

6. Hafta – Staphylococcus aureus ve Direnç

Öğrenme Hedefleri

- Staphylococcus aureus'un gıda kaynaklı önemini öğrenmek.
- Metisiline dirençli suşların (MRSA) özelliklerini kavramak.
- Enterotoksin genlerinin halk sağlığı riskini değerlendirmek.

Temel Kavramlar

- Staphylococcus aureus: Gram pozitif, koagülaz pozitif bir bakteri; gıda zehirlenmelerinde önemli rol oynar.
- MRSA (Metisiline Dirençli S. aureus): β -laktam antibiyotiklere dirençli suşlar; mecA/mecC genleriyle ilişkili.
- Enterotoksinler: Isıya dayanıklı toksinler; gıda zehirlenmelerinin başlıca nedeni.
- Gıda Kaynaklı MRSA: Süt, peynir, et ürünleri ve hazır gıdalarda tespit edilebilmekte.

Gıdalarda Önemi

- Çiğ süt ve süt ürünlerinde sıkça izolasyon rapor edilmiştir.
- Et ve kanatlı ürünlerinde MRSA varlığı.
- Enterotoksin A, B, C → toplu zehirlenme vakalarının başlıca nedeni.

Neden Önemli?

- MRSA, insanlarda ciddi enfeksiyonlara yol açar (pnömoni, sepsis).
- Enterotoksinler pişirme ve pastörizasyonla yok olmaz.
- Direnç genleri gıda zincirinde yayılım gösterebilir.

Örnek Olay

- Avrupa'da bir peynir fabrikasında MRSA pozitifliği ve enterotoksin A tespit edilmesi sonucu ürün geri çağırılmıştır.

Tartışma Soruları

1. MRSA'nın zoonotik açıdan önemi nedir?
2. Enterotoksinlerin ısı işlemlere dirençli olması ne gibi riskler doğurur?
3. Gıda kaynaklı MRSA'yı kontrol etmek için hangi stratejiler uygulanabilir?

Kaynaklar

- ISO 6888: Gıdalarda Staphylococcus aureus tayini.
- EFSA (2022). MRSA ve gıda güvenliği raporu.
- Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliđi.