

Gıda zehirlenme olaylarının global ölçekte değerlendirilmesi ve önemli organizmalar

Dilek Heperkan

İstanbul Aydın Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Son yıllarda gözlenen spesifik bazı vakalar, gıda kaynaklı zehirlenme olaylarında gıdaların üretim koşullarının ve mikroorganizmaların rolünün daha iyi anlaşılması bakımından önemlidir. Gıda maddelerinin hijyenik koşullarda hazırlanıp, uygun sıcaklık ve sürede pişirildikten sonra bekletilmeden tüketilmesi patojen mikroorganizmaların bulaşma ve gelişmesini önemli ölçüde sınırlandırmaktadır. Bununla birlikte *Salmonella*, *Campylobacter* gibi bakteri kaynaklı enfeksiyonlar ile norovirüs, hepatit A virüsü gibi viral kaynaklı enfeksiyonların, yıldan yıla sayısal olarak değişmekle birlikte sık karşılaşılan gıda kaynaklı enfeksiyonlar olduğu bilinmektedir. *Salmonella* enfeksiyonlarının Avrupa Birliği genelinde 2014 yılından beri %3 oranında artış gösterdiği bildirilmiştir. Benzer şekilde et tüketimi ile ilişkili olarak hepatit E virüs enfeksiyonlarının da arttığı belirlenmiştir. *Salmonella* enfeksiyonları büyük ölçüde tedavi edilebilmektedir. Enfeksiyon genellikle 4-7 gün sonunda kontrol altına alınmaktadır. Ancak bazı durumlarda ölüm olaylarıyla da karşılaşılmaktadır. Son yıllarda, toplu gıda zehirlenme olayları ile ilgili haberlerin ülkemizde de daha fazla yer aldığı görülmektedir. 2017 yılında farklı bölgelerde yer alan askeri birliklerde çok sayıda askerin gıda zehirlenmesi nedeniyle tedavi altına alındığı ve 1 askerin öldüğü bilinmektedir.

Günümüzde insanların beslenme ve tüketim alışkanlıklarının değiştiği aynı zamanda gıda üretim ve saklama yöntemlerinin de değişip çeşitlendiği gözlenmektedir. Bu farklılaşma mevcut patojenlerin yanında bazı yeni patojenlerin gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasında önemli rolü olduğunu göstermektedir. *Clostridiumdifficile*, *Cronoobactersakazakii*, *Helicobacterpylori* gibi bakteriler bu tip patojenlerin sadece bir kısmını oluşturmaktadır. Yeni patojenler, belirli yaş grupları örneğin bebeklerde ve yaşlılarda veya bağışıklık yetmezliği olan kişilerde ciddi sağlık sorunlarına yol açmaları nedeniyle özel öneme sahiptir. Patojen bakterilere ilave olarak son yıllarda protozoa kaynaklı enfeksiyonlarda önemli sayıda artışlar olduğu gözlenmektedir. Bu enfeksiyonların büyük bir kısmı gıda maddelerinin hijyenik olmayan koşullarda hatalı bir şekilde üretilmesiyle ilişkilidir. Gıda kaynaklı enfeksiyonlara yol açan protozoa türleri içinde sıklıkla rastlananlar: *Cryptosporidium*spp., *Giardia*, *Cyclosporave Toxoplasma* dır. Protozoa enfeksiyonlarının önemli olmasının nedenlerinden birisi; hastalık belirtileri, tedavi yöntemleri ve sonuçlarının diğer patojenlerden farklı olması ve enfeksiyona yakalanan kişi sayısının tahminlerin çok üzerinde olmasıdır. Bu bildiri kapsamında gerek ülkemizde gerek diğer ülkelerde son yıllarda ortaya çıkan gıda zehirlenme vakalarının patojen-gıda-insan ilişkisi üzerinden açıklanması böylece bu önemli sorunların çözümüne katkı sağlanması hedeflenmiştir.

Anahtar Kelimeler: gıda zehirlenmesi, patojenler, Cronobacter, virüs, protozoa