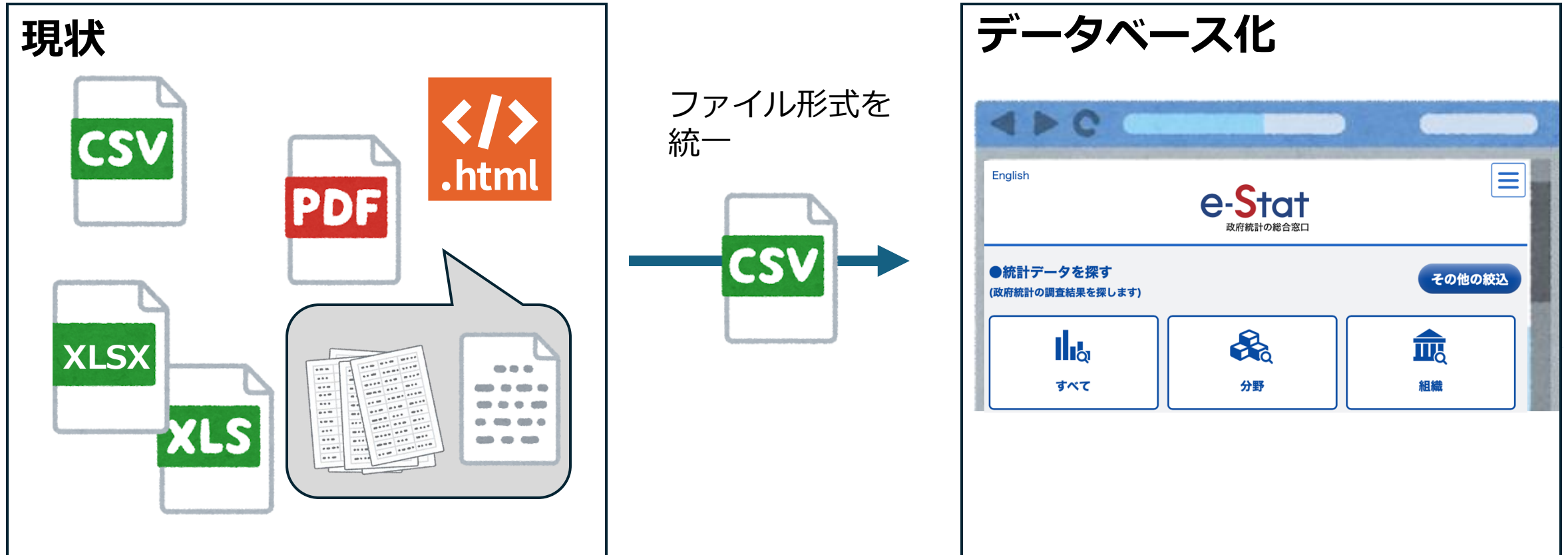


食品の細菌汚染実態の調査から見た データ活用の課題



曝露評価で用いるデータの管理

現状：どこに何があるのか不明瞭、**信頼性の担保ができない**

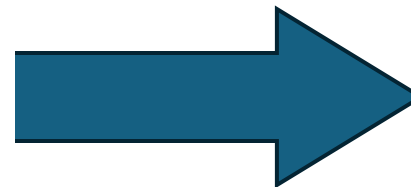
デジタル技術を用いる前に、データの整理が必要

現在：データが散在



2～3年

データベース



2～3年

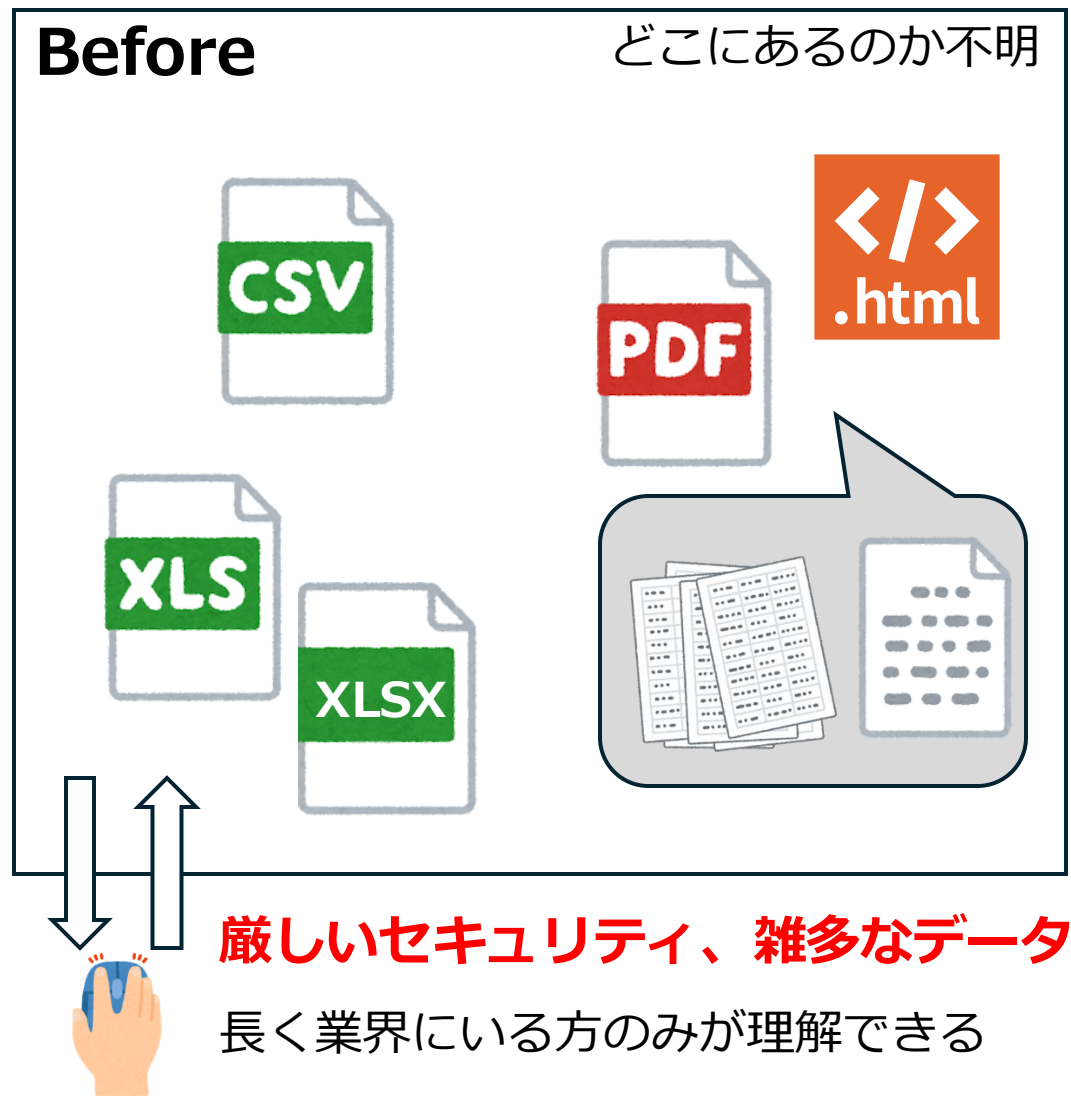
AIなどの活用



参考事例：人工知能AIによる肺線維症の解明

<http://www.imed3.med.osaka-u.ac.jp/research/r-resp09.html>

曝露評価で用いるデータの管理



曝露評価で用いるデータの中で何を管理対象にする？

Before

何が過不足か不明

喫食量



温度履歴



死滅速度



増殖速度



汚染濃度



逐次、必要に応じて調べる



何があって何が不足してるか不明瞭

After

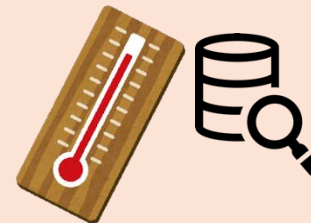
議論の下地ができる



喫食量



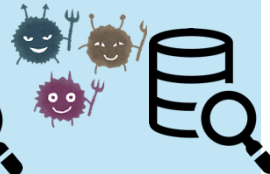
温度履歴



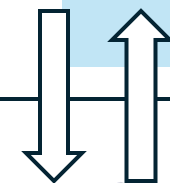
死滅速度



増殖速度



汚染濃度



何を優先的にデータを取るのか指針作成

食品の細菌汚染実態の調査から見た データ活用の課題

散在するデータ：スキャン画像



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

▼ 本文へ ▶ お問い合わせ窓口 ▶ よくある御質問 ▶ サイトマップ ▶ 国民参加の場

Google カスタム検索

検索

テーマ別に探す | 報道・広報 | 政策について | 厚生労働省について | 統計情報・白書 | 所管の法令等 | 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 食中毒 > 食品等事業者の衛生管理に関する情報

食品等事業者の衛生管理に関する情報

1 食中毒予防対策

(1)食品等事業者の衛生管理に関する情報

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理

▶ [HACCPについて](#)

関係通知等

- ▶  [令和3年3月26日 食品衛生監視票について【PDF形式：610KB】](#) 
- ▶  [平成19年12月12日 食品等事業者に対する監視指導の強化について【PDF形式：185KB】](#) 

政策について

▼ 分野別の政策一覧

▼ 健康・医療

▶ 健康

▶ 食品

▶ 医療

▶ 医療保険

現状

「平成29年度食品の食中毒菌汚染実態調査の結果」は文字を読み込めるpdf
「平成30年度食品の食中毒菌汚染実態調査の結果」はスキャン画像

→ PDFとして保管

参照URL

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/01.html

散在するデータ：PDF中の数値データ

農林水産省

[English](#) [こどもページ](#) [サイトマップ](#) [文字サイズ](#)

標準

大きく

[逆引き事典から探す](#)

[組織別から探す](#)

[キーワードから探す](#)

Google 提供

検索

会見・報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

ホーム > 消費・安全 > リスク管理（問題や事故を防ぐ取組） > 食品の安全性に関するサーベイランスの結果【有害微生物】 > 食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集（畜産物）

更新日：平成29年7月21日

作成日：平成27年6月25日

鶏肉の
カンピロバクター
による汚染実態

食品安全に関する有害微生物の実態調査の

なぜ食中毒を防ぐ必要があるのでしょうか

現状

PDFの文章中の数値 → CSVファイルとして保管

参照URL

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/kekka/chikusan.html>

一方、カンピロバクター陰性の2鶏群から製造された全ての中抜きと体(10/10)からも、カンピロバクターが分離されました。これら2鶏群のうち、あるカンピロバクター陽性鶏群の直後に処理された陰性鶏群から製造された中抜きと体の菌濃度の平均は $6.0 \times 10^1 \text{ cfu/と体}$ でした。別の1処理日に、カンピロバクター陽性鶏群より前に処理された陰性鶏群から製造された中抜きと体については、全てが定量限界値 ($5.0 \times 10^1 \text{ cfu/と体}$) 未満でした(定性試験でのみ菌を分離)。

散在するデータ：Webページに直接記載

English | 簡体字 | 繁体字 | 한국어 | Francais

和歌山県
Wakayama Prefecture

文字サイズ 標準 拡大 色合い 標準 黒 青

検索

和歌山城
和歌山県PRキャラクター「きいちゃん」

組織から探す

ホーム > 組織から探す > 生活衛生課 > 令和4年度食品の検査結果(微生物検査) 音声読み上げ

環境政策局

脱炭素政策課

環境衛生研究センター

自然環境課

循環型社会推進課

廃棄物指導室

環境管理課

生活局

県民生活課

消費生活センター

生活衛生課

令和4年度食品の検査結果(微生物検査)

令和4年度 食品の検査

生めん類の汚染実態調査
生食用鮮魚介類等の成分規格検査
サルモネラ属菌に係る流通食品の汚
浅漬の汚染実態調査
アイスクリーム類及び氷菓の汚染実
腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、
カンピロバクターに係る流通食品の
生食用かきの成分規格検査及びノロ
ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハ

腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145、O157に係る流通食品の汚染実態調査

分類	食品名	検査内容	検体数	産地等内訳		検査項目数	備考
畜産物	牛レバー	腸管出血性大腸菌 (O26、O103、O111、O121、O145、O157)	10	県外	9	6	牛内臓1検体から腸管出血性大腸菌O157が検出されました。 このことから二次汚染防止対策等を実施するよう指導しているところです。
				輸入	1		
	牛内臓		10	県外	7		
				輸入	3		

牛内蔵から
O157の検出事例

現状
HTML中に検査結果が記載 → CSVファイルとして保管

参照URL
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/consumer/kensa/r4biseibutsu.html>

散在するデータ：ファイル形式の不統一

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

ひと、くらし、みらいのために

本文へ ▶ お問合わせ窓口 ▶ よくある御質問 ▶ サイトマップ ▶ 国民参加の場

Google カスタム検索

検索

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 食中毒 > 4. 食中毒統計資料

健康・医療

4. 食中毒統計資料

4. 食中毒統計資料

(1) 食中毒事件一覧速報

令和6年（2024年）食中毒発生事例（速報） [66KB]

政策について

分野別の政策一覧

健康・医療

健康

食品

医療

「令和5年（2023年）食中毒発生状況」はxlsxファイル
「平成15年（2003年）食中毒発生状況」はxlsファイル } → CSVとして保管

参照URL

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/04.html

散在するデータ：保存形式の不統一

English




政府統計の総合窓口

●統計データを探す
(政府統計の調査結果を探します)


すべて

食中毒統計調査 詳細 一覧形式で表示

食中毒統計調査は、食品衛生法に基づき都道府県知事等から厚生労働大臣に報告があったものを対象とする統計調査で、毎年実施されています。項目として、原因となった家庭・業者・施設等の所在地、名称、発病年月日、原因食品名、病因物質、患者数、死者数等を集計しており、食中毒の患者並びに食中毒の死者の発生状況を的確に把握し、食品衛生対策の基礎資料を得ることに役立てられています。

食中毒統計調査	データベース	件数 更新日	ファイル	件数 更新日	概要
食中毒統計調査		17件 2019-10-28		476件 2024-06-13	

現状
ファイルの未整理



データベース化
→自動でダウンロード

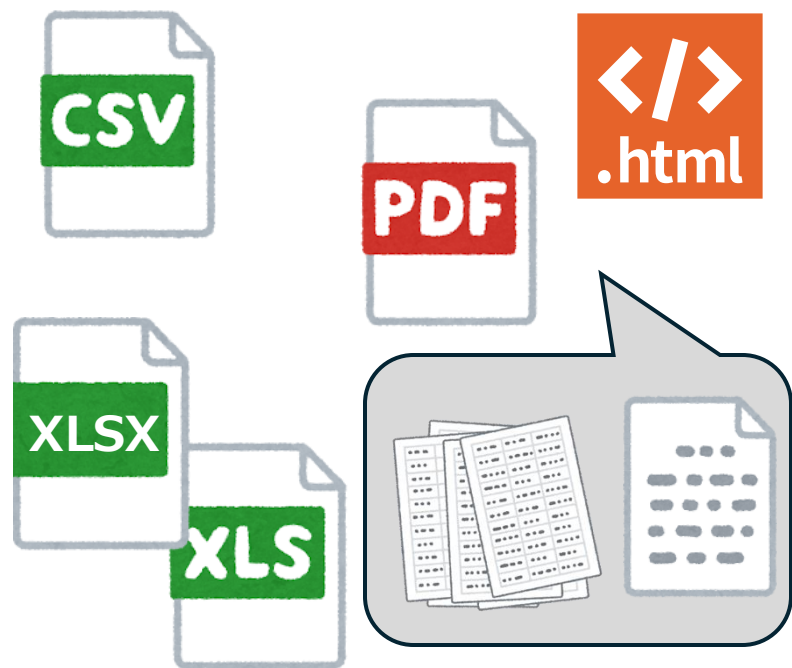


ファイルのまま
→手動でダウンロード

参照URL
<https://www.e-stat.go.jp/stat-search?page=1&toukei=00450191&survey=食中毒>

データ運用に向けて

現状



ファイル形式を
統一



データベース化



国民に対しての説明できる素材をオープンにする