

PERİYODİK SAĞLIK KONTROLLERİ



Mikroorganizma-İnsan İlişkisi

Mikroorganizmalar gözle görülmeyecek kadar küçük ve tek hücreli canlılardır. Canlı kalabilmek ve üremek için hava, su, besin, pH ve uygun sıcaklık derecesine ihtiyaç duyar. Mikroorganizmalar her yerdedir. Onları göremezsiniz, tadamazsınız veya koklayamazsınız, fakat onlar vücudumuzda, havada, mutfak tezgâhlarımızda, mutfak donanımlarımızda, toprakta, gıdalarda kısacası yaşama şartları uygun olan hemen her yerde bulunur.

Mikroorganizmalar insan vücuduna; şu yollarla girer:

- Böcek sokması ve hayvan ısırığıyla,
- Topraktaki mikroorganizmaların deri çatlaklarından girmesiyle,
- Diğer hasta kişilerden solunum yolu veya cinsel ilişki yoluyla,
- Gıdalarla ve su ile

Tabiatta normal olarak tüm canlılarla mikroorganizmalar bir arada yaşamak durumundadır. Bu da mikroorganizmanın tüm canlıların üzerinde veya içinde yaşaması şeklinde olur. Bu ortak yaşama sırasında iki canlının birbirine karşı farklı davranışları ortaya çıkar.

Bazı mikroorganizmalar üzerinde yaşadığı canlıya zarar vermez. Bunlar **saprofit**

bakterilerdir. Bazı mikroorganizmalar da üzerinde barındığı canlıya zarar vererek yaşar. Bu mikroorganizmalara **patojen mikroorganizmalar** denir. Tüm hastalık yapıcı

mikroorganizmaların yaşaması böyledir. Asalak mikroorganizmaların hastalık yapma durumlarına **patojenlik** denir.

Patojen mikroorganizmalar üzerinde yaşadığı canlının vücut direncinin zayıf olması hâlinde zamanla o canlının hastalanmasına yol açar. Bir mikroorganizmanın bir canlı vücuduna girerek hastalık yapmasına ise enfeksiyon adı verilir. Enfeksiyonun olması için mikroorganizmanın vücuda gireceği bir giriş kapısının olması gerekmektedir. Bu kapılar çoğu kez;

- Dış solunum yolları,
- Sindirim yolu,
- Üreme organları,
- Göz, kulak, deri ve mukozadır.

Gıdalar sadece hastalık yapıcı mikroorganizmanın vücuda girmesinden sorumludur. Gıdayla vücuda giren mikroorganizma çoğalması için uygun ortam bulursa çoğalır veya gelişerek hastalığın ortaya çıkmasına neden olur.

► **Türk Gıda Mevzuatı'na Göre İstenen Sağlık Kontrolleri ve Süreleri**

Resmî Gazete 'de 27.08.2004 tarihinde yayımlanan 5179 numaralı Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik'in 19.

maddesinde "Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak

personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili

mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi sorumludur." açıklaması yapılmıştır.

Portör muayenesi, 3 ayda bir yapılması zorunlu fiziki muayene olup, iş yeri hekimi olan işletmelerde çalışan personelin muayenesi iş yeri hekimi tarafından, iş yeri hekimi olmayan işletmelerde çalışan personelin muayenesi belediye tabiplerince veya hükümet

tabiplerince ücretsiz olarak yapılacaktır. Bu muayeneyi yapan tabip, gerek gördüğü takdirde

portör muayenesine esas laboratuvar tetkiklerini daha sık talep edebilir.

► Hasta Bildirimi ve Alınacak Önlemler

Toplum sağlığının korunması, güvenilir üretim için işletmelerde çalışan personelin sağlığı çok önemlidir. Personel sağlığı yakından takip edilmeli, hasta personel için gerekli önlemler alınmalıdır.

□ Yapılan sağlık kontrolünde portör olduğu tespit edilenler derhâl tedaviye alınır. Tedavisi tamamlanıp sağlam raporu almayanlar kesinlikle çalıştırılmaz.

□ Çalışabilir durumda olup da vücudunda açık yara vb. olan personel gıda maddelerine doğrudan veya dolaylı patojenik (hastalık yapıcı) mikroorganizmalar bulaştırabileceği için gıdaya, gıdayla temas eden yüzeylere, gıda ambalaj malzemesine bulaşmaya neden olabileceği her türlü işte, söz konusu durum geçinceye kadar çalıştırılmamalıdır. Çalışanlara, bu tip hastalıkları, yönetime bildirmeleri gerektiği söylenmelidir.

□ İshal ve kusması olan hastaların en az 48 saat süre işe dönmemeleri ve tedavi olmaları sağlanmalıdır.

□ Çalışanda gıdalarla yayılabilen hastalıklar belirlendiğinde çalışanın gıdayla teması mutlaka kesilmelidir. Bu hastalıklar arasında mide/bağırsak hastalıkları ile sarılık (A ve E tipi) sayılabilir. Kişisel hijyenin sağlanması, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi ve dolayısıyla toplumsal sorumluluk anlayışı açısından önemlidir.

□ İşletme şartları uygunsa işletme içinde her gün çalışma saatlerinde bir sağlık görevlisi çalışmalıdır.

□ İşletme imkânları uygunsa personele “**koruyucu aşular**” yaptırabilir.

□ Çalışanlara konu ile ilgili eğitim verilmeli, bilinçli, sorumluluk sahibi kişiler olmaları desteklenmelidir.