

はちみつの豆知識（知っていますか？）



賞味期限

はちみつは強い殺菌力があるため、古くなったものも食べられますが、年月の経過とともに、風味は消えていきます。

賞味期限は、安全かつおいしく味わっていただく意味から、1～3年を目安に設定されています。

安全においしく食べたいから
賞味期限を守って食べるわ！



ボツリヌス菌

ボツリヌス菌は、土の中など一般に広く存在する細菌で、芽胞になると耐熱性が高く、通常の調理や加熱では死にません。

通常は、食べ物について口に入った場合でも、他の腸内細菌との競争に負けてしまうため何も起こりません。しかし、腸内環境（免疫）が整っていない **1歳未満の赤ちゃん** では、便秘・ほ乳力の低下等を引き起こすことがあります（ほとんどは適切な治療で回復しますが、まれに亡くなる場合があります。）

はちみつは糖度が高く、一般の細菌は繁殖できないのですが、ボツリヌス菌が入った場合は例外的に生き残ってしまいます。

このため、**1歳未満の赤ちゃんに、はちみつを与えないで下さい。**

1歳未満の赤ちゃんに、はちみつや、はちみつを使った食品を与えちゃダメなのね。

