



Akıllı Satış
Otomasyon Programı



Akıllı depo-
stok kontrol,
izlenebilirlik programı



Evo, bir
datagen
ürünüdür

Merkez: Yaşamkent Mah. Gazililer Sitesi
No: 129 Alacaatlı 06810 Çayyolu ANKARA

Ar-Ge Ofisi: ODTÜ Yerleşkesi Teknokent
Galyum Blok B-43 06531 ANKARA

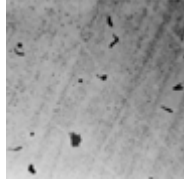
T/F : +90 312 210 18 61

bilgi@kaktusbilisim.com

www.kaktusbilisim.com

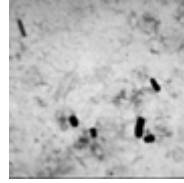
Aşağıda isimleri belirtilen mikroorganizmalar, Public Health Service (ABD) tarafından, neden oldukları gıda kaynaklı hastalığın ciddiyeti yada yaygınlığını nedeniyle en tehlikeli patojen mikroorganizmalar olarak belirlenmiştir.

Campylobacter Jejuni



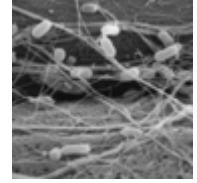
Önemi: İshalin en yaygın nedeni.
Bulunabileceği gıdalar: çiğ ve az pişmiş et ve tavuk, çiğ süt ve temizlenmemiş su.
Nedeni: Et ürünlerinin yetersiz pişirilmesi, sütün yetersiz pastörizasyonu, suyun yeterince klorlanmaması.

Clostridium botulinum



Önemi: Ürettiği zehirle botulizm diye adlandırılan ve kas felci olarak tanımlanan hastalığa neden olur. **Bulunabileceği gıdalar/ kaynağı:** Evde ya da uygun olmayan koşullarda üretilmiş, hasar görmüş konservelerde, aseptik olarak üretilmiş gıdalarda, et, tavuk, balık, az pişirilmiş tahıllarda, bal gibi hemen her türlü gıda (pH>4.6) ve şifalı bitki (herbal) yağları. toz ve toprak.
Nedeni: Yetersiz işlemeyle mikroorganizmanın sporlarının öldürülmesi ve tüketilmeden önce yeterince ısıtılmaması.

E. coli O157:H7



Önemi: Bir çeşit zehir üretmektedir. Genç çocuklarda için özellikle tehlikeli olup bazı durumlarda kalıcı böbrek hasarlarına veya ölüme neden olabilmektedir.
Bulunabileceği gıdalar: Et, özellikle kıymadan yapılmış az pişmiş yada çiğ köfte, hamburger gibi et ürünleri, çiğ süt, pastörize edilmemiş elma suyu ve çiğ sebzeler.
Nedeni: Isıl işlem uygulanması yada yetersiz uygulanması, sebzelerin yeterince iyi yıkanmaması

Listeria monocytogenes

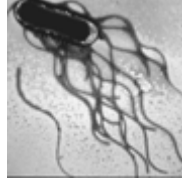


Önemi: Listeriosis isimli, hamileler, bebekler ve bağışıklık sistemi zayıflamış yetişkinlerde etki olan hastalığa neden olur.

Bulunabileceği gıdalar / kaynağı: Su ve toprak. Yumuşak peynir, dondurma da dahil olmak üzere süt ürünleri; çiğ süt; çiğ ve az pişmiş et; soslu sandviç, tavuk ürünleri, tütsülenmiş balık ve deniz ürünleri, ve çiğ sebzeler, soğukta bekletilmiş salata tipi ürünler.

Nedeni: Yetersiz pastörizasyon/ ısıtma işlem ve mikroorganizmanın 3°C bile büyüyebilmesi.

Salmonella

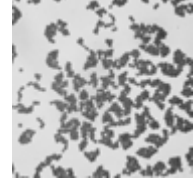


Önemi: İkinci en yaygın gıda kaynaklı hastalık nedeni olarak yılda milyonlarca gıda kaynaklı hastalık vakasıyla ilişkilendirilmekte. Bulantı, mide krampları, ishal, ateş ve baş ağrısına neden olmaktadır.

Bulunabileceği gıdalar: Çiğ veya az pişmiş yumurta, az pişmiş tavuk ve et; süt ürünleri; deniz ürünleri, çiğ meyve ve sebzeler.

Not: Yumurtanın sarında da bulunabilmektedir.

Staphylococcus aureus

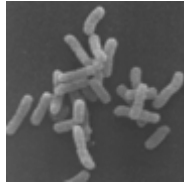


Önemi: Bu bakteri gıda tüketildikten kısa bir süre sonra kusmaya neden olan bir zehir üretmektedir.

Bulunabileceği gıdalar: Yüksek protein içerikli pişirilmiş gıdalar, örn., süt ürünleri; kremalı pasta gibi pastacılık ürünleri; yumurta, tavuk, balık, patates ve makarnalı salatalar.

Nedeni: Gıda çalışanları, cihaz ve çevre yüzeyleri ana bulaşma kaynağıdır. Hazırlaması uğraştırıcı ve hazırlandıktan sonra da göreceli yüksek sıcaklıklarda tutulan gıdalarda sıkça görülür.

Shigella

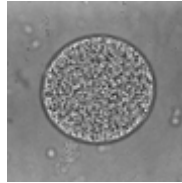


Önemi: ABD'de 300 000 ishal vakasına neden olduğu tahmin edilmektedir. Yetersiz temizlik-hijyen Shigella'nın insandan insana kolayca geçmesine neden olmaktadır.

Bulunabileceği Gıdalar: Salatalar, süt ve süt ürünleri, ve temiz olmayan su.

Nedeni: Sağlıksız, bulaşmış su kullanımı ve gıdalla uğraşanların yetersiz hijyen ve sanitasyon uygulamaları.

Toxoplasma gondii



Önemi: Toxoplazmosis'a neden olan bir parazittir. Bu çok önemli hastalık merkezi sinir sistemi bozukluklarına ve çocuklarda özellikle zihinsel gelişimin yavaşlamasına ve görme duyusunun zayıflamasına neden olmaktadır.

Bulunabileceği gıdaları: et ve özellikle domuz eti.

Vibrio vulnificus



Önemi: Gastroenterite (mide-bağırsak yanması) neden olmaktadır. Özellikle karaciğerinden rahatsız olanların için yüksek risk oluşturmaktadır.

Bulunabileceği gıdalar: Çiğ veya az pişmiş deniz ürünleri

Nedeni: Özellikle, sıcak havalarda, deniz ürünlerinin yetersiz soğutulması bulaşma riski artırmaktadır.

Yersinia enterocolitica



Önemi: Yersiniosis diye bilenen hastalık, ishal ve/veya kusmaya neden olmaktadır.

Bulunabileceği gıdalar: Domuz eti, süt ürünleri ve sebzeler.

Nedeni: Yetersiz sanitasyon ve sterilizasyon, uygun olmayan depolama bulaşmaya neden olabilmektedir.

Kaynakça:

<http://vm.cfsan.fda.gov>, Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook Bad Bug Book, CFSAN, FDA, ABD, 2000-MAR-08.

<http://www.fightbac.org>, Ten Least Wanted Foodborne Pathogens