

今回のテーマ 乳児ボツリヌス症に注意！！～ハチミツは1歳を過ぎてから～

平成29年3月、都内で、ジュースにハチミツを混ぜて与えたことが原因とされる乳児ボツリヌス症の死亡事故が発生しました。育児中のお母さんやお父さん、赤ちゃんのお世話をする方は注意が必要です。

■乳児ボツリヌス症とは

乳児ボツリヌス症ってどんな病気なの？

乳児ボツリヌス症は、1歳未満の乳児に特有の病気です。土壌中に広く存在しているボツリヌス菌の芽胞（※）が、乳児の腸管内で発芽・増殖し、その際に産生される毒素が原因で発症します。

※芽胞とは、特定の細菌が増殖に適さない環境になったときに変化する形態で、加熱や乾燥に対して強い抵抗性があります。一般的に、ボツリヌス菌の芽胞は、120℃4分以上加熱しないと殺菌できません。

なぜ1歳未満児に特有の病気なの？

成人の腸内では、ボツリヌス菌は他の腸内細菌よりも弱いため、増殖せず、発症しませんが、1歳未満の乳児の場合は、腸内環境が整っていないため、増殖して発症する危険性があります。

どんな症状を起こすの？

便秘が数日間続き、全身の筋力が低下する脱力状態になり、哺乳力の低下、元気の消失、泣き声の変化など、筋肉が弛緩することによる麻痺症状が特徴です。多くの場合、適切な治療により治癒しますが、まれに死亡する事例もあります。

■乳児ボツリヌス症予防のポイント

どんな食品が原因で発症するの？

報告されているほとんどの原因は、ハチミツです。ハチミツは包装前に加熱処理されていないため、ボツリヌス菌が混入している場合があります。

ただし、1歳を過ぎれば心配ありません。

そのほか、国内では自家製野菜スープや井戸水が原因と推定された報告もあります。

どのようにして予防すればいいの？

ボツリヌス菌の芽胞は熱に強いので、通常の加熱調理では殺菌できません。

1歳未満の赤ちゃんにはハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などを与えないでください。

加熱調理しても、ボツリヌス菌対策にはならないんだね。

◆◆◆1歳未満の赤ちゃんにハチミツやハチミツを含んだ食品を与えないでください！◆◆◆

ステップアップ情報 ～離乳食で注意したいこと～

離乳食で注意する主な食材のポイントは、下記のとおりです。

アレルギーを起こしやすい食材

アレルギーを起こしやすい食材の中でも、1歳未満の乳児で特に注意が必要なものは、卵、牛乳、小麦です。そのほか、大豆、落花生（ピーナッツ）、そば、えび、かに、魚卵、果物などでもアレルギーを起こすことがあります。

初めての食材を食べるときは1さじずつ与え、様子を見ながら量を増やしましょう。

生もの

肉・魚・卵

これらの食材は、生の状態では食中毒菌に汚染されているおそれがあります。十分加熱してから、離乳食に使いましょう。



どんな食中毒菌がいるの？

食材によって様々ですが、こんな食中毒菌・寄生虫が付着していることがあります。でも、過度に心配する必要はありません。正しく調理すれば予防できます。



食材	付着している可能性のある食中毒菌・寄生虫	殺菌に必要な加熱
肉類	腸管出血性大腸菌（O157等）、サルモネラ属菌、カンピロバクター	75℃ 1分以上
魚介類	寄生虫（アニサキス、クドア等）、腸炎ピブリオ ノロウイルス（貝類）	75℃ 1分以上 85～90℃以上90秒以上
卵	サルモネラ属菌	75℃ 1分以上

ハチミツ

母子健康手帳の離乳食のポイントでは、「乳児ボツリヌス症を予防するため、満1歳までは与えない」と記載されています。

母子健康手帳にはいろいろな情報が掲載されています。



のどに詰まりやすい食材

もちやこんにゃくは、のどに詰まるおそれがあります。また、きのこ類は飲み込みにくいというえ、消化しにくい食材です。これらの食材は、離乳食に利用するのは避けたほうがよいでしょう。

なお、ピーナッツ、あめ玉などは誤って食べると、のどに詰まって窒息するおそれがあります。赤ちゃんの手の届く場所に置かないようにしましょう。

◆心配なことがあったら

離乳食は安全で栄養のあるものを与えたいものです。離乳食で心配なことがあるときは、かかりつけのお医者さんや市町村の保健センターなどに相談するようにしましょう。

各市町村の保健センター等の窓口一覧は、県のホームページに掲載されています。

<http://www.pref.gunma.jp/02/d2900136.html>

また、厚生労働省では「授乳・離乳の支援ガイド」を策定し、いろいろな情報を提供しています。

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/03/s0314-17.html>



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1

群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室

TEL: 027-226-2424 FAX: 027-221-3292

電子メール: shokuseika@pref.gunma.lg.jp