

# 衣食住の衛生

- 人類進化の視点からみた衣食住
  - ヒトは周囲に自らの生存に適した環境を一時的に作り出したり、外部環境を大規模に改変したりすることで、本来の物理化学的環境条件が生存に適していない居住場所にまで生息域を拡大
  - 衣と住はまさに「ヒトが周囲に作り出した自らの生存に適した環境」
  - 農耕や牧畜によって食料となりうる生物の現存量を調節し、本来その環境にはなかった生物を持ち込み、育種や遺伝子組換えによって形質を改変し、加熱して軟らかくしたり、殺菌したり、発酵させたり、冷凍したり燻製にしたりといった加工により、そのままでは食べられないものも含めて食をコントロール、確保。
- Shelter と Food はオタワ憲章の「健康の前提条件」にも入っている

# 現代日本における衣食住の意味

- 衣食住に関する法律や制度
  - 人間の健康で文化的な生活を確保するため
  - マスコミ等で騒がれる度に、それに対応して法制度が継ぎ接ぎ。省庁間の整合性が十分でない点もあり、今後改善が必要。
- 衣食住の開発の歴史は、ヒトと自然環境の間に介在するもの(言語, 技術, 社会組織)を肥大化させてきたともいえる。
  - 現代人が自然の変化に鈍感だったり、逆に危機感を抱きすぎてパニックを起こしたりするのは、自然との距離が遠くなったことの表出。
- 食に関して都市はたんなる消費地に過ぎず、生産していない(キューバのハバナのように循環型都市有機農業を営んでいるのは例外)
  - 都市住民は、自分が食べているものの素性を良く知らない。狩猟採集時代ならありえない。素性を知らないと安心できないので、トレーサビリティのニーズが生まれた。

# 「衣」の機能

- 衛生面
  - 衣服下の気候をヒトにとって快適な状態に保つ
  - 汗や皮脂を吸着して皮膚の清潔維持に役立つ
  - 機械的外力や紫外線や昆虫の刺咬などの有害作用から体を守る
  - 人体にとって有害でない
- 外から見える個人の属性＝社会的な状態を示す
  - 中世ヨーロッパ王侯貴族のきらびやかな衣服
  - 日本の平安時代の十二単衣
  - これから何をするのか、という行動のサイン
    - 例:ミクロネシア・ヤップ島の女性が身に付けるベキ腰蓑
      - 日常:バナナやセンネンボク, ココヤシなどの葉から作った彩色しないもの(タロイモ田が長老用, 夫用, 妻子用と分かれているので, それぞれ異なる腰蓑)
      - 祭りのとき:ハイビスカスの繊維で作った赤や黄色に染めた腰蓑(階級の低い村の女性には許されない)  
(出典:印東道子「オアセニア暮らしの考古学」朝日選書)。

# 衣料用繊維の性質

- 繊維の吸湿吸水性, 放湿性, 通気性, 帯電性, 織り方の組み合わせにより, 衣服下の気候がどのような状態になるかは違ってくる。
- 有機物に対する吸着性, 吸湿吸水性, 放湿性, 通気性が良い繊維は, 皮膚から汗や皮脂を除去する効果をもつ。
- 汚染物が付着しにくく, かつ透過しにくい繊維は, 外部からの汚染を防ぐ。
- 織り方のきめが粗い布や有機物が付着した布や帯電性の大きい布には, 汚染物が付着しやすい。



インドネシア・スンバ島の王家のある村で作られている伝統的織物である ikat

# 化学物質による衣服の加工／関係制度

- 衣料用繊維の大部分は防縮, 防虫, 防菌, 防カビ, 染色など加工済
- 防縮加工の過程で使われるホルムアルデヒドは発ガン物質なので, 衣類については溶出試験が「有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律」で義務づけ
  - 1973年制定, 1974年施行。有害物質規制法, または家庭用品法とも呼ばれる。ホルムアルデヒドや有機水銀化合物などを規制。家庭用品に使用される化学物質について, 変異原性試験, 亜急性毒性試験, 皮膚刺激性・皮膚感作性試験, 細胞毒性試験が基本的な毒性項目として実施され, 生殖・発生毒性試験や吸入毒性試験が追加実施されることもあると定めている。抗菌剤では有機水銀化合物, トリブチル錫化合物, トリフェニル錫化合物の製造・使用が規制されている。
- はっ水性については「家庭用品品質表示法」に規定あり。
- 抗菌防臭加工については, 繊維製品新機能評価協議会 (JAFET) → 繊維評価技術協議会 (JTETC) [<http://www.sengikyo.or.jp/>] などの活動を通して, 業界が自主的にガイドラインを設けている。
- [<https://www.nite.go.jp/data/000103625.pdf>] 「身の回りの製品に含まれる化学物質シリーズ: 家庭用衣料品」参照

# 食品の公衆衛生学的把握

- 人間が生存し活動するために十分な栄養が必要。
- 食品の管理は、食品を安全に食べられるようにし、食中毒などを起こさないことが基本(食品衛生法)
- リスク科学の視点から、管理は農水省や厚労省が所管し、2003年5月以降、評価(とコミュニケーション)は、それらと独立して内閣府に設置された食品安全委員会が所管(食品安全基本法)
- 表示は複数の省庁の複数の法律による規定 → 一元化
  - 農林水産省所管のJAS法と厚生労働省所管の食品衛生法では規定が異なっていた。保健機能食品は厚労省所管の健康増進法(2002年)で規定されていた。
  - 現在は消費者庁食品表示課が表示規制事務を一元管理(食品表示法: 2013年制定, 2015年4月施行)

# 栄養 (Nutrition) とは？

- Oxford Advanced Learner's Dictionary の "nutrition"
  - (1a) 身体を養う物質 (nourishing substances) を環境中から取ってきたり身体がそれを受け取ったりする過程
  - (1b) 食べもの, 身体を養うもの (nourishment)
  - (2) 栄養素と (1) の意味での nutrition の研究
- Webster-Gandy J et al. (2012) Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics, 2<sup>nd</sup> Ed. Oxford Univ. Press
  - 生命維持, 成長, 再生産, 組織や器官の機能, エネルギー産生のために生物が食物を取り込んだり利用するプロセスを研究する科学
- 高橋久仁子『「食べものの情報」ウソ・ホント』講談社ブルーバックス
  - 「栄養」とは, 生物が, 必要な物質を外部から取り入れて利用し, いらなくなったものを排泄しながら生命を維持していく現象
  - 「必要な物質」が食品に含まれる「栄養素 (nutrient)」

# 栄養の中心概念

- バランス (balance)
  - 摂取量－利用量＝体の蓄積量の変化
  - ゼロ／正／負
- 代謝回転 (turnover)
  - 体組成は一定に見えるが代謝により常に置換
  - cf.) 福岡伸一(シエーンハイマー)「動的平衡」
- 流量 (flux) : 消費と合成の速度＝経路の活性を示す
- 代謝プール (metabolic pool)
  - 前駆物質プール, 機能的プール, 貯蔵物質プール
  - cf.) 血球と血漿は異なるプールを示す
- 栄養供給変化への適応 (adaptation) : eg. 飢餓で短軀



# エピジェネティクスとしての栄養適応

## • エピジェネティクス

- DNA 配列自体は変わらなくても、遺伝子発現は外部の条件（DNA に付着する有機分子。メチル化など）によって長期間にわたってコントロールされ、時にはそれが遺伝する場合もあるという考え方

## • 栄養適応の例として **Thrifty phenotype** が有名

- 現象としては、胎児期に母体の栄養状態が悪く、出生時体重が小さいほど、将来、高血圧、心臓病、糖尿病に罹りやすい（England と Wales の各地で、1910 年の新生児の体重と乳児死亡率、1970 年代の心臓病死亡率を調べたら、有意な関連があった）
- 胎児期に低エネルギー消費で済むような遺伝子が発現したために、成長してから普通に食べると肥満になると推論
- 提唱者の名前から、**Barker 仮説**とも呼ばれる

# 栄養素

栄養素	体内総量 (kg)	エネルギー等量 (MJ)	貯蔵可能日数	一日摂取 (g)	摂取／貯蔵 (%)
炭水化物	0.5	8.5	<1	300	60
脂質	12-18	550	56	100	0.7
タンパク質	12	200	(20)	100	0.8

- 主要栄養素 (macronutrients)
  - 通常は炭水化物, 脂質, タンパク質 (左表参照。貯蔵可能日数は, それが唯一のエネルギー供給源だとしたときに 10MJ/日の消費を賄える日数) → エネルギー源としては PFC バランス (後述) も重要
- 微量栄養素 (micronutrients)
  - 必須脂肪酸
  - 不可欠アミノ酸
  - ビタミン
  - ミネラル
  - 食物繊維
  - 植物化学物質 (phytochemical)

**必須微量  
栄養素**

\* 水も必要だが栄養素扱いしない

# 食事摂取基準 (Dietary Reference Intakes)

健康増進法 (2002 年) に基づき厚生労働大臣が定める

- 出典:

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouzoushinka/0000041955.pdf>

- エネルギー(熱量)については EER (estimated energy requirement : 推定エネルギー必要量) を定める

- 基礎代謝やエネルギー消費量とも関連
- BMI や体重変化で評価

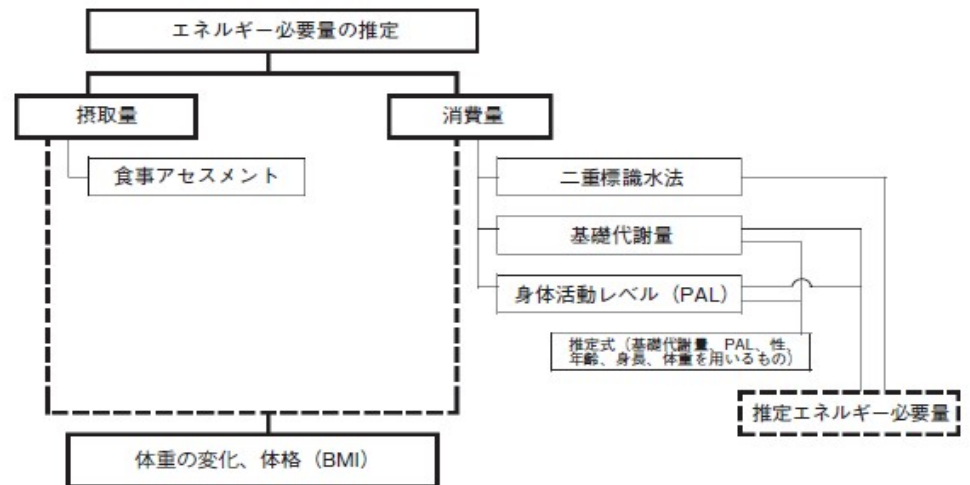


図3 エネルギー必要量を推定するための測定法と体重変化、体格 (BMI)、推定エネルギー必要量との関連

- たんぱく質, 脂質, 飽和脂肪酸, n-6 系脂肪酸, n-3 系脂肪酸, 炭水化物, 食物繊維, エネルギー産生栄養素バランス (PFC バランス), 脂溶性ビタミン (A, D, E, K), 水溶性ビタミン (B1, B2, ナイアシン, B6, B12, 葉酸, パントテン酸, ビオチン, C), Na, K, Ca, Mg, P, Fe, Zn, Cu, Mn, I, Se, Cr, Mo については推定平均必要量 (EAR), 推奨量 (RDA), 目安量 (AI), 耐受上限量 (UL), 目標量 (DG) の1つ以上を定める



# 2015年版策定の方向性

出典:厚生労働省「日本人の食事摂取基準」

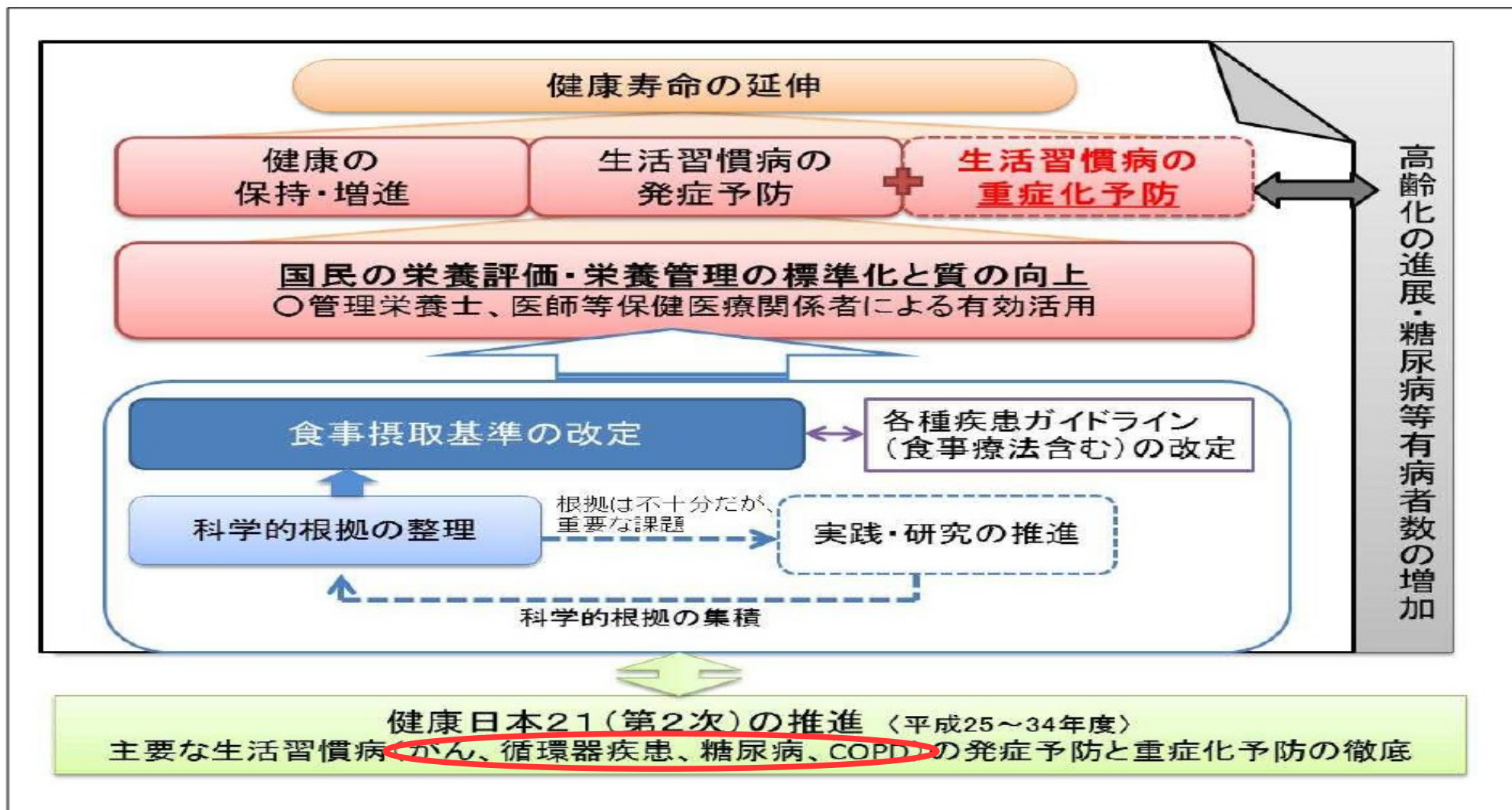


図1 日本人の食事摂取基準（2015年版）策定の方向性

# 健康増進法に基づき定める食事摂取基準

出典:厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2015年版)

1 国民がその健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましい熱量に関する事項

2 国民がその健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましい次に掲げる栄養素の量に関する事項

イ 国民の栄養摂取の状況からみてその欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして厚生労働省令で定める栄養素

- ・たんぱく質
- ・n-6系脂肪酸、n-3系脂肪酸
- ・炭水化物、食物繊維
- ・ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ナイアシン、ビタミンB<sub>6</sub>、ビタミンB<sub>12</sub>、葉酸、パントテン酸、ビオチン、ビタミンC
- ・カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン

ロ 国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして厚生労働省令で定める栄養素

- ・脂質、飽和脂肪酸、コレステロール
- ・糖類(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。)
- ・ナトリウム

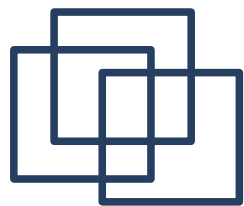
## 図2 健康増進法に基づき定める食事摂取基準

# 日本人の食事摂取基準 2015 年改訂の要点

(参考)ダノン財団メルマガ Nutrition News Vol.111

<http://danone-institute.or.jp/mailmagazine/backyear/2014/594-111-3.html>

- 目的:生活習慣病の発症予防(2010年まで)  
→重症化予防も(2015年改訂で入った)
- エネルギーの指標:性・年齢階級・身体活動レベルごとの推定エネルギー必要量  
→ BMI も(エネルギー収支バランス維持の指標)
- 18-49 歳: 18.5-24.9, 50-69 歳: 20.0-24.9, 70 歳 - : 21.5-24.9 が目標
- 2015 年改訂では目標量 (DG) を充実させた
- 目標量 = 疾患のリスク等が低くなると考えられる栄養状態が達成できる量。現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量(すぐに実現できなくても良い)
- (eg) 高血圧予防のため 18 歳以上 Na 摂取目標量が 9.0/7.5 g/ 日  
→ 2015 年改訂で 8.0/7.0 g/ 日未満とした  
(→ 2020 年改訂では 7.5/6.5 g/ 日未満となる見込み。WHO は 5 g/ 日未満, 日本高血圧学会は 6 g/ 日未満を推奨)



# 2020年版策定の方向性

出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準」

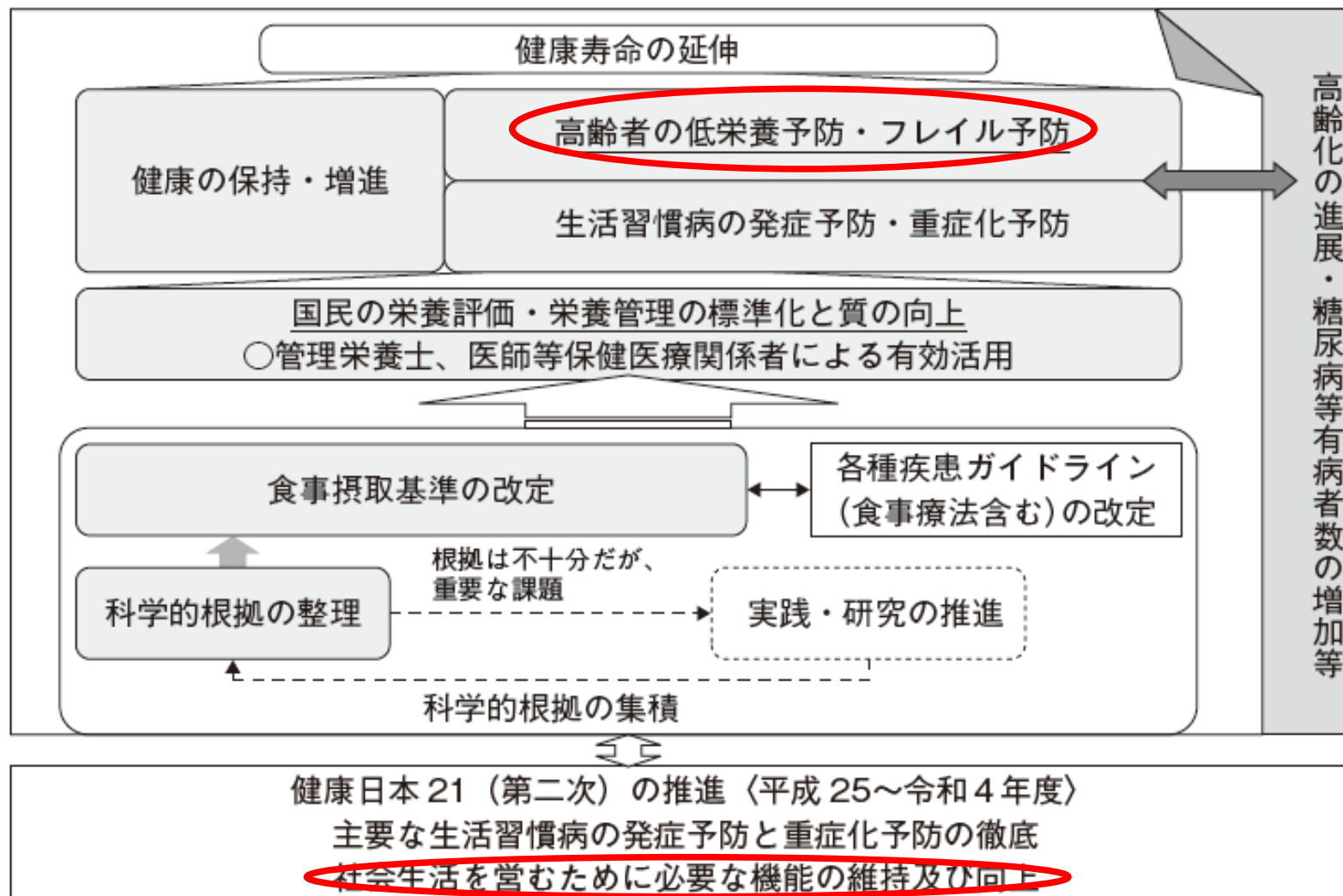


図1 日本人の食事摂取基準(2020年版)策定の方向性



# 2020年改訂の要点

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000595130.pptx>

- 高齢者の低栄養予防やフレイル予防も視野に入れて策定
- 関連する各種疾患ガイドラインとも調和を図る
- 各栄養素についての記述で構成を統一(基本構造として下記を含む)
  - 基本的事項(定義と分類, 機能, 消化・吸収・代謝)
  - 指標設定の基本的考え方
  - 健康の保持・増進(欠乏の回避, 過剰摂取の回避, 生活習慣病等の発症予防)
  - 生活習慣病等の重症化予防
  - フレイル予防(関連のある栄養素のみ)
  - 活用に当たっての留意事項(関連のある栄養素のみ)
  - 今後の課題(関連のある栄養素のみ)
- 総論, 各論のそれぞれについて, 各分野ごとに概要を提示





# 健康増進法に基づき定める食事摂取基準

出典:厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2020年版)

1 国民がその健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましい熱量に関する事項

2 国民がその健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましい次に掲げる栄養素の量に関する事項

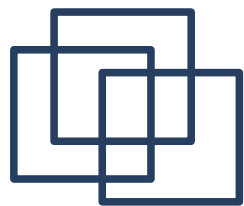
イ 国民の栄養摂取の状況からみてその欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして厚生労働省令で定める栄養素

- ・たんぱく質
- ・n-6系脂肪酸、n-3系脂肪酸
- ・炭水化物、食物繊維
- ・ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ナイアシン  
ビタミンB<sub>6</sub>、ビタミンB<sub>12</sub>、葉酸、パントテン酸、ビオチン、ビタミンC
- ・カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、セレン  
クロム、モリブデン

ロ 国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして厚生労働省令で定める栄養素

- ・脂質、飽和脂肪酸、コレステロール
- ・糖類(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。)
- ・ナトリウム

図2 健康増進法に基づき定める食事摂取基準



# 各基準の位置づけ

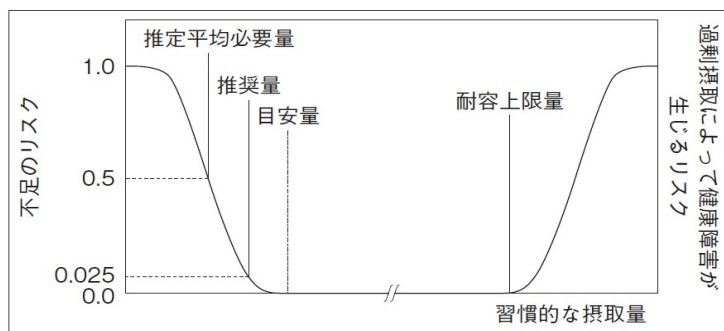
出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2020年版)

<目的>

<指標>

摂取不足の回避	推定平均必要量、推奨量 *これらを推定できない場合の代替指標：目安量
過剰摂取による健康障害の回避	耐受上限量
生活習慣病の発症予防	目標量

図3 栄養素の指標の目的と種類



食事摂取基準の各指標（推定平均必要量、推奨量、目安量、耐受上限量）を理解するための概念図

**推定平均必要量 (EAR) : 母集団の半数が必要を満たす量**  
**推奨量 (RDA) : 母集団の 97-98% が必要を満たす量 = 平均 + 2SD**  
**目安量 (AI) : EAR が計算できないときに母集団で不足の人がほとんどいない量**  
**耐受上限量 (UL) : 超えると過剰障害**  
**目標量 (DG) : 生活習慣病の発症予防のため、実行可能性も考慮した当面の目標値(下限のみ, 上限のみ, 範囲)ただし重症化予防やフレイル予防については別途表示**

表1 目標量の算定に付したエビデンスレベル<sup>1,2</sup>

エビデンスレベル	数値の算定に用いられた根拠	栄養素
D1	介入研究又はコホート研究のメタ・アナリシス、並びにその他の介入研究又はコホート研究に基づく。	たんぱく質、飽和脂肪酸、食物繊維、ナトリウム(食塩相当量)、カリウム
D2	複数の介入研究又はコホート研究に基づく。	—
D3	日本人の摂取量等分布に関する観察研究(記述疫学研究)に基づく。	脂質
D4	他の国・団体の食事摂取基準又はそれに類似する基準に基づく。	—
D5	その他	炭水化物 <sup>3</sup>

「日本人の食事摂取基準(2020年版)」  
策定検討会報告書 p.1~50

## 4 年齢区分(再掲)

- 右の表に示した年齢区分を用いることとした。
- 乳児については、前回と同様に、「出生後6か月未満(0~5か月)」と「6か月以上1歳未満(6~11か月)」の二つに区分することとし、特に成長に合わせてより詳細な年齢区分設定が必要と考えられる場合には、「出生後6か月未満(0~5か月)」及び「6か月以上9か月未満(6~8か月)」、「9か月以上1歳未満(9~11か月)」の三つの区分とする。
- 1~17歳を小児、18歳以上を成人とする。
- 高齢者については、65歳以上とし、65~74歳、75歳以上の二つの区分とする。ただし、栄養素によっては、高齢者における各年齢区分のエビデンスが必ずしも十分ではない点に留意すべきである。

表2 年齢区分

年齢等
0~5(月)*
6~11(月)*
1~2(歳)
3~5(歳)
6~7(歳)
8~9(歳)
10~11(歳)
12~14(歳)
15~17(歳)
18~29(歳)
30~49(歳)
50~64(歳)
65~74(歳)
75以上(歳)

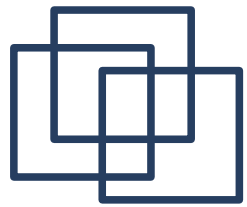
\*エネルギー及びたんぱく質については、「0~5か月」、「6~8か月」、「9~11か月」の三区分別



# 代表的な食事調査法

(参考: [http://www0.nih.go.jp/eiken/yousan/chiiki/pdf/susumekata\\_total.pdf](http://www0.nih.go.jp/eiken/yousan/chiiki/pdf/susumekata_total.pdf))

- 24 時間思い出し法  
質問時以前 24 時間の飲食物を尋ねる。中立的な質問, 定量にはサンプル併用  
- <http://ebrary.ifpri.org/utills/getfile/collection/p15738coll2/id/128218/filename/128429.pdf>  
- リコールバイアスに注意  
- FAO の DD や京都大学の FDSK-11 等多様性評価にも使う
- 食生活記録: 1日または2日以上にわたって, 自分が何を食べたかを記録  
- スマートフォンやタブレットのフォームや写真を併用する場合も  
- 国民健康・栄養調査はこの方法だが, 過少申告あり  
<http://www0.nih.go.jp/eiken/chosa/pdf/kenkoeiyo/20-090625-1.pdf>  
[https://wwwts9.nibiohn.go.jp/eiken/yousan/chiiki/pdf/susumekata\\_total.pdf](https://wwwts9.nibiohn.go.jp/eiken/yousan/chiiki/pdf/susumekata_total.pdf)
- 陰膳法: 1人分を余計に作ってもらって秤量。食品試料を分析すれば成分表非依存
- FFQ ( Food Frequency Questionnaire; 食品摂取頻度質問票): 食品リストから, 昨日, 過去1週間, 過去1ヶ月, または過去1年に食べたもの(+量)とその頻度を選ばせる → DHQ や BDHQ がよく使われる <http://www.ebnjapan.org/bdhqdhq/>
- 直接観察・秤量: フィールドワークで実施, サンプルサイズを増やせない
- GoBe2 : 2つの周波数の微弱電流を流して細胞が血液中の糖を取り込むことによる容積変化を推定し, 摂取エネルギーを推定するリストバンド
- 毛髪や爪の炭素窒素安定同位体解析: 食性の推定に用いる



# 食品成分表 (Food Composition Table)

---

- 食品ごとに栄養素の組成を求めた表
- 同じ食品でも地域によって組成が異なるので、日本での調査なら日本の、ソロモン諸島での調査なら **South Pacific** 版の食品成分表を用いる
  - 日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)  
[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/1365295.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/1365295.htm)
  - 日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)  
[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/mext\\_01110.html](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html)  
<https://fooddb.mext.go.jp/whats.html>
- ソフトウェアに入っている
  - Excel 栄養君(市販) → 日本の食品成分表
  - NutriSurvey2007 ( <http://www.nutrisurvey.de/> ) → FAO 及び世界各地
  - NutrienTrackeR ( R のパッケージ ) → USDA の食品成分表
- 成分ごとに決まった測定法がある。水分は常圧または減圧加熱乾燥法, タンパク質は改良ケルダール法で求めた N から換算,  
ミネラルの多くは原子吸光法( I, Se, Cr, Mo は ICP-MS )等
- 栄養素摂取量は, 食事調査で求めた各食品の摂取量に, 食品成分表の栄養素含有量を掛け  
た値を合計して求める

# 推定エネルギー必要量とたんぱく質摂取基準 (たんぱく質はEAR, RDA, AIもg/日で提示)

参考表 推定エネルギー必要量 (kcal/日)

性別	男性			女性		
	I	II	III	I	II	III
身体活動レベル <sup>1</sup>						
0～5 (月)	-	550	-	-	500	-
6～8 (月)	-	650	-	-	600	-
9～11 (月)	-	700	-	-	650	-
1～2 (歳)	-	950	-	-	900	-
3～5 (歳)	-	1,300	-	-	1,250	-
6～7 (歳)	1,350	1,550	1,750	1,250	1,450	1,650
8～9 (歳)	1,600	1,850	2,100	1,500	1,700	1,900
10～11 (歳)	1,950	2,250	2,500	1,850	2,100	2,350
12～14 (歳)	2,300	2,600	2,900	2,150	2,400	2,700
15～17 (歳)	2,500	2,850	3,150	2,050	2,300	2,550
18～29 (歳)	2,300	2,650	3,050	1,650	1,950	2,200
30～49 (歳)	2,300	2,650	3,050	1,750	2,000	2,300
50～69 (歳)	2,100	2,450	2,800	1,650	1,900	2,200
70以上 (歳) <sup>2</sup>	1,850	2,200	2,500	1,500	1,750	2,000
妊婦 (付加量) <sup>3</sup>	/			+50	+50	+50
初期				+250	+250	+250
中期				+450	+450	+450
後期						
授乳婦 (付加量)	/			+350	+350	+350

<sup>1</sup> 身体活動レベルは、低い、ふつう、高いの3つのレベルとして、それぞれI、II、IIIで示した。

<sup>2</sup> 主として70～75歳ならびに自由な生活を営んでいる対象者にに基づく報告から算定した。

<sup>3</sup> 妊婦個々の体格や妊娠中の体重増加量、胎児の発育状況の評価を行うことが必要である。

注1: 活用に当たっては、食事摂取状況のアセスメント、体重及びBMIの把握を行い、エネルギーの過不足は、体重の変化またはBMIを用いて評価すること。

注2: 身体活動レベルIの場合、少ないエネルギー消費量に見合った少ないエネルギー摂取量を維持することになるため、健康の保持・増進の観点からは、身体活動量を増加させる必要があること。

たんぱく質の食事摂取基準

(推定平均必要量、推奨量、目安量: g/日、目標量(中央値): %エネルギー)

性別	男性				女性			
	推定平均必要量	推奨量	目安量	目標量 <sup>1</sup> (中央値 <sup>2</sup> )	推定平均必要量	推奨量	目安量	目標量 <sup>1</sup> (中央値 <sup>2</sup> )
年齢等								
0～5 (月)*	—	—	10	—	—	—	10	—
6～8 (月)*	—	—	15	—	—	—	15	—
9～11 (月)*	—	—	25	—	—	—	25	—
1～2 (歳)	15	20	—	13～20 (16.5)	15	20	—	13～20 (16.5)
3～5 (歳)	20	25	—	13～20 (16.5)	20	25	—	13～20 (16.5)
6～7 (歳)	25	35	—	13～20 (16.5)	25	30	—	13～20 (16.5)
8～9 (歳)	35	40	—	13～20 (16.5)	30	40	—	13～20 (16.5)
10～11 (歳)	40	50	—	13～20 (16.5)	40	50	—	13～20 (16.5)
12～14 (歳)	50	60	—	13～20 (16.5)	45	55	—	13～20 (16.5)
15～17 (歳)	50	65	—	13～20 (16.5)	45	55	—	13～20 (16.5)
18～29 (歳)	50	60	—	13～20 (16.5)	40	50	—	13～20 (16.5)
30～49 (歳)	50	60	—	13～20 (16.5)	40	50	—	13～20 (16.5)
50～69 (歳)	50	60	—	13～20 (16.5)	40	50	—	13～20 (16.5)
70以上 (歳)	50	60	—	13～20 (16.5)	40	50	—	13～20 (16.5)
妊婦 (付加量)	/				+0	+0	—	—
初期					+5	+10	—	—
中期					+20	+25	—	—
後期								
授乳婦 (付加量)	/				+15	+20	—	—

\*乳児の目安量は、母乳栄養児の値である。

<sup>1</sup> 範囲については、おおむねの値を示したものである。

<sup>2</sup> 中央値は、範囲の中央値を示したものであり、最も望ましい値を示すものではない。

# PFC バランス

出典:厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2015年版)

エネルギー産生栄養素バランス (% エネルギー)

目標量 <sup>1</sup> (中央値 <sup>2</sup> ) (男女共通)				
年齢等	たんぱく質	脂質 <sup>3</sup>		炭水化物 <sup>4,5</sup>
		脂質	飽和脂肪酸	
0~11 (月)	—	—	—	—
1~17 (歳)	13~20 (16.5)	20~30 (25)	—	50~65 (57.5)
18~69 (歳)	13~20 (16.5)	20~30 (25)	7 以下	50~65 (57.5)
70 以上 (歳)	13~20 (16.5)	20~30 (25)	7 以下	50~65 (57.5)

(主要栄養素のうち、脂質・炭水化物については%エネルギーという形で目標量(DG)のみ示されている)

<sup>1</sup> 各栄養素の範囲については、おおむねの値を示したものであり、生活習慣病の予防や高齢者の虚弱の予防の観点からは、弾力的に運用すること。

<sup>2</sup> 中央値は、範囲の中央値を示したものであり、最も望ましい値を示すものではない。

<sup>3</sup> 脂質については、その構成成分である飽和脂肪酸など、質への配慮を十分に行う必要がある。

<sup>4</sup> アルコールを含む。ただし、アルコールの摂取を勧めるものではない。

<sup>5</sup> 食物繊維の目標量を十分に注意すること。

# 必須脂肪酸と不可欠アミノ酸

出典:厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2015年版)

## 必須脂肪酸

- 植物や微生物の体内で合成されるが、ヒトや多くの動物は合成できないが必要な脂肪酸
- n-6系多価不飽和脂肪酸としてリノール酸,  $\gamma$ リノレン酸, アラキドン酸
- n-3系多価不飽和脂肪酸として $\alpha$ リノレン酸, EPA, DHA
- ただし狭義ではリノール酸と $\alpha$ リノレン酸のみ

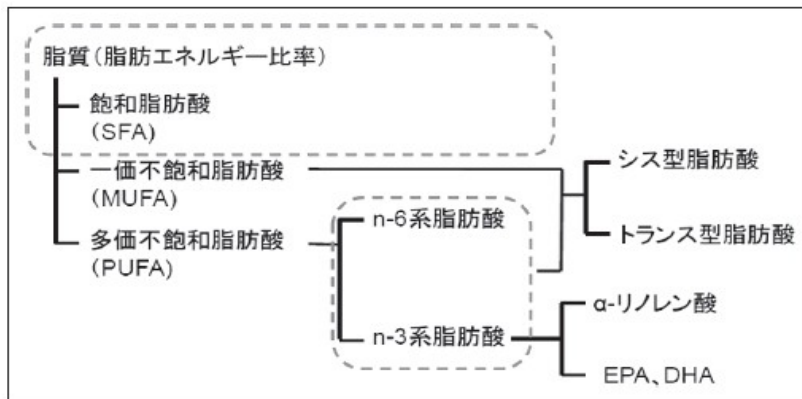


図1 脂質とその構成

点線で囲んだ4項目について基準を策定した。

## 不可欠アミノ酸の推定平均必要量(EAR)←WHO/FAO/UNU(2007)

	His	Ile	Leu	Lys	SAA	AAA	Thr	Trp	Val	合計		
組織アミノ酸パターン <sup>2</sup>	27	35	75	73	35	73	42	12	49	421		
維持アミノ酸パターン <sup>3</sup>	15	30	59	45	22	38	23	6	39	277		
たんぱく質必要量 (g/kg 体重/日) に対するアミノ酸必要量 (mg/kg 体重/日) <sup>4</sup>												
年齢(歳)	維持量	成長量 <sup>5</sup>	His	Ile	Leu	Lys	SAA	AAA	Thr	Trp	Val	合計
0.5	0.66	0.46	22	36	73	63	31	59	35	9.5	48	376
1~2	0.66	0.20	15	27	54	44	22	40	24	6.4	36	267
3~10	0.66	0.07	12	22	44	35	17	30	18	4.8	29	212
11~14	0.66	0.07	12	22	44	35	17	30	18	4.8	29	212
15~17	0.66	0.04	11	21	42	33	16	28	17	4.5	28	200
18以上	0.66	0.00	10	20	39	30	15	25	15	4.0	26	183
評点パターン (mg/g たんぱく質) <sup>6</sup>												
年齢(歳)	His	Ile	Leu	Lys	SAA	AAA	Thr	Trp	Val	合計		
0.5	20	32	66	57	28	52	31	8.5	43	336		
1~2	18	31	63	52	25	46	27	7.4	41	310		
3~10	16	30	61	48	23	41	25	6.6	40	291		
11~14	16	30	61	48	23	41	25	6.6	40	291		
15~17	16	30	60	47	23	40	24	6.4	40	286		
18以上	15	30	59	45	22	38	23	6.0	39	277		

His:ヒスチジン, Ile:イソロイシン, Leu:ロイシン, Lys:リシン, SAA:含硫アミノ酸, AAA:芳香族アミノ酸, Thr:トレオニン, Trp:トリプトファン, Val:バリン

# ビタミンの食事摂取基準

出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2015年版)

## 脂溶性ビタミン(18-29歳男/女)

- A : EAR (600/450  $\mu$ gRAE/日), RDA (850/650), UL (2700) : レチノイド約50種類。網膜細胞保護や視細胞の光刺激反応に重要  
RAE = レチノール +  $\beta$ カロテン/12 +  $\alpha$ カロテン/24 +  $\beta$ クリプトキサンチン/24 + その他のカロテノイド/24
- D : AI (5.5/5.5  $\mu$ g/日), UL (100/100) : キノコD<sub>2</sub>, 魚D<sub>3</sub> + コレステロール代謝中間体が紫外線と体温で生成するD<sub>3</sub>。CaとPの吸収, 骨の形成と成長を促す
- E : AI (6.5/6.0 mg/日), UL (800/650) : トコフェロール, トコトリエノール8種の同族体。抗酸化
- K : AI (150/150  $\mu$ g/日) : フィロキノンとメナキノン類。動物性食品にメナキノン-4 (K<sub>2</sub>), 納豆にメナキノン-7。血液凝固促進, 骨形成調節, 動脈石灰化抑制  
K<sub>2</sub>相当量 = メナキノン-7 x 444.7/649.0

## 水溶性ビタミン(18-29歳男/女)

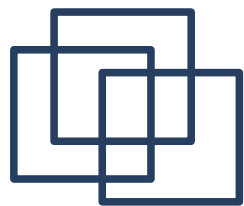
- B<sub>1</sub> : EAR (1.2/0.9 mg/日), RDA (1.4/1.1) : TDPとしてグルコース代謝, アミノ酸代謝。欠乏で脚気
- B<sub>2</sub> : EAR (1.3/1.0 mg/日), RDA (1.6/1.2) : FMN/FADとしてエネルギー代謝。欠乏で口内炎・口角炎
- ナイアシン : EAR (13/9 mgNE/日), RDA (15/11), UL (300/250) : 欠乏でペラグラ  
NE = ナイアシン + トリプトファン/60
- B<sub>6</sub> : EAR (1.2/1.0 mg/日), RDA (1.4/1.2), UL (55/45) : 免疫系維持
- B<sub>12</sub> : EAR (2.0/2.0  $\mu$ g/日), RDA (2.4/2.4) : 欠乏で巨赤芽球性貧血
- 葉酸 : EAR (200/200  $\mu$ g/日), RDA (240/240), UL (900/900) : 欠乏で巨赤芽球性貧血 (B12欠乏と同じ)等
- パントテン酸 : AI (5/4 mg/日) : 糖・脂肪酸代謝に関与
- ビオチン : AI (50/50  $\mu$ g/日) : 欠乏で乳酸アシドーシス, リウマチ, クローン病, DM
- C : EAR (85/85 mg/日), RDA (100/100) : コラーゲン合成に必須。抗酸化。欠乏で壊血病



# ミネラルについて：ヒトの必須元素の内訳

分類	主な元素	重量含有率	機能
多量元素			
主要元素	O, C, H, N	96.6%	身体の構成
準主要元素	Ca, P, S, K, Cl, Mg, Na	3~4%	身体の構成及び電解質機能
微量元素	Fe, Zn, Cu, Cr, Co, Se, Mn, Mo, I, V, Ni, As, Si, F, Sn	0.02%	酵素機能など, 身体の機能

出典：和田 攻「VIII 機能性栄養素としての微量元素」In: 鈴木継美・和田 攻(編)『ミネラル・微量元素の栄養学』, 第一出版, 1994.より改変



# 周期律表からみた必須元素

	I	II	IIIb	IVb	Vb	VIb	VIIb	VIIIb	8	9	10	Ib	IIb	III	IV	V	VI	VII	0
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
1	H																		He
2	Li	Be												B	C	N	O	F	Ne
3	Na	Mg												Al	Si	P	S	Cl	Ar
4	K	Ca	Sc	Ti	V	Cr	Mn	Fe	Co	Ni	Cu	Zn	Ga	Ge	As	Se	Br	Kr	
5	Rb	Sr	Y	Zr	Nb	Mo	Tc	Ru	Rh	Pd	Ag	Cd	In	Sn	Sb	Te	I	Xe	
6	Cs	Ba	*La	Hf	Ta	W	Re	Os	Ir	Pt	Au	Hg	Tl	Pb	Bi	Po	At	Rn	
7	Fr	Ra	**Ac	Rf	Db	Sg	Bh	Hs	Mt	Ds	Rg	Uub	Uut	Uuq	Uup	Uuh	Uus	Uuo	

必須  
多量元素  
微量元素

*La	La	Ce	Pr	Nd	Pm	Sm	Eu	Gd	Tb	Dy	Ho	Er	Tm	Yb	Lu
**Ac	Ac	Th	Pa	U	Np	Pu	Am	Cm	Bk	Cf	Es	Fm	Md	No	Lr

出典：和田 攻「VIII 機能性栄養素としての微量元素」In: 鈴木継美・和田 攻(編)『ミネラル・微量元素の栄養学』, 第一出版, 1994.より改変

# 代表的な必須微量元素の生体機能

- 鉄 (Fe): ヘム形成, 酸素の運搬と貯蔵, 酸素呼吸, TCA 回路, 遺伝子発現調節, DNA の生合成; 植物の光合成や窒素固定
- 銅 (Cu): 銅結合酵素(リシルオキシダーゼなど)に必須, 中枢神経維持, ヘモグロビン形成
- 亜鉛 (Zn): 亜鉛結合酵素(アルコール脱水素酵素, カルボキシペプチダーゼなど)に必須, 成長・代謝促進, インスリンに含まれる
- マンガン (Mn): マンガン結合酵素(スーパーオキシドディスムターゼなど)に必須, 活性酸素除去, 脂質代謝
- ヨウ素 (I): 甲状腺ホルモンに必須
- セレン (Se): 抗酸化作用( GPx に含まれる), 重金属毒性軽減作用, 抗ガン作用など

# 代表的な必須微量元素の必要量, 摂取量, 体内総量, 血清濃度

元素	吸収・排泄量 (mg/day)	経口必要量 (mg/day)	経口摂取量 (mg/day)	体内総量(mg)	血清濃度 ( $\mu\text{mol/L}$ )
Fe	<1	10~20	20~40	4000~5000	18
Cu		2~3	1.6~4.7	80	17
Zn		10~15	11~15	1400~2300	18
Mn		2.5~5	2~9	12~20	0.01
I		0.1~0.150	0.3~1		
Cr		0.05~2	0.18~3	6	2
Se		0.05~0.15	0.1~0.2		
Co			0.0008~0.58	1	0.005
Mo			0.21~0.46	<9	0.08~0.35

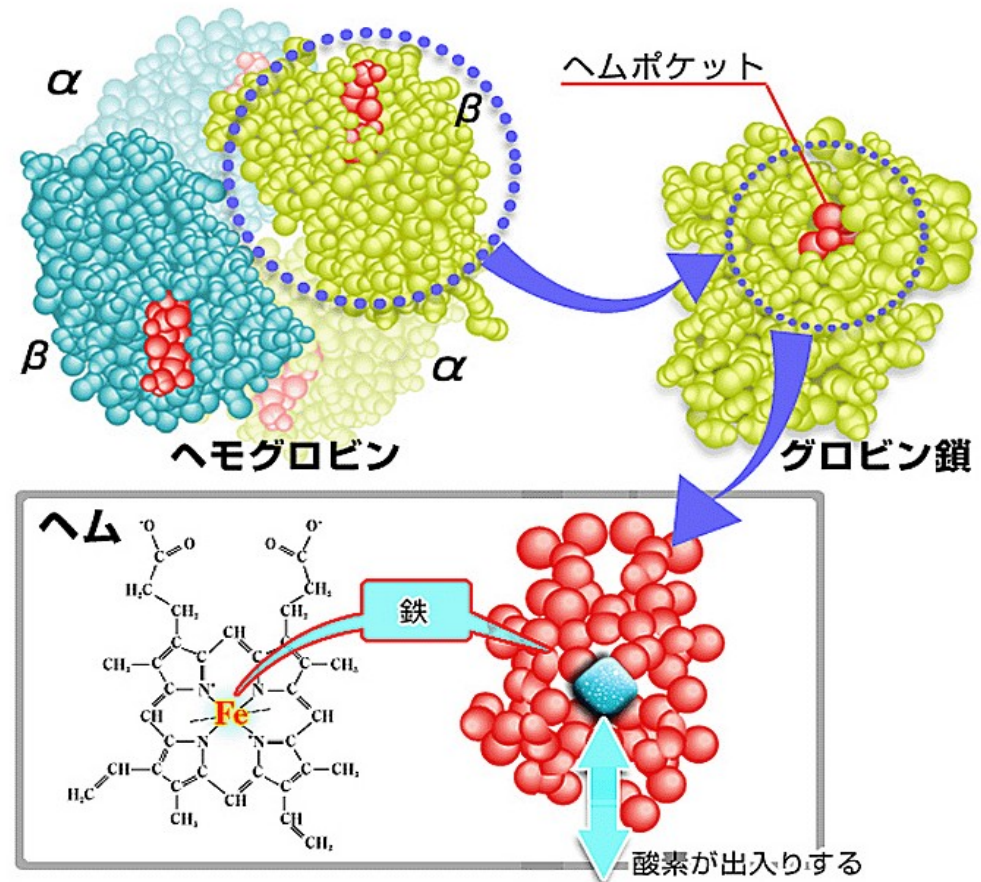
鈴木・和田(編)『ミネラル・微量元素の栄養学』, 第一出版, 1994より作成

# 体内鉄の分布(全部で 4000-5000 mg )

- 赤血球中のヘモグロビン鉄 2300 mg
- 貯蔵鉄 1000 mg (うち 1/3 は肝臓)
  - フェリチン( Ft: 分子量 45 万のタンパク)またはヘモジデリン ( Hs = Ft の集合体)の形で貯蔵
- 組織鉄 500 mg
  - ミオグロビン
  - チトクローム a, b, c, P450
  - カタラーゼ
  - ペルオキシダーゼ
  - メタロフラボタンパク(各種酸化酵素, ミトコンドリアに多い)
  - アコニターゼ, 脂質ペルオキシダーゼ(補酵素として)
- 血漿鉄 3 mg (少ないが厳密に調整)
  - トランスフェリン

# ヘモグロビン(鉄の機能性プールのうち最大)

- 分子量 16,000 のポリペプチド 4 つからなり, 各々 1 原子の鉄をもつ
- $\alpha$  鎖,  $\beta$  鎖各 2 本
- 螺旋構造により非極性  
→鉄の酸化が防がれる
- 還元型ヘモグロビン $\leftrightarrow$ 酸化型ヘモグロビン(酸素解離曲線): 酸素分圧による応答
- 血液中ヘモグロビン不足  
=「貧血」
  - 成人男性 130g/L, 成人女性 120g/L 未満 (WHO) 但し 90g/L 以上なら無症状



<http://rikanet2.jst.go.jp/contents/cp0410/contents/s2/sec2-02-03-02.html>

# 鉄の欠乏症状・過剰症状

- 欠乏
  - 貧血(鉄欠乏性貧血\*)
  - ミトコンドリア肥大
- 過剰
  - 便秘・胃部不快感
  - 吐き気・下痢・昏睡
  - 鉄沈着症(ヘモクロマトーシス)→肝硬変 / 心筋障害 / 糖尿病
  - 亜鉛吸収の拮抗阻害

# 鉄欠乏性貧血の三段階 ( I/N/A/C/G, 1985 )

- 貯蔵鉄欠乏 → 鉄欠乏性造血 → 鉄欠乏性貧血
  - 摂取量 < 損失量 ⇒ 肝臓の貯蔵鉄が減る (貯蔵鉄レベルを反映する血清 Ft < 10-12 ng/ml)
  - 摂取量 < 損失量 継続 ⇒ 骨髄への鉄供給不足 (血清鉄 < 0.5mg/L, Tf飽和度 < 15%, 赤血球プロトポルフィリン増加)
  - 摂取量 < 損失量 継続 ⇒ ヘモグロビン合成障害 (血液中ヘモグロビン濃度低下)
- 貯蔵鉄欠乏や鉄欠乏性造血の段階でも鉄摂取量を増やすとヘモグロビンレベルは上昇する ⇒ だから鉄が不足しているという論理
  - 本当か? (cf. ヘモグロビンはマラリア原虫も利用する)



# 鉄損失

- 生理的(基本的)鉄損失
  - 鉄の放射性同位体を静注し, 尿, 便, 汗の放射活性を測定 (例えば Finch, 1959)。
  - 体重 68.6 kg 成人男性で 0.9-1.0 mg/ 日 → 体重比の 0.75 乗で他の年齢・性に外挿
- 成長に伴う鉄蓄積(成人ではほぼゼロのはず)
  - ヘモグロビン増加: 17 歳以下年齢 3 区分, 米加データより
  - 非貯蔵性組織鉄増加: 体重 1kg 当たり組織鉄重量 0.7mg/kg × 年間平均体重増加量 kg/ 年 ÷ 365 日
  - 貯蔵鉄増加: 1-2 歳で総鉄蓄積の 12% と推定, 3 歳以降 9 歳で 0 になるよう線形補外
- 月経血による鉄損失(以下より計算し 10 ~ 17 歳 3.06mg/ 日, 18 歳以上 3.64mg/ 日。但し 80mL/ 回を上回る過多月経の人は除く)
  - 20 歳前後の日本人では幾何平均 37 mL/ 回, 周期の中央値が 31 日
  - 高校生では幾何平均 31.1 mL/ 回, 周期の中央値は 31 日
  - 血中ヘモグロビン濃度 13.5 g/dl, ヘモグロビン中鉄濃度 3.39 mg/g
- 妊娠による鉄損失
  - 胎児への貯蔵 + 臍帯・胎盤への貯蔵 + 循環血流増加分で初期 3 ヶ月に 0.32mg/ 日, 中期 3 ヶ月は 2.68 mg/ 日, 末期 3 ヶ月は 3.64 mg/ 日が余計に必要
  - しかし鉄欠乏状態になって吸収率が 0.15 から 0.25 へ改善するので付加的な必要量は期別に 2.1, 10.7, 14.6 mg/ 日
- 特別な鉄損失
  - アスリート: 陸上ランナーは着地する衝撃で溶血が起こりやすいために尿や糞便への鉄排泄量が一般人の約 2 倍
  - 途上国: 伝統医療における瀉血, 腸管寄生虫による失血(ズビニ鉤虫, アメリカ鉤虫)

# 鉄の摂取と吸収

- 必要摂取量推定のための2つのアプローチ
  - 出納試験: 栄養素濃度の異なる食事を与え, 糞便や尿への排泄量を測って出納量(摂取量 - 排泄量)を求める
  - 要因加算法: 欠乏や過剰でない人での要因別損失量と吸収効率から要因別損失量の和 = 吸収量となる摂取量を推定
- 食品中の鉄
  - 鉄含量が多い植物性食品のヒジキは食品成分表の2015年改訂(7訂)で 58.2 mg/100g → 6.2 mg/100g (加工法の変化)
  - レバーはヘム鉄約 10 mg/100g, アサリ水煮は約 40 mg/100g
  - 牛乳は 1 mg/100g (母乳より吸収効率が低い) cf. 牛乳貧血
  - 精製度が上がると鉄含量は下がる(小麦粉, グラニュー糖など)
- 大部分は十二指腸と空腸上部で吸収される。体内の鉄が欠乏すると(主に非ヘム鉄の)吸収効率が上昇する。ヘム鉄 / 非ヘム鉄比にもよる。FAO/WHO は吸収効率として通常食品 0.15 を仮定。
  - ヘム鉄: そのまま吸収される
  - 非ヘム鉄: 消化管で鉄イオンまたは低分子の鉄キレートとして可溶化されてから吸収される(後述)。吸収促進因子と阻害因子が存在

# 鉄の摂取基準

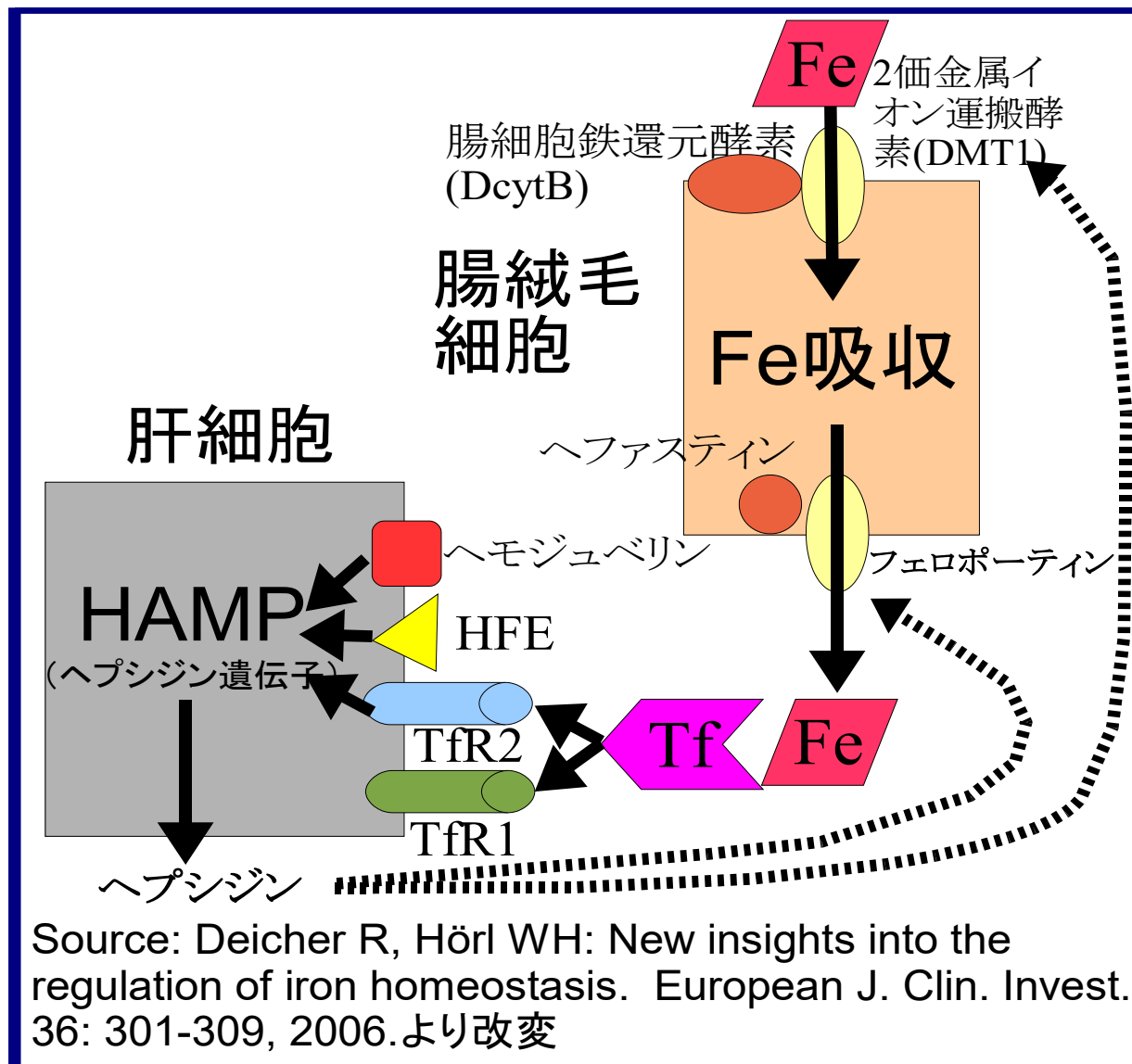
出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2015年版)

鉄の食事摂取基準 (mg/日) <sup>1</sup>

性 別	男 性				女 性					
	推定 平均 必要量	推奨量	目安量	耐容 上限量	月経なし		月経あり		目安量	耐容 上限量
					推定 平均 必要量	推奨量	推定 平均 必要量	推奨量		
0～5 (月)	—	—	0.5	—	—	—	—	—	0.5	—
6～11 (月)	3.5	5.0	—	—	3.5	4.5	—	—	—	—
1～2 (歳)	3.0	4.5	—	25	3.0	4.5	—	—	—	20
3～5 (歳)	4.0	5.5	—	25	3.5	5.0	—	—	—	25
6～7 (歳)	4.5	6.5	—	30	4.5	6.5	—	—	—	30
8～9 (歳)	6.0	8.0	—	35	6.0	8.5	—	—	—	35
10～11 (歳)	7.0	10.0	—	35	7.0	10.0	10.0	14.0	—	35
12～14 (歳)	8.5	11.5	—	50	7.0	10.0	10.0	14.0	—	50
15～17 (歳)	8.0	9.5	—	50	5.5	7.0	8.5	10.5	—	40
18～29 (歳)	6.0	7.0	—	50	5.0	6.0	8.5	10.5	—	40
30～49 (歳)	6.5	7.5	—	55	5.5	6.5	9.0	10.5	—	40
50～69 (歳)	6.0	7.5	—	50	5.5	6.5	9.0	10.5	—	40
70 以上 (歳)	6.0	7.0	—	50	5.0	6.0	—	—	—	40
妊婦 (付加量)	/									
初期					+2.0	+2.5	—	—	—	—
中期・後期					+12.5	+15.0	—	—	—	—
授乳婦 (付加量)	/				+2.0	+2.5	—	—	—	—

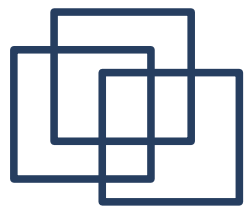
<sup>1</sup> 過多月経 (経血量が 80 mL/回以上) の人を除外して策定した。

# 腸管における鉄吸収制御



# 途上国でよく見られる, 鉄が関連する疾患

- マラリアなどの感染症
  - 鉄欠乏では免疫が低下する可能性と寄生体から鉄を奪われなくなる利点と両方ある
  - 炎症が起こるときは血清フェリチン濃度が高いので非ヘム鉄の吸収効率は良くない
  - 循環血中の鉄濃度を低く抑える” Iron withholding” 戦略 ( hypoferremic adaptation 仮説ともいう。Susan Kent ら)
- 遺伝性ヘモクロマトーシス
  - ヘプシジンの発現異常(ヘプシジン遺伝子自体の異常と発現調節遺伝子の異常)が主
- バンツーシデローシス
  - 鉄製容器で自家醸造する, きわめて高濃度の鉄を含むビールを飲むため, 鉄過剰蓄積? (遺伝子も関与)

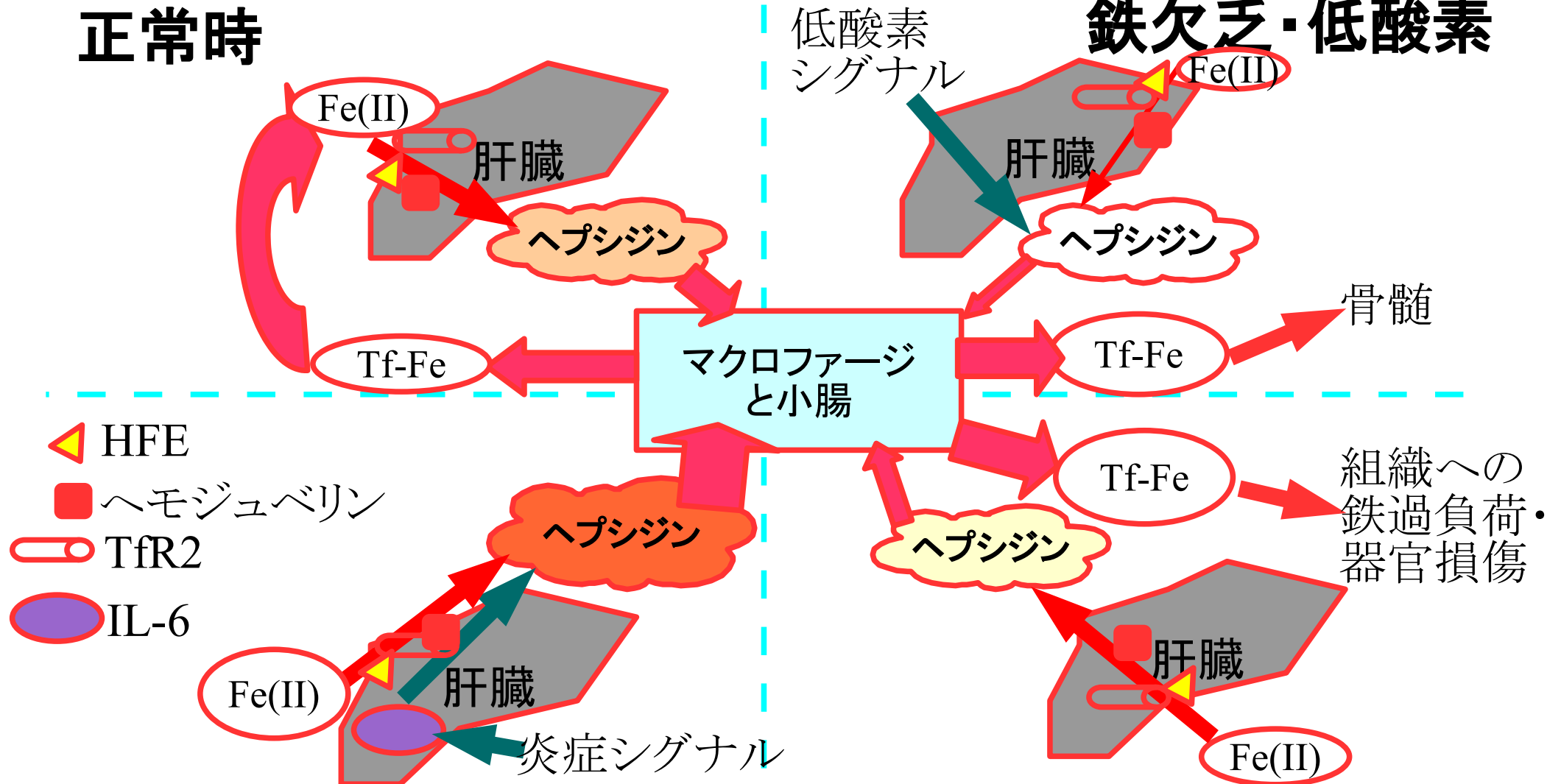


# ヘプシジンによる鉄の調節

(出典: [http://www.nature.com/ncpgasthep/journal/v1/n1/fig\\_tab/ncpgasthep0019\\_F1.html](http://www.nature.com/ncpgasthep/journal/v1/n1/fig_tab/ncpgasthep0019_F1.html))  
Pietrangelo A, Trautwein C: Mechanisms of Disease: the role of hepcidin in iron homeostasis—implications for hemochromatosis and other disorders. *Nature Clin. Pract. Gastroenterol. Hepatol.* (2004) 1, 39-45.

## 正常時

## 鉄欠乏・低酸素



## 鉄過負荷・炎症

## 遺伝性ヘモクロマトーシス

# 鉄栄養状態の評価法

(詳細は, <http://minato.sip21c.org/iron.pdf>参照)

- 体内で代謝されて再利用される量が相対的に多いため, 摂取量(吸収量)だけでは不十分。生体試料を使ったバイオモニタリングが必須

表 5-1. 鉄栄養の指標

指標	方法	適用 <sup>a</sup>	試料	コスト	感度	特異性	実用性 <sup>b</sup>	文献 <sup>c</sup>
血清 Ft	RIA	貯間欠	血清	高	中	高	臨野	(1)
血清 Ft	RIA	貯間過	血清	高	高	中	臨野	(2)
血清 Ft	ELISA	貯間欠	血清 <sup>d</sup>	中	中	高	臨野	(3)
血清 Ft	ELISA	貯間過	血清 <sup>d</sup>	中	高	中	臨野	(3)
全血液鉄	瀉血	貯直欠	全血	高	高	高	詳	(4)
骨髓 Hs	骨髓穿刺	貯直欠	骨髓細胞	高	高	高	詳	(5)
TIBC	Ramsay 法	貯間欠	血清	低	中	中	臨野	(6),(7)
肝臓非ヘム鉄	死後解剖	貯直欠	肝細胞	高	中	高	詳	(8)
肝臓鉄	生体穿刺	貯直欠	肝細胞	高	高	高	詳	(8)
肝臓鉄	生体穿刺	貯直過	肝細胞	高	高	高	詳	(8)
Tf 飽和度	計算 <sup>e</sup>	循環欠	血清	低	中	高	臨野	(9)
Tf 飽和度	計算 <sup>e</sup>	循環過	血清	低	高	低	臨野	(9)
CT 減衰	CT スキャン	貯間過	肝臓 (造影)	高	高	中	詳	(10)
MR(L/M)	MRI	貯間過	肝臓 (造影)	高	高	高	詳	(10)

<sup>a</sup> 貯：貯蔵鉄の指標, 循：循環鉄の指標, 直：直接的指標, 間：間接的指標, 欠：欠乏の指標, 過：過剰の指標

<sup>b</sup> 臨：大規模臨床検査向き, 野：フィールド調査向き, 詳：少数検査向き

<sup>c</sup> 文献番号と引用文献(著者・発表年)との対応; (1) Addison ら, 1972; (2) Jacobs and Worwood, 1975; (3) Ramm ら, 1990; (4) Walters ら, 1973; (5) ; (6) Ramsay, 1957; (7) Stookey, 1970; (8) Charlton ら, 1970; (9) Cook ら, 1970; (10) Bonkovsky ら, 1990

<sup>d</sup> 胆汁でも測定可能。

<sup>e</sup> Tf 飽和度=血清鉄/TIBC x 100 (%)

# 人類進化における食品衛生の視点

- 環境から食物として他の生物を確保し摂取するプロセスは、動物として当然
- 人類の特徴
  - 火の使用・発酵等加工技術
  - 燻製・塩蔵・冷蔵等保存技術（+食品添加物）
  - 農耕牧畜養殖（とくに育種や遺伝子組み換え食品）等生産技術
- 生産・加工・保存の拡大にともなって、衛生管理の必要性も拡大→ HACCP
- 現代における生産と消費の乖離＝トレーサビリティの必要





# 食品衛生の基本枠組み

- 食品の管理は、食品を安全に食べられるようにし、食中毒などを起こさないことが基本(食品衛生法)
- 複数の省庁の複数の法律による規定
  - 例)食品表示について、農林水産省所管のJAS法と厚生労働省所管の食品衛生法では規定が異なる。保健機能食品は厚労省所管の健康増進法で規定
    - 消費者庁食品表示課が表示規制事務は一元管理
    - 2013年6月成立、公布された「食品表示法」が2015年4月1日に施行された
- リスク科学の視点から、管理は農水省や厚労省が所管し、2003年5月以降、評価とコミュニケーションは、それらと独立して内閣府に設置された食品安全委員会が所管(食品安全基本法)
- 保健機能食品:食品衛生法(2001年)+健康増進法(2002年に栄養改善法を廃止して制定)、表示そのものは食品表示法(2013年制定, 2015年施行)

# 機能的食品等について

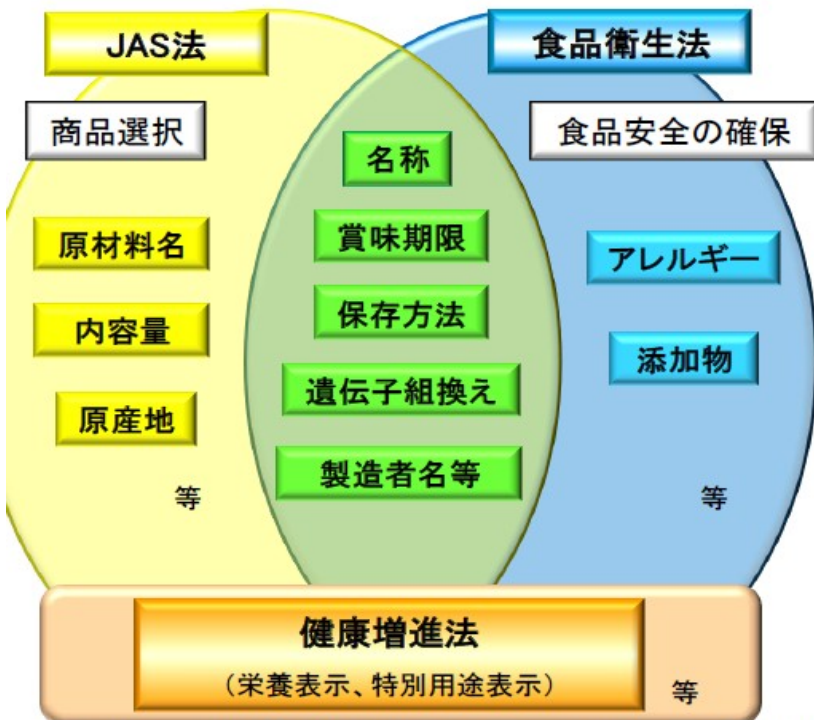
- 厚労省「健康食品」のページ  
[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/hokenkinou/](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/)
- 食品の特別の用途や効能についての表示規定 = **健康増進法第 26 条～第 32 条「特別用途表示の許可について」**:健康増進法で指定されている食品の総称:**特別用途食品**
  - 「乳児用, 幼児用, 妊産婦用, 病者用等の特別の用途に適するもの」+「食生活において特定の保健の目的で摂取をする者に対し, その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示(効能表示)」(=**特定保健用食品**):原則として消費者庁長官の個別認可要
- 市販ベビーフード = 平成8年ベビーフード指針:厚生省→各都道府県知事, 政令市市長, 特別区区長(アレルギー除去食品として特別用途食品認定を受けているものも)
- コーデックス委員会(FAO/WHO 合同の国際食品規格委員会)が食品の健康強調表示について議論→2001年2月26日に薬事・食品衛生審議会の答申  
→厚生労働省:2001年4月から, いわゆる健康食品のうち一定の条件を満たすものを「**保健機能食品**」と称する許可→個別認可の**特定保健用食品**+規格基準を満たせば許可や届け出なく成分表示できる**栄養機能食品**「高齢化や食生活の乱れなどにより, 通常の食生活を行うことが難しく, 1日に必要な栄養成分を摂れない場合など, 栄養成分の補給・補完のために利用してもらうことを趣旨とした食品」
- 2014年規制緩和(2015年4月施行):特定保健用食品, 栄養機能食品に加え, **機能的表示食品**(企業が書類を消費者庁に提出し, 形式的に整っていれば企業等の責任において科学的根拠のもとに機能的性を表示できる)も保健機能食品に
- 栄養表示基準:健康増進法第31条の1(細かい)。「**栄養機能食品**」の表示については, 食品衛生法施行規則第5条第1項第1号ユの規定に基づき, 2001年3月27日付け厚生労働省告示(第97号)で規定。食品表示基準全体は食品表示法と内閣府令による

# 食品表示について

食品表示に関し、消費者庁(食品表示課)が担当する法律には、次のようなものがある。

- 食品衛生法…………… 飲食に起因する衛生上の危害発生を防止すること
- JAS法…………… 原材料や原産地など品質に関する適正な表示により消費者の選択に資すること
- 健康増進法…………… 栄養の改善その他の国民の健康の増進を図ること
- 米トレーサビリティ法…米穀等の適正かつ円滑な流通を確保するとともに産地情報を伝達すること

JAS法、食品衛生法及び健康増進法の関係



実際の表示例

名 称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム
内 容 量	81g   賞味期限   この面の右部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。
販 売 者	39

※「39」は製造所固有記号

主要栄養成分 1袋(81g)当たり (当社分析値)			
エネルギー	483 kcal	炭水化物	37.6 g
たんぱく質	3.8 g	ナトリウム	330 mg
脂 質	35.3 g	食塩相当量	0.8 g

※栄養表示は任意

**食品表示法**  
 による一元化  
 (2013.6 成立・  
 公布, 2年以内  
 に施行→2015.4  
 1 施行)  
 \* 消費者基本  
 法の基本理念  
 を踏まえて,  
 表示義務付け  
 の目的を統一  
 ・拡大(食品を  
 摂取する際の  
 安全性, 一般  
 消費者の自主  
 的かつ合理的  
 な食品選択の  
 機会の確保)

\* 基本理念  
 ・消費者の権  
 利の尊重と  
 消費者の自立  
 の支援  
 ・食品生産の  
 現況を踏まえ  
 小規模食品  
 関連事業者へ  
 の影響に配慮

※このほか、景品表示法(虚偽、誇大な表示の禁止)、不正競争防止法(不正な競争の防止)、計量法(適正な計量の実施を確保)なども食品表示に関係します。

(出典)「食品表示に関する制度について(2011.11) [http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin678\\_01.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin678_01.pdf)

消費者庁「知っておきたい食品の表示」 [http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syoku\\_hyou\\_all.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syoku_hyou_all.pdf)

消費者庁「おしえてラベルくん」 <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin881.pdf>

消費者庁「食品表示法説明資料(2013.9)」 <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/130924shiryoy1.pdf>

食品表示法 <http://law.e-gov.go.jp/announce/H25HO070.html>

# 2015年4月から施行された規定

( [http://www.caa.go.jp/foods/pdf/130621\\_gaiyo.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/130621_gaiyo.pdf) )

## 食品表示法の概要

平成25年6月  
消費者庁

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。

(現行、任意制度となっている栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする)

整合性の取れた表示基準の制定

消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示

消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与

効果的・効率的な法執行

**目的** 消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

### 【新制度】

- 食品を摂取する際の安全性
- 一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会確保

### 【現行】

- 食品衛生法…衛生上の危害発生防止
- JAS法…品質に関する適正な表示
- 健康増進法…国民の健康の増進

### ○ 基本理念 (3条)

- 食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利(安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供)の尊重と消費者の自立の支援を基本
- 食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮

### 食品表示基準 (4条)

- 内閣総理大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、食品表示基準を策定
  - ① 名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項
  - ② 前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項
- 食品表示基準の策定・変更  
～厚生労働大臣・農林水産大臣・財務大臣に協議/消費者委員会の意見聴取

### 食品表示基準の遵守 (5条)

- 食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

### 指示等 (6条・7条)

- 内閣総理大臣(食品全般)、農林水産大臣(酒類以外の食品)、財務大臣(酒類)～食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示
- 内閣総理大臣～指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令
- 内閣総理大臣～緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令
- 指示・命令時には、その旨を公表

### 立入検査等 (8条～10条)

- 違反調査のため必要がある場合  
～立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、収去

### 内閣総理大臣等に対する申出等 (11条・12条)

- 何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき～内閣総理大臣等に申出可  
→内閣総理大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置
- 著しく事実に相違する表示行為・おそれへの差止請求権  
(適格消費者団体～特定商取引法、景品表示法と同様の規定)

### 権限の委任 (15条)

- 内閣総理大臣の権限の一部を消費者庁長官に委任
- 内閣総理大臣・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・保健所設置市等に委任(政令)

### 罰則 (17条～23条)

- 食品表示基準違反(安全性に関する表示、原産地・原料原産地表示の違反)、命令違反等について罰則を規定

### 附則

- 施行期日～公布の日から2年を超えない範囲内で政令で定める日から施行
- 施行から3年後に見直す旨規定を設けるほか、所要の規定を整備

### (参考)表示基準(府令レベル)の取扱い

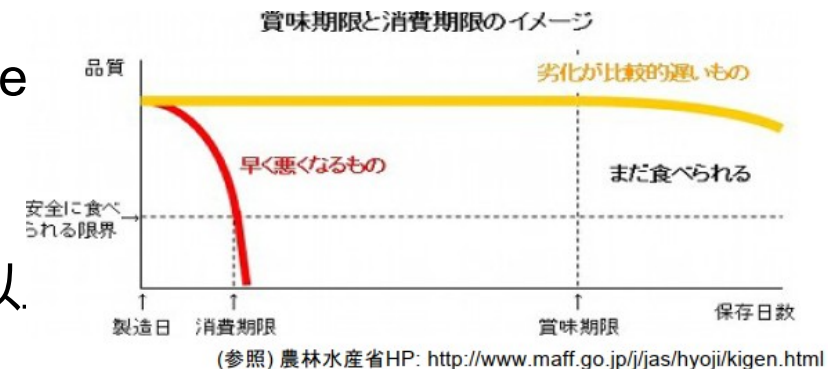
- 表示基準の整理・統合は、府令レベルで別途実施  
(法律の一元化による表示義務の範囲の変更はない。)

### 【今後の検討課題】

- 中食・外食(アレルゲン表示)、インターネット販売の取扱い～当面、実態調査等を実施
- 遺伝子組換え表示、添加物表示の取扱い～当面、国内外の表示ルールの調査等を実施
- 加工食品の原料原産地表示の取扱い  
～当面、現行制度の下での拡充を図りつつ、表示ルールの調査等を実施  
→上記課題のうち、準備が整ったものから、順次、新たな検討の場で検討を開始
- 食品表示の文字のポイント数の拡大の検討 等

# 賞味期限と消費期限

- 消費者庁「食品の期限表示について」  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/expiration\\_date/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/expiration_date/)
- 食品安全委員会用語集から  
[https://www.fsc.go.jp/yougoshu/kensaku\\_other.html](https://www.fsc.go.jp/yougoshu/kensaku_other.html)
- 賞味期限
  - おいしく食べることができる期限 (best-before)。この期限を過ぎてもすぐに食べられないということではない
  - 3ヶ月を超えるものは年月で表示し、3ヶ月以内のものは年月日で表示
  - スナック菓子・カップめん・缶詰等
- 消費期限
  - 期限を過ぎたら食べない方がよい期限 (use-by date)
  - 年月日で表示
  - 弁当・サンドイッチ・生めん等
- 食品ロス削減と物流業者の働き方改革のため、3ヶ月以上で年月表示化が進められている  
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/ryutu/attach/pdf/buturyu-27.pdf>



# 食品リコール情報の行政機関への届け出義務付け(2018年12月)

( [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/amendment\\_001/pdf/amendment\\_001\\_181214\\_0001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/amendment_001/pdf/amendment_001_181214_0001.pdf) )



## 食品表示法の一部を改正する法律の概要

(平成30年法律第97号)

### 改正前の制度の課題

- 食品関連事業者等が食品の自主回収(リコール)を行う場合、食品表示法では、食品リコール情報を行政機関に届け出る仕組みがない。  
(※一部の地方公共団体は、条例等に基づき、食品リコール情報を届出させている。)
- **食品衛生法**では食品リコール情報の届出を制度として位置付け(平成30年6月13日改正法公布、公布後3年以内に施行予定)。
- アレルゲン等の安全性に関わる**食品表示法違反による食品リコール届出について早急に検討することを国会で決議**。  
[平成30年4月 参・厚労委 附帯決議(食品衛生法等一部改正法案)]

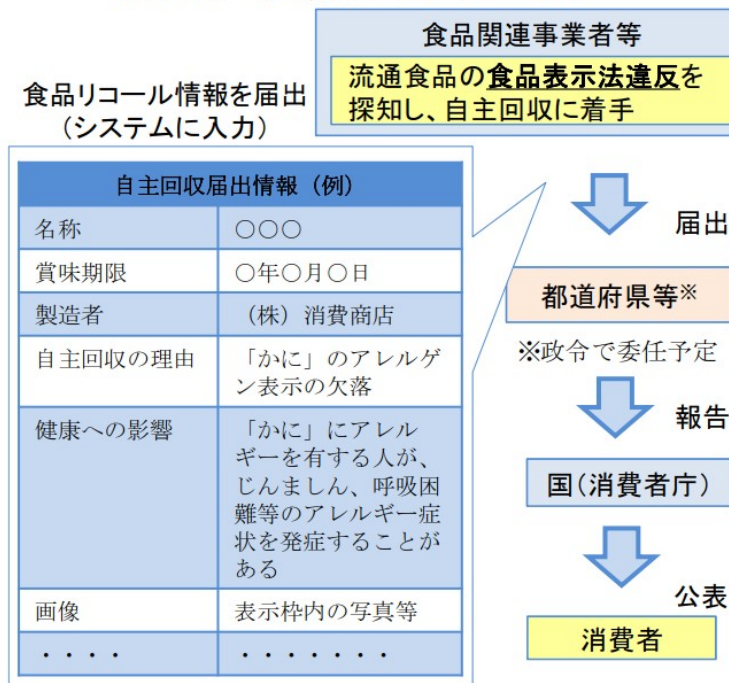
### 改正の概要

- 食品関連事業者等が**食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品の自主回収**を行う場合、**行政機関への届出を義務付け**。  
※届出対象となる食品表示基準違反:アレルゲン、消費期限などの欠落や誤表示
- 当該届出に係る食品リコール情報については、**行政機関において消費者に情報提供(公表)**。
- 届出をしない又は虚偽の届出をした者は罰金。

### 改正の効果

- **食品リコール情報の消費者への一元的かつ速やかな提供**により、対象食品の喫食を防止し、**健康危害を未然に防ぐ**。
- 行政機関によるデータ分析・改善指導を通じ、**食品表示法違反の防止を図る**。  
※食品衛生法及び食品表示法一体での食品リコール情報の届出制度の円滑かつ齟齬のない運用を図る。

### ＜届出から公表までのイメージ＞



※届出から公表までをシステムで一体的に運用することにより、事務手続の効率化が期待。

※公布の日(平成30年12月14日)から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

# アレルギー物質の表示

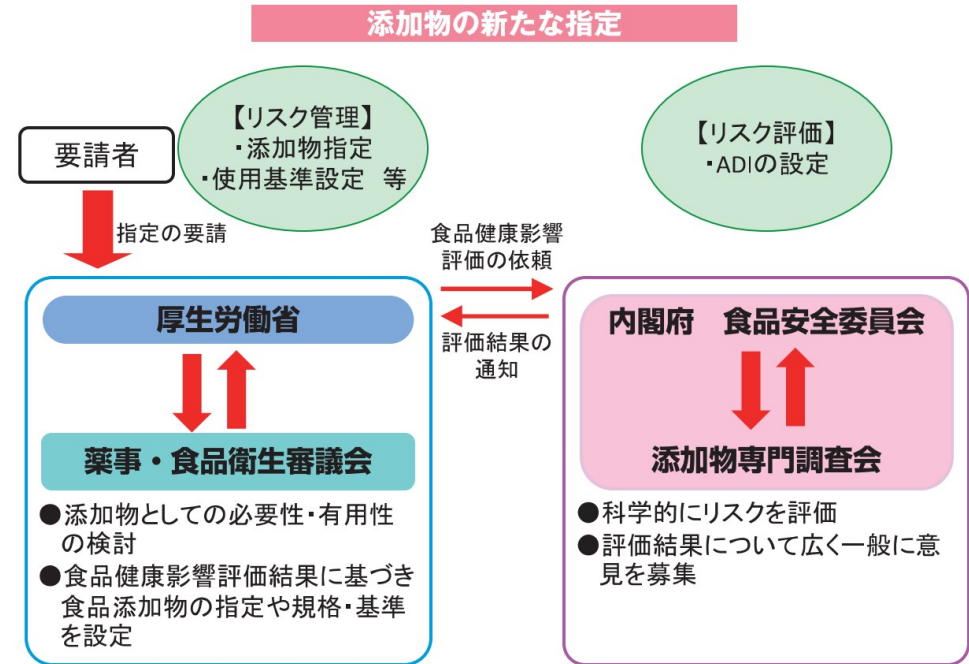
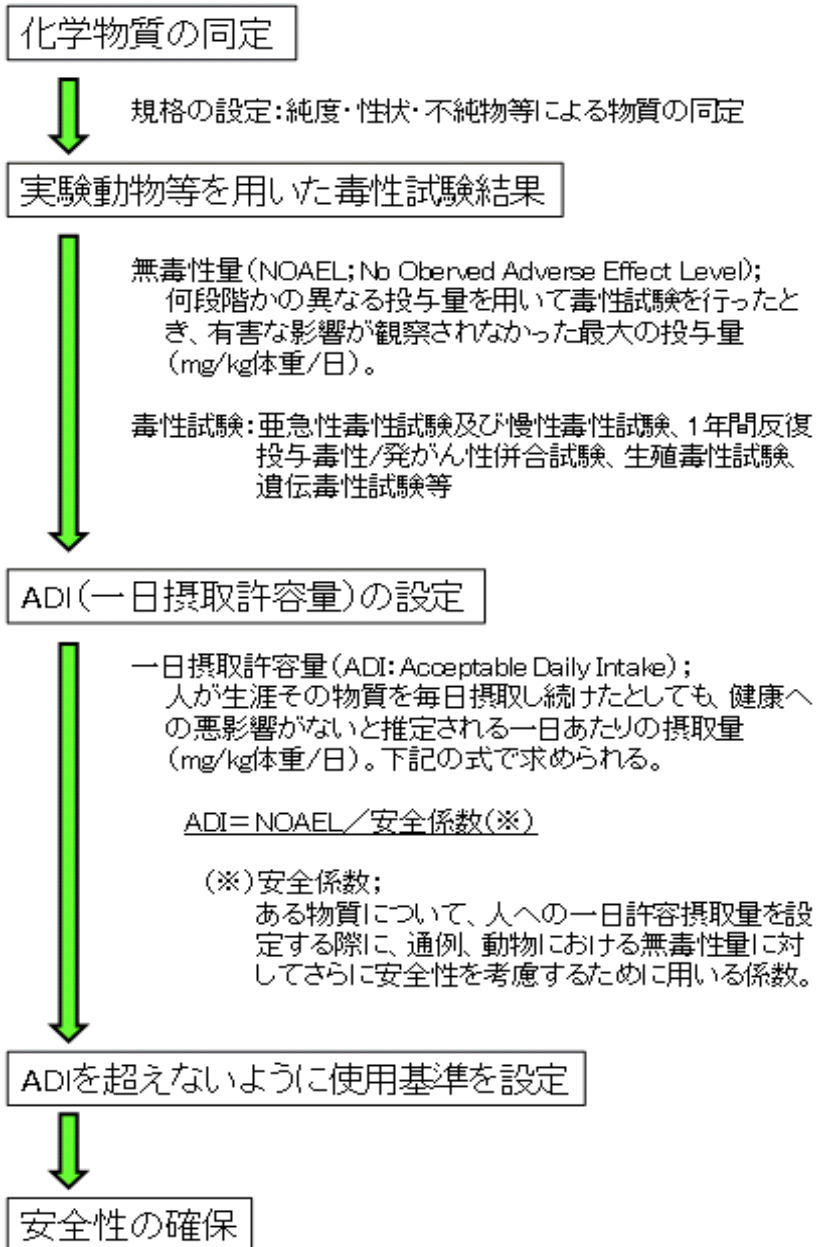
- 食品衛生法第19条1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（2011年内閣府令第45号「表示基準府令」，第46号「乳等表示基準府令」）により，食品流通のすべての段階で表示が義務づけられる
- 消費者庁次長通知別添1  
「アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領」  
[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1094\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1094_1.pdf)
- 消費者庁次長通知  
「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」  
<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1178.pdf>
- 消費者庁「アレルギー表示について」  
[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin425\\_2.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin425_2.pdf)
- 表示の対象
  - 特定原材料(とくに発症数，重篤度から勘案して必要性の高いもの):えび，かに，小麦，そば，卵，乳，落花生(7品目)
  - 特定原材料に準ずるもの:あわび，いか，いくら，オレンジ，カシューナッツ，キウイフルーツ，牛肉，くるみ，ごま，さけ，さば，大豆，鶏肉，バナナ，豚肉，まつたけ，もも，やまいも，りんご，ゼラチン(20品目)

# 食品添加物について

- 厚生労働省「食品添加物の安全確保」  
[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/dl/pamph01\\_10.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/dl/pamph01_10.pdf)
  - 食品添加物とは、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または加工・保存目的で使われるもの
- 食品衛生法によるルール
  - 原則として厚生労働大臣が指定した食品添加物のみ使用可能(天然物か人工物かによらない)
    - 食品安全委員会の評価を受け、個別に指定する「指定添加物」(ソルビン酸, キシリトール等)
    - 1995年の食品衛生法改正(天然物も添加物に含めた)時点で既に日本で長い間広く使われてきた「既存添加物」(クチナシ色素, 柿タンニン等)
    - 食品に香り付け目的で使われる, 動植物から得られる天然物で, 量も僅かと考えられる「天然香料」(バニラ香料、カニ香料など)
    - 一般に飲食に供されているもので添加物として使用される「一般飲食物添加物」(各種の果汁, 寒天等)



# 食品添加物の安全性確認手続き



<https://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20210421te1&fileId=210>

# 食品添加物表示について

## 消費者庁「食品添加物表示制度をめぐる事情」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/meeting\\_materials/assets/review\\_meeting\\_012\\_190416\\_0003.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/assets/review_meeting_012_190416_0003.pdf)

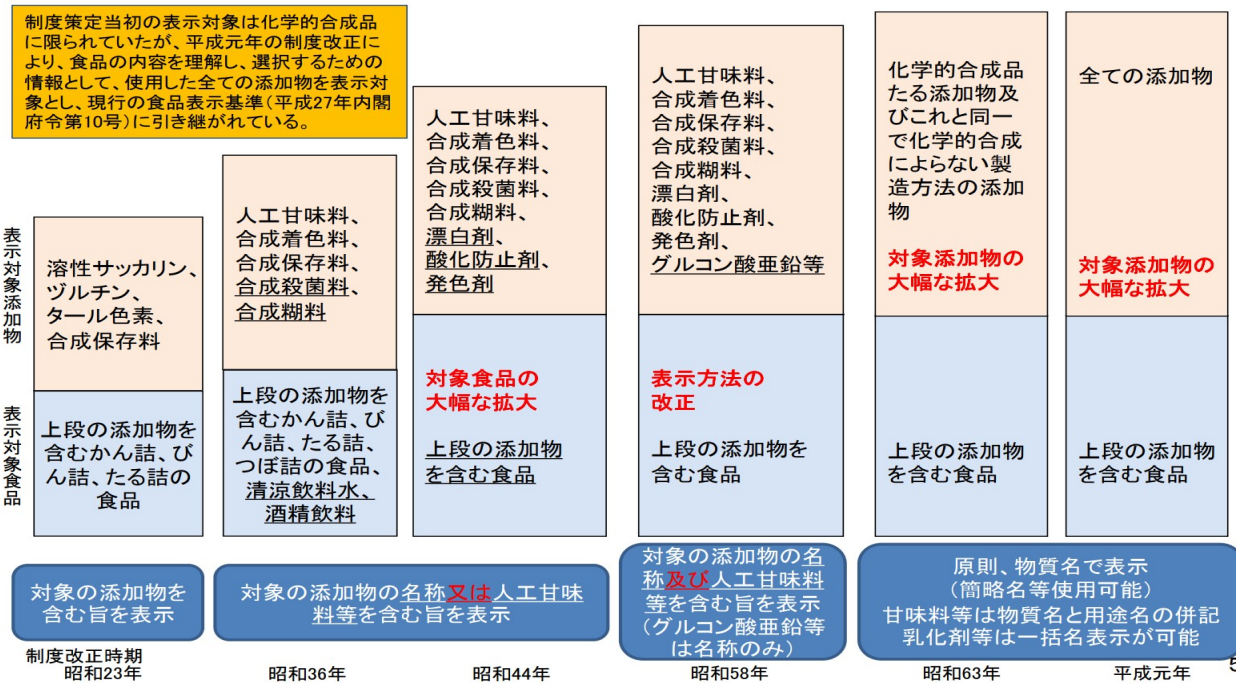
## 「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/meeting\\_materials/review\\_meeting\\_003/pdf/food\\_labeling\\_cms101\\_200331\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_003/pdf/food_labeling_cms101_200331_01.pdf)

## 「食品添加物表示に関するマメ知識」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/food\\_additive/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_210408\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/food_additive/assets/food_labeling_cms204_210408_01.pdf)

### 食品添加物表示制度の拡大の推移(概要)



### 食品添加物表示の基本的考え方及び表示例

- 食品表示法に基づく食品表示基準により、食品関連事業者等が販売する食品に表示を義務付け。
- 加工食品については、原則として、使用した全ての添加物の物質名の表示を義務付け。
- 物質名は、一般に広く使用されている名称を表示することも可能。
- 甘味料等の特定の用途に使用された添加物は、物質名だけでなく用途名の表示(用途名併記)を義務付け。
- 香料、乳化剤等の目的で使用された添加物は、個々の物質名に代えて機能等を一括して表示することも可能(一括名表示)。
- 加工助剤若しくはキャリアーオーバーに該当する場合又は栄養強化の目的で使用された場合(一部の食品を除く。)、表示は不要。
- 生鮮食品については、表示対象の食品を限定し、使用した添加物の表示を義務付け。
- 設備を設けて飲食させる場合には、添加物の表示は不要。

生鮮食品 (個別的義務表示)	加工食品(横断的義務事項)
食品添加物は、食品表示基準別表第24に定める食品に対して使用した場合に個別に表示義務がある。 (表示例) 防かび剤 チアペンダゾール	食品添加物は、原材料と明確に区分して、食品中の添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 (表示例) 名称 豆菓子 原材料名 落花生(国産)、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、砂糖、香辛料 添加物 酸味料、甘味料(サッカリンナトリウム)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド) 内容量 50g 賞味期限 欄外下部に記載 保存方法 高温多湿をさけて保存してください。 販売者 △△△株式会社 〒000-0000 △△県△△市△△ 製造所固有記号は欄外下部に別記
防かび剤 フルジオキシニル	名称 洋菓子 原材料名 卵(国産)、砂糖、生乳、植物油、クリーム、カラメルソース、ゼラチン/乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類、香料 内容量 130g 賞味期限 2019年8月5日 保存方法 要冷蔵(10℃以下) 販売者 △△△株式会社 △△県△△市△△1-2-3 製造所 ○○○有限会社 ○○県○○市○○5-6-7

# 甘味料

- チクロ(シクロヘキシルスルファミン酸ナトリウム)
  - 1957年から砂糖の30倍の甘さの人工甘味料として食品添加物として承認され広く利用
  - 米国で発がん性がレポートされ、1969年に食品添加物としての認可取り消し+チクロを含む清涼飲料水などを回収決定→倒産する会社も
  - 発がん性には否定的なレポートも多く、認可している国も珍しくないのに、輸入食品で見つかり問題になることもある
- サッカリン
  - 砂糖の500倍の甘さ、吸収されないのがダイエット向きと言われた
  - 発がん性レポートで使用制限、チューインガムにのみ使われている
- アスパルテーム (C<sub>14</sub>H<sub>18</sub>N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)
  - 現在の製法は味の素の特許。**食品添加物**。
  - ほとんど吸収されない人工甘味料。砂糖の約200倍の甘さ。
- エリスリトール (C<sub>4</sub>H<sub>10</sub>O<sub>4</sub>)
  - 砂糖の60-80%の甘さ。発酵食品に含まれる糖アルコールで、歯垢分解効果があるため、ガムやのど飴によく使われる
  - 添加物ではなく食品扱い
- キシリトール (C<sub>5</sub>H<sub>12</sub>O<sub>5</sub>)
  - 砂糖の97%の甘さ。白樺やトウモロコシの芯から製造。むし歯にならない。**食品添加物**。
- ブドウ糖果糖液糖
  - 高フルクトースコーンシロップともいう。広く使われているが、肥満の原因とする報告が多い
  - 添加物でなく食品扱い

# 食中毒

<https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/iryuu-pamph.pdf>



◎STEP1に関して以下の様式を提出してもらうことがあります。

## 食中毒患者等届出表

(はがき大)

1 病名	5 患者等氏名
2 発病年月日時 年 月 日 午前 午後 時	6 生年月日 明大昭平 年 月 日 ( 歳)
3 診断(検案) 年 月 日 午前 午後 時	7 患者等所在地
4 診断方法 (原因)	8 備考
イ 菌検査(菌型) ロ 血清検査 ハ 臨床決定 ニ その他	
医師住所 (施設名・所在地)	医師 氏名印

## ◎ 食品衛生法

### 第58条

食品、添加物、器具若しくは容器包装に起因して中毒した患者若しくはその疑いのある者(以下「食中毒患者等」という。)を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに<sup>※2</sup>最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。(関係条文 第73条)

※2 「直ちに」とは、食中毒の場合、「24時間以内」となっています。

# 食中毒の原因による分類

- 食品成分自体が有害
  - 植物性自然毒:キノコの毒など
  - 食物アレルギー:卵, 小麦, 蕎麦, 魚介類など
    - タンパク質が変質すると症状が悪化する場合がある
- 食品成分が変質または相互反応して有害化
  - 化学的変質(過酸化脂質など)
  - 同時に食べた複数の物質が胃で反応(二級アミンと亜硝酸によるニトロソアミン生成など)
  - 加熱調理による発がん物質生成(アクリルアミドなど)
- 食品の外因性汚染→次へ

# 食品の外因性汚染の分類

- 有害生物によるもの  
(参考動画: [http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie\\_science\\_cafe7.html](http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie_science_cafe7.html))
  - 細菌性(感染型, 毒素型), ウイルス性(主にロタとノロ)
  - 原虫, 寄生虫による
  - マイコトキシンによる(カビ毒)
  - 食物連鎖による魚介類の毒
- 化学物質によるもの  
(参考動画: [http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie\\_science\\_cafe8.html](http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie_science_cafe8.html))
  - 有害重金属
  - 難分解性有機化合物
  - 農薬及び動物用医薬品
  - 放射性物質
- 食品の製造・消費過程における混入

# 細菌性食中毒

## • 感染型

- 細菌が腸上皮で増殖して炎症を起こすこと自体が症状を起こすものと、腸管内で細菌が産生したエンテロトキシンが症状を起こすものがある
- 腸炎ビブリオ食中毒, サルモネラ食中毒, 大腸菌性下痢(毒素原性大腸菌を除く), カンピロバクター食中毒等
  - <https://www.youtube.com/watch?v=q4cpx0u3si8>
  - [https://www.youtube.com/watch?v=\\_lpa1YpUCAM](https://www.youtube.com/watch?v=_lpa1YpUCAM)
- 一般に食前加熱により防げる
- ウェルシュ菌は加熱で芽胞の発芽が促進され, 嫌気状態になるため, 加熱後放置により増えて感染リスクが上がる
- ハチミツ摂取による乳児ボツリヌス症(2017年, 日本では28年振りに発症し, 初の死亡例となった)は腸管内でのボツリヌス菌の増殖による

## • 毒素型

- 飲食物中で増殖した菌が産生した毒素(胃で分解されないタイプ)を摂取することで発生
- 食前加熱は無効な場合が多い
- ブドウ球菌, (嘔吐型)セレウス菌, ボツリヌス菌(瓶詰めなど嫌氣的に長期保存された食品で増殖)

# カビ毒による食中毒

- 数種類のカビが特定の生育環境条件下で代謝・生成する毒素であるマイコトキシンによって起こる
- マイコトキシンは世界の穀物(豆類やトウモロコシ)の 25 ~ 50 %を汚染しているという報告あり
- 最強の発がん物質アフラトキシンは主に熱帯・亜熱帯で *Aspergillus flavus* というカビによって生産され, 日本では輸入農産物から 10 ppb 以上のアフラトキシン B1 が検出されると通関させない
- 温帯・寒帯の赤カビ病菌(麦類やトウモロコシにつく)が産生するフザリウムトキシン
- 麦や豆につく *A. ochraceus* というカビが産生するオクラトキシンも毒性が強い。



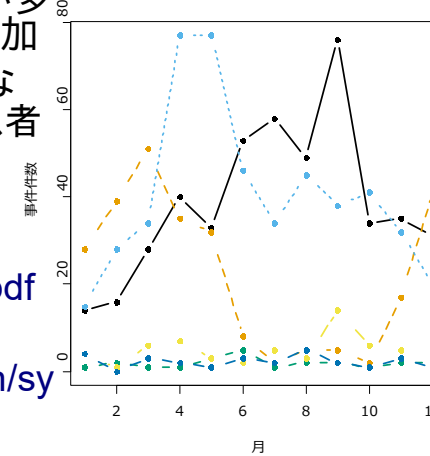
# 自然毒による食中毒

- 動物性食中毒:シガテラ, フグ毒( tetrodotoxin ), 貝毒( saxitoxin )など,。シガテラは有毒鞭毛藻から始まる食物連鎖で南洋の大型肉食魚に蓄積したシガトキシンにより起こる。フグ毒は細菌が産生してフグに蓄積。卵巣, 肝臓, 腸, 皮膚に多いので, 都道府県ごとにフグ調理師免許制度とフグ調理施設の届出制度が設けられている(福岡県や山口県は「ふぐ処理師」)。
- 植物性食中毒:ジャガイモの芽(ソラニン), 青梅(シアン化合物), トリカブト(アルカロイドの一種), ドクセリ(チクトキシン)など。毒キノコの中毒もこれに分類される

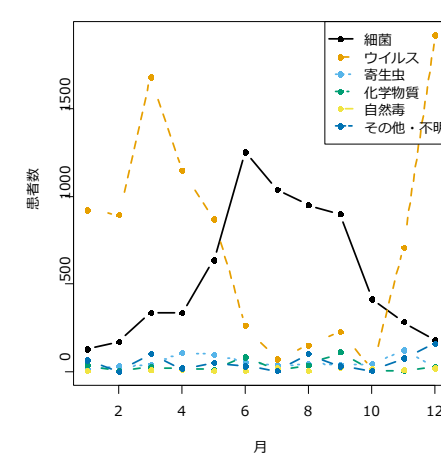
# 食中毒の月別パターン

- 事件数も患者数も、冬はウイルス(ほぼすべてノロウイルス), 夏は細菌性が多い(近年は通年型になりつつある)。9月は毒キノコによる自然毒中毒が増加
- 2020年はCOVID-19パンデミックの影響か食中毒発生件数が例年より少なかった(とくにアニサキス, ノロウイルス, カンピロバクターなど減少。ただし患者数は例年並み)。  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000756178.pdf>
- (参考)食中毒の変遷(栄研 MODERN MEDIA 57 巻 7 号座談会)  
[https://www.eiken.co.jp/uploads/modern\\_media/literature/MM1107\\_02.pdf](https://www.eiken.co.jp/uploads/modern_media/literature/MM1107_02.pdf)
- 厚生労働省資料は下記 URL から入手可能  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html)

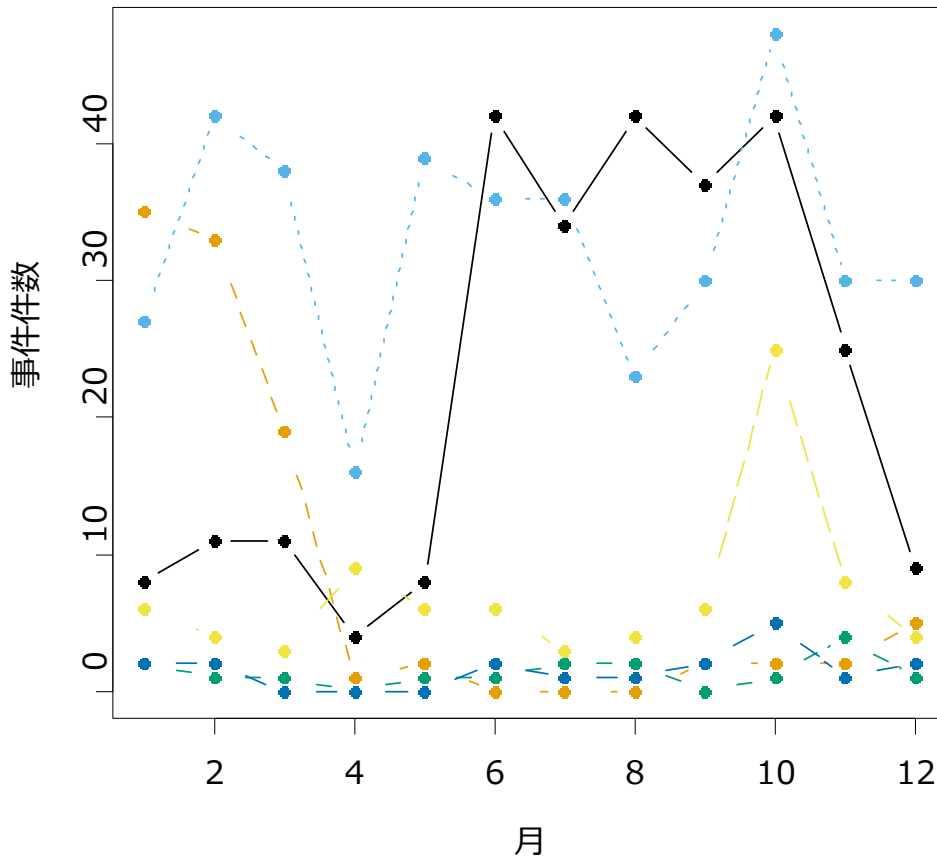
2018年病因別食中毒発生件数の月次推移



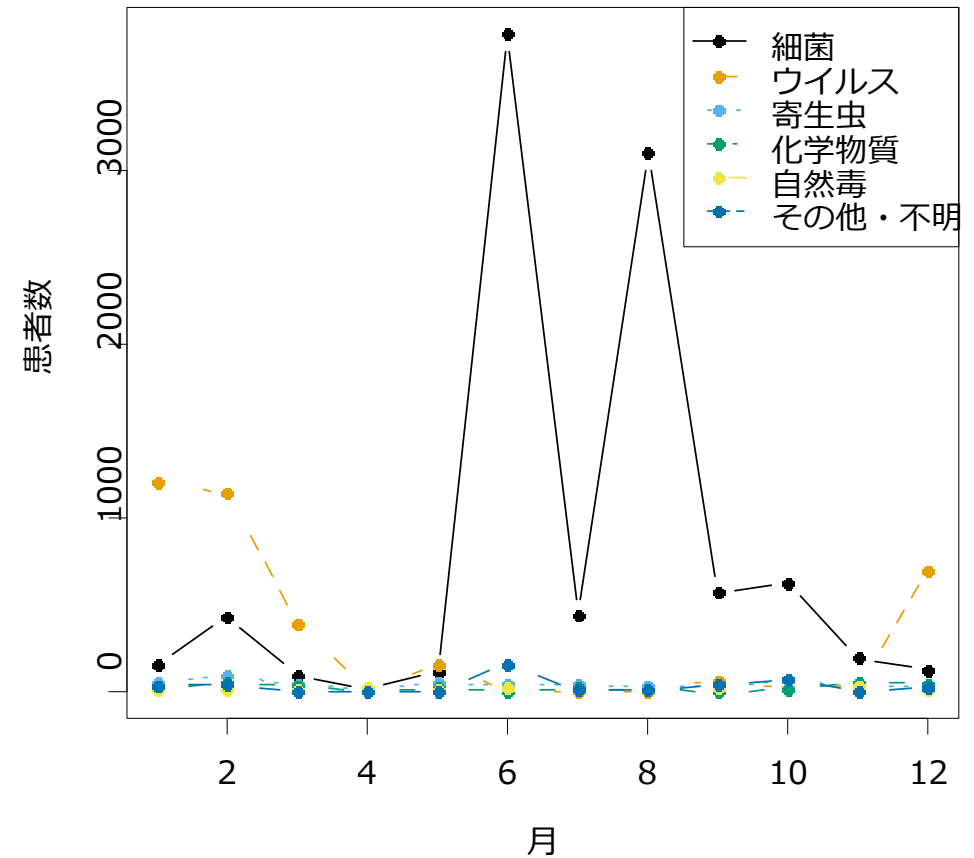
2018年病因別食中毒患者数の月次推移



2020年病因別食中毒発生件数の月次推移



2020年病因別食中毒患者数の月次推移



# 環境汚染化学物質による食品汚染

- 砒素や水銀, カドミウムなどが飲料水や食物を汚染して, それを摂取することで起こる。
- 慢性中毒の例
  - 近年のインドやバングラデシュ, 台湾などの深井戸の飲料水による砒素中毒
  - かつての富山県神通川流域での「カドミウム米」摂取による慢性カドミウム中毒
  - メチル水銀が蓄積された魚介類を食べたことによる水俣病, 第二水俣病(特定の汚染源がなくても, 食物連鎖の上位にいるマグロやカジキはメチル水銀濃度が高い)
- 急性中毒の例
  - 概ね事故か犯罪。PCB によるカネミ油症など

# 食品の製造・消費過程における汚染

- 異物混入
  - 動物性異物, 鉱物性異物, 化学物質等
  - 消費者からの苦情が多いのは毛髪
- 容器包装材, 食器成分の溶出
  - ガラス, ホウロウ引きの顔料などの Pb , Cd
  - プラ容器包装からの可塑剤
- 製造工程における混入
  - カネミ油症事件でライスオイル製造中, パイプの穴から漏れた PCB が混入。1000 名以上の患者, 死者 8 名
  - 余剰牛乳をタンクに戻していた配管の黄色ブドウ球菌汚染により低脂肪乳を飲んだ 1 万人以上の嘔吐や下痢

# 総合衛生管理製造過程と HACCP

- 食品衛生法第7条の3「製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法について食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の工程をいう」
- 実際には、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) (日本では「ハサップ」と発音。危害分析・重要管理点システムと訳される)による衛生管理及びその前提となる施設設備の衛生管理等を行うことにより、最終的な食品の検査ではなく、総合的に衛生が管理された食品の製造又は加工の工程を意味
- HACCP は元々、NASA の宇宙食管理から出発(宇宙に食物をもっていくには究極のセキュリティが要求される)。手順が厳密
- 厚生労働省に HACCP 情報のまとめサイトがある  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/)
- 「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」(1998年から5年予定だったが3回延長, 4回目は内容も改正され10年延長)
  - HACCP 支援法  
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/>
- 2021年6月1日からすべての食品等事業者(大規模事業者には HACCP に基づく衛生管理を義務化)に衛生管理計画策定義務づけ  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000662484.pdf>

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理法です。  
 これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



# HACCP による衛生管理

[https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/haccp\\_leafb\\_24.pdf](https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/haccp_leafb_24.pdf)

## 手順に沿ってHACCPに挑戦してみよう! (HACCPの7原則 12手順)

### 手順1

まずは、みんなで話し合いましょ！  
製品のすべての情報が集まるように各部門の担当者が参加しましょ。

HACCPチームの結成だあ！

分らないところは、外部に相談したり、書籍を参考にするこも可能です。

### 手順2

次は、自分たちが作っている商品がどんなものか、書き出してみましょ。

製品管理表	
品名	内 容
品名	
原料・材料	
製造工程	
包装形態	
容器・包装材	
消費期限	
保存方法	

- 製品の名称及び種類
- 原材料の名称・添加物の名称
- 製品の特性 (Aw, pH等)
- 包装形態、単位、量
- 容器包装の材質
- 消費期限あるいは賞味期限、保存方法

### 手順3

この商品は、どうやって食べるもの？ 誰が食べる？  
商品が誰にどのように食べられるのかを書き出しましょ。

(例)

- 加熱して食べるものか。そのまま食べるものか。
- 一般の消費者が食べるのか。病人、乳幼児、高齢者等が対象の商品なのか。など

書き出してみるとよく分かるな。

### 手順4

商品の作り方を書いてみましょ。

原材料の受入から保管、製造・加工、包装、出荷までの一連の流れを書いてみましょ。

温度、時間等も書き込むといいですね。

### 手順5

手順4で作った製造工程図を現場でよく確認して、違っているところは直しましょ。

急遽冷却なのに薄層してる!!

作業動線が変わってる!

生産量が増えて作業の人員が増えている!

生産速度が上がると、うまく成型できなかった!!

現場を確認すると実際と違っている部分がよくわかります。

### 手順6 [原則1]

製造工程ごとにどのような危害要因\*が潜んでいるか考えてみましょ。

\*「危害要因」というのは、健康に悪影響をもたらす原因に陥るものを言っただけな。

No.	工程	1種で予測される危害要因	重大な危害要因か?	3種の判断をした理由	2種での対応可能な管理手段か?	重要管理点 (CCP) か?
1	受入	病原微生物の生存	Yes	加熱不足により生存の可能性がある	適切な温度と時間で管理する	Yes

「危害要因」には、有害な微生物以外にも、化学物質や硬質異物があります。

### 手順7 [原則2]

健康被害を防止する上で特に嚴重に管理しなければならぬ工程を見つめましょ。

原材料/工程	1種で予測される危害要因	重大な危害要因か?	3種の判断をした理由	2種での対応可能な管理手段か?	重要管理点 (CCP) か?
加熱	病原微生物の生存	Yes	加熱不足により生存の可能性がある	適切な温度と時間で管理する	Yes

原材料や製造環境に由来し、健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を予防、除去または低減するための工程はどこか。

例) ● 加熱殺菌工程  
● 冷却工程  
● 金属異物検出工程 等

うちの製品は、十分な温度と時間で殺菌する加熱工程が重要だ。

### 手順8 [原則3]

手順7で決めた工程を管理するための基準を決めましょ。

この基準を達成しないと安全が確保できなくなります。

内 容	
工程	殺菌
危害要因	病原微生物の残存
発生要因	加熱温度と時間の不足により病原微生物が残存する
管理手段	適正な加熱温度・時間で管理する
管理基準 (CL)	殺菌室内 ○○℃以上、△△分以上に保つ
モニタリング方法	担当者は□□ごとに装置の温度と時間を確認、記録する

基準は色や形状など必ずしも数値である必要はありません。

### 手順9 [原則4]

手順8で決めた基準が常に達成されているかを確認しましょ。

例)

- オープンや殺菌槽などの温度と時間
- 冷却装置の温度
- 金属探知機の精度

目標確認でもいいんだ。

### 手順10 [原則5]

工程中に問題点が発生した場合、修正できるように事前に改善方法を決めておきましょ。

- 基準を達成しなかった製品を区分けする
- 機械等の故障の原因を特定し、復旧させる
- 温度計やタイマー等の校正をする
- 基準を満たせなかったものは廃棄などを行う

改善した記録を見直すと、品質の安定化やクレームの減少に役立てられそだね。

### 手順11 [原則6]

ここまでのプランが有効に機能しているか見直しましょ。

- 重要な工程の記録を確認
- 温度計やタイマーの校正の確認
- 問題が起きた際の改善措置
- 製品検査との確認
- 一連の流れに修正が必要か

定期的に、日頃の作業が適正に実施されているか、記録をみて確認してみといてましょ。

### 手順12 [原則7]

各工程の管理状況を記録しましょ。

HACCPを実施した証拠であると同時に、原因を追究するための手助けとなります。

今使っている作業日報を少しアレンジして記録をとるこもできます。

今ある記録を見直して不足している項目を加えよう!

HACCPは、この7原則12手順を繰り返し行い、少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大切です。

食品を衛生的に製造・加工するためには、①計画 (Plan) を作成し、②計画に沿って製造・加工を実行 (Do) し、③業務の実績が計画に沿っているかどうかを確認 (Check) し、④実績が計画に沿っていない部分を調べて処置する (Act) という4段階 (PDCA) を行い、最後の「処置 (Act)」を次のサイクルにつなげ、1周ごとに内容を向上させ継続的に改善していくこと (PDCAサイクル) が重要です。

# 2013年のHACCP支援法改正

(出典: [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/pdf/haccp\\_gaiyou\\_1504.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/pdf/haccp_gaiyou_1504.pdf))

## 改正の内容

- ① HACCP導入に必要な施設整備を金融支援（長期低利融資）の対象とする現行制度に加え、その前段階の衛生・品質管理の基盤の整備（高度化基盤整備※）のみに取り組む場合も新たに支援の対象化（運用開始は平成26年6月）。

※ 高度化基盤整備の具体的内容としては、いわゆる一般的衛生管理に関する事項や、工場における衛生・品質管理の取組を円滑に実施できるような食品事業者のあり方(コンプライアンス、従業員への衛生教育等)について、食品の種類ごとにその製造実態に即して具体的な取組事項を定めている。

- ② ①のように、HACCP導入に一気に取り組むのではなく、中小の食品事業者が経営実態に応じて段階を踏んだ取組を着実に進められるよう、本法の有効期限を平成35年6月30日まで（10年間）延長。なお、施行後5年を目途として施行状況を確認し、適切にHACCP導入を推進。

- ③ HACCP義務付け等の国際的動向を踏まえ、「国が定める基本方針はHACCP導入が輸出促進に資することとなるよう配慮して定める」旨を法律上明記。

1

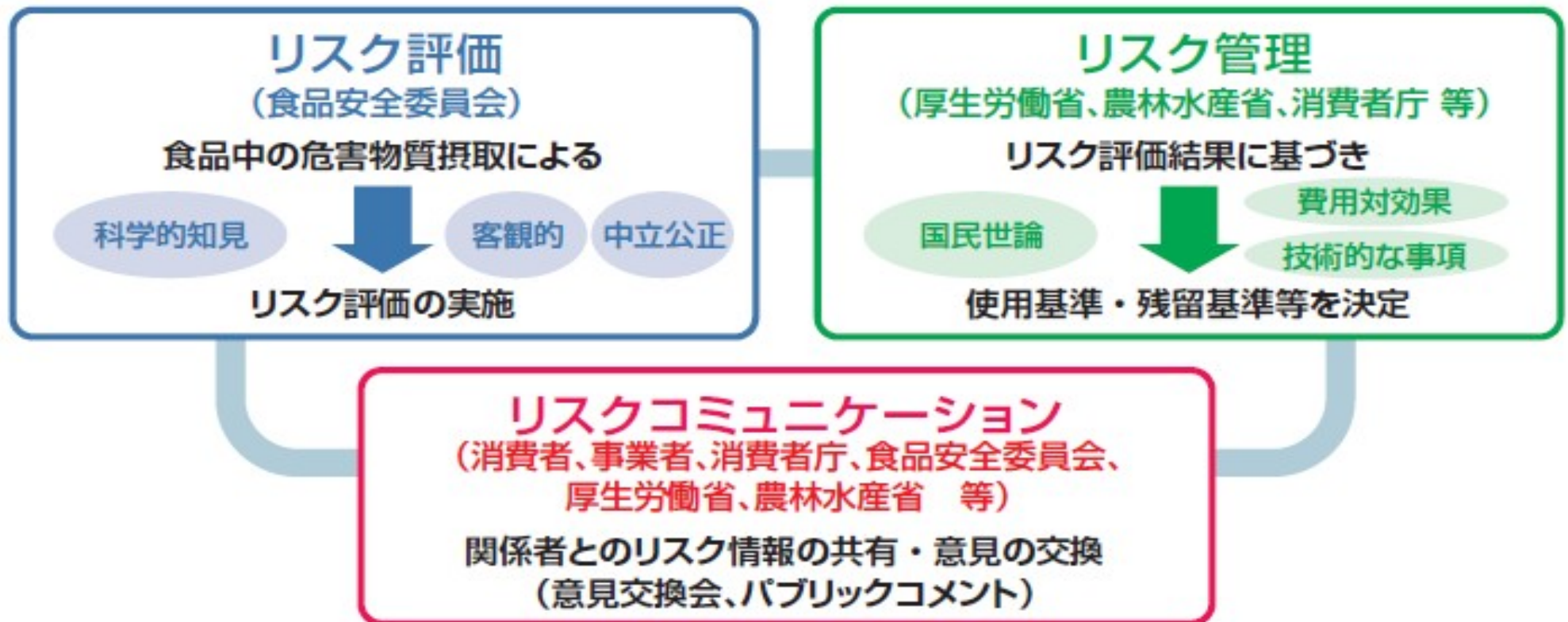
# (3)改正HACCP支援法のイメージ





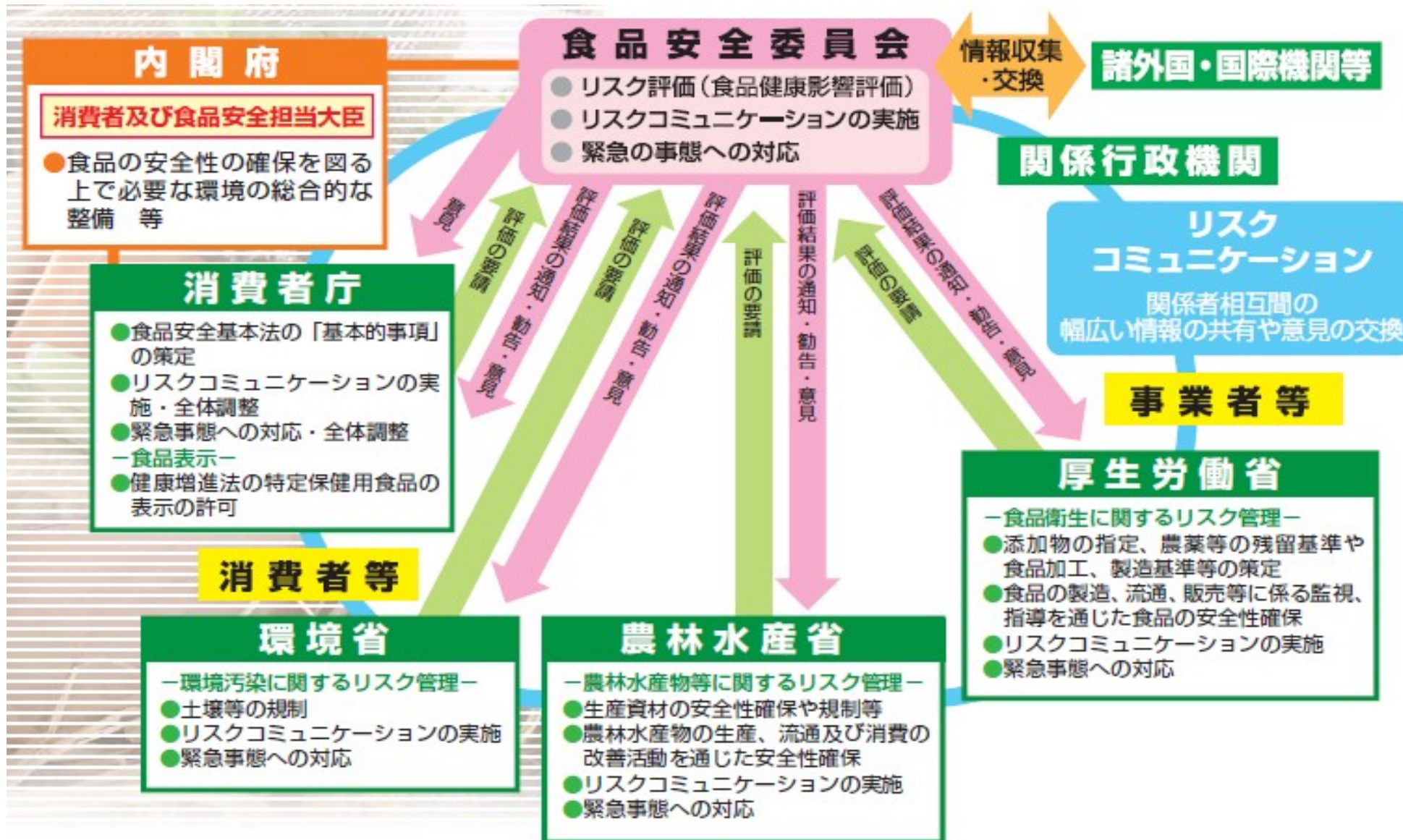
# 食品安全委員会の思想

## リスク分析の3つの要素



リスク分析:どんな食品にも**リスクがあるという前提**で、リスクを科学的に評価し、適切な管理をすべきとの考え方

# 食品安全委員会の各省庁との連携



# トレーサビリティ (traceability)

- HACCP によって安全な食品を製造しても、人々の口に入るまでに長い経路がある。消費から生産へ追跡できる (traceable) 必要
  - (例)青果ネットカタログ [<http://seica.info>]。2002年8月23日に一般公開され、2003年1月から、イオングループ、コープこうべ、大地を守る会の協力の実施中の、消費者参加による大規模な実用化実験だったが2019年に終了した。
  - 消費者にとっては便利。今後、要求は高まると思われる。RFID チップ付き包装のような技術によりコストも低下するであろう。
- 狩猟採集生活をしていた頃から自給自足農業をしていた頃まで、人間の社会でも生産と消費は切り離されていないのが普通だったので、トレーサビリティという問題はなかった。
- 都市生活をする「消費者」の出現によって、生産と消費が切り離された。大規模流通によって切り離された生産と消費をつなぐものだが、何らかの基準で取

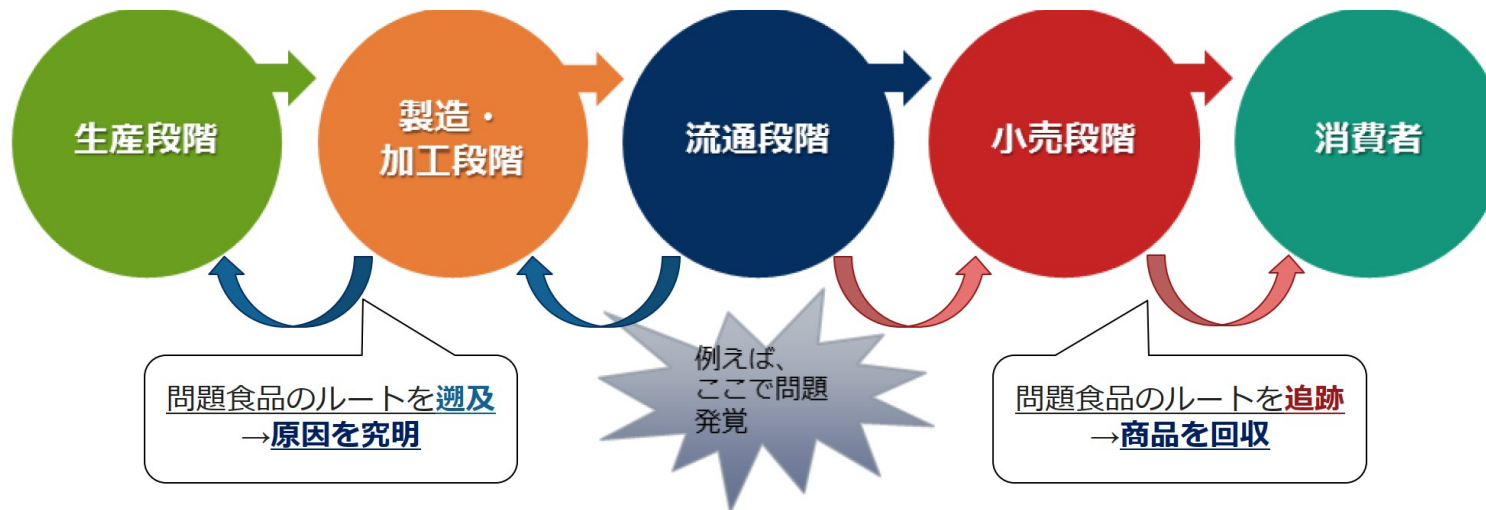
○ 国際的には、**食品のトレーサビリティ**は、「生産、加工及び流通の特定の一つ又は複数の段階を通じて、**食品の移動を把握すること**」と定義されています(コーデックス2004)。

○ 具体的には、食品の移動ルート把握できるよう、生産、加工、流通等の各段階で**商品の入荷と出荷に関する記録等を作成・保存しておくこと**です。

○ 食品事故等の問題があったときに、**食品の移動ルートを書類等で特定し、遡及・追跡して、原因究明や商品回収等を円滑に行える**ようにする仕組みです。

# トレーサビリティ参考資料

- EU の食品トレーサビリティサイト <http://www.foodtraceability.eu/>
  - 消費者用, 流通業者用, 公衆衛生担当部局用, 等々, 対象者によって異なる情報を提供。動画あり
- FAO "Food Traceability Guidance" <http://www.fao.org/3/i7665e/i7665e.pdf>
- IFT Global Food Traceability Center  
<https://www.ift.org/global-food-traceability-center>
- 農林水産省のトレーサビリティ関係サイト  
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/>  
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/attach/pdf/index-120.pdf>
- 動画 [https://www.youtube.com/watch?v=\\_g\\_wHFu2Yi0](https://www.youtube.com/watch?v=_g_wHFu2Yi0)



(注) 食品トレーサビリティは、食品の移動ルートを把握することであり、食品の生産方法や原料の原産地等を、食品への表示や書類等で情報提供する取組とは異なります。

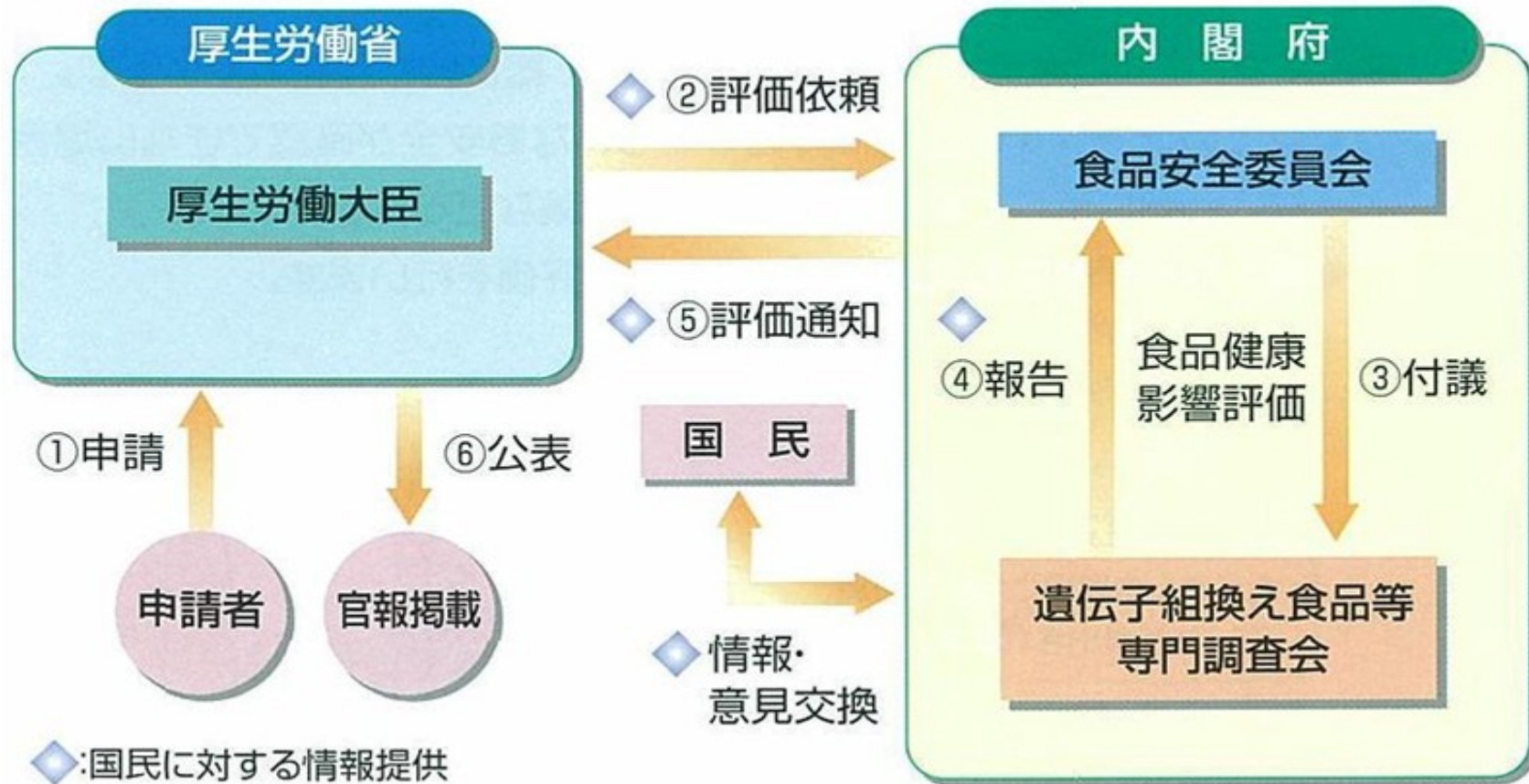
# 遺伝子組換え食品 (GM Food)

- 遺伝子組換え技術を応用して得られた食品。人為交配による育種でも自然に遺伝子の組換えが起きる場合と異なるのは、(1) 種の壁を越えて他の生物に遺伝子を導入することができること、(2) 品種改良の範囲を大幅に拡大できること、(3) 期間が圧倒的に短いこと
- 食品そのもの(但し綿も含む)と添加物。
- 遺伝子組換え技術については、生産者、消費者、技術開発者等、立場によってポイントが違うことを意識すべき。
- 内閣府食品安全委員会・遺伝子組換え食品等専門調査会
  - <https://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/>
  - 安全性評価基準(種子植物についてと微生物について、別々に定められている)
    - [https://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/gm\\_kijun.pdf](https://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/gm_kijun.pdf)
    - [https://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/gm\\_shokuhin\\_biseibutu\\_kijun.pdf](https://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/gm_shokuhin_biseibutu_kijun.pdf)
    - 挿入遺伝子の安全性, 挿入遺伝子により産生されるタンパク質の有害性の有無, アレルギー誘発性の有無, 挿入遺伝子が間接的に作用して他の有害物質を産生する可能性の有無, 遺伝子を挿入したことにより成分に重大な変化を起こす可能性の有無, 等
  - 2001年4月1日以降, 安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品又は原材料に用いた食品は, 輸入, 販売等を法的に禁止
- 米国は規制に消極的。ヨーロッパ諸国は警戒姿勢(EU議会では遺伝子組換え作物(Genetically Modified Organismを略してGMOと書く)や遺伝子組換え食品についてトレーサビリティの必要性が提案され, 2002年秋に採択されている)。

# 安全性審査の仕組み

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/identshi/anzen/anzen.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/identshi/anzen/anzen.html)

## <安全性審査の流れ>



# 厚生労働省パンフレット

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000657810.pdf>

## 5 | ゲノム編集食品

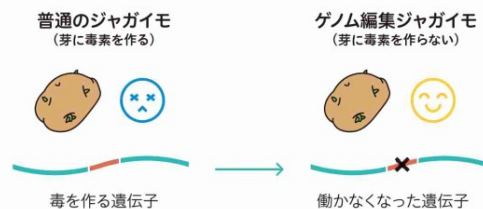
## 6 | 遺伝子組換え技術

## 7 | 遺伝子組換え食品

## 8 | さまざまな育種技術

### 毒素のないジャガイモ

ジャガイモの芽や緑色の部分には天然毒素が含まれています。ゲノム編集により、毒素を作る遺伝子を働かなくさせ、毒素を作らないジャガイモを効率的に作ることができます。



この他、日本国内では、下の例のようなゲノム編集作物や水産物の研究開発が行われています。

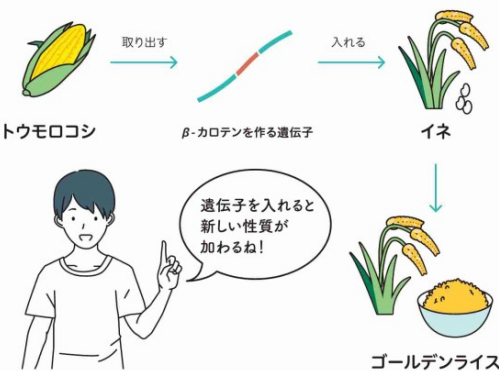


### 国外では

アメリカでは変色しにくいマツシユルムやオレイン酸を多く含む大豆などが開発されています。

遺伝子組換え作物は、ほかの生物から取り出した遺伝子をゲノムに組み込むことで作られます。その結果、その作物は新しい性質を持つようになります。

特定の除草剤に強い作物や害虫に強い作物などがこの方法で開発され、海外では1996年から実用化されています。



### ゴールデンライス

トウモロコシから取り出した遺伝子を組み込んで作られたイネ（ゴールデンライス）は、ビタミンAの素となるβ-カロテンをコメに多く含みます。ゴールデンライスは、発展途上国で問題となっているビタミンA欠乏症を解決するために開発されました。

現時点において日本国内では、遺伝子組換え作物の商業栽培は行われていませんが、アメリカなどから除草剤に強い作物や害虫に強い作物が、加工用や飼料用として輸入されています。

輸入食品を監視する検疫所では、安全性が確認されていない遺伝子組換え食品が市場に出回らないように監視や指導が行われています

### 国内で主に流通・消費されている遺伝子組換え作物

	主な性質	主な用途
大豆	● 除草剤に強い	● 大豆油 ● 飼料
とうもろこし	● 害虫に強い ● 除草剤に強い	● コーン油 ● 飼料 ● 異性化糖 ● デンプン
なたね	● 除草剤に強い	● なたね油
わた	● 害虫に強い	● 綿実油

人類は交配や突然変異による育種でさまざまな作物を生み出してきました。ゲノム編集や遺伝子組換えなどの新しいバイオテクノロジーも育種技術のひとつです。

#### 交配

異なる品種をかけ合わせることで、ゲノムが混じり合いさまざまな性質が得られる。

#### 従来の突然変異

自然あるいは放射線照射などによる突然変異によって、異なる性質が得られる。

#### ゲノム編集による突然変異

人工酵素を使って、狙ったDNA配列に突然変異を起こし、計画的に性質を変える。

#### 遺伝子組換え

他の生物の遺伝子をゲノムに組み込み、計画的に性質を変える。

2021年3月12日現在、「安全性審査の手続を経た旨の公表がなされた遺伝子組換え食品及び添加物」は食品 325 品種、添加物 49 品目（わたしは食用ではないが「食品」に含まれている）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000752819.pdf>

# 農林水産省「遺伝子組換え農作物の利用状況」

<http://www.naro.affrc.go.jp/archive/nias/gmogmo/information/general.html>

- サイトトップに「意外と知られていませんが、日本にも多くの遺伝子組換え作物が輸入され、利用されており、私たちの毎日の食卓を支えているといっても過言ではありません」と書かれている
- 世界の作付面積合計は2014年で日本の国土面積の5倍弱
- そもそも栽培種は人為的な品種改良の産物であることを強調し、従来の交配による育種に比べて遺伝子組み換え作物はターゲットを絞った効率の良い品種改良であるというスタンス。
  - 期待として医療や工業への利用，不良環境でも生育できる作物，農薬使用量を減らしても病虫害被害を受けない作物，環境修復に役立つ作物を挙げ，懸念として食べたときの安全性，野生生物への生態影響を挙げている。
  - 食べたときの安全性については実質的同等性など科学的な知見に基づいて審査しパスしたものののみ流通(ホワイトリスト方式)
- 安全性審査・認可は食品の他に樹木，カイコ，飼料及び飼料添加物
- 国内での栽培認可は2013年5月現在で以下。商業栽培はバラのみ
  - 隔離圃場での栽培実験：イネ，トウモロコシなど10作物，81件
  - 一般的な使用(栽培，流通，加工等)の承認：トウモロコシ，パパイア，バラなど9作物，118品種



# WHO の食品安全性サイト

- <http://www.who.int/foodsafety/en/>
  - 2015 年の世界保健デーのテーマ「食品の安全性」の動画 (<https://www.youtube.com/watch?v=8saaEsV0Th4>)
  - 作業領域
    - 食品由来の疾病
    - 食品衛生 → HACCP と健康教育 (ビデオ教材参照)
    - 食品工業
    - 微生物のリスク
    - 化学物質のリスク
    - 国際食品規格 (Codex Alimentarius)
    - INFOSAN (食品安全当局の国際ネットワーク)
    - 抗生物質耐性 (家畜飼養における抗生物質濫用抑制を含む)
    - 人獣共通感染症と環境 (生鳥市場での H5N1 や H7N9 インフルエンザ伝播の防止など)
    - 栄養と食糧確保 (食品安全との統合を目指して)

# WHO5 つの鍵(日本語紹介サイト)

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/microbial/5keys/who5key.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=Ndp-y6fVWP0>

- Good Hygiene Practice( 優良衛生規範 ) の実施
  - 多くの食品由来疾患の原因となる病原体の伝播を予防
  - 政府、業界および消費者すべてが安全な食品を保証する責任を共有
- 「食品をより安全にするための5つの鍵」(2001年)
  - 1. 清潔に保つ
  - 2. 生の食品と加熱済み食品とを分ける
  - 3. よく加熱する
  - 4. 安全な温度に保つ
  - 5. 安全な水と原材料を使用する
- 食品衛生の専門家、教師および他の興味を持つ機関向けの、食品取扱者や学校の生徒を含んだ一般消費者を教育するための基本的トレーニングマニュアル(2004年, WHO) = 「食品安全を家庭に持ち帰ろう」という「5つの鍵」マニュアル
  - 1. 種々のレベルの受講者を対象とした一般的な食品安全トレーニング教材を作成する際の骨子を提供する、
  - 2. 各国における社会的、経済的及び文化的な違いに基づき、この基礎的な教材をいかに適応させ得るかについての指針を示す

# 住居の衛生

- Ottawa Charter の Prerequisites for health でも "shelter" は入っている。ヒトは、(たとえ凍死しないような熱帯であっても)ずっと野宿では生きていけない。
- 衛生的意味
  - 屋内の温熱条件, 明るさ, 音, 空気, 広さ, 構造, 設備などが, そこに居住するヒトの心身の機能性, 快適性, 安全性を左右する。自然環境条件に合わせて, 地域特性がある。建築基準法, バリアフリー法, 消防法, 都市計画法などで規定。
- 住居内の空気環境について
  - 屋内の空気環境について, 大規模な建物については規制する法律がある(「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」=「建築物衛生法」)
    - <https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/seikatsu-eisei10/>
    - 空気(粉塵 0.15mg/m<sup>3</sup>, CO<sub>2</sub> 1000ppm 等), 給排水, 清掃, ねずみ防除等
  - 一般住居については特に基準無し。indoor air pollution があるので問題
  - 受動喫煙を防ぐため, 屋内での喫煙に関しては 2003 年 5 月に施行された健康増進法第 25 条で規制済【第二十五条 学校、体育館、病院、劇場、観覧場、集会場、展示場、百貨店、事務所、官公庁施設、飲食店その他の多数の者が利用する施設を管理する者は、これらを利用する者について、受動喫煙(室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされることをいう。)を防止するために必要な措置を講ずるように努めなければならない】