

Bulaşıcı Hastalık Broşürü

Listeriya

Listeriya, genellikle *Listeria monocytogenes* adı verilen bir bakterinin bulaştığı yiyecekleri yemenin neden olduğu bir hastalıktır. Listeriya gebe kadınlar ve bağışıklık sistemi zayıf olanlar için ciddi bir hastalıktır. Enfeksiyon antibiyotiklerle tedavi edilir.

Listeriya nedir?

Listeriya hastalığı, *Listeria monocytogenes* denilen bakterilerin bulaştırdığı yiyecekleri yemenin neden olduğu ender bir hastalıktır. *Listeriya* bakterileri toprakta ve bazı çiğ yiyeceklerde yaygındır. *Listeriya* bakterilerini içeren yiyecekleri yemek çoğu insanda hastalığa neden olmaz. NSW'de her yıl genellikle 20-30 arası listeriya vakası bildirilir. Listeriya seyrek görülür olmasına karşın ölüm oranı yüksektir.

Belirtileri nelerdir?

Kuluçka süresi (bulaşmakla belirtiler arasındaki süre) üç ile 70 gün arasında değişebilir ama ortalama olarak üç haftadır. Enfeksiyonlar septisemiye (kan zehirlenmesi), menenjitte (beyin zarı iltihaplanması) ve gebe kadınların düşük yapmasına neden olabilir. Belirtiler şunları içerir: ateş, kas ağrıları ve bazen mide bulantısı ve ishal gibi mide ve bağırsak belirtileri. Daha ciddi durumlarda, belirtiler, yere yığılmayı ve şoku da içerir. Enfeksiyon merkezi sinir sistemine yayılırsa, baş ağrısı, boyun tutulması, şaşkınlık, denge kaybı, katılma ve koma oluşabilir. Bu hastaların üçte birinin ölme olasılığı vardır. Gebelik sırasında enfeksiyon düşüğe (erken doğum), bebeğin ölü doğmasına, ve hastalığın yeni doğan bebeğe bulaşmasına yol açabilir.

Nasıl yayılır?

Listeria monocytogenes bakterileri doğada çok yaygındır; genel olarak hem evcil hem de vahşi hayvanlarca taşınır. Çiğ et, pastörize edilmemiş süt, çiğ meyve ve sebzelerde de bu bakterilere bulaşmış olabilir. Hastalığın salgınları, çiğ veya bulaşmış süt, yumuşak peynir, hazır salatalar (örneğin, salata barlarından), yıkanmamış çiğ sebzeler ve et ezmesi gibi hazır etlerle ilişkilendirilmiştir. Risk altında bulunan kişiler, *Listeriya* bakterileri bulaşmış

yiyecekleri yiyerek listeriya hastalığına yakalanabilirler. Anneleri gebelik sırasında bakterilerin bulaştırdığı yiyecekleri yiyen bebekler listeriya hastası olarak doğabilirler.

Kimler risk altındadır?

Gebe kadınlar, yeni doğan bebekler, yaşlılar ve bağışıklık sistemleri zayıflamış olanlar (örneğin, kanser veya steroid tedavisi görenler ve AIDS'ten muztarip olanlar).

Nasıl önlenir?

Listeriyayı önlemek için:

- kaynağı sığır, kuzu, domuz veya kümes hayvanları gibi hayvanlar olan çiğ yiyecekleri iyice pişirin
- çiğ sebze ve meyveleri yemeden önce iyice yıkayın
- çiğ etleri, sebzelerden, pişmiş yiyeceklerden ve hazır yiyeceklerden ayrı tutun (yani, diğer yiyeceklerin çiğ etlerin kanı ile temas etmesine izin vermeyin)
- çiğ etler ve hazır yiyecekler (örneğin, pişmiş yiyecekler ve salatalar) için ayrı kesme tahtaları kullanın
- pastörize edilmemiş süttten ve pastörize edilmemiş süttten yapılan yiyeceklerden (örneğin, yumuşak peynir) kaçının
- yiyecek hazırlamadan önce ve sonra ellerinizi yıkayın
- pişmemiş yiyecekleri elledikten sonra bıçakları ve kesme tahtalarını yıkayın
- hayvanları elledikten sonra ellerinizi yıkayın
- kolay bozulan yiyecekler soğuk (5 santigrat dereceden düşük) bir buzdolabında depolanmalı ve mümkün olan en kısa zamanda yıkanıp yenmelidir.

Yüksek listeriya riski taşıyan kişiler şunları yememelidir:

- önceden paketlenmiş salatalar
- önceden kesilmiş meyveler
- önceden pişirilmiş tavuk
- etler
- şarküteri etleri
- et ezmesi
- çiğ deniz yiyecekleri
- tütülenmiş balık
- pastörize edilmemiş süt ve pastörize edilmemiş süttten yapılan ürünler
- tuzlu yumuşak peynir (brie), sarımsı peynir (kakamber), "ricotta" peyniri veya "blue-vein" peyniri gibi yumuşak peynirler
- filizlendirilmiş tohumlar ve çiğ mantarlar

Nasıl teşhis edilmektedir?

Listerianın teşhisi kan testi veya başka testlerle doğrulanabilir.

Nasıl tedavi edilir?

Tedavisi, antibiyotikleri ve destekleyici terapiyi içerir. Enfeksiyon gebelik sırasında olduğu zaman, antibiyotikler çoğu kez ceninin veya yeni doğmuş bebeğin bulaşmasını önleyebilir. Kimi enfeksiyonlar, zamanında tedavi uygulanırsa bile, hastanın ölümüyle sonuçlanır. Bu durum, özellikle yaşlılarda ve başka ciddi hastalıkları olan kişilerde meydana gelir.

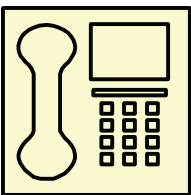
Halk sağlığı tepkisi nedir?

- Laboratuvarlar listeriya vakalarını yerel halk sağlığı birimine bildirmelidir.
- Halk Sağlığı Birimi personeli, doktorla veya hastayla (ya da aileyle) bulaşmanın nasıl gerçekleştiğini ortaya çıkarmak için mülakat yapabilir.
- NSW Yiyecek İdaresi (NSW Food Authority), NSW Sağlık Bakanlığı ile işbirliği yaparak, listerianın çevresel soruşturmasıyla yükümlüdür.
- Listeriya riski ile karşı karşıya iseniz ve sormak istedikleriniz varsa, doktorunuz veya yerel halk sağlığı biriminizle ilişki kurmalısınız.

Güncellemeler ve diğer bağlantılar:

- Çocuk sahibi olmak
<http://www.health.nsw.gov.au/Kids/Pages/having-a-baby.aspx>
- Gebelik ve yiyecek güvenliği
<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/consumer/pregnancy.asp>
- Avustralya Yeni Zelanda Yiyecek Standartları (FSANZ) Listeriya Hakkında Tavsiyeler
http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/listeria/listeria_brochuretext.cfm
- Halk Sağlığı Birimi (PHU) cenin hayatı (perinatal) soruşturma formu
/resources/publichealth/infectious/diseases/listeriosis_perinatal_questionnaire_pdf.asp
- Halk Sağlığı Birimi (PHU) cenin hayatıyla ilgili olmayan (non-perinatal) soruşturma formu
/resources/publichealth/infectious/diseases/listeriosis_non-perinatal_questionnaire_pdf.asp

Daha fazla bilgi – NSW’de bulunan Halk Sağlığı Birimleri



1300 066 055

www.health.nsw.gov.au