

GI IKKE HONNING TIL BARN UNDER 12 MÅNEDER!

***Spedbarnsbotulisme* er en forgiftningssykdom som vi ikke har vært særlig kjent med her til lands, men som dessverre kan forårsakes av honning. I perioden 1977-2018 er det til MSIS totalt meldt 77 tilfeller av botulisme, 8 var tilfeller av spedbarnsbotulisme.**

Globalt er spedbarnsbotulisme relativt vanlig. I Europa har det bare blitt registrert enkelttilfeller, og i Norge er denne typen forgiftning ikke registrert før i 1997. Media liker å slå opp matforgiftninger o.l. med fete typer, og du som birøkter kan nok oppleve å få servert mange slags spørsmål. I det følgende er noen av svarene.

Generelt om botulisme

Tre forskjellige former av botulisme er beskrevet

Næringsmiddeloverført botulisme, men som i Norge i dag vanligvis skyldes hjemmeproduisert rakefisk og spekemat. Nærings-middelet blir forurensset med sporer og det dannes toksiner som produseres under anaerobe forhold.

Sårbotulisme er i økende grad blitt diagnostisert hos personer som tar stoff med sprøyter.

Spedbarnsbotulisme (infantil type) ses hos barn under 1 år (nesten utelukkende under åtte måneder), og den vanligste smitekilden er honning. I enkelte deler av verden hvor det er mye botulismesporer i jordsmonnet, for eksempel i California, kan også spedbarn bli smittet ved innånding av støv. Barnet får i seg **sporer** av *C. botulinum*, som i tarmen vil spire til selve bakterien og produsere botulinumtoksin. Et så lite antall som 10 – 100 sporer kan gi sykdom. Giften tas opp av tarmen og spres via blodet til nervene. Konsekvensen er lammelser i deler av nervesystemet, som vil føre til blokkering av reflekser og styrte bevegelser og i verste fall føre til åndedrettsstans.

Forgiftningen skjer fordi spedbarnet, i motsetning til større barn og voksne,

ikke har en godt nok utviklet tarmflora til å kunne motstå infeksjonen.

Med stor sannsynlighet får vi alle i oss denne bakterien rett som det er, fra f.eks. rå grønnsaker. Når barnet er over et år har den naturlige bakteriefloraen i tarmen til barnet utviklet seg, slik at bakterien vil bli drept av de andre bakteriene før den rekker å produsere giften. Strengt tatt kan voksne også få sykdommen dersom den naturlige tarmfloraen er «utryddet» av harde antibiotikakurer, men det ville være et uhyre sjeldent sammentreff, og er kun registrert noen få ganger på verdensbasis. Prognosen for full helbredelse etter sykdommen er f.ø. i dag svært god, men pasienten må til sykehus straks!

Det er ikke farlig for verken gravide eller ammende å spise honning, da det her er morens tarmflora som vil drepe eventuelle bakterier av *Clostridium Botulinum*.

Bakterien

Sporer av *Clostridium botulinum* forekommer i jordsmonn, søle og sediment og i tarmkanalen hos fisk og andre dyr. Sju serotyper (type A-G), som alle produserer nevrotoksiner, er beskrevet. Fire av disse (type A, B, E og sjelden F) forårsaker botulisme hos mennesker. Type B og E er vanligst i Nord-Europa. Botulintoksinet er en av de mest kjente potente naturlige gifter. I Europa finnes i hovedsak bakterier som produserer botulintoksin type C.

C. botulinum kan, som de fleste andre bakterier, ikke formere seg i honning (pga høyt sukkerinnhold og lav pH), men kan eksistere der i et hvilestadium (spore).

Under mer gunstige forhold, f.eks. i det sårbare fordøyelsessystemet til et spedbarn, vil sporen kunne spire og formere seg. I 2003 bidro Honningcentralen med 100 honningprøver til et finsk forskningsprosjekt, der man fant at 9 % av prøvene inneholdt bakterien.

Hvorfor honning?

Honning er den mest kjente smittekilden for forgiftningen, men kan bare gjøre regnskap for noen få prosent av sykdomstilfellene. Andre kilder har vært maissirup, urene tåtesmokker og direkte spredning via jord, støv og luft. Årsaken til at honning er en smittekilde er sannsynligvis at det er praktisk mulig å gi spedbarn honning i ubehandlet form. Andre landbruksprodukter gis ikke til så små barn fordi det krever tygging, eller så kokes de grundig først. Koking/sterilisering tar livet av bakterien og sporer fra den. Dette bør være gamle, velkjente sannheter.

Hvordan kommer så bakterien inn i honningen?

Biene kan bringe bakteriesporer inn i kubene fra omgivelsene (jord, støv, vind, drikkevann, plantene). I så fall er dette en ting vi birøktere har lite kontroll over. En annen ting er at i kuber med dårlig renhold (f.eks. mange døde bier) har det blitt funnet ekstreme mengder sporer i honningen. Bakterier boltrer seg i døde dyr! Og sporene som disse bakteriene produserer smitter lett over i honningen. **Det vi som birøktere kan og skal gjøre er for eksempel å ikke sette skattekassene direkte på bakken, samt å passe på hygien i kubene og i slyngerommet!**

Hva gjør myndighetene?

Statens Helsetilsyn har gått ut med informasjon til småbarnsforeldre via den kommunale helsetjenesten, på både norsk og flere fremmedspråk. I en del kulturer er det tradisjon å gi nyfødte «en smak av livets sødme» i form av honning, og disse er derfor i en særskilt risikogruppe.

Mattilsynet (SNT) vedtok i år 2000 en forskrift om at alle som produserer og selger honning skal merke emballasjen med advarselen «Honning skal ikke gis til barn under 12 måneder». Dette skal være en del av produktinformasjonen.

Industri som bruker honning som en av ingrediensene må risikovurdere produktet i forhold til om det skal advarselsmerkes eller ikke.

Hva gjør Honningcentralen?

Forbrukerne blir stadig mer bevisst på hva de spiser og ønsker saklig informasjon. Det ligger også et mulig produktansvar til grunn for alle produsenter, dersom spedbarn skulle bli syke.

Det viktigste vi kan gjøre er derfor å advarselsmerke produktet med: Honning ikke skal gis til barn under 12 måneder.

Risikoen for spedbarnsbotulisme er svært begrenset, spesielt til alder (98% under 8 mndr). Derfor, så lenge anbefalingene om å ikke gi honning til spedbarn følges, er det ingen grunn til å miste troen på honning som et flott naturprodukt!