

# SALMONELLA

written by Dr. Aydoğan Lermi

## Salmonella enteriti; Salmonelloz.

Salmonella bakterisi sular, toprak, süt ürünleri, yumurta, hayvan dışkısı, çiğ gıdalar da yaşayabilen bir bakteridir. Besinler ve gıdalar ile bulaşan enfeksiyon hastalığına sebep olur. Bakteri yutulduktan 6 - 48 saat sonra barsaklara geçerek burada iltihaplanmaya neden olur. Bulantı, kusma, kramp tarzında karın ağrıları, ishal ve yüksek ateşe yol açar. Bu tabloya Salmonelloz denir. Hastalık 5- 7 gün sürer ve kendi kendine geçer. Salmonella enfeksiyonu yaşlılar ve çocuklar için çok ciddi ve tehlikeli olabilir. Salmonella enfeksiyonu nadiren çok ciddi komplikasyonlara yol açar:

- Endokardit; ( bakterinin kalp zarlarına yerleşip kalpte enfeksiyon yapması),
- Bakteremi; (bakterinin barsaklardan kana yayılması),
- Osteomyeli; (bakterinin kemiğe sıçrayıp kemik enfeksiyonu yapması) neden olabilir.

## Salmonella ve tifo hastalığı?

Salmonelloz hastalığı Salmonella bakterileri ile meydana gelir. Bakteri barsaklara geçtikten sonra barsak duvarını geçerek vücuda girer ve burada iltihaplanmaya neden olur. Nadiren tüm vücutta sistemik enfeksiyona neden olur buna Tifo denir. Hastalığa sebep olan salmonella bakterileri şunlardır:

- Salmonella enteritidis,
- Salmonella typhimurium,
- Salmonella typhi dir.

## Salmonella kimlerde görülür?

Salmonelloz herkes de ve her yaşta görülebilir. Aşağıdaki durumlar salmonella görülme riskini arttıran durumlardır:

- Et, süt, süt ürünleri, , yumurta, balık ve su ürünlerinin pişirilmeden kullanılması,
- Pastörize edilmemiş süt, yoğurt, dondurma ve süt ürünleri kullanılması,
- Sanitasyon ve hijyene dikkat edilmeden hazırlanmış gıdaların tüketilmesi,
- Kontamine suların ve buzların kullanılması,
- İmmün sistemin bozuk olması
  - Yaşlılar,
  - Bebekler ve ocuklar,
  - Kemoterapi gören kanser hastaları,
  - Kortizon kullanan hastalar,
  - Mide asidini azaltan ilaçlar kullanan hastalar. ( salmonella mikrobu mide asidinde ölür, mide asidi azaltan ilaç kullanan ülser, gastrit, reflü hastalarında mikrop midede ölmeden kolayca barsağa geçer).

## Salmonella belirtileri nelerdir?

Barsak enfeksiyonu bulguları tüm hastalarda aynıdır. Benzeri şikayetler diğer barsak enfeksiyonlarında da görülür ve şikayetlere bakarak teşhis koymak imkansızdır. Salmonella enfeksiyonu sırasında en sık görülen şikayetler:

- Yüksek ateş,
- Bulantı,
- İshal,
- Kramp tarzında karın ağrıları,
- Kusma,
- Baş ağrısıdır.

### **Salmonella Teşhisi Nasıl Konur?**

Hastanın şikayetleri ve muayene bulguları teşhise yardımcı olur. Salmonelloz teşhisi laboratuvar incelemeleri ve testler ile konur. Barsak enfeksiyonu sırasında hastadan istenen testler:

- Kan sayımı,
- CRP,
- Sedimantasyon,
- Dışkı muayenesi ve kültürü,
- Gruber Widal serolojik incelemesi istenir.

### **Salmonella tedavisi:**

Salmonella tedavisinde ana hedef hastanın şikayetlerini gidermek ve kaybettiği su ve tuzu yerine koymaktır. Bu nedenle basit ağrı kesici ve ateş düşürücüler kullanılır. Hastalık 5- 7 gün içinde kendi kendine geçer.

- Su ve tuz kaybı çok şiddetli olursa kaybedilen sıvı ve tuz damardan serum ile verilebilir,
- Asetaminofen ve ibuprofen gibi ağrı kesiciler ve ateş düşürücüler hasta şikayetlerini azaltır,
- Salmonelloz tedavisinde antibiyotik verilmez, hastalık kendi kendine 5 - 7 günde geçer ancak,
  - Yaşlılar ve çocuklarda,
  - İmmün sistemi zayıf hastalarda,
  - Salmonella komplikasyonu gelişen hastalarda antibiyotik kullanılır.

### **Salmonella dan korunma:**

Salmonella doğada yaygın olarak bulunan, gıdalar ve sular ile bulaşan bir enfeksiyon hastalığıdır. Salmonella enfeksiyonundan korunmak için :

- Sıklıkla elleri yıkamak,
- Yemek hazırlama sırasında sanitasyon ve hijyen koşullarına dikkat edilmesi,
- Gıdaların uygun ısı ve sürede pişirilmesi,
- Pastörize edilmemiş süt ve süt ürünleri kullanmamak,
- Gıdaların uygun şekilde buzdolabında saklanması,
- Mide asidini alan antiasit ilaçların gereksiz yere kullanılmaması önerilir.

### **Referanslar:**

#### **1. Fight BAC!**

Partnership for Food Safety Education

<http://www.fightbac.org/>

#### **2. US Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition**

<http://vm.cfsan.fda.gov/>

#### **3. Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education**

<http://www.canfightbac.org/cpcfse/en/about/>

#### **4. Public Health Agency of Canada**

[http://www.phac-aspc.gc.ca/new\\_e.html/](http://www.phac-aspc.gc.ca/new_e.html/)

5. Benenson A. *Salmonellosis*. *Control of Communicable Diseases Manual*. American Public Health Association . 1996: 410-414.
6. Centers for Disease Control and Prevention (CDC). *Use of a self-assessment questionnaire for food safety education in the home kitchen—Los Angeles County, California, 2006-2008*. *MMWR*. 2010;59(34):1098-101.
7. Edwards BH. *Salmonella and shigella species*. *Clin Lab Med* . 1999; 19(3):469-487.
8. Heymann D. *Salmonellosis*. In: American Public Health Association. *Control of Communicable Diseases Manual*. 2004;469-473.
9. Koningstein M, Simonsen J, Helms M, Molbak K. *The interaction between prior antimicrobial drug exposure and resistance in human Salmonella infections*. *J Antimicrob Chemother*. 2010;65(8):1819-1825.