

Bakteriyel Gıda İnfeksiyon ve İntoksikasyonları

Clostridium botulinum

- Botulismus; anaerob, spor oluşturma özelliğindeki *Clostridium botulinum*'un vejetatif formları tarafından oluşturulan sinir sistemine etkili (neuro paralitik) toksinlerin (botulin, botulinum neurotoksin) alınması sonucu oluşan, yüksek mortaliteye sahip bir intoksikasyondur. Toksinler gıdada oluşturulur, ince bağırsaklarda emilir, kan dolaşımı yoluyla taşınır ve sonunda sinir sistemi tarafından absorbe edilir.

Clostridium perfringens

- Eski adı *Clostridium welchii* olan *C. perfringens* ilk kez 1897 yılında Amerikalı bakteriyolog Welch tarafından, ciddi yara infeksiyonları ile gazlı gangrene neden olan bir bakteri olarak tanımlanmıştır.
- Gıda infeksiyonu etkeni olarak ise 1940'larda tanımlanmıştır.

Bacillus cereus

- *Bacillus* soyunda yer alan bakteriler, başta toprak olmak üzere çok değişik çevresel koşullarda bulunan saprofitlerdir.
- *B. cereus* toprakta bulunması nedeniyle başlıca bitkisel gıdaları kontamine etmekte, ancak et, yumurta ve süt ürünlerinde de sıklıkla bulunmaktadır.
- Minimal infeksiyon dozu 10^6 - 10^8 kob/g arasındadır.

Campylobacter jejuni

- *Campylobacter* soyu içersinde *C. jejuni*, günümüzde birçok ülkede insanlardaki akut bakteriyel gastroenteritlerin temel nedenlerinden biri kabul edilmektedir.
- Enterit etkeni olan *C. jejuni*, özellikle gelişmiş ülkelerde diyare ile hastaneye başvuran insanların dışkılarından *Salmonella* ve *Shigella*'dan daha fazla izole edilmektedir.

Escherichia coli

- *Escherichia coli*, ilk kez 1895 yılında Alman pediatrist Dr. T. Escherich tarafından *Bacterium coli commune* adıyla tanımlanmıştır.
- *E. coli* insan ve sıcak kanlı hayvanların bağırsak kanalının normal florasında bulunur.