

## テレビ新広島文化大学講演

農業・環境シリーズ第9話 2009年1月6日

### 「中高年者と食中毒」

川上 英之

食中毒とは「微生物性、化学物質性、自然毒性」の3種類があり、このうち「微生物性食中毒」が最も多い。この中で、主な食中毒としては腸炎ビブリオ、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、ノロウイルスに起因するものがある。こうした食中毒の予防法としては「くっつけない、増やさない、殺っつける」の3原則がある。中高年・高齢者へのお願いとして「日頃から心身を清潔に保つ心遣いを持って欲しい」。最近の話題として「薬剤耐性微生物の出現」について概説した。