

Bulaşıcı Hastalık Broşürü

Salmonella hastalığına Salmonella adı verilen bakteriler neden olmaktadır. Avustralya'da Salmonella enfeksiyonlarının çoğu, hastalık bulaşmış olan yiyeceklerden yedikten, bazen de bu hastalığın bulaşmış olduğu bir kimse ile temas ettikten sonra bulaşır.

Salmonella

Son güncelleme: 14 Ocak 2008

Salmonella hastalığı nedir?

Salmonella hastalığına *Salmonella* adı verilen bakteriler neden olmaktadır. Avustralya'da *Salmonella* mikrobu çoğunlukla hastalık bulaşmış olan yiyeceklerin yenmesinden veya hastalığı taşıyan bir kimseyle temas ettikten sonra bulaşır.

Belirtiler nelerdir?

Salmonella bulaşan kişilerde genel olarak baş ağrısı, ateş, mide krampları, ishal, mide bulantısı ve kusma gibi belirtiler görülür. Hastalığın belirtileri çoğu kez hastalığın bulaşmasından 6-72 saat sonra başlar. Bu belirtiler genellikle 4-7 gün; bazen de daha uzun sürer.

Nasıl yayılmaktadır?

Salmonella insanlara genel olarak mikrobun bulaştığı hayvanlardan elde edilen yiyeceklerin (yani, et, kümes hayvanları, yumurta ve bunların yan ürünleri) yeterince pişirilmeden yenmesi sonucu bulaşır.

'Dolaylı bulaşma', *Salmonella* mikrobunun yenmeye hazır olan yiyeceklere bulaşması sonucu ortaya çıkar: örneğin, daha fazla pişirilmeyecek olan yiyeceklerin mikrobunu taşıyan bir bıçakla kesilmesi ya da hastalığı taşıyan bir kimsenin yiyeceklere dokunması gibi hallerde.

Salmonella mikrobu, bu mikrobu taşıyan kişilerin elleri kanalıyla da insandan insana bulaşabilir. Mikrop hayvanlardan da insanlara geçebilir.

Kimler risk altındadır?

Herkes salmonella hastalığına yakalanabilir. Bebekler, yaşlılar ve bağışıklığı zayıf olan kimselerin hastalığı daha şiddetli geçirmeleri olasıdır.

Hastalık nasıl önlenir?

Piştirme

Yiyeceklerin iyice pişirilmesi *Salmonella* mikrobunu öldürür. Çiğ veya az pişirilmiş et, kümes hayvanı veya yumurta yemekten kaçınınız. Ortası pembe renkli olan kümes hayvanı ve etlerin – hamburger, sosis, kızarmış dürümler gibi – yenmemesi gerekir.

Yiyecek hazırlama

Salmonella mikrobi ellerde taşınabileceği için, tuvalete gittikten sonra ve yiyecek hazırlamadan önce elleri her zaman iyice yıkamak oldukça önemlidir. Ellerin sabun ve su ile en az 10 saniye süreyle yıkanması, durulanması ve iyice kurulanması gerekir. Tırnak altları ve parmak aralarına özellikle dikkat edilmelidir.

Yiyecek hazırlayan hastalıklı kişiler çok sayıda *Salmonella* mikrobi yayabilirler. Bu gibi kişiler ishal sona erene veya dışkı testleri temiz çıkana kadar yiyecek hazırlamamalı veya servis yapmamalıdır.

Sıcaklık kontrolü

Yiyeceklerin hatalı saklanmış olması *Salmonella*'nın çoğalmasına neden olur. Soğutulmuş yiyecekler beş dereceden daha düşük sıcaklıkta saklanmalıdır. Sıcak yiyecekler ise 60 derecenin üzerindeki sıcaklıkta tutulmalıdır. Tekrar ısıtılan yiyecekler, yiyeceğin her tarafı buhar çıkacak derecede ısınana kadar çabucak ısıtılmalıdır.

Dondurulmuş yiyeceklerin çözülme işlemi buzdolabı veya mikrodalga fırınında yapılmalıdır. Yiyeceği oda sıcaklığında ne kadar uzun süre bırakırsanız, *Salmonella* o kadar fazla çoğalabilir.

Yiyeceklere mikrop bulaşması

Mikrobun yiyeceklere bulaşmasını önlemek için:

- çiğ yiyecekleri (örneğin et), yenmeye hazır yiyeceklerin üstüne sıvıların damlamasını veya sıçramasını önlemek için kapalı kaplar içinde buzdolabının veya dondurucunun alt kısımlarında depolayınız. Mikrop bulaşmasını önlemek için buzdolabı ve soğutucudaki tüm yiyeceklerin üstünü kapatınız
- tuvalete gittikten veya çiğ yiyeceklere elledikten hemen sonra ve pişmiş veya hazır yiyeceklere dokunmadan önce ellerinizi yıkayınız
- çiğ ve hazır yiyecek hazırlarken, değişik kesme tahtası, tepsi, kap-kacak ve tabaklar kullanınız. Eğer tek bir kesme tahtanız varsa, tekrar kullanmadan önce sıcak sabunlu su ile iyice yıkayınız
- hazırlamadan ve yemeden önce tüm çiğ sebze ve meyvalardaki kirleri iyice yıkayınız
- tabakları, elleri ve tezgah üstlerini silmek için kullanılan elbezlerinden farklı elbezleri ile kurulayınız; tabak bezlerini düzenli olarak yıkayınız

Nasıl teşhis edilmektedir?

Hastalığı teşhis etmek için aile doktorunuz veya yerel hastaneniz bir dışkı örneğini *Salmonella* testi için laboratuvara gönderecektir.

Nasıl tedavi edilmektedir?

Çoğu kimseler dinlenme ve bol sıvı içmek suretiyle iyileşirler. Bazı kimselerin hastaneye götürülmesi gerekebilir. Karmaşık vakalarda bazen antibiyotik tavsiye edilebilir.

Halk sağlığı tepkisi nedir?

Laboratuvarların *Salmonella* bulaşması vakalarını yerel halk sağlığı birimine bildirmeleri gerekmektedir. Halk sağlığı birimleri benzer vakaları incelemek suretiyle aralarındaki ortak özellikleri belirlemeye çalışırlar. Benzer bir yiyecekten şüphelenilmesi halinde NSW Yiyecek İdaresi (NSW Food Authority) daha geniş çaplı çevresel araştırma yapacak ve gereken kontrol önlemlerini başlatacaktır. Hastalık vakaları hakkındaki bilgiler, önleyici stratejiler geliştirmede kullanılmaktadır.

NSW Yiyecek İdaresi, salmonella ve yiyecek kaynaklı enfeksiyonları önlemek amacıyla bir dizi yiyecek güvenliği stratejisi belirlemekle yükümlüdür.

Daha fazla bilgi – NSW’de bulunan Halk Sağlığı Birimleri

Daha fazla bilgi için lütfen doktorunuza, yerel halk sağlığı birimine veya toplum sağlık merkezine başvurunuz – Beyaz Sayfaların başında *NSW Government* başlığı altında arayınız.

Kentsel Alanlar	Bölge	Numara	Kırsal Alanlar	Bölge	Numara
Northern Sydney/Central Coast	Hornsby	02 9477 9400	Greater Southern	Goulburn	02 4824 1837
	Gosford	02 4349 4845		Albury	02 6080 8900
South Eastern Sydney/Illawarra	Randwick	02 9382 8333	Greater Western	Broken Hill	08 8080 1499
	Wollongong	02 4221 6700		Dubbo	02 6841 5569
Sydney South West	Camperdown	02 9515 9420		Bathurst	02 6339 5601
Sydney West	Penrith	02 4734 2022	Hunter/New England	Newcastle	02 4924 6477
	Parramatta	02 9840 3603		Tamworth	02 6767 8630
Justice Health Service	Matraville	02 9311 2707	North Coast	Port Macquarie	02 6588 2750
NSW Department of Health	Nth Sydney	02 9391 9000		Lismore	02 6620 7500
NSW Health: www.health.nsw.gov.au					