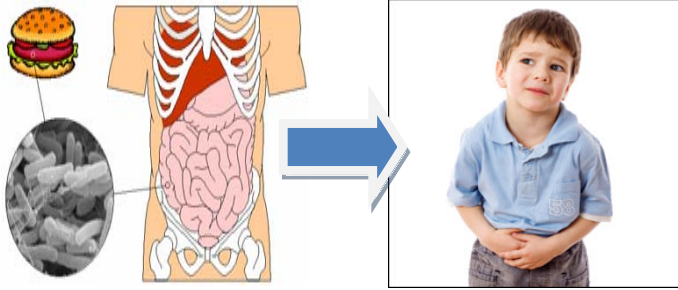




Gıda Zehirlenmeleri

Sağlık açısından zararlı olan mikroorganizma ve/veya mikroorganizma toksinlerini içeren gıda ve içme sularının tüketilmesiyle ortaya çıkan hastalıklara **gıda kaynaklı hastalık veya gıda zehirlenmesi** denir.



Gıda maddesi, hastalık yapan etmenlerden tümüyle arındırılmış olmalı, tüketen kişileri hasta etmemelidir.

Gıda kaynaklı enfeksiyonlar, patojen mikroorganizmanın gıdayla beraber vücuda alınması sonucu meydana gelir. İntoksikasyonlar ise patojen mikroorganizma tarafından oluşturulan **toksinin gıdayla beraber vücuda alınması** sonucu meydana gelir.

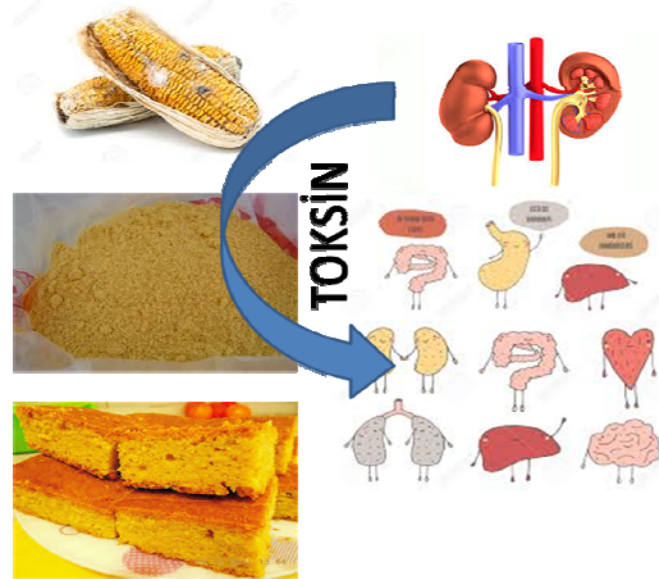
Tüketicilerin gıda kaynaklı zehirlenmeler ile ilgili şüphe duyulduğunda yapılması gereken işlemler/bildirimler: Son 72 saat içerisinde;

Hastalık semptomlarının tespitine dair resmi bir kurum/sağlık kuruluşuna gidilip, tespitin ön tanı/sağlık raporunun Tarım ve Orman Bakanlığı İl/İlçe Müdürlüğüne ibraz edilmesi veya bu evrakların Alo-174 Gıda Şikayet Hattına bildirilmesi gerekmektedir.



Gıda kaynaklı hastalıklar;

İshal, bulantı, kusma, karın ağrısı gibi hafif seyirli sindirim sistemi rahatsızlıkları şeklinde görülebileceği gibi, menenjit, böbrek yetmezliği, kan zehirlenmesi, beyin iltihabı gibi ağır seyirli hastalık semptomları ve hatta ölümcül vakalara sebebiyet verebilir.



Gıda zehirlenmesinin nedenleri

- * Gıdaların; kötü koşullarda üretilmesi, paketlenmesi, depolanması ve nakli,
- * Yiyeceklerin hijyenik olmayan şartlarda hazırlanması, yeterince pişirilmemesi, hızlı soğutulmayıp oda sıcaklığında uzun süre bekletilmesi,
- * Pişmiş ve tüketime hazır gıdaların çiğ gıda ile teması,
- * Mutfakta tüketime hazır yiyecekler ile çiğ gıdaların hazırlanması sırasında aynı alet ve ekipmanın kullanılması sonucu oluşan çapraz bulaşma (aynı kesme tahtasında salata malzemeleri ve çiğ tavuğun aynı bıçak ile doğranması gibi), Yemek hazırlamaya başlamadan önce özellikle de tuvalet sonrası el temizliğine yeterince özen gösterilmemesi gibi durumlar gıda kaynaklı zehirlenmelerin ortaya çıkmasındaki önemli etkenlerdir.



Gıdalarla birlikte alınan az sayıda mikroorganizma gıda enfeksiyonunu başlatmak için yeterli olabilir.



**YETERSİZ
HİJYEN
UYGULAMALARI**

**GIDALARIN
YETERLİ
PIŞİRİLMEMESİ
VEYA
SOĞUTULMAMASI**

**GIDANIN
ÇAPRAZ
BULAŞMALARA
MARUZ
KALMASI**

**DEPOLAMA
KOŞULLARININ
ELVERİŞSİZLİĞİ**

**TEMİZLİK VE
DEZENFEKSİYON
İŞLEMLERİNİN
YETERSİZLİĞİ**

SAMSUN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

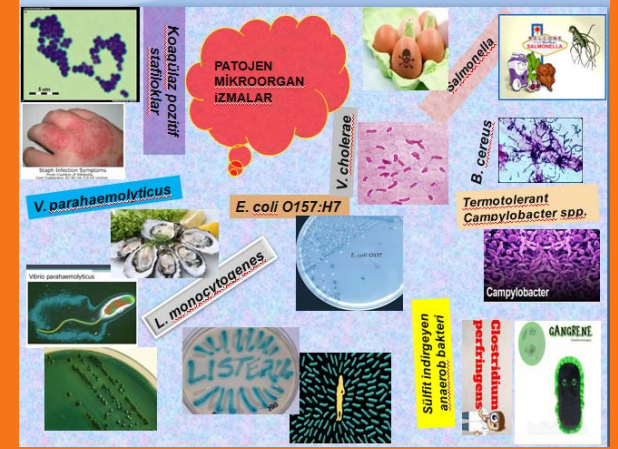
<http://samsun.tarimorman.gov.tr>

E-Posta : samsun@tarimorman.gov.tr

Kılıçdede Mah. Abdülhakhamit Cad. No:5 55060 İlkadım/SAMSUN

Telefon : 0362 2313700 (3 Hat) Faks : 0362 2332163

GIDA ZEHİRLENMESİ



Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü

No: F/3
2018



SAMSUN
İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ