

VİRAL GIDA İNFEKSİYONLARI

- Viruslar, hücresel yapılarının olmayışı, protein tabakası veya kapsülle kaplanmış yalnızca bir tip nükleik asit (RNA veya DNA) içermeleri ve oldukça küçük yapılı (25-30 nm çapında) olmalarıyla diğer mikroorganizmalardan ayrılırlar. Virusların kendilerine özgü metabolizmaları yoktur. Zorunlu hücre içi parazitleri olarak viruslar, uygun olmayan bir konak dışında çoğalamazlar. Bu nedenle gıdalar infeksiyonun insanlara bulaşmasında bir araç durumundadırlar.

Özellikle çift kabuklu deniz hayvanlarının viral gıda infeksiyonlarından sıklıkla sorumlu tutulmasının nedenleri şunlardır:

- i) Fekal artıklarla kirlenmiş olan sulardaki kabuklu deniz hayvanları filtrasyonla beslenme özelliğine sahip olmaları nedeniyle virusları sudan kollekte ederek sindirim sistemlerinde haftalarca barındırırlar.
- ii) Bu viruslar kabuklu deniz hayvanlarını infekte etmezler.
- iii) Diğer deniz hayvanlarından farklı olarak kabuklu deniz hayvanları sindirim sistemleri uzaklaştırılmadan çiğ veya az pişmiş olarak tüketilirler.
- iv) Ayrıca kabuklu deniz hayvanlarının anatomik yapıları gereği pişirme sırasında virusları korurlar.

PARAZİTER GIDA İNFEKSİYONLARI

Gıdalara ilişkin paraziter infeksiyonlarda 2 forma rastlanmaktadır:

1. Trişinozis, sistiserkoziste veya sarcosporidiozis'de olduğu gibi parazitlerin infektif aşamaları hayvanların kas veya yenilebilir iç organlarında bulunurlar.
2. Parazit ookistleri hayvan ve insan dışkısı ile gübrelenmiş veya kanalizasyon suları verilen, başta yeşil yapraklı sebzeler olmak üzere bitkisel gıdalarda bulunurlar.