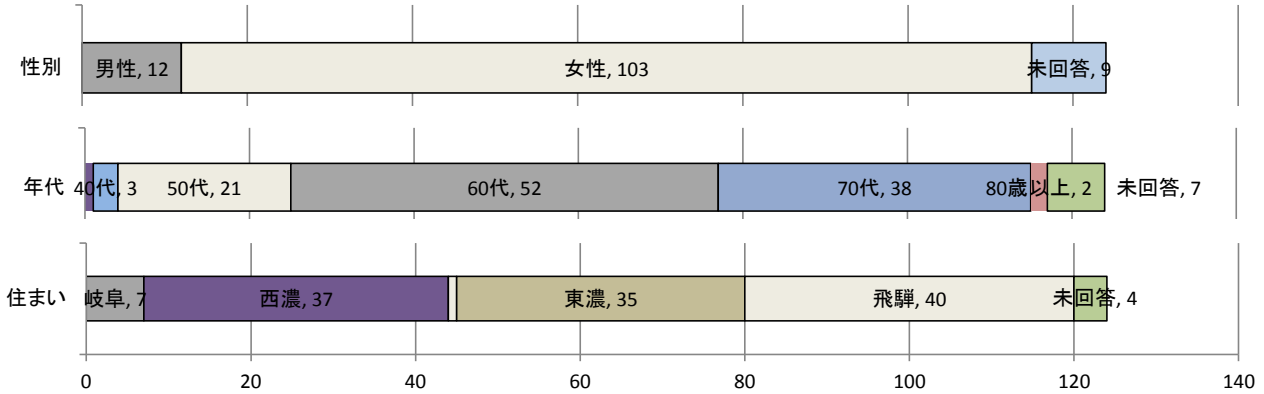


平成24年度食品安全セミナー アンケート結果

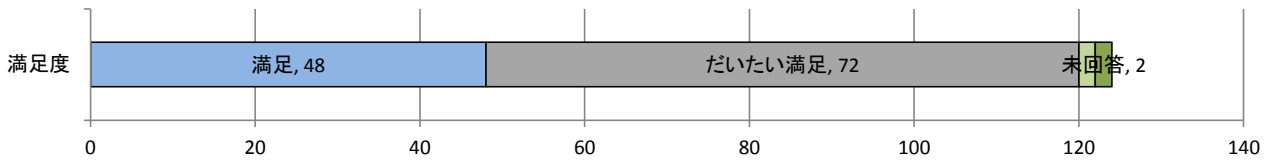
アンケート回答数: 124 (回収率98%)

	開催日	出発地	見学地	参加者
第1回目	8月30日(木)	高山市	ひるがの高原だいこん、いちご生産地(郡上市)、明宝ハム工場(郡上市)	43名
第2回目	9月7日(金)	大垣市	ひるがの高原だいこん、いちご生産地(郡上市)、明宝ハム工場(郡上市)	45名
第3回目	11月19日(月)	多治見市	ぎふ富有柿生産地(本巣市)、豆腐工場(関市 ギトー食品)	39名

問1 回答者の属性

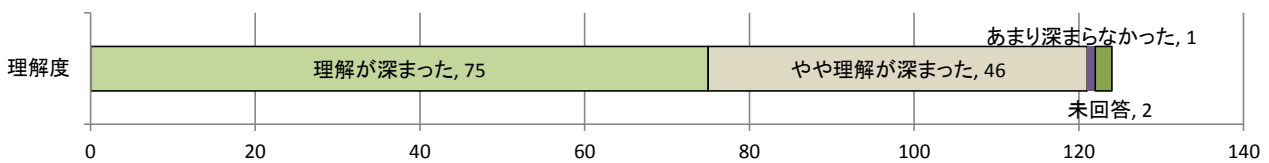


問2 「食品安全セミナー」全般の満足度とその理由

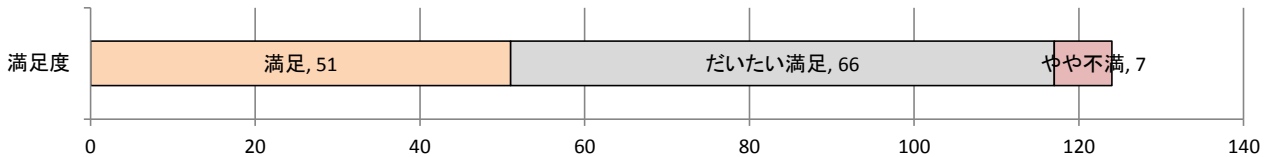


「食品安全セミナー」満足度の理由(一部抜粋)	
・	食品の安全に興味がありました。
・	土地に合った生産から出荷まで大変な作業をされていること、品質の良い品にと手を掛けていることがよくわかりました。
・	衛生にしっかりと取り組んでいました。勉強になりました。私も日常生活に心がけたいと思いました。
・	生産地も食品製造工場の方もわかりやすい説明だった。

問3 食品の生産・製造に対する理解度

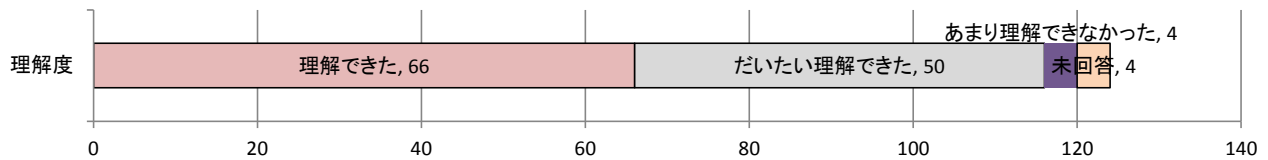


問4 農産物生産地の見学の満足度とその理由

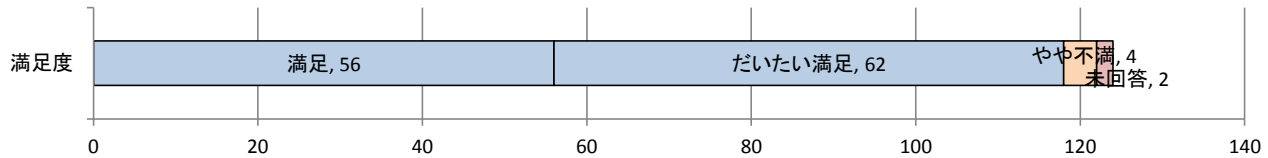


「農産物生産地」満足度の理由(一部抜粋)	
・	実際に畑で大根や苺を作っているところが見れて良かった。
・	午前2時からだいこんを採る話に感動しました。大根の値段を高くしても良いと思う。
・	消費者に美味しい大根を食べていただきたいという気持ちがよく伝わった。
・	農薬使用について知識がありませんでしたが、安心・安全に努力されている苦勞が頭が下がります。
・	柿について知識が増えて良かった。

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

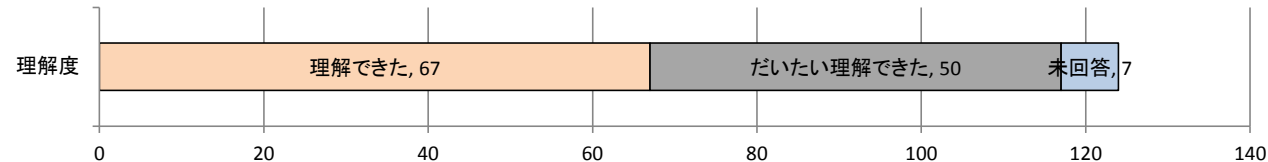


問6 食品製造施設の見学の満足度



「食品製造施設」満足度の理由(一部抜粋)	
・	明宝ハムが手作りでこんなに大変だとは思いませんでした。
・	衛生管理がしっかりなされていたので安心して食べられます。
・	ハム製造の行程にちては細かい所に気配りができていると思いました。
・	豆腐について質問に丁寧に答えてくださり勉強になりました。
・	衛生管理を見て、ギトー食品の一層のファンになりました。

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)	
・	バスの中でもお勉強があり、有意義な一日となりました。
・	参加者が意欲的に質問するのがすばらしかった。他の人たちもいろいろ日頃疑問に思っていることが解けたと思う。
・	いろいろ知らない事を知ることができて良かった。また機会があれば参加したいです。
・	他の食品についてももっと知りたいです。

【セミナーの様子】



だいこん畑を見学しました



柿園でお話を伺いました



明宝ハムではガラス越しに作業を見ることができました



ギトー食品では、豆腐製造の衛生管理、豆腐料理レシピなどいろいろなお話を聞くことができました