

食品衛生 の お知らせ

家庭で起こる食中毒②

妊娠中や乳児期は一般の人よりも感染しやすい食中毒があります
注意が必要な食品を確認しましょう
出産や育児をサポートしてくれる人に情報を共有しておくことも大切です

千代田保健所
生活衛生課食品衛生係

Tel 03-5211-8207

Fax 03-5211-8193

妊娠中はリステリア菌に注意

妊娠中にリステリアに感染すると重症化しやすく、
胎児に影響が出る危険があるため注意が必要です

リステリア菌

「加熱していない食品」や「食べるときに加熱を要しない調理済み食品」により食中毒を引き起こす細菌

原因食品

：乳製品、食肉加工品

(ナチュラルチーズ、肉や魚のパテ、生ハム、スモークサーモン 等)

※チーズの種類

ナチュラルチーズ：加熱工程がなく微生物が生きたまま残っている製品もある

プロセスチーズ：ナチュラルチーズを加熱殺菌加工したもの

中毒症状

：軽度の風邪症状

注意が必要な人：妊婦さん、赤ちゃん、基礎疾患がある人



**冷蔵庫を過信せず、
食べる前に十分加熱しましょう！**

リステリアは4℃以下の低温でも増殖可能で、冷蔵庫内でも増殖します

普段は加熱しないで食べる食品も、妊娠中はできるだけ加熱して食べましょう



乳児ボツリヌス症

腸内環境が未成熟な1歳未満の赤ちゃんがハチミツやハチミツを含む食品を食べると“乳児ボツリヌス症”になる恐れがあります

便秘などの症状から始まり、筋力低下を引き起こし、
処置が遅れると死に至ることもあります

ハチミツを混ぜたジュースを生後6か月の乳児に与え、
死亡した事例があります



1歳未満の赤ちゃんにはハチミツやハチミツを使った飲料、食品を食べさせない！

※1歳を超えると腸内環境が整い、乳児ボツリヌス症を発症することはありません

ボツリヌス菌

熱、薬剤に強く、海、川や土壌に広く存在
細菌が体内で増殖するときに作られる毒素により発症
通常の加熱では死なない