

### AB'de *Kampilobakter* ve *Listeriya* salgınları artmaya devam ediyor

İnsanlarda görülen *Lister* ve *Kampilobakter* hastalıkları 2014 yılında da artış göstererek, 2008 yılında başlayan yükseliş trendine devam etmektedir. *Salmonella* hastalığı vakaları ise 2008 yılından beri ilk defa hafifçe bir artış göstermiştir. Avrupa Gıda Güvenliği Ajansı (EFSA) ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi (ECDC)'nin Avrupa Birliği'ndeki hayvan ve gıda kaynaklı salgınların üzerine hazırladığı yıllık raporun ana bulguları bunlardır.

2013 yılı ile karşılaştırıldığında raporlanan (insanlarda görülen) *Lister* hastalığı enfeksiyonları %16 artmış ve 2014 yılında 2161 teyit edilmiş vaka gerçekleşmiştir. Bu vaka sayısı göreceli olarak düşük olmasına rağmen, raporlanan *Lister* hastalığı vakalarındaki artış ile birlikte bu enfeksiyonların gözetiminde hastalığın ciddi biçimleri olan diğer gıda kaynaklı hastalıklardan daha fazla ölüm oranı olan ve yaşlılarda veya zayıf bağışıklık sistemine sahip hastalarda görülen biçimlerine odaklanılmıştır. İnsanlarda ve hayvanlarda *Lister* hastalığına neden olan *Listeria monocytogenes* bakterisi sadece tüketime hazır gıdalarda yasal güvenlik sınır değerlerini aşmasına rağmen, insanlarda görülen gıda kaynaklı enfeksiyonların en genel nedenini oluşturmaktadır.

*Kampilobakter* hastalığı, Avrupa Birliği'nde 2005 yılından beri en yaygın olarak kaydedilen gıda kaynaklı hastalık olmaya devam etmektedir. Avrupa Birliği'nde 2014 yılında 236,851 adet teyit edilmiş vaka gözlenmiştir. Bu sayı 2013 yılı ile karşılaştırıldığında vakaların 22,067 adet (%10) arttığı görülmektedir.

AB üye ülkelerinin çoğunluğunda 2014 yılında *Kampilobakter* hastalığında artış gözlemlendiği rapor edilmiştir. Bu artışın nedeninin bir kısmı gözetim

sistemlerdeki iyileştirme ve/veya geçtiğimiz yıllarda birçok üye ülkedeki *Kampilobakter* hastalığını tanımlamadaki iyileştirmeler ile açıklanabilir. *Kampilobakter*'e gıdalarda en yoğun olarak tavuk etinde rastlanmıştır.

2014 yılında; *Salmonella* hastalığı vakaları 2008-2014 yılları arasındaki periyota göre ilk defa hafif bir artış göstermiştir. Bunun nedeninin bir parçası da vakaları raporlayan üye ülkelerin sayısındaki artıştır. İstatistiksel olarak *Salmonella* hastalığı vakaları 2008-2014 yılları arasındaki 7 yıllık süreçte önemli şekilde bir düşüş trendinde olmasına rağmen bu düşüş AB komisyonu ve AB üye ülkeleri tarafından hayata geçirilen, kümes hayvanlarında *Salmonella* kontrol programlarının başarısından kaynaklanmaktadır. 2008 yılından beri AB'de kaydedilen *Salmonella* salgınları % 44 düşüş göstermiştir.

EFSA-ECDC raporu 32 Avrupa ülkesinden (28 AB üye ülkesi ve AB üyesi olmayan 4 ülke) toplanan veriler neticesinde oluşturulmuştur.

### Kampilobakter enfeksiyonlarının belirlenmesi için kümes hayvanı sürülerinin davranışlarının izlenmesi

Yarım düzine tavuk için yeterli büyüklükteki bahçemde koşuşturan küçük bir tavuğum var ve yeri olan herkese tavuk beslemesini tavsiye ederim. Çünkü taze serbest gezen tavuk yumurtası toplayıp yemekten daha güzel birşey olamaz. Hep tavukların koşarken yaptıkları hareketlerin (çok komik olmasına rağmen) tamamen rastgele olduğunu düşünürdüm, fakat tavukların hareketlerini gözlemleyen yeni bir teknik *Kampilobakter* ile enfekte olma riski altındaki sürüleri tahmin etmek için kullanılabilir.

Oxford Üniversitesi'ndeki araştırmacılar bir kamera sistemi kullanarak, tavukların "optik akışını" analizleyecek bir sistem geliştirmişlerdir. Bu sayede risk grubundaki sürüler, daha yavrular 7-10 günlük iken tespit edilebilmektedir. Bu süre geleneksel çiftlik örnekleme metodlarına göre çok daha kısadır.

Oxford takımı hipotezlerini, Kampilobakter'in kolonize olduğu sürülerin davranışlarından anlaşılabilceğine dayandırmaktadırlar. Takım alışılmamış, özgün ve müdahalesiz bir izleme yolu kullanarak tavuk davranışlarını piliç barınakları içerisine konan kameralardan alınan optik akış modellerinin analizlenmesi ile gerçekleştirmektedir.

Kampilobakter pozitif sürülerde, daha yaşam döngülerinin ilk 10 günü kadar erken bir sürede, daha düşük optik akış (daha düşük ortalama hareketlilik) ve daha yüksek bir kürtosis (daha düşük tekdüze hareketlilik) gözlemlenmiştir.

Oxford Üniversitesi hayvan davranışları profesörü Marion Dawkins, "Optik akış bilgilerinin kullanımının ticari tavuk sürülerinin yönetimi üzerinde önemli bir etki oluşturduğunu, üreticilere, tüketicilere ve tavuklara yarar sağladığını" belirtmiştir. Çiftlik yöneticileri bu bilgilere eş zamanlı erişerek sürülerin sağlık ve kalite problemi risklerine karşı erkenden uyarılabilmektedir. Bu sayede, bu sorunlar ciddi bir hal almadan müdahale edilmesine olanak tanınarak daha kaliteli ve daha sağlıklı gıdaların üretilmesine yardımcı olmaktadır.

### **EFSA, EAEC (Enteroggregative E.Coli) üzerine araştırma yapılmasını önerdi.**

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) "Sağlıklı gıda için beş anahtar" adlı yeni bir doküman yayınladı. Doküman, kişisel hijyenin önemini, pişmiş ve pişmemiş gıdaların ayrıştırılmasını, gıdaların iyice pişirilmesini, gıdaların güvenli sıcaklıklarda saklanmasını ve güvenli su ve hammaddelerin kullanılmasını sağlıklı gıdalar için beş anahtar olarak tanımlamaktadır.

<http://www.who.int/foodsafety/publications/5keysmanual/en/>

### **Fransa'da gıda kaynaklı botulizm salgını**

2015 yılının Ağustos ayında Fransa'da F tipi Clostridium baratii'ye bağılı 3 adet gıda kaynaklı botulizm vakası gerçekleşmiştir. Tüm vakalarda hastalara solunum desteğı uygulanmıştır. Kontaminasyonun olası kaynağının aynı restoranda tüketilen bolonez sosu olduğu düşünülmektedir. Clostridium baratii hem 3 hastanın dışkı örneklerinden, hemde sosun yapımında kullanılan kıymadan izole edilmiştir. Daha önce yeni doğan botulizmi ile ilişkilendirilen ve çok seyrek görülen bu patojenin Fransa'da sebep olduğu raporlanan ikinci vakadır.

Avrupa'da botulizmin klasik semptomları olan yutma zorluğu, çift görme veya bulanık görme ve ileri felç gibi hem gastrointestinal hem nörolojik semptomları gösteren hastalara sadece A, B ve E tipi toksinlere karşı koruma sağlayan botulinum antitoksini verilmektedir. Bu durum F tipi botulizm için uygun değildir. Dolayısıyla daha fazla F tipi toksin içeren vakaların görülmesi, kullanılan antitoksinin heptavalent antitoksin ile değıştirilmesi ihtiyacını gündeme getirmektedir.

### **Salata, Listeriya salgınının kaynağı olarak belirlendi.**

Kanada Halk Sağlığı Ajansı, Amerika'daki CDC ve FDA ile iş birliğı yaparak Listeria monocytogenes enfeksiyon salgınının kaynağını Springfield, Ohio'daki işleme tesisinde paketlenen Dole marka salata ürünleri olarak belirlemiştir.

Salgından toplamda 22 kişinin etkilenmesine ve 2 kişinin hayatını kaybetmesine rağmen, ölümlerin nedeninin Listeriosis olduğu doğrulanmamıştır.

### **FSA yüksek E.Coli seviyelerini inceliyor.**

İngiltere'nin güney ve güneybatı kıyıları boyunca uzanan midye yataklarında Temmuz 2015'te olan bir olay sonucunda çok yüksek seviyelerde E.Coli değerleri tespit edilmiştir. Bunu takiben FSA dört inceleme raporu yayınlamıştır. Olay hakkında nihai bir neden tanımlanamamıştır. İnceleme raporlarında bir dizi olası neden sıralanmış ve midye endüstrisi ve diğeri ajansların üzerine eğilmesi için bir takım tavsiyeler verilmiştir.