

14. Hafta – AMR ve Gıda Güvenliđi: Genel Deđerlendirme

Öđrenme Hedefleri

- Ders boyunca edinilen bilgileri bütünleřtirmek.
- Antimikrobiyal direncin (AMR) gıda güvenliđi ile iliřkisini deđerlendirmek.
- Halk sağlığı ağısından geleceğe yönelik risk ve çözümleri tartışmak.

Dersin Genel Özeti

- Antimikrobiyal Direnç (AMR): Tanım, küresel tehdit, One Health yaklaşımı.
- Hayvansal Kökenli Gıdalar: Et, süt, yumurta, balık ve bu ürünlerde AMR riski.
- Direnç Mekanizmaları: Enzimatik inaktivasyon, hedef değişiklikleri, efflux pompaları, biyofilm oluşumu.
- Önemli Patojenler: Enterococcus, S. aureus, Salmonella, E. coli, Campylobacter, Listeria, C. difficile.
- Halk Sağlığına Etkileri: Tedavi başarısızlıkları, ekonomik yük, zoonotik geçişler.
- Kontrol ve Önleme: İzleme programları (EUCAST, EFSA, WHO), Türkiye Ulusal Eylem Planı.
- Alternatif Yaklaşımlar: Probiyotikler, bakteriyofajlar, bitkisel antimikrobiyaller.

Tartışma Soruları

1. AMR'nin gıda güvenliği ağısından en kritik yönü nedir?
2. Türkiye'de AMR ile mücadelede hangi alanlarda iyileřtirme yapılabilir?
3. Gelecekte araştırılması gereken en önemli konu sizce nedir?

Kaynaklar

- WHO (2020). Global report on AMR.
- EFSA & ECDC (2022). EU summary report on zoonoses and AMR.
- Türkiye AMR Ulusal Eylem Planı.
- Ders boyunca kullanılan bilimsel makale ve raporlar.