

一歳以下の赤ちゃんに 「ハチミツ」をあげてはいけない理由

数日前、一歳以下の赤ちゃんが離乳食と一緒に「ハチミツ」を食べ、その後、体調不良から死亡した…のニュースが流れ大変驚きました。

何故なのか？ 調べてみました。一歳以下の赤ちゃんの体の様子とその一歳以下の赤ちゃんの離乳食との関係など事前の知識があったらこのような事件はおきなかったはずです。

ハチミツは基本的に加熱等の処理をしていない自然そのままの食品です。
日本国内のハチミツ製品の約5%がボツリヌス菌に汚染されているそうで、20回ハチミツを買えば、1本はボツリヌス菌が入っているものに当たる確率になります。
ボツリヌス菌は、ブドウ球菌とともに毒素型の食中毒菌の代表で危険なのです。

1歳を越えれば腸内の抵抗力が高まるため、例えボツリヌス菌の含まれたハチミツを食べても、奴らは体内で勝手に全滅してくれますが、一歳以下の乳児は腸内細菌が少ないためボツリヌス菌が増殖し、乳児ボツリヌス症になってしまうことがあります。

赤ちゃんは免疫力や抵抗力が弱く、大人にとっては平気なものでも、病気になってしまうのです。 恐ろしいことです。

乳児ボツリヌス症になると、便秘、元気がない、哺乳力が弱い、泣き声が弱い、よだれが多い、首のすわりが悪くなった、などの症状を起こします。

潜伏期間(ハチミツを食べてから症状が出始めるまで)は、3日から30日程度と幅があります。
致命率は1～3%と低いのですが、完全に治るまでには数ヶ月を要します。今回の件では死にいたったのです。
国内では、1986年に初めて報告されて以降、2012年までに31事例の乳児ボツリヌス症が報告されています。

普通のお砂糖やメープルシロップは、ボツリヌス菌の心配はありません。
はちみつは栄養価も高く、自然の甘みが味わえる便利食材ですが、大切な我が子のために、1歳までは料理に使うことも控えることが賢明なようです。