

Gıda kaynaklı enfeksiyonlar kontamine olmuş gıdanın tüketimi sonucu patojen bakterinin bağırsakta gelişmesi ile oluşur. Bakterilerin bazıları toksin üreterek aynı zamanda gıda kaynaklı zehirlenmelere sebep olurlar. Gıda kaynaklı enfeksiyonlar teknolojinin gelişmesiyle birlikte hızla yayılım göstermekte ve çok kısa sürede geniş kitleleri etkilemektedir.

2013 yılında gıda kaynaklı salgınların en önemli sebepleri Salmonella spp. olarak belirtilirken, Salmonella spp. enfeksiyonlarına en çok eulerde ve restoranlarda maruz kalındığı rapor edilmekle beraber, yurtdışı seyahatlerde de sıklıkla Salmonella spp. salgınları görüldüğü bildirilmiştir. Salgınlarda en yaygın kaynaklar yumurta, unlu mamüller ve tavuk eti olmuştur. AB ülkelerinde 2005 yılında, insanlarda 176,395 Salmonella spp. vakası olduğu bildirilmiştir.

AB ülkelerinde her yıl 100 binden fazla kişide Salmonella vakasının tespit edildiği ve 3 milyar € gibi büyük bir ekonomik kayba neden olduğu rapor edilmektedir.

Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne (2010/16) göre aşağıdaki ürünlerde Salmonella spp.'nin bulunmaması istenmektedir:

- ✓ Süt, süt ürünleri ve süt bazlı ürünler
- ✓ Yumurta ürünleri (pastörize ve dondurulmuş yumurta, yumurta tozu vb.)
- ✓ Et ve et ürünleri
- ✓ Balıkçılık ürünleri, canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı denizkestaneleri, canlı gömlekliler, canlı deniz karındanbacaklılar
- ✓ Et suyu tabletler, tozları, kuru formdaki çorbalar, çeşniler, krem şanti, soslar gibi toz ve tablet formdaki diğer gıda karışımları
- ✓ Hububat ve fırıncılık ürünleri
- ✓ Meyve ve sebzeler ile bunların işlenmiş ürünleri
- ✓ Baharat
- ✓ Meyve suları, alkolsüz içecekler ve benzerleri
- ✓ Kakao ve kakao ürünleri, çikolata ve çikolata ürünleri
- ✓ Hazır yemekler
- ✓ Özel beslenme amaçlı gıdalar.

Bakanlığımız 01/04/2013 tarih ve 1790/11680 sayılı talimat gereği 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında gıda kaynaklı enfeksiyon/zehirlenme sonucu oluşan vaka/salgında, il/ilçe müdürlükleri ile il gıda kontrol laboratuvarınca uyulması gereken kurallar ve izlenecek yollar ile ilgili hususları belirlemiştir. Bu talimat gereği gıda kaynaklı enfeksiyon/zehirlenme sonucu oluşan vaka/salgında izole edilen patojenler tiplendirilmek üzere Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı'na gönderilmektedir.

