



このニュースを新しい職場で読んで頂いている方もいらっしゃるのではないのでしょうか？
そろそろ、落ち着かれてきた頃でしょうか？こちら愛知県では桜もすっかり散ってしまい、
気温が一気に上昇して、春を通り越して一気に夏になってしまったようです。
この気温の激変に体がついていかず、ちょっとバテ気味です。
みなさんも、体調管理にはくれぐれもお気をつけくださいね♪

★★★ ボツリヌス菌について ★★★

先日、生後6カ月の赤ちゃんが蜂蜜入りのジュースを飲んで亡くなってしまった、とても悲しいニュースがありました。たいていの食中毒菌は加熱で死滅させる事ができますが、この原因菌であるボツリヌス菌はただの加熱では死滅しません。今回はこのボツリヌス菌についていろいろ調べてみました。

■菌の特徴は ボツリヌス菌は土壌や海、湖、川などの泥砂中に分布している嫌気性菌で、熱に強い芽胞を形成します。ボツリヌス菌の芽胞は、低酸素状態に置かれると発芽・増殖が起こり、毒素が産生されます。この毒素は、現在知られている自然界の毒素の中では最強の毒力があるといわれています。



■どんな食品が原因となりますか？

国内では、北海道や東北地方の特産である魚の発酵食品“いずし”による食中毒が、1997年頃までは報告されていましたが、自家製の“いずし”がほとんど作られなくなり、“いずし”によるボツリヌス食中毒もほとんど見られなくなりました。

代わって、容器包装詰め食品（特に、レトルトに類似しているが、120℃4分の加熱処理がなされていないもの）、ビン詰め、自家製の缶詰による食中毒が発生しています。容器包装詰め食品の中でボツリヌス菌が増殖すると、容器は膨張し、開封すると異臭がする場合があります。

乳児ボツリヌス症の原因食品として、蜂蜜があります。1987年10月、1歳未満の乳児には蜂蜜を与えないようにと当時の厚生省が 通知を出して以降、蜂蜜を原因とする事例は減少しました。蜂蜜以外、原因食品が確認された事例はほとんどありませんが、東京都で発生した事例で自家製野菜スープが感染源と推定されたものがありました。

■予防のポイント？

ボツリヌス菌の芽胞は土壌に広く分布しているため、食品原材料の汚染防止は困難です。ボツリヌス食中毒の予防には、食品中での菌の増殖を抑えることが重要です。

容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルトパウチ食品）や大部分の缶詰は、120℃4分間以上の加熱が行われているので、常温保存可能ですが、これとまぎらわしい形態の食品も流通しています。「食品を気密性のある容器に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌」という表示の無い食品、あるいは「要冷蔵」「10℃以下で保存してください」などの表示のある場合は、必ず冷蔵保存して 期限内に消費してください。真空パックや缶詰が膨張していたり、食品に異臭（酪酸臭）があるときには絶対に食べないでください。

ボツリヌス菌は熱に強い芽胞を作るため、120℃4分間（あるいは100℃6時間）以上の加熱をしなければ完全に死滅しません。そのため、家庭で缶詰、真空パック、びん詰、「いずし」などをつくる場合には、原材料を十分に洗浄し、加熱殺菌の温度や保存の方法に十分注意しないと危険です。保存は、3℃未満で冷蔵又はマイナス18℃以下で冷凍しましょう。

乳児ボツリヌス症の予防のため、1歳未満の乳児には、ボツリヌス菌の芽胞に汚染される可能性のある食品（蜂蜜等）を食べさせるのは避けてください。

— 出典:東京都福祉保健局HP —



<http://www.hattorikogyo.com/ricegirl/>

★ライスガール 第9話UPしました♪

無洗米を業務用炊飯器で炊こうと思うと、上手に炊けないとお悩みの皆様に送るライスガール第9話です。



自慢のレシピ! 本日は病院様から頂いた自慢のレシピです。

◆はちみつ蒸しパン◆

～材料～(1人分)

- ・ホットケーキミックス…40g
- ・卵(全卵)……………25g
- ・サラダ油……………4g
- ・はちみつ……………15g
- ・牛乳……………30g

- ① ホットケーキミックスに卵、牛乳、はちみつ、油の順に加え、都度よく混ぜる。
- ② 型に流しいれ、スチームコンベクションオーブンでスチーム100℃、10分～15分蒸します。

【コメント】ベーキングパウダーを使用しなくてもホットケーキミックスで簡単に蒸しパンが作れます。はちみつ蒸しパンのレシピを基に黒糖蒸しパンやヨーグルト蒸しパン、野菜蒸しパン等色々な味の蒸しパンに展開する事が出来ます。

