BAKTERİYEL BESİN ZEHİRLENMELERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Bakteriler uygun sıcaklık ortamında kolayca üreyip hızla ikiye bölünerek (her 20 dk ikiye) çoğalan tek hücreli mikroorganizmalardır. Ortamdaki ısı, nem, zaman, pH ve proteinin varlığına bağlıolarak ürer ve çoğalırlar. Ancak riskli gıdalarda üremelerini etkileyen bu etkenleri bulurlarsa toksin adıverilen zehirleyici maddeler salgılarlar. Bu toksinler gıdalara, gıdalardan da insan vücuduna geçerek bakteriyel besin zehirlenmelerine yol açarlar. Bakteriyel besin zehirlenmeleri, zehirlenmeye neden olan bakterinin türüne göre iki şekilde olmaktadır.

1-Besin Enfeksiyonları:
Bakterilerin bulaştığı, ürediği ve çoğaldığıbesinlerin tüketilmesi sonucu oluşan enfeksiyonlardır. Patojen bir mikroorganizmanın insan vücuduna girerek hastalık oluşturmasına enfeksiyon denir. Besin enfeksiyonlarında, genellikle vücut susuz kalmakta, kusma, ishal, karın ağrısı, ateş, başağrısı, bulantı görülmektedir.
En çok salmonella ve streptokok enfeksiyonu görülür. Bakteriler nem ve uygun sıcaklıkta hızla çoğalırlar. Bakteriler özellikle protein içeren yiyecek maddesinde üreyip çoğalırlar, yiyecek maddesinin görünüş, tat ve kokusunu değiştirmediği için farkına varılmadan tüketilmektedirler.
Gıdalarda zehirlenmeye yol açan en önemli bakteri türleri salmonellalar ve streptokolardır. Bunların neden olduğu enfeksiyonların özellikleri aşağıda verilmektedir.
Salmonella Enfeksiyonu: İnsan vücuduna, hastalık etkeni taşıyan hayvanların et ve ürünlerinden, insan ve hayvan dışkısının karıştığısuların tüketilmesinden, haşere ve kemirgenlerin hastalık etkenini taşımasından, üretim sırasında kişisel hijyen kurallarına uyulmamasından geçmektedir. İshal, kusma, ateş, mide bulantısı, başdönmesi, mide ağrısıgörülür. Hastalık geçirildikten sonra vücutta yaşayarak taşıyıcılık etkeni olur. Taşıyıcıolma hali uzun sürebilir. Kuluçka süresi 12-24 saattir. Etler, süt ürünleri, yumurta, deniz ürünleri vb. riskli besinlerdir.

Streptokok Enfeksiyonu:
Oksijensiz ortamda da yaşayabilirler. İnsan ve hayvan bağırsaklarında bulunurlar. Bu bakteriyi taşıyanların aksırması, öksürmesi, kişisel hijyen kurallarına uyulmamasıyla diğer insanlara geçebilir. Kusma, karın ağrısı, ishal görülür. Kuluçka süresi 3-20 saattir. Çiğsüt, peynir, et, tavuk eti, sosis vb. riskli besinlerdir.

2-Besin Entoksikasyonları:
Hastalık yapan bakterilerin ürettiği toksinleri içeren besinlerin tüketilmesi sonucu ortaya çıkan besin zehirlenmeleridir. Belirtileri genellikle bulantı, kusma, ishal, karın ağrısıdır. Hastalık etkeni olan toksin maddeler vücuda alındıktan 6-12 saat sonra hastalık görülür. Bu toksinleri tüketenlerde en çok görülen besin entoksikasyonları Clostriduim botulinum ve stafilakok zehirlenmeleridir.
Clostriduim Botulinum Besin Zehirlenmesi: Botulinumun ürettiği zehir sindirim sisteminin yanı sıra sinir sisteminide etkilemektedir. Botulinum bakterisi genelde toprakta yaşar, çok dayanıklısporlarıvardır, oksijensiz ortamda üreyerek çoğalabilirler.
Bu bakteri 100° sıcaklıkta 10 dakika 80° sıcaklıkta 30 dakika bekletilirse faaliyetini durdurmaktadır. İyi hazırlanmamışkonserveler, toz, toprak, toprak kaplar, topraklısebze ve meyveler clostriduim botulinum kaynağıolmaktadır. Kuluçka süresi 18-36 veya 24-72 saattir. Mide bulantısı, kusma, yorgunluk hali, başağrısı, ağız ve boğaz kuruluğu, konuşma ve yutkunma zorluğu, sinir sistemi bozukluğu ve solunum sistemi zorluğuna bağlı ölümler görülür.
Stafilokok Besin Zehirlenmesi: Spor oluşturmazlar, oksijensiz ortamda yaşayabilirler. Sıcağa dayanıklıdırlar ve 6-45° arasında üreyerek kolayca çoğalırlar. 47° ve daha yüksek sıcaklıklarda ölürler İnsan vücuduna efekte olmuşyara, dışkı, çıban, tükürük salgıları, kesikler, sıyrıklar, saçlar, sivilceler aracılığıyla girerler. Genellikle burun ve boğaza yerleşirler. Sık sık kusma, bulantı, karın ve başağrısı, halsizlik, terleme, vücutta sıcaklık düşüşü ve su kaybı, bitkinlik görülür. Genellikle asit miktarıdüşük gıdalarda ürer ve çoğalırlar. Çiğsüt ve süt ürünlerinde (peynir, krema, dondurma) et, tavuk, yumurta, sosis ve salam vb. görülmektedir

© lezzetler.com tarif no:102175 • adı:Bakteriyel Besin Zehirlenmeleri • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:00