

## 粉ミルクの調整温度に注意しましょう

### 粉ミルク中のエンテロバクターサカザキ

2004年にFAO/WHO 専門家会合でとりまとめられた、育児用調整粉乳中の *Enterobacter sakazaki* に関する Q&A というのが出されています。

→厚生労働省HP <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/050615-1.html>

エンテロバクターサカザキは、乳幼児の髄膜炎や腸炎の発生に関係していると言われています。健康な成人では感染しても、症状は軽度です。

エンテロバクターサカザキがどのように粉ミルクに混入するのかは特定されていませんが、未処理の原料からの混入や殺菌後の製品の汚染などが考えられています。エンテロバクターサカザキは他の菌に比べ乾燥に強く、粉ミルクの中でも長く生き延びることが可能ですが、病原性は低く国内で市販されている粉ミルクに混入している程度では発症しません。しかし、低い温度で粉ミルクを溶かし、その飲み残しを5～6時間室温で放置しておくくと菌が増殖し感染する可能性があります。このため、現在売られている粉ミルクにも注意書きがつけられているように、**70度以上**のお湯を使ってミルクを調整し室温に放置した飲み残しを赤ちゃんに与えないように注意することが大切です。乾燥した食品を完全に無菌化することは技術的に困難なようで、粉ミルクが無菌ではないということも私達は理解して取り扱う必要があります。

粉ミルクの調整方法→[www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/dl/070604-1a.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/dl/070604-1a.pdf)

#### \*エンテロバクターサカザキ

*Enterobacter sakazaki* は、環境中や植物、ヒトや動物からも検出されていますが自然界での生息場所は良く分かっていません。ハエなどが物理的に菌を媒介することで食品汚染を引き起こし、これを喫食することで感染・発症している可能性が一つの感染経路として想定されています。