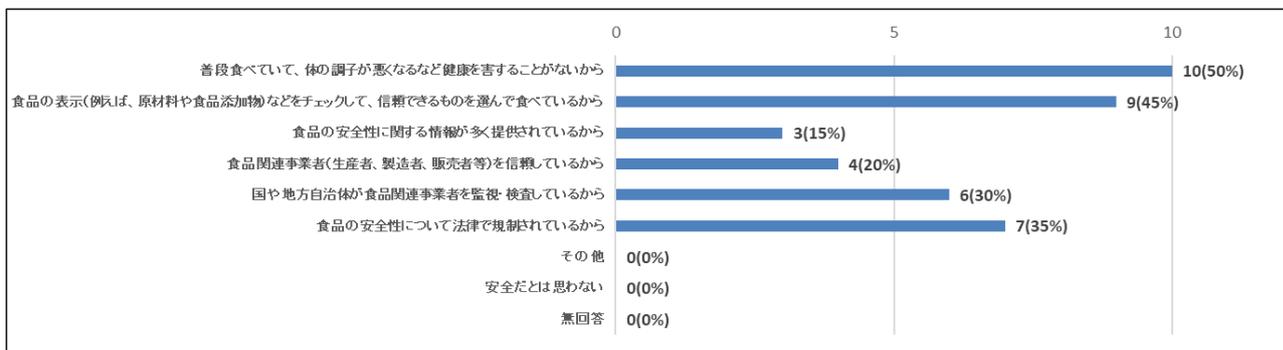
- ・ 職場での通知
- ・ 外部講習

問6 現在、流通している食品は安全だと思いますか。



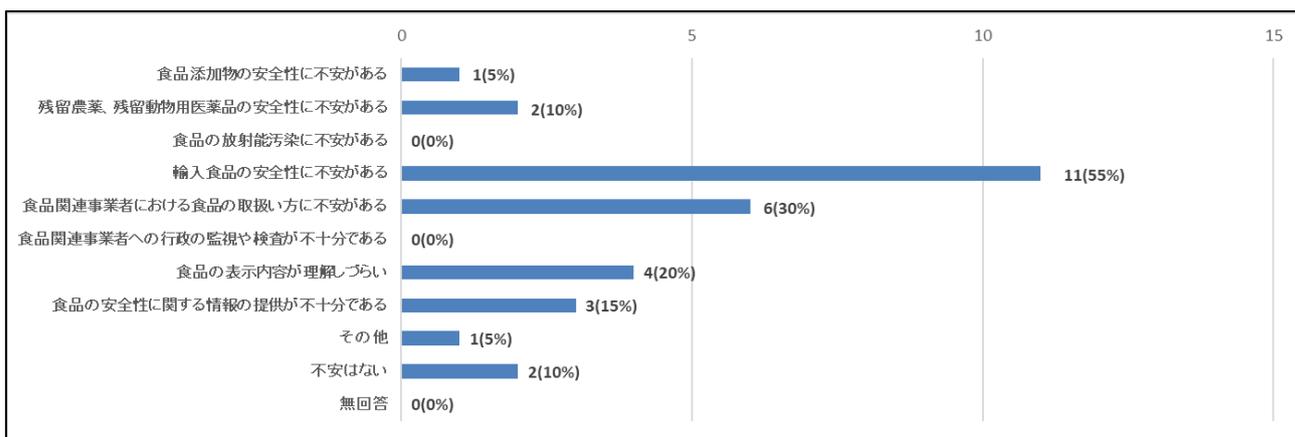
問7 現在、流通している食品が安全だと思う理由は何ですか。

(最大2つまで選択)



問8 現在、流通している食品に対して不安に思う理由は何ですか。

(最大2つまで選択)

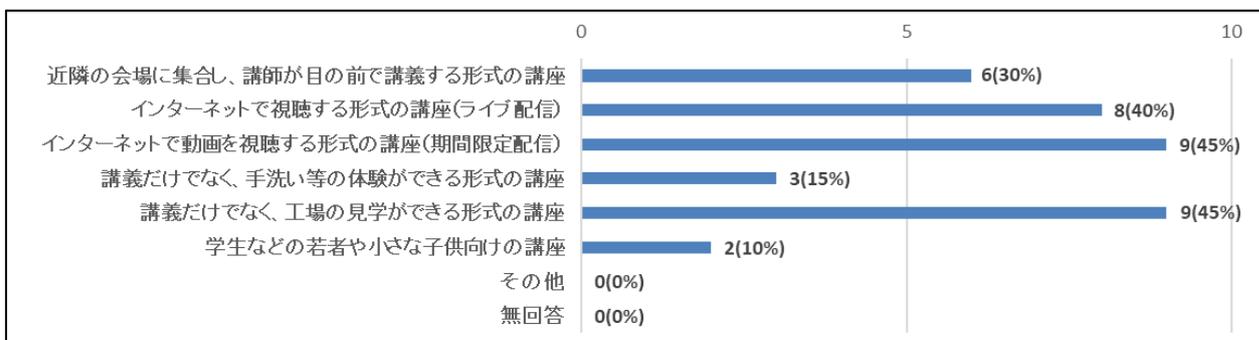


[その他]

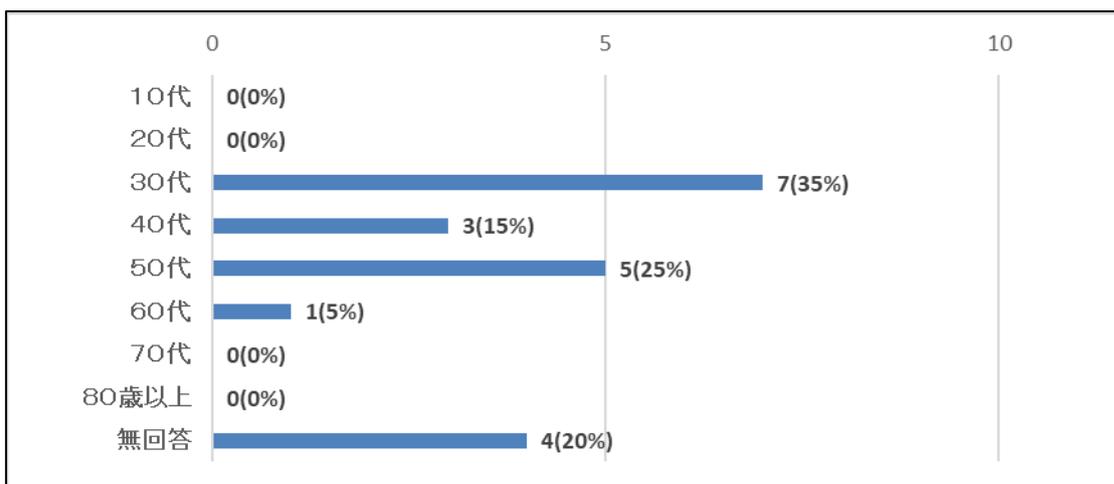
- ・一人ひとりの食品安全知識が不足している (加熱不足の食品提供 (生ハンバーグ等))

問9 県では食の安全・安心に関する講座を定期的を開催しています。どのようなものであれば参加を検討しますか。

(最大2つまで選択)



問10 年代を教えてください。



以上