「食の安全・安心」に関するアンケート　リサーチプラン

1. 調査の背景と目的

　『大阪府食の安全安心推進計画』に関する指標に関して、毎年アンケートを実施（平成15年度～）することにより、食の安全・安心に関する府民意識の動向を把握し、施策立案の資料とする。

　あわせて、大阪府における細菌性食中毒の中で最も多く発生しているカンピロバクター食中毒について、府民の認知度や行動を調査し、今後の啓発施策を検討する資料とする。

1. 調査（検証）項目

（1）計画指標の確認

　　　・食の安全性に関する府民意識

（2）カンピロバクター食中毒に対する府民意識

仮説１　料理をしない人の方が、料理をする人に比べて、食中毒について調べたことがなく、鶏肉の生食に抵抗がない。

仮説２　料理をする人の中でも、食品衛生に関する行動の実践状況は、性別・年代により差がある。

1. 調査対象

　国勢調査結果（平成27年）に基づいた、性・年代・居住地（４地域）の割合で割り付けた、18歳以上の大阪府民1,000サンプル

1. 質問項目

予備質問　5問

SC1　性別（SA）

SC2　年齢（N）

SC3　都道府県（SA）

SC4　市町村（SA）

SC5　職業（SA）

本質問　24問

Ｑ1　流通食品の安全性の認識（SA）

Ｑ2　【安全・安心だと思わない人】食品に関して不安に思う項目（MA）

Ｑ3　食の安全・安心に関して行政に期待すること（MA）

Ｑ4　食の安全・安心に関して事業者に求めること（MA）

Q5　食の安全に関する興味のあるテーマ（MA）

Q6　飲食店の利用頻度（SA）

Q7　飲食店に不信感を抱く項目（MA）

Q8　食事前の手洗いの実施状況（SA）

Q9　【食事前に手を洗う人】手洗いを習得した場面（MA）

　　Q10　日常的に料理をするか（SA）

Q11【料理をする人】調理前の手洗いの実施状況（SA）

Q12【調理前に手を洗う人】手洗いを習得した場面（MA）

Q13【料理をする人】調理器具の消毒の実施状況（SA）

Q14【調理器具の消毒をする人】調理器具の消毒を習得した場面（MA）

Q15【料理をする人】調理器具の使い分けの実施状況（SA）

Q16【調理器具の使い分けをする人】調理器具の使い分けを習得した場面（MA）

　　Q17【料理をする人】食品を十分に加熱しているか（SA）

Q18【食品を十分に加熱している人】食品加熱の必要性を習得した場面（MA）

Q19　食中毒について調べたことがあるか（SA）

Ｑ20【食中毒について調べたことがある人】調べたきっかけ（MA）

　　Q21　カンピロバクター食中毒の認知（SA）

Q22　鶏肉の生食への抵抗感（SA）

Q23【鶏肉の生食に抵抗感が無い人】抵抗感が無い理由（MA）

Q24　家族構成（MA）

1. 検証方法

仮説１　Q10×Q19、Q10×Q22

仮説２　【Q10=１料理をするで絞り込み】SC1・SC2×Q11、Q13、Q15、Q17