

ULUSAL SALMONELLA KONTROL PROGRAMI

Dr. Güzin ŞAHİN, Dr. Gonca ÖZTAP

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ankara

Ülkemizde 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu kapsamında halk sağlığı önemi olan gıda kaynaklı *Salmonella* etkenlerinin izlenmesi amacıyla Avrupa Birliği (AB) mevzuatına uyumlu 'Salmonella ve Belirlenmiş Diğer Gıda Kaynaklı Zoonotik Etkenlerin Kontrol Altına Alınması Yönetmeliği' 27 Mart 2014 tarih ve 28954 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır.

Yönetmelik gereği, halk sağlığı önemi olan *Salmonella* serotiplerinin birincil üretimde azaltılması ve kontrol altına alınması amacıyla 'Ulusal *Salmonella* Kontrol Programı' hazırlanmıştır.

Dünya ülkelerinde 'Ulusal *Salmonella* Kontrol Programları'nda temel yaklaşım, öncelikle üretim aşamasında *Salmonella* sıklığının belirlenmesi ile, elde edilen verilere ve üretim şekline göre *Salmonella* azaltma programının uygulanmasıdır.

Ülkemizde de kanatlı üretiminin yapısına bağlı olarak *Salmonella* sıklığının belirlenmesi ve işletmelerde halk sağlığı önemi olan *Salmonella* serotiplerinin birincil üretimde azaltılması ve kontrol altına alınması amacıyla 'Ulusal *Salmonella* Kontrol Programı' yayımlanmış olup, kontrol programında hedef; broyler, yumurtacı tavuklar ve hindilerde *S.Enteritidis* ve *S.Typhimurium* sıklığının %1 düzeyinin altında olmasının sağlanmasıdır. Bu amaçla işletmelerde çevre kontrolü, dezenfeksiyon ve üretim dönem arası sıklığı, kontrol edilmesi gereken temel faktörler olarak önem taşımaktadır.

'Ulusal *Salmonella* Kontrol Programı'na dahil olmak isteyen işletmelerin, kontrol programında yer alan tedbirlere uyması gerekmektedir. 'Ulusal *Salmonella* Kontrol Programı'nın uygulanması, gıda kaynaklı *Salmonella* enfeksiyonu görülme insidansının düşürülmesi ve başta insan ve hayvan sağlığının korunması ile, kanatlı sektöründeki ihracat artışı ve ticari faaliyetlerin daha geniş yelpazede sürdürülmesinde olumlu etkiler sağlayacaktır.