

## 9. Hafta – Patojen Mikroorganizmalar II (Staphylococcus aureus)

### Öğrenme Hedefleri

- Staphylococcus aureus'un gıdalardaki önemini öğrenmek.
- Enterotoksinlerin gıda zehirlenmelerindeki rolünü kavramak.
- İzolasyon ve identifikasyon yöntemlerini tanımak.

### Temel Kavramlar

- Staphylococcus aureus: Gram pozitif, koagülaz pozitif bakteri.
- Enterotoksinler: Isıya dayanıklı toksinler; gıda zehirlenmelerinin başlıca nedeni.
- Selektif Besiyeri: Baird-Parker Agar.
- Onay Testleri: Koagülaz testi, PCR, ELISA.

### İzolasyon Yöntemleri

- Ön zenginleştirme.
- Selektif/diferansiyel besiyerlerinde ekim (Baird-Parker).
- Koagülaz testi ile doğrulama.
- Moleküler yöntemler ile toksin genlerinin belirlenmesi.

### Neden Önemli?

- S. aureus toksinleri ısıya dayanıklıdır, pişirme ile yok olmaz.
- Gıda zehirlenmeleri ani, kısa sürede ve toplu vakalar şeklinde görülebilir.
- Süt, peynir, et ürünleri, kremalı pastalar riskli gıdalar arasındadır.

### Örnek Olay

- Pastörize süt ürünlerinden kaynaklanan toplu gıda zehirlenmesi vakası → enterotoksin A.

### Tartışma Soruları

1. S. aureus enterotoksinlerinin gıda güvenliği açısından önemi nedir?
2. Hangi gıda ürünleri daha yüksek risk taşır?
3. Toksin genlerinin tespit edilmesi neden önemlidir?

### Kaynaklar

- ISO 6888: Staphylococcus aureus tayini.
- EFSA (2022). Staphylococcal food poisoning outbreaks report.
- Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliđi.