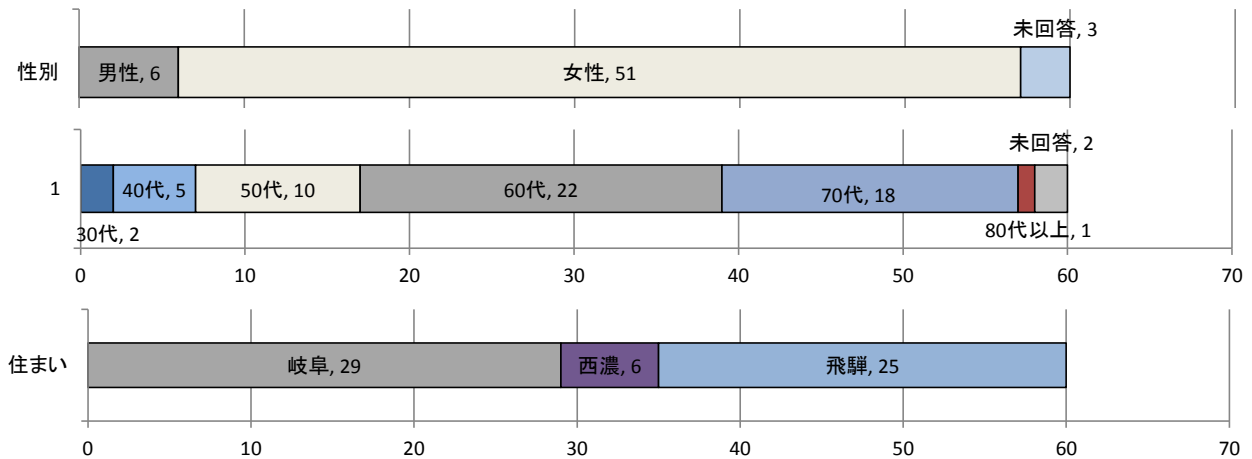


平成29年度食品安全セミナー アンケート結果

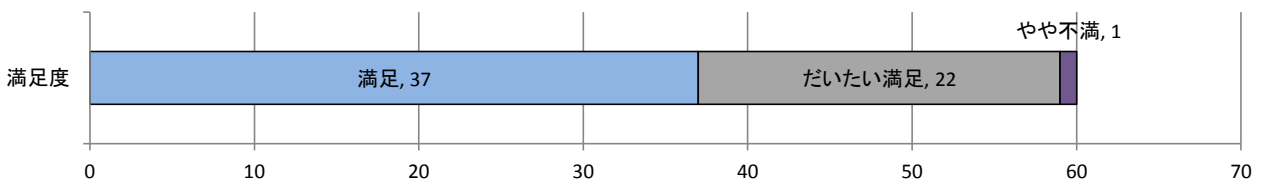
アンケート回答数: 60 (回収率98.9%)

	開催日	出発地	見学地	参加者
第1回目	9月26日(火)	高山市	なし産地(美濃加茂市)、ハム製造工場(郡上市、明宝特産物加工(株))	25名
第2回目	9月28日(木)	岐阜市	なし産地(美濃加茂市)、ハム製造工場(郡上市、明宝特産物加工(株))	36名

問1 回答者の属性

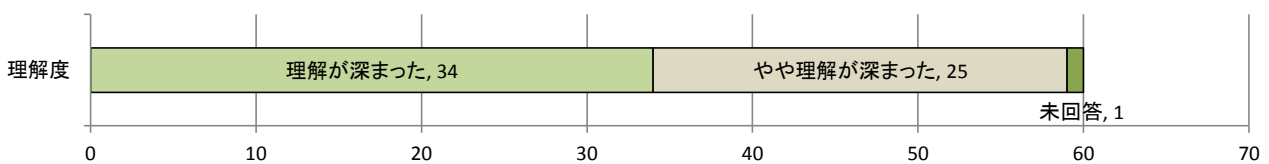


問2 「食品安全セミナー」全般の満足度とその理由

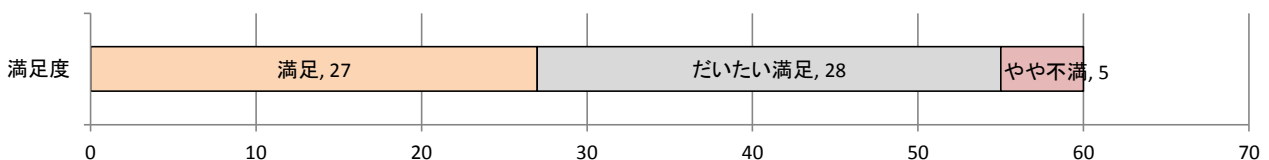


「食品安全セミナー」満足度の理由(一部抜粋)	
・	普段から口にしてる食品の生産されるまでを考える良い機会になった。
・	日頃、行く機会がない明宝ハム工場やなし園に行くことができ良かった。
・	良い品、良い物を出すために、生産者の方々の苦労・努力を知ることができ、食品を大切にいただきたいと思った。
・	もう少し日常生活に密着していただけるとよいと思います。

問3 食品の生産・製造に対する理解度

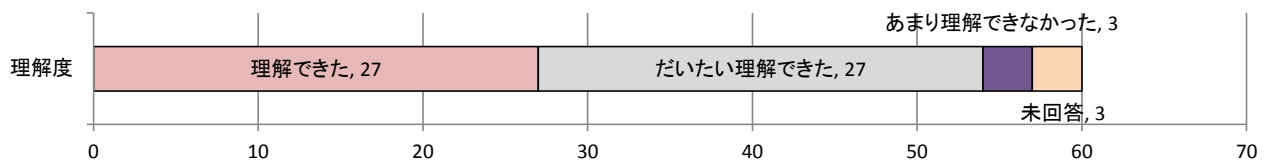


問4 農産物生産地の見学の満足度とその理由

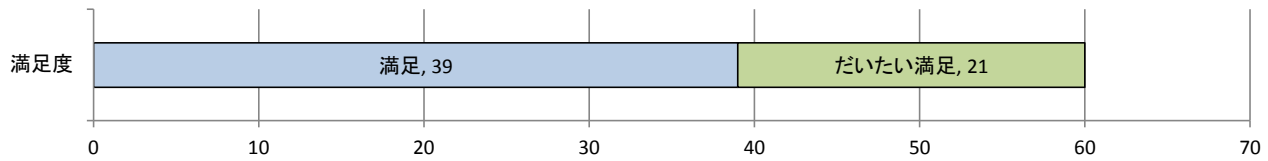


「農産物生産地の見学」満足、不満足の原因(一部抜粋)	
・	美味しくて当たり前の時代の中、生産者のなし栽培に対する新しいことに取り組み、追求していく姿を感じた(第1回目)。
・	自分達の知らない細かい作業を知ることができ、なし栽培の大変さを痛切に感じた(第1回目)。
・	害虫防除、病気予防、農薬付着予防のために、なしに袋をかぶせている事を学びました(第2回目)。
・	なし畑の作業様子が見れればと思った。生産者本人のお話をもっと聞きたかったです(第2回目)。
・	直売所でもう少し梨の種類や味について説明が欲しかったです(第2回目)。

問5 生産者の「食品の安全性確保のための取組み」についての理解度

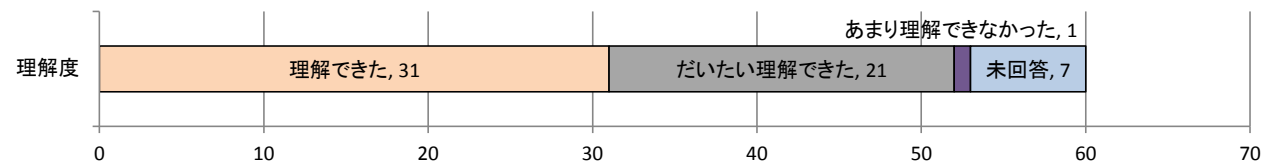


問6 食品製造施設の見学の満足度



「食品製造施設の見学」満足、だいたい満足の理由(一部抜粋)	
・	日常、食している製品の清潔さがわかり、安心できました。
・	見学ルートがしっかりしていて、説明もわかりやすかった。質問にも的確に答えていただけた。
・	ふだん見れない作業場が見れたので、楽しかった。
・	豚も肉を1つ1つを丁寧に切って、仕分けをしているのを見て、明宝ハムの値段に納得しました。
・	生産工程の安全性はもちろん、熟練の技に感動しました。

問7 食品製造者の「食品の安全性確保のための取組み」についての理解度



◎その他の意見

自由記述(一部抜粋)	
・	食品の安全について、知らなかった事(すべての加工食品の原材料の産地が表示される事)が知れてよかったです。
・	毎日食べる食品(身近な食品)をテーマにしたセミナーに参加したい。
・	とても良い企画だったと思います。又、参加したいです。
・	車内でも所々で説明があり、わかりやすかった。ビデオ放映時間がもう少しあっても良いと思った。

【セミナーの様子】



美濃加茂市のなし園では、第1回目は、天気が良く、園内で生産者から栽培方法等が説明されました。第2回目は、急きょ説明担当者が変更されましたが、同様になし園を見学しました。



なし園の見学後には、生産者自らが経営する直売所で、採りたてのなしの試食と購入をしました。



郡上市の明宝特産物加工(株)の明宝ハム工場の見学を行いました。見学コースに沿って職員から製造工程や衛生管理についての説明を受けました。



明宝ハム工場の見学後は、ハムの試食と、直売店でお好みの種類のハムを購入しました。