

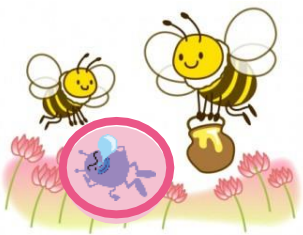
# ハチミツによる乳児ボツリヌス症から 赤ちゃんを守りましょう！



**ハチミツを使っているパンや焼菓子など加熱された食品も要注意です！**

- ◎ ハチミツにはボツリヌス菌（芽胞※）が混じっていることがあります
  - ◎ 1歳未満の赤ちゃんはボツリヌス菌（芽胞）への抵抗力が弱いので乳児ボツリヌス症になることがあります。大人や1歳以上の子供は食べても心配はありません
  - ◎ ボツリヌス菌（芽胞）は熱に大変強くパンや焼菓子くらいの加熱では殺菌されません
  - ◎ ハチミツやハチミツを含む食品は1歳を過ぎてから美味しく食べましょう
- ※芽胞とは固い殻に包まれた種のようなものです。熱や薬品に強い耐性を持っています

## どうして1歳未満の乳児だけがハチミツを食べてはいけないの？



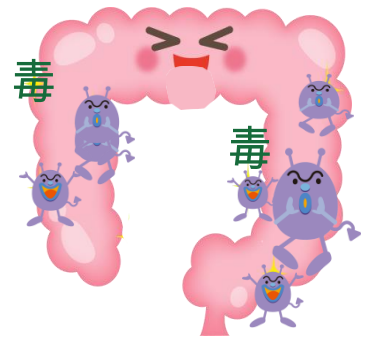
みつばちが集める花の蜜に土壌中のボツリヌス菌（芽胞）が混じることがあります。



糖分が高いハチミツのなかでボツリヌス菌は増えることはできません。芽胞という固い殻に守られ休眠しているのです。

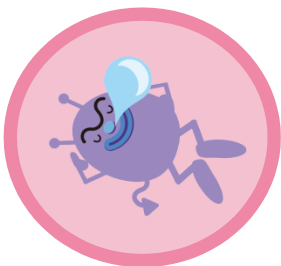


1歳未満の赤ちゃんは、ボツリヌス菌（芽胞）をやっつける腸内細菌の準備が整っていません。



ハチミツと一緒に芽胞を食べてしまうと、お腹のなかで芽を出した菌がどんどん増え毒素を出してしまうことがあるのです。

## どうしてハチミツ入りのパンや焼菓子も1歳を過ぎてからなの？



芽胞に守られたボツリヌス菌は**120℃**で加熱しないと殺菌できません。

160℃のオーブンで焼く

180℃の油で揚げ



水分の多い食品は**100℃**までしか加熱できないのです。



加熱された食品の中で菌が生き残ることがあるのです。

# 赤ちゃんのお母さんお父さんやお世話をするみなさんへ

「1歳未満の乳児に与えないでください」という注意喚起表示は食品表示法では義務化されていません。政府（消費者庁、厚生労働省）や東京都は食品事業者にはハチミツを含む食品に注意喚起表示をすることを願っています。一般社団法人全国はちみつ公正取引協議会の自主ルールによりほとんどのハチミツに注意喚起表示がありますが、ハチミツを使用した加工食品には注意喚起表示がないものも多く見受けられます。表示の原材料名を確認するなどして、原材料にハチミツが含まれている食品が1歳未満の乳児の口に入らないように注意してください。赤ちゃんに便秘、ほ乳力の低下、元気の消失、泣き声の変化、首のすわりが悪くなるなどの症状が続くときは、乳児ボツリヌス症の可能性があります。医療機関にご相談ください。

## 保育園など離乳食を調理する給食施設のみなさんへ

ハチミツやハチミツを含む食材を1歳未満の離乳食に使用しないでください。ハチミツ中のボツリヌス菌（芽胞）は保育園など給食施設で行われている一般的な加熱調理では殺菌できません。食材やおやつに加工食品を使用する場合は、原材料にハチミツが含まれないか表示をしっかりと確認してください。アレルギー物質と同じようにチェック表を使うなど記録をつけるのが確実です。



## 食品事業者のみなさんへ



パンやお菓子などハチミツが含まれる加工食品にも  
「1歳未満の乳児には与えないでください。」  
と表示しましょう

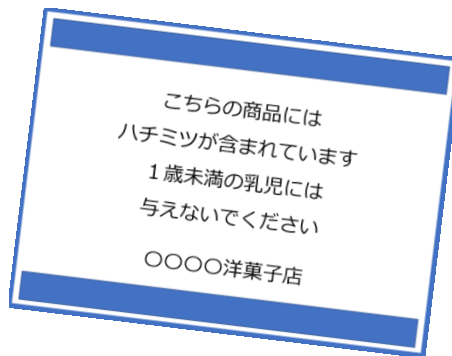
**赤ちゃんは、みなさんが思っている以上に、いろいろな加工食品を口にしています！**

市販のハチミツの4-6%に含まれることがあるボツリヌス菌（芽胞）は、一般的な加熱調理では殺菌できません。このため、ハチミツだけでなく、ハチミツ入りの蒸しパンやクッキーなど加熱してある食品も1歳未満の赤ちゃんが食べてしまうと「乳児ボツリヌス症」を発症することがあります。赤ちゃんの健康、命を守るためにハチミツはもちろん、ハチミツが含まれる加工食品にも注意喚起表示をお願いします。店頭販売品など表示がない食品は、ハチミツを使用したものである情報を、店頭でのポップ、プライスカード、メニューなどで消費者に分かりやすく提供するようにお願いします。

### 注意喚起表示の例

名称	ハニー蒸しパン
原材料名	小麦、砂糖、はちみつ、植物油脂／ベーキングパウダー
内容量	1個
消費期限	2018年〇月〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇 〇〇 東京都南〇〇市〇〇

1歳未満の乳児には与えないでください。



りんごジュースにはハチミツが入っています  
1歳未満の乳児には与えないでください