

10. Hafta – Diğer Gıda Kaynaklı Patojenler (Listeria monocytogenes, Clostridioides difficile)

Öğrenme Hedefleri

- Listeria monocytogenes ve Clostridioides difficile'nin gıda güvenliği açısından önemini öğrenmek.
- Bu bakterilerde görülen direnç özelliklerini kavramak.
- Gıda kaynaklı bulaşma yollarını değerlendirmek.

Temel Kavramlar

- Listeria monocytogenes: Gram pozitif, fakültatif anaerob bakteri; listeriyozis etkeni.
- Clostridioides difficile: Gram pozitif, sporlu bakteri; antibiyotik ilişkili diyare ve psödomembranöz kolit etkeni.
- Direnç Özellikleri: Makrolid, tetrasiklin, florokinolon direnci yaygındır.
- Riskli Gıdalar: Hazır gıdalar, süt ürünleri, et ve sebze ürünleri.

Gıdalarda Önemi

- Listeria: Soğukta üreme yeteneği nedeniyle paketli gıdalarda önemli risk.
- C. difficile: Hayvansal gıdalardan izolasyon raporları artmaktadır.
- Her iki bakteri de gıda zincirinde halk sağlığı riski oluşturur.

Neden Önemli?

- Listeriyozis, bağışıklığı baskılanmış kişilerde ölümcül seyreder.
- C. difficile, zoonotik bulaş potansiyeline sahiptir.
- Antimikrobiyal direnç bu patojenlerin tedavisini zorlaştırır.

Örnek Olay

- Avrupa'da yumuşak peynir tüketimine bağlı Listeria salgını → çoklu ölümler.
- ABD'de hayvansal gıda kaynaklı C. difficile izolatlarında yüksek tetrasiklin direnci.

Tartışma Soruları

1. Listeria neden özellikle paketli ve soğukta saklanan gıdalarda risklidir?
2. C. difficile'nin gıda kaynaklı bulaş potansiyeli nasıl değerlendirilmektedir?
3. Bu iki patojenin direnç özellikleri halk sağlığı için ne ifade etmektedir?

Kaynaklar

- ISO 11290: Gıdalarda *Listeria monocytogenes* tayini.
- EFSA (2022). Zoonoz raporu.
- Türkiye’de *Listeria* ve *C. difficile* izolasyon çalışmaları.