

Gıda Çalışanlarında Barsak Parazitlerinin İncelenmesi

İbrahim Yıldırım¹, Rasih Felek²

¹ Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fak., Gıda Müh. Bölümü, Antalya

² Akdeniz Üniversitesi Tıp Fak. Merkez Mikrobiyoloji Lab., Antalya

Özet

Barsak parazitlerinin yayılmasında gıda ve su ile kontaminasyon en önemli faktörlerdendir. Gıdaların tarladan çatala kadar olan serüveninde en önemli kontrol noktalarından birisi olan, personel hijyeni, dolayısıyla gıdaların hazırlanması ve sunumunda görevli olan personelin parazit taşıyıp taşımadığı, kişisel temizlik alışkanlıkları kontaminasyonun önlenmesinde önemli bir yer tutmaktadır.

Bu çalışma 2005 yaz aylarında Antalya da daha çok turizme hizmet veren otel mutfakları personeli ve şehir içindeki restoranların aşçı ve garsonlarından alınan toplam 136 dışkı örneğinde çalışılmıştır. 8 kişide sonuç pozitif bulunmuştur (%5.9).

Gıdalarla bulaşan hastalıkların önlenmesinde, en önemli unsur çalışanların eğitimi ve hijyen koşullarına uyulmasının sağlanmasıdır. Gıdaları el ile ellemeden önce el yıkama alışkanlığının kazandırılması ve eldiven giyilmesi kontaminasyonun önlenmesinde önemli unsurlardan birkaçı olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Gıda çalışanları, barsak parazitleri

Giriş

Barsak parazitlerinin yayılmasında gıdalarla ve su ile kontaminasyon en önemli faktörlerden birisidir(1,2). Gıdaların tarladan çatala kadar olan hazırlama zincirinde en önemli kontrol noktalarından olan personel hijyeni, dolayısıyla gıdaların hazırlanması ve sunumunda görevli olan personelin parazit taşıyıp taşımadığı, kişisel temizlik alışkanlıkları kontaminasyonun önlenmesinde çok önemli bir yer tutmaktadır. Aynı zamanda kontamine besinlerin işlenmesi sırasında barsak parazitlerinin mutfak çalışanlarına bulaşabilme olasılığı da bu meslek çalışanlarını risk grubu yapmaktadır

Gıda çalışanlarının gıda hazırlama ve saklanması ki bilgi eksikliği, gıda ile bulaşan hastalıklar, koruma ve kontrol yöntemleriyle ilgili yeterli bilgisinin olmaması gibi nedenlerle gıda ile bulaşan hastalıklar güncelliğini korumaktadır (3)

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu

Parazitel etkenler herhangi bir hastalıkla ilişkilendirilmese bile dışkı ile bulaş olduğunun ve kişisel hijyen yetersizliğinin bir göstergesi olarak kabul edilebilirler (4). Paraziter hastalıklarla insan beslenmesi arasındaki ilişkiler bakımından yapılan çalışmalardan anlaşıldığına göre, dünyamızın az gelişmiş bölgelerinde iki önemli sağlık problemi dikkat çekmektedir. Bunlardan birisi protein, vitamin ve kalori bakımından yetersiz beslenme; diğeri ise paraziter hastalıklardır. Barsaklarda yaşayan parazit çeşitleri, kişilerin sindirilmiş besinlerine ortak olurlar. Böylece alınan gıdalardan gereği gibi faydalanılmasının önüne geçerler. Parazit enfeksiyonlarında görülen başlıca değişiklikler; zayıflama, anemi (kansızlık), gelişmede gerilik, bazı hassas kişilerde ishal ve karın ağrısı gibi hallerdir. Bu gibi olumsuz durumlar parazitlerle yapılacak olan mücadele ile ancak giderilebilir. Antalya ilinin turistik bir yöre olması nedeniyle çalışmaya alınan gıda çalışanları otel çalışanları ve merkezdeki restoranlarla sınırlı tutularak turizm üzerindeki olabilecek etkileri de görülmesi amacıyla böyle bir çalışma planlanmıştır.

Materyal ve Yöntem

Bu çalışma 2005 yılı Haziran- Eylül tarihleri arasında, daha çok turistlere hizmet verecek olan restoranlar ve barların personeline, toplam 136 kişiden dışkı örnekleri toplanarak çalışılmıştır. Çalışmaya alınan her kişiden farklı günlerde üç kez kapaklı plastik dışkı kapları ile dışkı örnekleri alındı. Dışkı örnekleri bekletilmeksizin tuzlu su ile preparasyon (nativ), lügol ve yüzdürme (flotasyon) yöntemleri ile preparatlar hazırlanarak incelendi (5,6).

Bulgular

Çalışmaya alınan 136 kişiden 8'inde (%5.9) barsak paraziti tespit edilmiştir. Parazitolojik incelemede elde edilen sonuçlar aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Çizelge 1. Parazitolojik inceleme sonucunda bulunan barsak parazitlerinin dağılımı.

| Parazit | Sayı | % |
|-----------------------------|------|-------|
| <i>Giardia intestinalis</i> | 3 | 37.5 |
| <i>Entamoeba histolica</i> | 1 | 12.5 |
| <i>Tenia saginata</i> | 2 | 25 |
| <i>Ascaris lumbricoides</i> | 2 | 25 |
| Toplam | 8 | 100.0 |

Tartışma ve Sonuç

Barsak parazitlerinin yayılışına halkın sosyokültürel ve ekonomik düzeyinin farklı oluşu, alt yapı eksikliği, sanitasyon, temizlik ve beslenme alışkanlığında görülen farklılıklar ile klimatolojik faktörler büyük öneme sahiptir (6).

Çoğu protozoa ve parazitlerin çevreden geçişinde su, toprak ve gıdalar önemlidir. Fekal-oral patojenler gıdalara özellikle meyve ve sebzelere bulaşmakta ve kontaminasyonun önemli bir kaynağını insan dışkısının gübre olarak kullanılması ve hayvan atıkları oluşturmaktadır. Enfekte su ve gıda ile bulaşan hastalıkların önemli bir bölümünün yurdumuzun özellikle sosyo ekonomik yönden az gelişmiş bölgelerindeki istatistiki veriler daha yüksek değerlerde görülmektedir.

Bizim çalışmamızda %5.9 oranında barsak paraziti tespit edilmiştir. Benzer çalışmalarda ise Delialioğlu ve arkadaşları (3) gıda çalışanlarında bu oranı %4.6 oranında, yine Yazar ve arkadaşları (7) Bir organize sanayi bölgesinde 108 mutfak personeline %11 oranında barsak paraziti saptamışlardır. Yazar ve arkadaşları bir üniversitenin yemekhanesinde 69 mutfak personeline %24.63 de parazit bildirmişlerdir (8). Benzer çalışmalar dikkate alındığında ülkemizde gıda çalışanlarında parazit bulunma sıklığı ile bizim çalışmamızın sonuçları benzerlik göstermektedir.

Gıdalarla bulaşan hastalıkların önlenmesinde en önemli unsur, çalışanların eğitimi ve hijyen koşullarına uyulmasının sağlanmasıdır. Gıda çalışanlarının gıdalara ellemeden önce ve sonra uygun el yıkama alışkanlığı kazanması, eldiven giyilmesi gıdaların el ile direkt kontamine olmasının önlenmesinde önemlidir. Gıda üretim alanlarında çalışanların gıda yolu ile geçebilecek hastalıklar ve bunlardan korunma konularında eğitimlerine ayrıca önem verilmesi yerinde olacaktır.

Kaynaklar

1. Angelillo IF, Virggiani NM, Rizzo L, Bianco A.2000 Food handlers and foodborne disease:knowledge, attitudes, and reported behavior in Italy. J Food Prot. 63 (3) :381-385.
2. Slifko TR, Smith HV, Rose JB.2000.Emerging parasite zoonoses associated with water and food. Int J Parasitol. 30 (12-13): 1379-1393.
3. Delioğlu N, Aslan G, Öztürk C, Kaya A, Ersöz G.2003. Gıda çalışanlarında gıda kaynaklı hastalık etkenlerinin ve taşıyıcılık durumunun değerlendirilmesi.Türk Hijyen ve Biyol. Derg. 60,1, 19-22.
4. Yaşarol,Ş.1984. Medikal parazitoloji. E.ÜTıp Fak. Yay. 93.
5. Singh S.1990. Laboratory diagnosis of intestinal parasitosis. Indian J Pediatr.57:789-792.

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu

6. Unat E K.1982.Tıp Parazitolojisi İ.Ü. Cerrahpaşa Tıp Fak. Yay. .3044/113.
7. Yazar S, Altıntaş N, Şakru N, Yolsıǧmaz A.1998. Kemalpaşa organize sanayi bölgesi (KOSBİ) nde çalışan mutfak personelinde barsak parazitlerinin araştırılması. T. Parazitol Derg, 22 (1) :26-28.
8. Yazar S, Gökahmetođlu S, Altınoluk B, Karagöz S, Şahin İ.2000. Erciyes Üniversitesi yemekhanesinde çalışan mutfak personelinde barsak parazitlerinin ve *salmonella* taşıyıcılığının araştırılması. T Parazitol Derg., 24(1): 146-148.