

10. Hafta – Patojen Mikroorganizmalar III (Salmonella spp.)

Öğrenme Hedefleri

- Salmonella spp.'nin gıdalardaki önemini kavramak.
- İzolasyon ve identifikasyon yöntemlerini öğrenmek.
- Halk sağlığına etkilerini değerlendirmek.

Temel Kavramlar

- Salmonella spp.: Gram negatif enterik bakteri; gıda kaynaklı zehirlenmelerde başlıca etken.
- Hastalıklar: Salmonelloz, enterik ateş.
- Selektif Besiyerleri: XLD Agar, SS Agar, Rambach Agar.
- Onay Testleri: Biokimyasal doğrulama, serotiplendirme, PCR.

İzolasyon Yöntemleri

- Ön zenginleştirme (Buffered Peptone Water).
- Selektif zenginleştirme (Rappaport-Vassiliadis broth, Tetrathionate broth).
- Selektif/diferansiyel besiyerlerinde ekim.
- Serolojik testler ve moleküler yöntemlerle doğrulama.

Neden Önemli?

- Dünya çapında en yaygın gıda kaynaklı patojenlerden biridir.
- Dirençli suşlar tedaviyi zorlaştırır.
- Özellikle tavuk, yumurta, kırmızı et ve süt ürünleriyle bulaşır.

Örnek Olay

- Çiğ tavuk tüketimine bağlı çok uluslu Salmonella Enteritidis salgını.

Tartışma Soruları

1. Salmonella neden küresel ölçekte en önemli gıda kaynaklı patojenlerden biridir?
2. İzolasyon sürecinde neden farklı zenginleştirme basamakları gereklidir?
3. Antimikrobiyal dirençli Salmonella suşlarının kontrolü için hangi önlemler alınmalıdır?

Kaynaklar

- ISO 6579: Salmonella spp. tayini.
- EFSA & ECDC (2023). Zoonozlar ve Salmonella raporu.
- Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliđi.