



PCA duruşmaları hapis cezalarıyla sonuçlandı

Amerika'nın Fıstık Kooperatifi'nin (PCA) eski Başkanı, Stewart Parnell, 2009 yılında Amerika'da 46 eyalete yayılan, 700'den fazla kişinin hastalanmasına ve 9 kişinin hayatını kaybetmesine sebep olan Salmonella salgınındaki rolü sebebiyle 28 yıl hapis cezasına çarptırılmıştır. Kooperatif için fıstık tüccarlığı yapan Parnell'in ağabeyi ise 20 yıl hapis cezası almıştır. Dolandırıcılık, hatalı etiketlenen ürünlerin satışı ve taşıma suçu kabul eden diğer çalışanlara 3, 5 ve 6 yıllık hapis cezaları verilmiştir. Adli takibat yapılan 5 yöneticiye toplamda 62 yıllık ceza verilmiştir.

Mahkeme, sevkiyatı yapılan fıstıkların laboratuvar sonuçlarına, sanıkların kasıtlı olarak sahte analiz raporları düzenledikleri sonucuna varmıştır. Duruşma jürisine, fıstık ezmesi için laboratuvardan bakteriyel test sonuçları gelmeden önce, müşteri güvencesi sağlamak amacıyla bir önceki partiye ait negatif analiz sonuçları eklenerek, sevkiyatın yapıldığı söylenmiştir. Pozitif test sonucu geldiğinde, kurum bu durumu müşterilerine bildirmemiştir.

O dönemde gerçekleşen salgın, sadece kontamine olmuş bir bileşimin, fıstık ezmesi içeren farklı bir çok bitmiş ürüne dönüşerek nasıl geniş çapta bir enfeksiyona sebep olabileceğini ortaya çıkarmıştır.

İthal salatalıktan kaynaklanan Salmonella salgını

Eylül ayında, Amerika Birleşik Devletler'inde Meksika'dan ithal edilen kontamine olmuş salatalıklar sebebiyle 732 kişinin etkilendiği ve 4 kişinin hayatını kaybettiği başka bir Salmonella salgını yaşanmıştır.

Bu salgında hastanede tedavi görenlerin oranı %29 olup, tipik salmonella enfeksiyonlarında görülen orandan %9 fazladır. Yetkililer, Salmonella poona olarak tanımlanan bu türün daha tehlikeli olmasından ziyade, bu salgında hastalananların çoğunun 18 yaşının altında çocuklar olması sebebiyle bu oranın yükseldiğine inanmaktadırlar. Çocukların bağışıklık sistemleri gelişim halinde olmasından dolayı bakteriyel enfeksiyon kaynaklı komplikasyonlara daha duyarlıdır.

PHE, MALDI-TOF'u Standart Metot olarak kabul etti

İngiltere Halk Sağlığı (PHE), - Lazer Desorpsiyon İyonizasyon destekli - uçuş zamanı kütle spektrometresi (MALDI-TOF) cihazında kullanılacak yeni bir taslak prosedür için danışma dokümanı yayınlamıştır. Bu metodoloji, bir çok klinik laboratuvar tarafından mikrobiyolojik patojenlerin tanımlanmasında yaygın olarak kullanılmaktadır.

MALDI-TOF, biyomoleküllerin (DNA, proteinler, peptit ve şeker gibi) ve büyük organik moleküllerin (polimerler, dendrimerler ve diğer makro moleküller gibi) analizlerine imkan veren kütle spektrometrisinde kullanılan hassas bir iyonizasyon tekniğidir. İyonizasyon, lazer ışını tarafından tetiklenmektedir. Bu teknik laboratuvarda karşılaşılan mikropların kapsamlı koleksiyonlarının karakterizasyonu için hızlı ve son derece güvenilir bir analitik araçtır.

Bu teknik, mikrobiyal bir hücrenin protein yapısının analizinde kullanılmakta ve türlerin tanımlanmasında yeni bir teknoloji olarak açığa çıkmaktadır. Analizlerin tekrarlanabilirliği, hızı ve hassasiyeti sebebiyle etkili bir teknik olduğu ispatlanmıştır. MALDI-TOF MS metodunun diğer tanımlama metotlarıyla

karşılaştırıldığındaki avantajı, analiz sonuçlarına bir kaç günden ziyade bir kaç saatte veya dakikalar içerisinde ulaşılabilmesidir.

Geleneksel tanımlama metotlarının çoğu halen hedef organizmanın özgün büyüme karakterizasyonunun belirlenmesine, yani 24 saat boyunca kültür organizmasının şeker fermantasyonu ya da dekarboksilasyon reaksiyonlarının gözlemlenmesine dayanmaktadır. MALDI-TOF, giderek sayısı artan "kültürden bağımsız" metodolojilerden biridir. Bu metodolojide kültür ortamında bakteri büyümesine ihtiyaç duyulmaksızın organizmaların moleküler yapısı tespit edilmektedir. Bu sayede laboratuvarın, geleneksel yöntemlere kıyasla daha hızlı bir organizma kimliği tanımlamasına imkan vermektedir.

Chatteris'deki ALS Laboratuvarı bu yılın Mayıs ayında MALDI-TOF metoduyla *Listeria monocytogenes* tanımlaması için UKAS akreditasyonu almış ve İngiltere'de bu metodu adapte eden ilk gıda analiz laboratuvarlarından biri olmuştur.

FSA Listeria kılavuz dokümanını yayınladı

Gıda Standartları Ajansı, Listeriyoz hastalığına karşı hassas olan grupların risklerini azaltmak için bir kılavuz dokümanı oluşturmuştur. Nadir olmasına karşın, Listeriyoz hassas gruplar için çok tehlikeli olabilir ve diğer bakteriyel patojenlerin enfeksiyonlarıyla kıyaslandığında hastaneye yatma ve ölüm oranları daha yüksektir. Bu doküman, kanser hastalarını, immünesupresif veya sitotoksik tedavi gören hastaları, henüz doğmamış ve yeni doğan bebekleri, hamile bayanları, diyabet hastalarını, alkol bağımlılarını (karaciğer hastalığı olan alkol bağımlılarını içerir) hassas gruplar olarak tanımlamaktadır. Bağışıklık sistemi gücünün yaşlılarda hızla azalmasından dolayı yaşlı bireyler de bu grubun içerisinde yer almaktadır.

Bu doküman, yayınlanan kriterlerin altında bakteri seviyelerine sahip gıdaların hassas gruplar için hala tehlikeli olma potansiyeli taşıması nedeniyle, gıda maddelerindeki güvenli sayılabilecek bakteri seviyelerinin belirlenmesinin zorluğunu ortaya koymaktadır.

E coli 0157 geyik eti ürünleriyle ilişkilendirildi

İskoçya genelinde Escherichia coli O157 PT32'nin aynı türünden kaynaklanan dokuz enfeksiyon vakasının geyik eti tüketimiyle ilişkilendirildiği raporlanmıştır.

Vakaların hepsinde etkilenenler, değişik marketlerden çiğ olarak satın aldığı ürünleri (biftek, ızgara biftek, sosis, ve köfte) evde pişirerek tükettiğinden aile üyeleri etkilenmiştir ve ikincil olaylar olması muhtemeldir.

HPS, İskoçya Gıda Standartları ve NHS Kurulu sağlık koruma ekipleri olayı araştırmaktadır.

Anti bakteriyel sabunlar normal sabunlardan daha etkili midir?

Yıllardır, ne zaman alışverişe çıksak eşimi daha pahalı anti bakteriyel sabunları almaması için ikna etmeye çalıştım ve yeni yapılan bu araştırma benim "cimrice" eğilimlerimi desteklemektedir.

Antimikrobiyal Kemoterapi Dergisinde yayınlanan bir Güney Kore araştırması, en yaygın olarak kullanılan anti-bakteriyel içeriklerden biri olan triclosan'ı analizlemiş ve normal kullanım şartlarında Salmonella, Listeria ve MRSA gibi bakterilere karşı etkinliğinde geleneksel sabundan daha iyi performans göstermediğini ortaya çıkarmıştır. Buna karşı, yapılan geleneksel antimikrobiyal hassasiyet laboratuvar testlerine göre triclosan içeren sabunlar kullanıldıktan 9 saat sonra önemli ölçüde daha fazla bakteri öldürücü etki göstermektedir. Buradan varılan sonuç, normal el yıkama sürecinde organizmaların, anti bakteriyel ajanlara kısa süre ile maruz kalmaları, anti bakteriyel ajanların önemli etki göstermeleri için yeterli değildir.

Bu durum gıda üretiminde, hijyen ekiplerinin üretimden yeniden başlamadan önce, kısa bir zaman aralığında baskı altında temizliğin tamamlaması gibi bir çok durumda paralellik göstermekte ve gerekli temas süresi sağlanamaz ise dezenfektan kullanımının etkisiz olmasına yol açabilmektedir.