

### FSA Kampilobakter araştırmasını askıya aldı

Gıda Standartları Ajansı, tavuklar üzerindeki Kampilobakter kontaminasyonu araştırmasını, imalatçıların patojenlerle mücadele için aldığı önlemler sonrasında araştırma karşılatırmalarının yanıtıcı olmasından ötürü askıya almıştır.

25 Şubat'ta yayınlanan araştırmanın ikinci çeyrek sonuçları, test edilen tavukların yüzde 11'inde en yüksek seviyede kontaminasyon görüldüğünü ve bu değer geçtiğimiz yılın aynı periyoduyla karşılaştırıldığında yüzde 19'lardan düştüğünü göstermiştir.

FSA'nın Kampilobakter sayımı için kullandığı test metodunda genellikle kanatlıların en fazla kontamine olan bölgesi boyun derisi olduğundan ölçüm boyun derisinde yapılmaktaydı. Fakat ajans çoğu imalatçının kuşların boyun derilerini perakendecilere ulaşmadan önce ayırdıklarını belirtmiştir.

FSA bu tedbirin Kampilobakteri azaltmaya ve tüketicileri korumaya yardımcı olduğunu belirtmiştir; fakat, her kanatlının vücudunda farklı miktarda boyun derisi bulunduğundan bu yöntemi kullanan perakendeciler arasında dürüstçe bir kontaminasyon karşılaştırması yapmayı imkansızlaştırdığını söylemiştir.

Bu nedenle araştırma askıya alınmıştır ve yeni bir metot kullanılarak yaz döneminde tekrar testlere başlanması tasarlanmıştır. Gelecekte perakendeciler örnekleme sonuçlarını FSA standardına göre yapması istenebilir.

Gıdaların Mikrobiyolojik Güvenliği Danışma Komitesi (ACMSF), bütün karkas yıkama metodunu içeren alternatif bir numune alma tekniği önermektedir. Komite, boyun derisinden veya yalnızca deri bölgesinden numune almanın aksine bütün karkas yıkama metodunun, bütün tavuğu

temsil eden kontaminasyon seviyesini vereceğini belirtmektedir.

Komite, bütün karkas yıkama metodunun kullanılmasının değişmez bir tedbir sağladığını, tutarlılık gösterdiğini ve karkasın genel kirlilik yükünün gelecekteki değişikliklerden etkilenmeyecek bir gösterge olacağını belirtmişlerdir. Buna ek olarak ileride perakendecilerin yapacağı değişiklikler sonucu modası geçmiş bir metot haline gelmesine eğilimli olmaması ise bu metodun ek faydalarından birisidir.

Kampilobakter seviyeleri değerlendirilirken karkas yıkama metodunun kullanılmasının bir dezavantajı, toplam koloni sayımı sonuçlarında gövde içi boşluklardan kaynaklanabilecek potansiyel kontaminasyonun sonuçları etkilemesi olmaktadır.

FSA, Kampilobakter seviyelerinin halen çok yüksek olduğunu ve bu bakterinin en yüksek öncelikte olmaya devam ettiğini söylemiş ve yeni planladıkları hedefin Kampilobakter'den zehirlenen insan vakalarının sayısını yılda 100,000 adet düşürmek olduğunu açıklamıştır.

FSA'nın Politika Yöneticisi, Steve Wearne;

"Kampilobakter ile mücadele bir numaralı önceliğimiz olmaya devam etmektedir. Mücadelemizin başarılı olduğunun en önemli göstergesi, daha az kişinin hastalandığını görmek olacaktır."

"Bu nedenle 2017 yılının Mart ayı sonundan itibaren her yıl Kampilobakter vakalarında 100,000 adet düşüş görmek istiyoruz. Bu yüzden endüstride yumuşama yapılmayacak: tavuklarımızda Kampilobakter azaltma çabasını devamlı olarak görmek istiyoruz."

## Küçük ölçekli peynir üreticisi ürünlerinde Salmonella, Listeriya ve E coli tespit edildikten sonra üretimi durdurulmuştur

Hakim, Somerset'te küçük ölçekli bir peynir üreticisinin Buffalo Mozzarella gibi ürünlerinde Salmonella, E.coli ve Listeriya içerdiğini tespit ettiklerini duyurduktan sonra bu olayı "kalitesiz" ve "amatörce" peynir yapma işlemine dayandırmıştır.

## Avustralya'da başka bir Salmonella salgını - bu kez fasulye filiziyle ilişkilendirildi

Avustralya'nın Victoria eyaletinde paketlenmiş salata yapraklarıyla ilişkili olabileceği düşünülen son Salmonella salgınından sonra bu kez fasulye filizinin tüketilmesi ile alakalı farklı bir salgın bildirilmiştir.

Güney Avustralya Sağlık Bakanlığı raporlanan Salmonella vakalarının sayısında büyük artışın ardından Güney Avustralya sakinlerini çiğ fasulye filizi yememeleri konusunda uyardı.

Normalde yılda 15-20 arasında vaka görülen Güney Avustralya'da geçtiğimiz 11 gün içerisinde 108 Salmonella vakası raporlanmıştır.

Aralık başından bu yana Güney Avustralya Sağlık Bakanlığı'na 233 Salmonella vakası bildirilmiştir. 233 vakadan 43'ünde etkilenenler hastaneye kaldırılmıştır.

## Deniz bakterisi köpek balığı saldırılarından daha fazla ölüme sebep olmaktadır

Bu göz alıcı başlık Avustralya'daki Sidney Teknoloji Üniversitesi bilim adamları tarafından bir araştırma ile takip edilmektedir.

Bilim adamları, ABD'de deki bütün deniz ürünleriyle ilişkili ölümlerin yüzde 95'inden sorumlu ve maruz kalan yüzücüler arasında ölüm oranının %50'nin üzerinde olduğu saldırgan etobur enfeksiyonunun kaynağı olduğu belirtilen *Vibrio vulnificus* bakterisini de içeren Vibrio türü bakteriler Sidney limanı çevresindeki sularda normalden daha yüksek seviyede tespit edildiğini raporlamışlardır. Raporun yazarları gözlemlenen artışta küresel ısınmanın önemli bir etkisi olduğuna inandıklarını belirtmiştir.

## Etkili el yıkama teknikleri

Glasgow Caledonian Üniversitesi tarafından yürütülen el yıkama teknikleri üzerine bir araştırma, Dünya Sağlık Örgütü'nün altı aşamalı el hijyen tekniğinin diğer yöntemlere göre ölçülebilir derecede iyi sonuçlar verdiği sonucuna varmıştır.

Tekniğe aşına olmayanlar için (ben aşına değildim) teknik aşağıdaki gibidir;

1. Ellerinizi ıslatınız ve sabun veya el dezenfektanı uygulayınız. Sabun köpürene kadar avuç içinde ovuşturunuz.
2. Her avuç içini diğer elin üst kısmında ovuşturunuz.
3. Sonrasında avuç içlerini birleştirerek parmak aralarını ovuşturunuz.
4. Parmaklarınızın üstünü diğer elin avuç içine gelecek şekilde bir elinizin parmaklarını diğer elinizin parmaklarının arasına girecek şekilde ovuşturunuz.
5. Sol elin baş parmağını sağ elin avuç içine alıp, dairesel hareketle ovun, sonrasında elinizi değiştirin ve aynı işlemi diğer elinize uygulayınız.
6. Son olarak, sağ elin parmak uçlarını sol elin avuç içinde ve tam tersi şekilde ileri geri döndürerek ovuşturunuz.

Daha önceleri bir çok kez belirttiğim gibi el yıkamayla yalnızca geçebilen potansiyel patojenik bakterileri ellerimizden giderebiliriz ve ne kadar elimizi yıkarsak yıkayalım derimizin epidermal tabakasına yerleşen bütün deri florasını yok edemeyeceğimizi unutmayınız.

## İlacı dirençli Kampilobakter

İngiltere Halk Sağlığı tarafından derlenen veriler, İngiltere'de insanlardaki Kampilobakter vakalarında yapılan ciprofloxacın direnci testlerinin neredeyse yarısının pozitif sonuçlandığını göstermektedir. Bu veriler, direnç oranının 2005 yılında %30 iken 2015 yılına gelindiğinde %48'e yükseldiğini göstermektedir.

Lincoln Üniversitesi'nde Mikrobiyolog olan Dr. Ron Dixon, insanlardaki Kampilobakter vakalarında ciprofloxacın direncindeki en ufak bir artışın bile "son derece endişe verici" olduğunu belirtmiştir.