

Blue Bell Dondurması Listeria Salgını - Olaylar Dizisi

İki ay önce ABD Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi, Kansas'da 5 kişiye Listeria Monocytogenes bulaştığını raporladı. Lister hastalığı gelişmeden önce bağımsız şikayetlerle aynı hastaneye yatırılan bu beş kişiye hastalığın yüksek ihtimalle hastaneden bulaştığı düşünülmektedir. Bu beş hastadan üçünün hayatını kaybettiği raporlanmıştır.

Dört hastanın listeria bulaşmadan bir ay önce tükettikleri yiyecekler incelendiğinde, dört hastadan hepsinin Blue Bell marka dondurmanın "Scoops" isimli ürününden yapılan milkshakeden tükettiği bilgisine ulaşılmıştır.

22 Mart'da Blue Bell fabrikası tarafından üretilen kurumsal/yemek servisinde kullanılan dondurma kapları çeşitlerinde Kansas Sağlık Departmanı tarafından yapılan araştırmada Listeriya Monocytogenes tespit edildiği için toplatıldığı belirtildi.

Akabininde 7 Nisan'da Blue Bell'in farklı bir ürününden (muzlu puding) Listeria Monocytogenes bulgusuyla üretim durduruldu ve tesiste üretilen bütün ürünler geri çekildi.

9 Nisan'da, hastaneye yatıştan sonra listeria gelişen potansiyel ikincil bir küme hasta tanımlanmıştır. Hastalarda bulunan Listeria Monocytogenes türünün tüm gen diziliminin, Blue Bell ürünlerinden ayrıştırılan örnekler ile çok benzer olduğu bulunmuştur.

20 Nisan'da şirket (bir başka olumlu izole ise Blue Bell damla çikolatalı kurabiye içeren dondurmasını takiben) tesislerin tümünde üretilen tüm ürünlerin toplatıldığı ve bu ürünleri üreten şirketin dört fabrikasının da sorunun

kök nedeninin tespit edilip bir çözüm bulunana kadar geçici süreyle kapatılacağını duyuruldu.

Blue Bell Creameries başkanı ve CEO'su fabrikalarında yapılan herhangi bir dondurmayı satmadan önce, şirketin kapsamlı listeriya analizi ve raporlama sürecine tabi tutulmasını kapsayan gönüllü anlaşmayı Teksas Eyaleti Devlet Sağlık Hizmetleri ile imzalanmıştır. Sağlık Hizmetleri yetkilileri dondurulmuş tatlı üretimini incelemek ve değişiklikleri tanımlamak için ulusal ve eyalet uzmanları ile çalıştıklarını ve halk sağlığını korumak için yasal düzenlemelerin güçlendirilmesinin gerektiğini vurgulamışlardır.

Bir dipnot olarak, Blue Bell ürünlerinin tüm ülkeden toplatılması sebebiyle en çok satılan dondurmaya ulaşamayanların, bireysel satış girişimleriyle online satışın artmasının basında yer alması endişe vericidir.

FSA Kampilobakter Kelimesini Yaymak İçin Sosyal Medyayı Kullanıyor

Gıda Güvenliği Haftası 18 Mayıs'da başladı (geçen yıl olduğu gibi) ve FSA bu yıl tavuklardan kaynaklanan Kampilobakter riskine odaklandı. FSA, Kampilobakter kaynaklı gıda zehirlenme vakalarını yarıya indirmek için destekçilerini twitter ortamında "kelimeler yayılsın, mikroplar değil" sloganını yaymaya davet ediyor.

Bir yıldır FSA tarafından yürütülen, marketlerde satılan tavuklardaki Kampilobakter oranını inceleyen perakende anketinde sona yaklaşıyor ve bulgular kısa sürede yayınlanacaktır.

Sezon Sonu Üretimi İle Alakalı Mikrobiyolojik Sorunlar

Sezon sonu üretimi mikrobiyolojik kirliliğe, sezonda yapılan üretime göre daha yatkın olduğu çok iyi bilinmektedir.

Yaprak yapıları (normalde mikrobiyolojik geçişi engelleyen bir bariyer özelliği bulunan) sezon boyunca böcekler, rüzgar, ve hasat gibi faktörler sebebiyle zarar görmektedir. Bu durum bozulmanın veya potansiyel patolojik bakterilerin bitkinin iç yapısına girmesine izin verir ve bitkilerde bozulma ve gıda güvenliği sorunlarına neden olur.

Londra Üniversitesi ve Harper Adams Üniversitesi bilim adamları bozulma nedenlerinin bilinenden daha karmaşık bir yapısı olabileceğini ileri sürdüler. Çalışma kapsamında Salmonella'nın yaşlı marul yapraklarına, genç marul yapraklarına oranla daha iyi bağlanabildiği kanıtlanmıştır. Bunun nedeni ise yaşlı ve genç marul yapraklarının yapısındaki fiziksel farklılıklardır. Farklılıkların altında yatan nedenler olarak yaprak damar yapısı, gözenek yoğunlukları, yaprak yüzeyi hidrofobitesi ve yaprak yüzeyindeki çözünebilir protein konsantrasyonları gösterilebilmektedir.

Kimyonda Badem Kontaminasyonu

Kimyonda kirlilik/gıda sahtekarlığı nedeniyle badem tespit edilmesi (Mart bülteninde ayrıntılı olarak yer verilmiştir) korkuttu. Kanada Gıda Teftiş Kurumunun geri toplama kararı çıkartmasına neden olan ilk analiz sonuçlarının yanlış olduğu ve bu yanlışlığa neden olan pozitif değerlere mahlep'in (kiraz çekirdeklerinden üretilen bir baharat) neden olduğu ortaya çıkmıştır.

Salgın Araştırmalarında Tüm Gen Dizilimi ilişkisi Kullanımı

Yakın zamanda yapılan ve birçok ülkede görülen Salmonella enteritidis 14b tipi bakteriden kaynaklanan salgın araştırması çoklu lokus değişken sayılı tandem tekrar analizi (MLVA) ve tüm gen dizilimi (WGS) kullanılarak salgın kaynağını Çek Cumhuriyeti ve Almanya'da üretilen yumurtalara bağlamıştır.

Geçen senenin Eylül ayından bu senenin Mayıs ayına kadar olan sürede İngiltere ve Galler'de gerçekleşen 287 vakaya ek olarak (1 hastane ve 3 restoran kaynaklı)

Fransa, Avusturya, Almanya ve Lüksemburg'da tecrit edilen insanlarda salgın kaynaklı MLVA profiline sahip oldukları bulunmuştur.

İngiltere Halk Sağlığı Birimi, yukarıda belirtilen vakaları takiben, enfeksiyon kaynağının belirlenmesi ve gelecekte oluşabilecek vakaların önlenmesi ile ilgili kontrol tedbirlerini içeren ülke çapında bir soruşturma başlatmıştır.

Transatlantik Ticaret ve Yatırım Ortaklığı

Bu yazı mikrobiyoloji bülteninden ziyade ekonomi bülteninde olması gereken bir haber olarak görülebilir. Fakat ABD ve Avrupa (ticari engelleri ortadan kaldırmayı amaçlayan) arasındaki bu anlaşma görüşmeleri ABD'de yaygın olan klorla yıkanmış tavuk, genetiği değiştirilmiş sebze ve hormon eklenmiş et gibi yapay yollarla hazırlanan işlenmiş gıdaların artmasına yol açabilme ihtimali endişe yaratmaktadır.

Yeni Antibiyotik Araştırmaları İçin İnovasyon Fonu

Küresel İlaç Endüstrisinden, antibiyotik araştırmalarını yeniden canlandırmak için bir inovasyon fonuna 2 milyar dolarlık (£1.3 milyar) ödeme yapması istendi. Bunun akabinde hayati önemi olan yeni antibiyotikleri üreten firmalara garantili ödeme sözü verildi. Küresel ölçekte yayılmış dirençli bir bakteriye karşı etkili olabilecek geliştirme aşamasında çok az sayıda yeni antibiyotik bulunmaktadır.

Teklifler, İngiliz Hükümeti tarafından atanan ekonomist Jim O'Neill'in liderliğindeki denetleme grubunun raporunda yayınladı. Raporda, Jim O'Neill 2050 yılına gelindiğinde antibiyotiğe dirençli mikroplar yüzünden dünya genelinde bir senelik süreçte 10 milyon insan ölebilir ve ekonomi 100 trilyon dolar zarara uğrar uyarısında bulundu.

Boston Massachusetts Kuzey-Doğu Üniversitesinde yapılan yeni bir araştırmada toprak mikroplarından üretilebilecek 25 potansiyel antibiyotik keşfedilmiştir.

Bu geliştirilen antibiyotiklerden biri olan teixobactin'in MRSA ve tüberküloza karşı etkili olacağı iddia ediliyor.