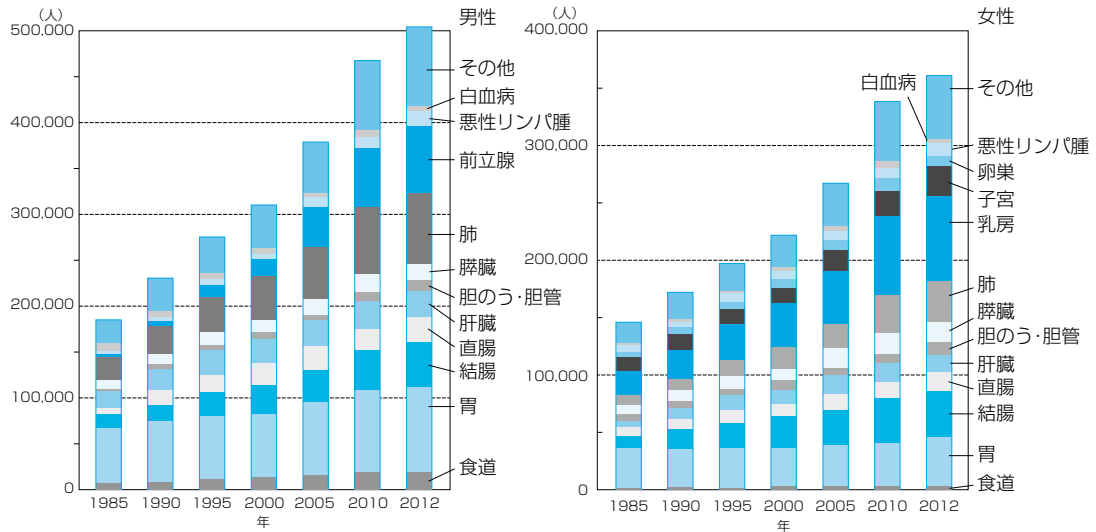


『My 衛生薬学 (第1版)』 差し替え図表一覧

2019年12月作成

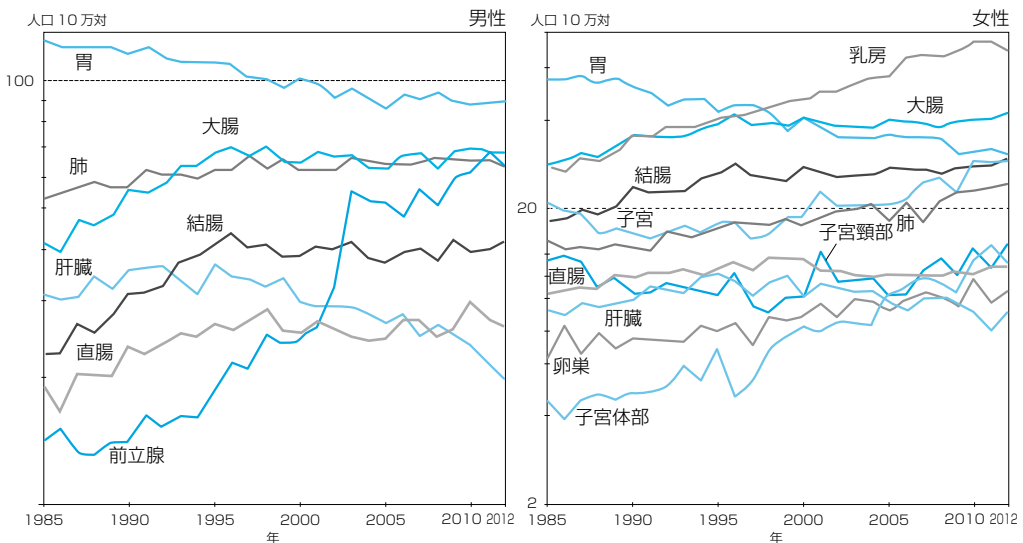
【→63 ページ】



〔国立がん研究センター がん対策情報センター ホームページ：年次推移〕

図 2.3 部位別がん罹患数の推移

【→64 ページ】



〔国立がん研究センター がん対策情報センター ホームページ：年次推移〕

図 2.4 部位別がん年齢調整罹患率の推移 (山形・福井・長崎の3県)

【→177 ページ】

表 3.32 病因物質別食中毒発生状況（事件数）の推移

	1975	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2015
全 体	1,783	1,001	1,177	926	699	2,247	1,545	1,254	1,202
細 菌	1,059	681	877	673	561	1,783	1,065	580	431
サルモネラ属菌	73	105	82	129	179	518	144	73	24
ブドウ球菌	275	209	163	110	60	87	63	33	33
ボツリヌス菌	1	1	1	0	3	0	0	1	0
腸炎ビブリオ	667	307	519	358	245	422	113	36	3
腸管出血性大腸菌（VT 産生）						16	24	27	17
その他の病原大腸菌						203	25	8	6
ウェルシュ菌			9	24	20	32	27	24	21
セレウス菌			17	11	11	10	16	15	6
エルシニア・エンテロコリチカ			0	0	0	1	0	0	0
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ			50	19	20	469	645	361	318
ナグビブリオ			1	0	0	5	0	0	0
コレラ菌						1	0	0	0
赤痢菌						1	0	1	0
チフス菌						0	0	0	0
パラチフス A 菌						0	0	0	0
その他の細菌	21	38	1	3	3	18	8	1	3
ウイルス						247	275	403	485
ノロウイルス						245	274	399	481
その他のウイルス						2	1	4	4
寄生虫									144
クドア									17
サルコシスティス									0
アニサキス									127
その他の寄生虫									0
化学物質	7	6	3	6	3	7	14	9	14
自然毒	130	74	102	107	63	113	106	139	96
植物性自然毒	79	27	70	67	28	76	58	105	58
動物性自然毒	51	47	32	40	35	37	48	34	38
その他						5	8	28	1
不 明	587	240	195	140	72	92	77	95	31

【→177 ページ】

表 3.33 原因食品別食中毒発生状況（事件数）

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
全 体	1,062	1,100	931	976	1,202	1,139	1,014	1,330
魚介類	137	150	135	155	209	173	196	414
貝 類	50	49	30	25	73	36	7	28
フ グ	17	14	16	27	29	17	19	14
その他	70	87	89	103	107	120	170	372
魚介類加工品	7	14	11	12	15	19	12	26
魚肉練り製品	0	0	0	0	0	1	0	0
その他	7	14	11	12	15	18	12	26
肉類とその加工品	76	51	48	83	64	80	61	65
卵類とその加工品	5	6	2	8	1	3	2	1
乳類とその加工品	0	0	0	1	0	0	0	3
穀類とその加工品	13	16	10	7	7	11	5	7
野菜とその加工品	49	71	53	44	48	70	27	34
豆 類	1	1	0	0	0	0	1	0
キノコ類	37	57	36	24	38	42	16	21
その他	11	13	17	20	10	28	10	13
菓子類	5	9	9	3	4	3	5	4
複合調理食品	73	74	55	64	69	84	51	77
その他	486	520	470	453	629	566	512	488
食品特定	31	23	14	9	30	28	33	23
食事特定	455	497	456	444	599	538	479	465
不 明	211	189	138	146	156	130	143	211

【→178 ページ】

表 3.34 原因食品別食中毒患者数

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
全 体	21,616(11)	26,699(11)	20,802 (1)	19,355 (2)	22,718 (6)	20,252(14)	16,464 (3)	17,282 (3)
魚介類	1,351 (1)	1,221 (1)	807	1,134 (1)	1,632 (2)	1,112	469	1,209
貝 類	533	583	239	395	1,128	358	68	301
フ グ	21 (1)	18	21	33 (1)	46 (1)	31	22	19
その他	797	620 (1)	547	706	458 (1)	723	379	889
魚介類加工品	74	72	486	85	368	227	67	420
魚肉練り製品	0	0	0	0	0	65	0	0
その他	74	72	486	85	368	162	67	420
肉類とその加工品	895 (6)	511	358	1,567	574	1,067	638	451
卵類とその加工品	54 (1)	263	123	95	2	106	4	39
乳類とその加工品	0	0	0	40	0	0	0	38
穀類とその加工品	182	713	258	1,350	133	368	113	214
野菜とその加工品	351	502(10)	497 (1)	746 (1)	190 (1)	619(11)	295	216 (1)
豆 類	79	3	0	0	0	0	17	0
キノコ類	98	166	106 (1)	85	95	110	44	43 (1)
その他	174	333(10)	391	661 (1)	95 (1)	509(11)	234	173
菓子類	417 (1)	873	274	70	147	27	182	72
複合調理食品	5,027	2,293	2,324	3,395	1,857	2,506	1,546	2,124
その他	11,626 (1)	18,442	14,013	9,814	16,442 (1)	12,702 (3)	11,927 (3)	11,084 (2)
食品特定	365 (1)	553	193	29	1,001	952 (3)	2,416 (2)	443 (2)
食事特定	11,261	17,889	13,820	9,785	15,441	11,750	9,511 (1)	10,641
不 明	1,639 (1)	1,809	1,662	1,059	1,373	1,518	1,223	1,415

() は死者数

【→178 ページ】

表 3.35 原因施設別食中毒発生件数

			2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
総 数			1,062	1,100	931	976	1,202	1,139	1,014	1,330	
原因施設判明			920	959	825	849	1,084	1,051	897	1,142	
家 庭	総 数		88	117	71	79	117	118	100	163	
事業場	給食施設	事業所等	35	45	44	37	42	52	23	40	
		保育所	12	13	14	8	11	15	10	8	
		老人ホーム	7	7	9	6	14	8	4	9	
	寄宿舎	11	8	16	18	13	20	6	12		
	その他	1	1	1	0	0	4	0	0	1	
学 校	給食施設	総 数	4	16	4	5	4	5	3	10	
		単独調理場	幼稚園	15	19	16	10	12	19	28	21
			小学校	0	1	0	1	0	1	0	1
			中学校	0	1	1	0	0	1	3	3
			その他	1	0	0	0	1	0	0	1
		共同調理場	0	0	2	0	0	3	1	1	
		その他	2	0	2	0	0	1	3	0	
	寄宿舎	0	0	1	0	0	2	1	1		
その他	5	6	1	3	3	1	6	2			
病 院	総 数	7	11	9	6	8	10	14	12		
	給食施設	2	3	5	6	7	5	6	5		
	寄宿舎	2	3	5	5	7	5	6	4		
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0		
旅 館	総 数	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
	給食施設	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
	寄宿舎	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
	その他	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
飲 食 店	総 数		57	66	47	48	64	50	39	31	
販 売 店	総 数		640	614	549	590	742	713	598	722	
製 造 所	総 数		16	16	30	29	23	31	48	106	
仕 出 屋	総 数		6	13	10	8	7	6	8	11	
採 取 場 所	総 数		45	45	37	35	53	40	38	30	
そ の 他	総 数		0	1	1	0	0	1	1	3	
そ の 他	総 数		16	20	15	7	17	16	8	10	
不 明			142	141	106	127	118	88	117	188	

【→179 ページ】

表 3.36 原因施設別食中毒患者数

		2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018		
総 数		21,616	26,699	20,802	19,355	22,718	20,252	16,464	17,282		
原因施設判明		21,080	26,041	20,441	18,966	22,355	19,586	15,942	16,803		
家 庭		285	332	169	161	302	234	179	224		
事業場	総 数	1,215	1,076	1,663	903	1,217	2,002	623	1,959		
	給食施設	事業所等	391	336	752	193	362	974	284	851	
		保育所	231	347	443	202	418	210	157	466	
		老人ホーム	323	161	358	447	291	618	139	398	
	寄宿舎	13	14	52	0	0	49	0	33		
	その他	257	218	58	61	146	151	43	211		
学 校	総 数	2,166	954	728	246	627	845	2,675	1,075		
	給食施設	単独調理場	幼稚園	0	78	0	19	0	27	0	36
			小学校	0	73	47	0	0	7	139	422
			中学校	12	0	0	0	231	0	0	56
			その他	0	0	204	0	0	355	44	24
		共同調理場	1,886	0	299	0	0	145	1,849	0	
	その他	0	0	4	0	0	77	47	157		
	寄宿舎	128	312	15	79	161	10	244	47		
その他	140	491	159	148	235	224	352	333			
病 院	総 数	74	65	291	209	253	340	332	103		
	給食施設	74	65	291	198	253	340	332	90		
	寄宿舎	0	0	0	0	0	0	0	0		
	その他	0	0	0	11	0	0	0	13		
旅 館		2,043	3,649	2,385	2,308	2,016	2,750	1,852	1,266		
飲食店		10,046	11,286	10,988	10,264	12,734	11,135	8,007	8,580		
販売店		66	149	74	743	151	146	85	173		
製造所		446	1,319	394	1,467	183	160	164	345		
仕出屋		2,997	6,353	2,989	2,348	4,330	1,523	1,605	2,682		
採取場所		0	6	2	0	0	2	43	3		
その他		1,742	852	758	317	542	449	377	393		
不 明		536	658	361	389	363	666	522	479		

【→179 ページ】

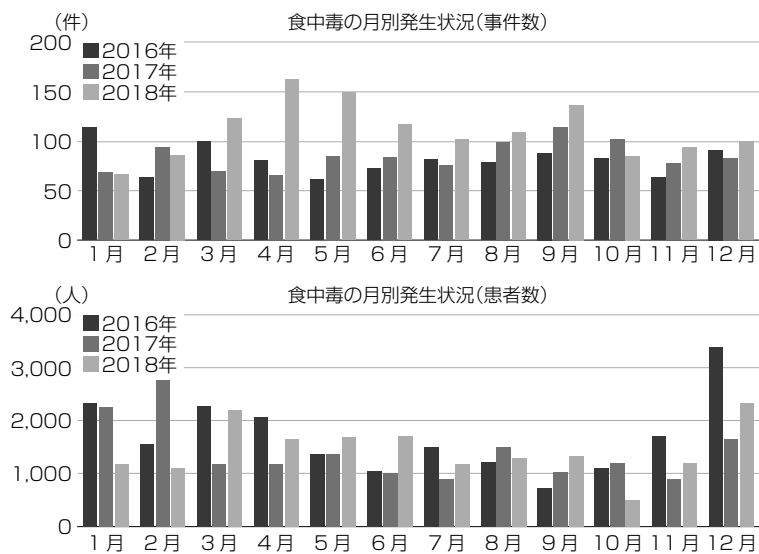


図 3.49 月別食中毒発生状況

【→181 ページ】

表 3.38 経口感染症（第3類）患者数の年次推移

	細菌性赤痢	コレラ	腸チフス	パラチフス	腸管出血性大腸菌
2000	843	58	86	20	3,648
2001	844	50	65	22	4,435
2002	699	51	62	35	3,183
2003	473	24	63	44	2,999
2004	604	86	71	91	3,764
2005	553	56	50	20	3,589
2006	490	45	72	26	3,922
2007	452	13	47	22	4,617
2008	320	45	57	27	4,321
2009	181	16	29	27	3,889
2010	235	11	32	21	4,134
2011	300	12	21	23	3,940
2012	214	3	36	24	3,768
2013	143	4	65	50	4,044
2014	158	5	53	16	4,151
2015	156	7	37	32	3,573
2016	121	9	52	20	3,647
2017	141	7	37	14	3,904

【→258 ページ】

表 4.11 化審法で規制対象となる第一種特定化学物質および第二種特定化学物質

第一種特定化学物質 (33 種)

	名 称	主な用途
有機塩素化合物	ポリ塩化ビフェニル	絶縁油等
	ポリ塩化ナフタレン (塩素数が 2 以上のものに限る)	機械油等
	ヘキサクロブタ-1,3-ジエン	溶剤
	ヘキサクロベンゼン	殺虫剤等原料
	DDT	殺虫剤
	アルドリン	殺虫剤
	ディルドリン	殺虫剤
	エンドリン	殺虫剤
	クロルデンまたはヘプタクロル	シロアリ駆除剤等
	ペンタクロロフェノールまたはその塩もしくはエステル	木材防腐剤
	トキサフェン	殺虫剤, 殺ダニ剤 (農業用および畜産用)
	マイレックス	樹脂, ゴム, 塗料, 紙, 織物, 電気製品等の難燃剤, 殺虫剤・殺蟻剤
	ケルセンまたはジコホル	防ダニ剤
	ペンタクロロベンゼン	農薬, 副生成物
	α -ヘキサクロロシクロヘキサン (α -HCH)	γ -ヘキサクロロシクロヘキサンまたはリンデンの副生成物
	β -ヘキサクロロシクロヘキサン (β -HCH)	γ -ヘキサクロロシクロヘキサンまたはリンデンの副生成物
	γ -ヘキサクロロシクロヘキサン (γ -HCH)	農薬, 殺虫剤
	クロルデコン	農薬, 殺虫剤
	エンドスルファンまたはベンゾエピン	農薬, 殺虫剤
	ポリ塩化直鎖パラフィン (炭素数が 10 から 13 までのものであって, 塩素の含有量が全重量の 48 パーセントを超えるものに限る)	潤滑油, 切削油および作動油, 難燃剤, 塗料, シーリング材等
1・1'-オキシビス (2・3・4・5・6-ベンタプロモベンゼン (別名デカプロモジフェニルエーテル))	難燃剤, シーリング材等	
有機臭素化合物	ヘキサプロモビフェニル	難燃剤
	テトラプロモジフェニルエーテル	難燃剤
	ペンタプロモジフェニルエーテル	難燃剤
	ヘキサプロモジフェニルエーテル	難燃剤
	ヘプタプロモジフェニルエーテル	難燃剤
	ヘキサプロモシクロドデカン	難燃剤
有機フッ素化合物	PFOS (パーフルオロオクタンスルホン酸) またはその塩	撥水撥油剤, 界面活性剤の原料
	PFOSF	PFOS の原料
有機スズ化合物	ビス (トリブチルスズ) オキシド (TBTO)	漁網防汚剤, 船底塗料等
その他	<i>N,N'</i> -ジトリル- <i>p</i> -フェニレンジアミン, <i>N</i> -トリル- <i>N'</i> -キシリル- <i>p</i> -フェニレンジアミンまたは <i>N,N'</i> -ジキシリル- <i>p</i> -フェニレンジアミン	ゴム老化防止剤, スチレンブタジエンゴム
	2,4,6-トリ- <i>t</i> -ブチルフェノール	酸化防止剤その他の調整添加剤 (潤滑油用または燃料油用のものに限る), 潤滑油
	2-(2H-1,2,3-ベンゾトリアゾール-2-イル)-4,6-ジ- <i>t</i> -ブチルフェノール	紫外線吸収剤

第二種特定化学物質 (23 種)

名 称	主な用途
トリクロロエチレン	電子部品洗浄剤等
テトラクロロエチレン	電子部品洗浄剤, ドライクリーニング等
四塩化炭素	有機溶剤
トリフェニルスズ化合物 (7 種)	漁網防汚剤, 船底塗料等 (貝類の付着防止)
トリブチルスズ化合物 (13 種)	漁網防汚剤, 船底塗料等 (貝類の付着防止)

表 5.2 工場及び事業場から排出される大気汚染物質に対する規制方式とその概要

物質名		主な発生形態等	規制の方式と概要
ばいじん	硫黄酸化物 (SOx)	ボイラー、廃棄物焼却炉等における燃料や鉱石等の燃焼	1) 排出口の高さ (He) 及び地域ごとに定める定数 K の値に応じて規制値 (量) を設定 許容排出量 (Nm ³ /h=K×10 ⁻³ ×He ²) 一般排出基準: K=3.0~17.5 特別排出基準: K=1.17~2.34 2) 季節による燃料使用基準 燃料中の硫黄分を地域ごとに設定. 硫黄含有率: 0.5~1.2% 以下 3) 総量規制 総量削減計画に基づき地域・工場ごとに設定
	ばいじん	同上及び電気炉の使用	施設・規模ごとの排出基準 (濃度) 一般排出基準: 0.04~0.5 g/Nm ³ 特別排出基準: 0.03~0.2 g/Nm ³
	カドミウム (Cd) カドミウム化合物	銅、亜鉛、鉛の精錬施設における燃焼、化学的処理	施設ごとの排出基準 1.0 mg/Nm ³
	塩素 (Cl ₂), 塩化水素 (HCl)	化学製品反応施設や廃棄物焼却炉等における燃焼、化学的処理	施設ごとの排出基準 塩素: 30 mg/Nm ³ 塩化水素: 80,700 mg/Nm ³
	有害物質 フッ素 (F), フッ化水素 (HF) 等	アルミニウム精錬用電解炉やガラス製造用溶融炉等における燃焼、化学的処理	施設ごとの排出基準 1.0~20 mg/Nm ³
	鉛 (Pb), 鉛化合物	銅、亜鉛、鉛の精錬施設等における燃焼、化学的処理	施設ごとの排出基準 10~30 mg/Nm ³
窒素酸化物 (NOx)	ボイラーや廃棄物焼却炉等における燃焼、合成、分解等	1) 施設・規模ごとの排出基準 60~950 ppm 2) 総量規制 総量削減計画に基づき地域・工場ごとに設定	
揮発性有機化合物 (VOC)		VOC を排出する次の施設 化学製品製造・塗装・接着・印刷における乾燥施設、吹付塗装施設、洗浄施設、貯蔵タンク	施設ごとの排出基準 400~60,000 ppm C
粉じん	一般粉じん	ふるいや堆積場等における鉱石、土砂等の粉砕・選別、機械的処理、堆積	施設の構造、使用、管理に関する基準 集じん機、防塵カバー、フードの設置、散水等
	特定粉じん (石綿)	切断機等における石綿の粉砕、混合その他の機械的処理 吹き付け石綿使用建築物の解体・改造・補修作業	事業場の敷地境界基準 濃度 10 本/L 建築物解体時等の除去、囲い込み、封じ込め作業に関する基準
特定物質 (アンモニア、一酸化炭素、メタノール等 28 物質)		特定施設において故障、破損等の事故時に発生	事故時における措置を規定 事業者の復旧義務、都道府県知事への通報等
有害大気汚染物質**	248 物質 (群) このうち「優先取組物質」として 23 物質		知見の集積等、各主体の責務を規定 事業者及び国民の排出抑制等自主的取組、国の科学的知見の充実、自治体の汚染状況把握等
	指定物質 ベンゼン	ベンゼン乾燥施設等	施設・規模ごとに抑制基準 新設: 50~600 mg/Nm ³ 既設: 100~1,500 mg/Nm ³
	トリクロロエチレン	トリクロロエチレンによる洗浄施設等	施設・規模ごとに抑制基準 新設: 150~300 mg/Nm ³ 既設: 300~500 mg/Nm ³
	テトラクロロエチレン	テトラクロロエチレンによるドライクリーニング機等	施設・規模ごとに抑制基準 新設: 150~300 mg/Nm ³ 既設: 300~500 mg/Nm ³

* ばいじん及び有害物質については、都道府県は条例で国の基準より厳しい上乘せ基準を設定することができる。

* 上記基準については、大気汚染状況の変化、対策の効果、産業構造や大気汚染源の変化、対策技術の開発普及状況等を踏まえ、随時見直しを行っていく必要がある。

** (低濃度でも継続的な摂取により健康影響が懸念される物質)
〔環境省〕

【→323 ページ】

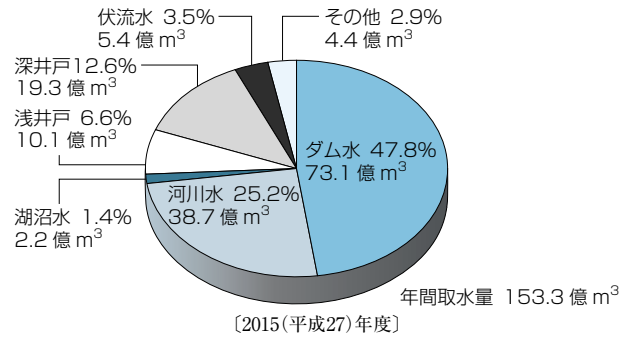


図 5.9 原水の種類と割合

【→329 ページ】

表 5.5 水道水の水質基準（基準項目）

項 目	基 準
硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	10 mg/L 以下
亜硝酸態窒素	0.04 mg/L 以下
塩化物イオン	200 mg/L 以下
有機物（全有機炭素 TOC）	3 mg/L 以下
一般細菌	1 mLの検水で形成される集落数が100以下
大腸菌	検出されないこと
シアン化物イオン及び塩化シアン	0.01 mg/L 以下 (CN ⁻)
水銀及びその化合物	0.0005 mg/L 以下 (Hg)
鉄及びその化合物	0.3 mg/L 以下 (Fe)
マンガン及びその化合物	0.05 mg/L 以下 (Mn)
亜鉛及びその化合物	1.0 mg/L 以下 (Zn)
アルミニウム及びその化合物	0.2 mg/L 以下 (Al)
銅及びその化合物	1.0 mg/L 以下 (Cu)
鉛及びその化合物	0.01 mg/L 以下 (Pb)
六価クロム化合物	0.05 mg/L 以下 (Cr)
カドミウム及びその化合物	0.003 mg/L 以下 (Cd)
セレン及びその化合物	0.01 mg/L 以下 (Se)
ヒ素及びその化合物	0.01 mg/L 以下 (As)
フッ素及びその化合物	0.8 mg/L 以下 (F)
ホウ素及びその化合物	1.0 mg/L 以下 (B)
ナトリウム及びその化合物	200 mg/L 以下 (Na)
硬度（カルシウム、マグネシウム等）	300 mg/L 以下
蒸発残留物	500 mg/L 以下
フェノール類	フェノールとして 0.005 mg/L 以下
陰イオン界面活性剤	0.2 mg/L 以下
非陰イオン界面活性剤	0.02 mg/L 以下
ジェオスミン	0.00001 mg/L 以下
2-メチルイソボルネオール	0.00001 mg/L 以下
四塩化炭素	0.002 mg/L 以下
1,4-ジオキサン	0.05 mg/L 以下
cis-1,2-ジクロロエチレン及び trans-1,2-ジクロロエチレン	0.04 mg/L 以下
ジクロロメタン	0.02 mg/L 以下
テトラクロロエチレン	0.01 mg/L 以下
トリクロロエチレン	0.01 mg/L 以下
ベンゼン	0.01 mg/L 以下
クロロ酢酸	0.02 mg/L 以下
クロロホルム	0.06 mg/L 以下
ジクロロ酢酸	0.03 mg/L 以下
トリクロロ酢酸	0.03 mg/L 以下
ジブromokロメタン	0.1 mg/L 以下
ブromokロメタン	0.03 mg/L 以下
塩素酸	0.6 mg/L 以下
臭素酸	0.01 mg/L 以下
ブromホルム	0.09 mg/L 以下
総トリハロメタン	0.1 mg/L 以下
ホルムアルデヒド	0.08 mg/L 以下
pH 値	5.8 以上 8.6 以下
臭気	異常でないこと
味	異常でないこと
色度	5 度以下
濁度	2 度以下

本表の基準値は水道法の「水質基準に関する省令」（2018年12月22日公布、2019年10月1日施行）で定められているものである。

【→330 ページ】

表 5.6 水質管理目標設定項目

項目	基準
アンチモン及びその化合物	0.02 mg/L 以下
ウラン及びその化合物	0.002 mg/L 以下
ニッケル及びその化合物	0.02 mg/L 以下
1,2-ジクロロエタン	0.004 mg/L 以下
1,1-ジクロロエチレン	0.1 mg/L 以下
トルエン	0.4 mg/L 以下
フタル酸ジ (2-エチルヘキシル)	0.08 mg/L 以下
亜塩素酸	0.6 mg/L 以下
二酸化塩素	0.6 mg/L 以下
ジクロロアセトニトリル	0.01 mg/L 以下
抱水クロラール	0.02 mg/L 以下
農薬類	1 mg/L 以下
残留塩素	1 mg/L 以下
硬度 (Ca ²⁺ , Mg ²⁺)	10~100 mg/L 以下
マンガン及びその化合物	0.01 mg/L 以下
遊離炭酸	20 mg/L 以下
1,1,1-トリクロロエタン	0.3 mg/L 以下
メチル- <i>t</i> -ブチルエーテル	0.02 mg/L 以下
有機物質 (KMnO ₄ 消費量)	3 mg/L 以下
臭気強度 (TON)	3 TON 以下
蒸発残留物	30~200 mg/L 以下
濁度	1 度以下
pH	7.5
腐食性 (ランゲリア指数)	-1~0
従属栄養細菌	1 mL の検水で形成される集落数が 2,000 以下
アルミニウム及びその化合物	0.1 mg/L 以下

【→330 ページ】

表 5.7 要検討項目

項目	目標値
銀及びその化合物	—
バリウム及びその化合物	0.7 mg/L
ビスマス及びその化合物	—
モリブデン及びその化合物	0.07 mg/L
アクリルアミド	0.0005 mg/L 以下
アクリル酸	—
17β エストラジオール	0.00008 mg/L
エチニル-エストラジオール	0.00002 mg/L
エチレンジアミン四酢酸 (EDTA)	0.5 mg/L
エピクロロヒドリン	0.0004 mg/L
塩化ビニル	0.002 mg/L
酢酸ビニル	—
2,4-ジアミノトルエン	—
2,6-ジアミノトルエン	—
N,N-ジメチルアニリン	—
スチレン	0.02 mg/L
ダイオキシン類	1 pg-TEQ/L
トリエチレントトラミン	—
ノニルフェノール	0.3 mg/L
ビスフェノール A	0.1 mg/L
ヒドラジン	—
1,2-ブタジエン	—
1,3-ブタジエン	—
フタル酸ジ (<i>n</i> -ブチル)	0.01 mg/L
フタル酸ブチルベンジル	0.5 mg/L
ミクロシステン-LR	0.0008 mg/L
有機すず化合物	0.0006 mg/L
ブロモクロロ酢酸	—
ブロモジクロロ酢酸	—
ジブロモクロロ酢酸	—
ブロモ酢酸	—
ジブロモ酢酸	—
トリブロモ酢酸	—
トリクロロアセトニトリル	—
ブロモクロロアセトニトリル	—
ジブromoアセトニトリル	0.06 mg/L
アセトアルデヒド	—
MX	0.001 mg/L
キシレン	0.4 mg/L
過塩素酸	0.025 mg/L
パーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS)	—
パーフルオロオクタン酸 (PFOA)	—
N-ニトロソジメチルアミン (NDMA)	0.0001 mg/L
アニリン	0.02 mg/L
キノリン	0.0001 mg/L
1,2,3-トリクロロベンゼン	0.02 mg/L
ニトリロ三酢酸 (NTA)	0.2 mg/L

【383 ページに新規追加】

巻末表 0 エネルギー産生栄養素バランス (%エネルギー)

目標量 ¹ (中央値 ²) (男女共通)				
年齢等	タンパク質	脂質 ³		炭水化物 ^{4,5}
		脂質	飽和脂肪酸	
0～11 (月)	—	—	—	—
1～17 (歳)	13～20 (16.5)	20～30 (25)	—	50～65 (57.5)
17～69 (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)

¹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が求められる。

²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。

³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。

⁴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。

⁵食物繊維の目標量を十分注意すること。

[文献 2. p.163]