

FSA 2. yılın ilk çeyreğinin sonuçlarını açıkladı

Gıda Standartları Ajansı (FSA), taze satışı hazır tavuklardaki iki yıllık kompilobakter araştırmasının ilk kısmının sonuçlarını geçen ay yayınladı. Testlerin ilk çeyreğinde bulunan Temmuz-Eylül 2015 ayları arasındaki sonuçlar, en yüksek seviyede kontamine olmuş (>1,000cfu/g) kuşların sayısında geçen yılın aynı dönemine göre bir azalma olduğunu göstermektedir.

En yüksek seviyede kotamine olmuş bu kanatlıların, kirliliğin en yüksek seviyede olduğu perakende tavuklarda %7'lik hedefi aşmamasına odaklanılması endüstri tarafından kabul edilmiştir. FSA, araştırmayla bu kategorideki kanatlıların oranının azaltılmasının insan sağlığı üzerinde çok büyük olumlu etkisi olacağını göstermeyi amaçlamaktadır.

Yeni veriler, 2014'ün Temmuz-Eylül ayları arasında %22 olan en yüksek seviyede kirlenmiş tavukların oranının %15'e düştüğünü göstermektedir. Tavuk numunelerindeki kompilobakter vakaları geçen yıl %83 iken 2015 yılında aynı dönemde %76'ya düşmüştür.

Salatalıklardan kaynaklanan salmonella salgını-Etkilenenlerin sayısı hala artıyor

İthal edilen salatalıklardan kaynaklanan salmonella salgını Ağustos ayında tanımlanmasına rağmen (Ekim bülteninde belirtildiği gibi) sayının hala artmasının sebebinin aylar önce satılan veya tüketilen salatalıklardan kaynaklanan çapraz kontaminasyon olduğu tahmin edilmektedir.

Salmonella poona salgını 838 kişinin hastalanmasına, 165 kişinin hastaneye yatırılmasına ve 4 kişinin ölümüne neden olmuştur.

Meksika'ya kadar takip edilen salgının kaynağı olan salatalıkların, sağlıksız koşullar altında tutulduğu, hazırlandığı ve paketlenildiği iddia edilmiştir.

EFSA ,EAEC'yi araştırmayı önermektedir

Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu'nun (EFSA) bir panelinde, gıda kaynaklı bir patojen olan Enteroagregatif Escherichia coli (EAEC)'nin araştırılması ve gözetimi bir gereklilik olarak belirlenmiştir. Panelde, gıda kaynaklı salgınlar araştırılırken EAEC'nin karışık patojen salgınlarındaki belirgin artışı dikkate alındığında, rutin testlerde EAEC'nin bulunması gerekliliği belirtilmiştir.

EAEC, birçok düşük gelirli ülkelerde bebeklerde, bu ülkelere seyahat eden ve bu gibi ülkelere dönenlerde akut ishal hastalıklarının başlıca nedenidir. Daha yüksek gelirli ülkelerde, gıda kaynaklı olayların ve salgınların giderek artmasıyla işin içine girmiştir. Bu gıda kaynaklı salgınlar kontaminasyon, asemptomatik mutfak personelleri ve yetersiz hijyen sebebiyle gerçekleşme eğilimindedir.

EAEC, agregatif bağlılık fimbria aracılığıyla doku kültürü hücrelerine, belirgin bir yığılmış tuğla yapısında yapışma kabiliyetine göre sınıflandırılmaktadır.

EAEC'nin tanımlanmasında; bütün gen dizilimi, PCR deneyi ve Hep-2 hücre bağlılık deneyleri klinik numunelerin analizlenmesinde kullanılmasına rağmen gıda numunelerinde EAEC'nin tanımlanması için tavsiye edilen bir metod bulunmamaktadır.

Probiyotik makarna

İtalyan araştırmacılar, makarna üretim ve pişirme sürecinde canlı kalabilen Bacillus coagulans'ın probiyotik

bir türünü, içeren makarna geliştirdiklerini iddia etmektedirler.

Bu türün, hassas bağırsak sendromu gibi miğde bağırsak hastalıklarının semptomlarını ve immünolojik tepkileri iyileştirildiği raporlanmıştır.

5-7 dakikalık bir pişirme süresi sonunda makarna yeterince pişmiş olmasına rağmen bu süre B coagulans hücrelerinin büyük bir kısmının hayatta kalmasına olanak sağlamaktadır.

Tekrar testleri patojen varlığını doğrulamada başarısız

FDA (Amerikan Gıda ve İlaç Kurumu) tarafından izleme testlerinde kullanılan kereviz ve soğan karışımında (E coli 0157:H7 salgınıyla bağlantılı olduğu için toplatılan), patojen varlığını doğrulamada başarısız olmuştur.

Kurum numunede bulunan diğer bakterilerin, patojen bakterilerin büyümesini inhibe etmiş olabileceğini veya alternatif olarak numunede düşük miktarda varolması ve confirmasyon testi yapıncaya kadar ölmüş olabileceği söylemiştir. Üreticiler, geri toplatılmanın yanlış bir alarm olduğunu iddia etmektedirler.

Bu durum, herhangi bir sonucun yalnızca test esnasındaki ürünün mikrobiyolojik bileşimini yansıttığını ve birçok faktörün tekrar veya yedek numunelerden benzer sonuçlar elde etmek isteyen herhangi bir laboratuvarın kabiliyetini etkileyeceği gerçeğini yeniden vurgulamaktadır.

Agar üretimi yosun kıtlığından etkilendi

Kullanıma hazır besiyeri üreticilerinden, besiyerlerini üretirken kullandıkları yosundaki kıtlık sebebiyle bazı besiyerlerinin üretimini askıya almak zorunda olduğu hakkındaki endişe verici haberler gelmektedir.

Görünüşe göre bu kıtlığa birden fazla faktör sebep olmuştur. Yosun kotaları, uzun vadeli sürdürülebilirliğini arttırmak için düşürülmüş, verim zayıf hasat sebebiyle azalmış ve tüketim artmıştır.

Bakteriyolojik agar, Gelidium olarak adlandırılan bir yosun türünden üretilmektedir. Elde edilen agar, ısısal zarar vermeksizin agara katkıların ilave edilmesine olanak sağlayan düşük jelleşme sıcaklığına sahiptir.

Agarlar, iz elementleri, çözünebilir karbonhidratlar veya proteinler gibi herhangi bir büyüme inhibitörü içermemelidir.

Agar'ın bakteriyolojik büyüme ortamı olarak kullanımı Walter Hesse (eşinden küçük bir yardım alarak) tarafından ilk kez 1880'li yıllarda geliştirilmiştir. Hesse, öncelikle jelatin içeren besiyeri kullanmış, fakat besiyeri yaz ayları süresince erime eğilimi göstermiş ve Hesse'nin elde ettiği organizmaların birçoğu jelatin besiyerini parçalanma yeteneğine sahip olmasından dolayı deneyleri olumsuz etkilemiştir.

Efsaneye göre, Hesse ve eşi Angelina pikniğe gittiler ve Hesse eşinin getirdiği jöle ve pudinglerin sıcak yaz havasında erimediğini fark etti. Neden böyle olduğunu sorduğunda, eşi onların agar içerdiğini ve Hollandalı komşusundan aldığı geleneksel bir tarifi uyguladığı söylemiştir.

Hesse'nin agar konusundaki ileri araştırmaları, bu agarın kolaylıkla erimediğini (bir kez eridikten sonra düşük sıcaklıklarda bile erimiş halde bulunmasına karşın) ve mikroorganizmalar tarafından kolayca parçalanmadığını ve kendi yapısında bakteri hücrelerinin büyümesine olanak sağlayan esnek bir ortam olduğunu göstermiştir.

Hesse, Berlin'de Robert Koch'un laboratuvarında çalışmış ve Koch tüberküloz bakterileri üzerinde çığır açan araştırmasında Hesse tarafından geliştirilen ortamı kullanmıştır.

Noel Baba hediyeleri dağıtmada başarısız

İskoçya Gıda Standartları (FSS), yılbaşı sezonu boyunca gıda zehirlenmesi yaşayan kişi sayısını azaltmak amacıyla laubali bir güvenlik kampanyası başlatmıştır. Kampanyanın özelliği Noel Baba'nın bir tür gıda zehirlenmesinden ızdırıp çekmesidir.

FSS tarafından yapılan bir ankette, ülke genelinde her yıl 43.000 gıda zehirlenmesi enfeksiyonundan 5,800 kişinin pratisyen hekime başvurmasına ve 500 kişinin hastaneye kaldırılmasına rağmen İskoçların %78'i gıda zehirlenmesinden endişe etmemektedir.

Yılbaşı Tebriği

Bu vesile ile hepinize huzur, mutluluk, sağlık, barış ve refah dolu bir yıl dilerim.