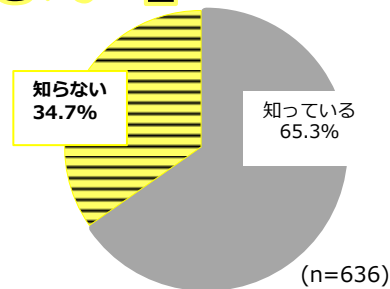


知っていますか？ 「1歳未満の乳児にはちみつを与えてはいけない」こと



平成30年9月から11月に多摩小平保健所が調査したところ、市民の**およそ3人に1人**の方がはちみつや、はちみつを含む食品を乳児に与えてはいけないことを**知りませんでした**(図1)。



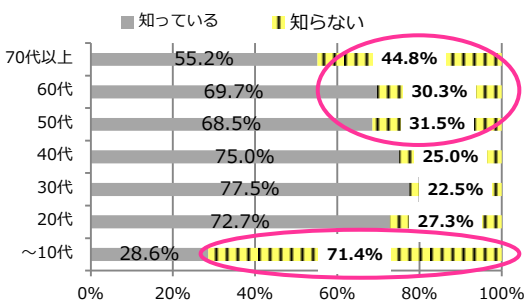
<図1 認知度>

Q なぜ与えちゃダメなの？

A はちみつ自体は栄養があり、食中毒のリスクが高い食品ではありません。しかし、**1歳未満の乳児**は腸内環境が未熟なため、はちみつにボツリヌス菌が混入していた場合、腸内で菌が増えて「**乳児ボツリヌス症***」を起こすことがあります。都内でもジュースにはちみつを混ぜて与えられていた**乳児が死亡する**という事例があります。*乳児ボツリヌス症の詳細い内容は裏面をご覧ください。

Q 世代別に違いがあるの？

A 子育てに携わる前の**10代**で低く、**シニア世代**の認知度もあまり高くないことが分かりました(図2)。



<図2 年代別認知度>

かつては、乳児にはちみつを与えても良い、とされていた時代もありました。しかし子育てに関する常識は時代とともに変化します。

若い世代はこれからのために、シニアの世代はお孫さんのために、ご家族みなさんで、最新の情報を共有しましょう。

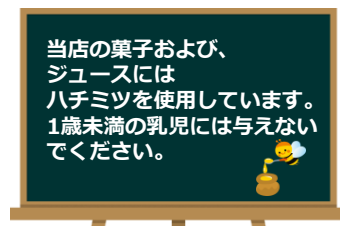
表示を確認しましょう

はちみつや、はちみつを使用した商品には

- ◎ **はちみつが使用されていること**
- ◎ **1歳未満の乳児へ与えないこと**

を表示するよう推奨されています。

商品を選ぶ際に確認しましょう。



本製品にはハチミツを使用しています。1歳未満の乳児には与えないでください。

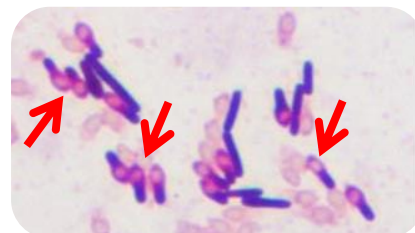
ボツリヌス菌の特徴



ボツリヌス菌の電子顕微鏡写真
出典：東京都健康安全研究センター

- ・酸素がないところで増殖します。
- ・熱や乾燥、消毒薬に強い芽胞*を作り、環境中の様々なところ（土壌、水など）に存在します。
- ・低酸素状態になると出芽・増殖し、ボツリヌス毒素を作ります。
- ・ミツバチに自然界の土や塵埃、その他から芽胞が付着し、巣まで持ち帰ることが考えられています。

* 芽胞
植物に例えると種子の様な
耐久型の菌の状態。
(右図赤い矢印)



出典：国立感染症研究所ホームページ

乳児ボツリヌス症とは

- ・乳児の腸内環境は大人と違うことから、ボツリヌス菌が腸管内に定着・増殖しやすいとされています。
- ・ボツリヌス菌の芽胞を含む食品を口にするすることで、腸管内で発芽・増殖・ボツリヌス毒素の生成が起き、発症することがあります。
- ・症状は、便秘、哺乳(ほにゅう)力低下、元気がなくなる、手足の脱力など。
- ・1歳を過ぎた子供や大人では腸内環境が整うため、この病態はみられません。
- ・ボツリヌス菌の芽胞は熱に強いいため、普通に加熱しただけでは死にません。
- ・はちみつを使った食品（菓子や飲料など）は、1歳未満の乳児に与えてはいけません。



東京都の食品安全情報サイト 「**食品衛生の窓**」

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/>

食品衛生に関する情報は
こちらからどうぞ

食品衛生の窓



発行 東京都多摩小平保健所 生活環境安全課 食品衛生担当
東京都小平市花小金井1-31-24 TEL:042-450-3111