

# GIDA GÜVENLİĞİ VE BESLENME ARAŞTIRMA MÜDÜRLÜĞÜ GIDA BAKTERİYOLOJİSİ LABORATUVARI VERİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Işık YILMAZ

<sup>1</sup>Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı, Gıda Güvenliği ve Beslenme Araştırma Müdürlüğü

Gıda Güvenliği ve Beslenme Araştırma Müdürlüğü Gıda Bakteriyojisi Laboratuvarı'nda 01 Ocak-31 Aralık 2007 tarihleri arasında toplam 1271 gıda numunesi mikrobiyolojik yönden çalışılmıştır. Gelen numunelerin sınıflandırılmasında; zehirlenme şüphesi ile çalışılan numuneler, rutin gıda numuneleri kontrolü ve tıbbi amaçlı ürünlerin (enteral beslenme ürünleri, tıbbi amaçlı diyet ürünleri ve tıbbi amaçlı mamarlar) kontrolü yer almaktadır.

Toplam 1271 numunenin mikrobiyolojik incelenmesi sonucunda numunelerin 1149'unun (%90,40) ilgili mevzuata uygun [Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği (Tebliğ no: 2001/19.2 Eylül 2001 tarih 24511 sayılı Resmi Gazete ve Gıda Maddeleri Tüzüğü (1984)], 122'sinin ise (% 9,6) mevzuata uygun olmadığı (Mikroorganizma limitlerine uygun olmayan, bulunmaması gerektiği halde bulunan yada o limitten daha yüksek sayıda mikroorganizma içeren numune) saptanmıştır (Tablo 1).

Gıda Bakteriyojisi Laboratuvarı'na gelen numunelerden 245'i tıbbi amaçlı ürünler olup toplam numune sayısının % 19,4'ünü oluşturmaktadır. Bu numunelerin 94'ü ilk 6 ay içerisinde, 151'i ikinci 6 ay içerisinde laboratuara gelmiştir ve tüm numuneler Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygundur.

Gıda Bakteriyojisi Laboratuvarı'na analiz için gelen 247 (% 19.5) numune, zehirlenme şüphesi ile çalışılmış, bunların 36'sında (% 14.6) patojen etken saptanmıştır. 211 (% 85.4) numunede ise zehirlenme olgusunu izah edecek bir bulgu saptanmamıştır (Tablo 2).

İletişim: Işık YILMAZ

Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı,

Gıda Güvenliği ve Beslenme Araştırma Müdürlüğü

06100 Sıhhiye/ANKARA

Tel: 0312 458 21 37

e-posta: isikyil@yahoo.com

**Tablo 1:** Gıda Bakteriyojisi Laboratuvarına gelen numunelerin aylara göre dağılımı, (01 Ocak - 31 Aralık 2007)

Ay	İncelenen Numune	
	n	%
Ocak	62	4.9
Şubat	111	8.7
Mart	132	10.4
Nisan	141	11.1
Mayıs	165	12.9
Haziran	102	8.0
Temmuz	94	7.4
Ağustos	90	7.1
Eylül	108	8.6
Ekim	90	7.1
Kasım	103	8.1
Aralık	73	5.7
<b>Toplam</b>	<b>1271</b>	<b>100.0</b>

**Tablo 2:** Zehirlenme şüphesi ile gelen numunelerde saptanan patojen etkenlerin aylara göre dağılımı, (01 Ocak - 31 Aralık 2007)

Aylar	Numune Sayısı	Patojen Etken*				
		<i>Escherichia coli</i>	<i>Bacillus Cereus</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Enterobacter cloacae</i>
Ocak	17	1	1	-	-	-
Şubat	10	1	-	-	-	-
Mart	25	4	-	-	-	-
Nisan	47	5	-	1	-	-
Mayıs	50	5	-	-	1	-
Haziran	2	-	-	-	-	-
Temmuz	5	1	-	-	-	-
Ağustos	17	6	-	1	1	-
Eylül	8	2	-	-	-	-
Ekim	21	1	-	-	-	-
Kasım	30	8	-	-	-	-
Aralık	15	1	-	-	-	1

\*Bazı numunelerde birden fazla etken saptanmıştır.



Rutin mikrobiyolojik gıda kontrolleri 779 (% 61.1) numunede mevcut mevzuata uygunluğu yönünden çalışılmış olup, bunların 86 (% 12.0)'sı mevzuata aykırı, 693 (% 88.0)'i mevzuata uygun olarak bulunmuştur. Mevzuata aykırı bulunan yemek numunelerinde *E.coli* ve *C.perfringens* (% 3.5) ihtiva edenlerin aylara göre dağılımı Tablo 3'de sunulmuştur.

**Tablo 3:** Mevzuata aykırı yemek numunelerinde *E.coli* ve *C.perfringens* ihtiva edenlerin aylara göre dağılımı (01 Ocak - 31 Aralık 2007)

Aylar	Mevzuata Aykırı Numune	<i>E.coli</i> ve/veya <i>C.perfringens</i> ihtiva eden	
	n	n	%
Ocak	4	2	50
Şubat	9	9	100
Mart	13	10	76.9
Nisan	4	2	50
Mayıs	14	12	85.7
Haziran	13	10	76.9
Temmuz	3	3	100
Ağustos	-	-	-
Eylül	7	5	71.4
Ekim	14	14	100
Kasım	2	2	100
Aralık	3	3	100