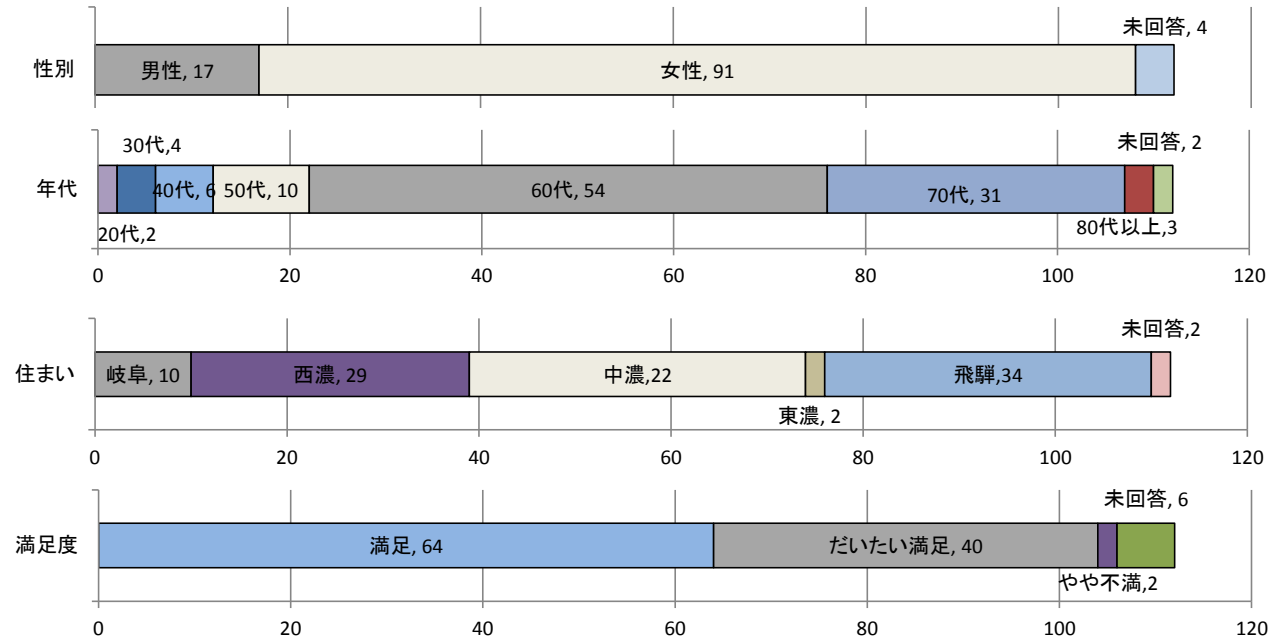


平成26年度食品安全セミナー アンケート結果

アンケート回答数:112(回収率100%)

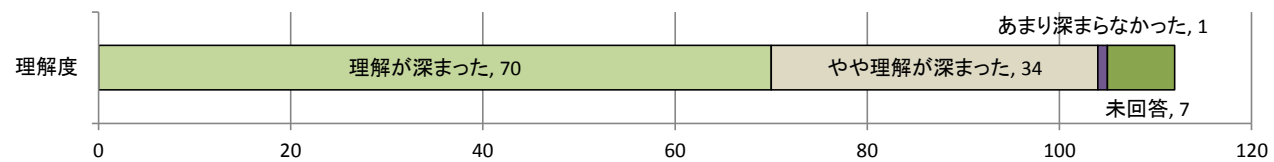
	開催日	出発地	見学地	参加者
第1回目	9月29日(月)	大垣市	乳製品製造工場(美濃市、美濃酪)、なし産地(美濃加茂市)	39名
第2回目	10月2日(木)	高山市	乳製造工場(美濃市、美濃酪)、なし産地(美濃加茂市)	33名
第3回目	11月17日(月)	美濃市	冷凍食品製造工場(池田町、味の素冷凍食品(株))、かき産地(瑞穂市)	40名

問1 回答者の属性

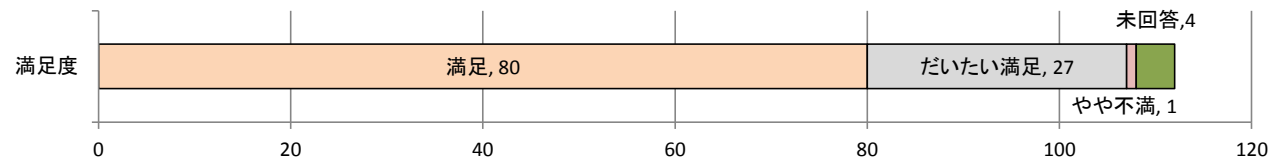


「食品安全セミナー」満足度の理由(一部抜粋)
<ul style="list-style-type: none"> ・いつも買っている商品が、どう作られているかよくわかって満足しました。 ・説明がわかりやすく大変良かったです。 ・どこの施設も食の安全に注意してみえることを改めて知った。 ・面白かったです。個人ではお話しできない方から接したから。

問3 食品の生産・製造に対する理解度

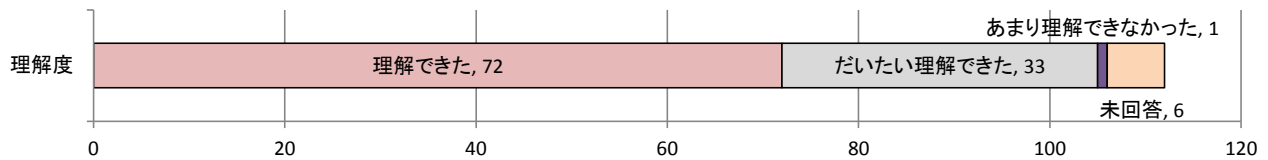


問4 農産物生産地の見学の満足度とその理由

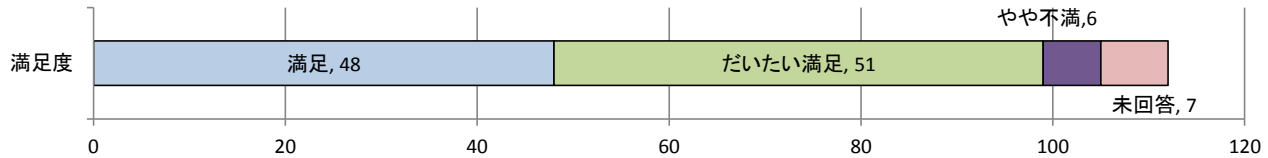


「農産物生産地」満足度の理由(一部抜粋)
<ul style="list-style-type: none"> ・害虫対策に大変苦労されているのがわかりました。 ・なしについて知ることができました。多くの手間がかかっているのだなあと感じました。 ・なしの各種を試食できて味がよくわかり良かったです。 ・基準に沿った農薬使用で育てているのがよくわかり安心して食べることができます。 ・生産者と出荷組合の方の声が伝わった。

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

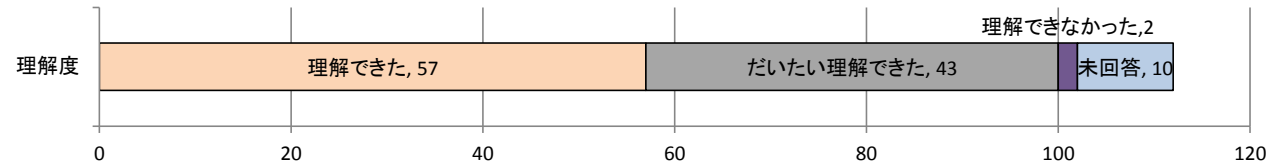


問6 食品製造施設の見学の満足度



「食品製造施設」満足度の理由(一部抜粋)	
・	毎日飲んでいる牛乳だが手元に至る工程がよくわかった。
・	衛生的に作られている様子がよく理解できた。安全、安心が再認識できました。
・	丁寧に説明いただき良かった。乳製品の試食がおいしかった。
・	近くに冷凍食品工場があることを知らなかった。試食もできてよかった。
・	冷凍食品を利用してみようかと関心がわいた。

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)	
・	産地や工場見学はとても有意義で、帰ったら地元の会合で報告します。
・	岐阜県の特産品をいろいろ知りたい。20代、30代の参加者が増えると良い。
・	2回目ですがいつも勉強になります。どこでも安全についてすごく神経をとがらせている対応で、私たちはありがたいです。
・	参加することにより食選びの見方が変わってくると思います。

【セミナーの様子】



美濃市の美濃酪連では、農家からはこぼれた牛乳がバック詰めされて出荷するまでを見学。(9/29)



美濃加茂市の山之上果実農協のなし園で、農業使用を削減する技術を学びました。(10/2)



池田町の味の素冷凍食品(株)中部工場では、高度に衛生管理された製造ラインを見学後、冷凍食品の講義を受けました。(11/17)



瑞穂市のかき園では、棚栽培して、枝を支えて日当たりをよくして大きな赤い柿をつくる工夫を見ました。(11/17)