

KAYSERİ'DE SATIŞA SUNULAN TÜKETİME HAZIR GIDALARIN MİKROBİYOLOJİK KALİTESİ

Yeliz YILDIRIM¹, Zafer GÖNÜLALAN¹, Nurhan ERTAŞ¹, Harun HIZLISOY¹

¹Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, KAYSERİ / TÜRKİYE

Sorumlu yazar e-posta: yyildirim@erciyes.edu.tr

ÖZET

Bu çalışma Kayseri'de satışa sunulan tüketime hazır bazı gıdaların mikrobiyolojik kalitesini belirlemek amacıyla planlandı. Çalışma kapsamında 2020- 2021 döneminde Kayseri'de restaurant, cafe ve alışveriş merkezlerini içeren 7 farklı özel işletmeye ait 261 salata/meze örneği (58 rus salatası, 52 sezar salatası, 45 ton balıklı salata, 57 akdeniz salatası, 49 çiğ köfte) mikrobiyolojik yönden incelenmiştir. Örneklerde Aerob Mezofil Genel Canlı (AMGC), Staphylococcus aureus, Enterobacteriaceae familyasına ait türler ve maya-küf sayıları klasik kültür teknikleri kullanılarak belirlenmiştir.

Bu çalışma sonucunda toplam 261 örneğin %55.1'inin >6 log kob/g düzeyinde AMGC içerdiği belirlenirken, %54'ünün >4 log kob/g düzeyinde Enterobacteriaceae familyasına ait türleri ve %13'ünün >2 log kob/g Staphylococcus aureus içerdiği ortaya konmuştur. İncelenen örneklerden akdeniz salatası örneklerinin tamamında >6 log kob/g düzeyinde AMGC ve >4 log kob/g düzeyinde Enterobacteriaceae familyasına ait türlerin bulunması benzer şekilde ton balıklı salata ve sezar salatası örneklerinin de söz konusu bakteriyel ajanlarla sırasıyla %83.3 ve %86.6, %71.1 ve %75 oranında kontamine bulunması, çalışma kapsamında incelenen örneklerin halk sağlığı açısından risk teşkil ettiğini ortaya koymaktadır. Bu çalışma sonuçları, tüketime hazır gıdaların hazırlanması ve muhafazası esnasında iyi hijyen uygulamalarının ve ısı kontrollerinin kritik öneme sahip olduğunu ayrıca gıda ile temas halindeki çalışanların güvenli gıda hazırlama, genel ve bireysel hijyen ve özellikle de uygun el yıkama uygulamaları konularında eğitilmeleri gerektiğini göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Mikrobiyolojik kalite, Salata, Tüketime hazır gıda

The Microbiological Quality of Ready to Eat Food in Kayseri

Yeliz YILDIRIM, Zafer GÖNÜLANAN, Nurhan ERTAŞ

Erciyes University, Veterinary Faculty, Food Hygiene and Technology Department, KAYSERİ /TURKEY

Corresponding Author e-mail: yyildirim@erciyes.edu.tr

ABSTRACT

This study was designed to evaluate the microbiological quality of RTE salads sold at retail in Kayseri. Total of 261 RTE salad samples (58 russian salad, 52 sesar salad, 45 tuna fish salad, 57 mediterranean salad and 49 cig kofte) collected from 7 different private restaurants, cafes and shopping centers were microbiologically analysed during 2011-2012. total viable count (TVC), coagulase positive staphylococci (CPS), Enterobacteriaceae and yeast and mould counts of the samples were determined by classical cultural techniques.

In this study, of the total of 261 samples, 55.1% and 54% were found to be contaminated with >6 log cfu/g TVC and >4 log cfu/g Enterobacteriaceae respectively whereas 13% of which were found to be contaminated with >2 log cfu/g Staphylococcus aureus. All of mediterranean salads were contaminated with >6 log cfu/g TVC and >4 log cfu/g Enterobacteriaceae and similarly, most of tuna fish and sesar salad samples were found to be contaminated with these agents with the contamination levels of 83.3% and 86.6%, 71.1% and 75% respectively. The results of this study revealed that the high contaminations of these foods presented a potential hazard for public health. The results of this study indicates the critical importance of good hygiene practises and temperature controls during handling and storage of RTE salads. In addition there is need for educating the food handlers on safe food handling practices and proper hygienic practices, particularly proper hand washing.

Key Words: Microbiological quality, RTE foods, Salads