

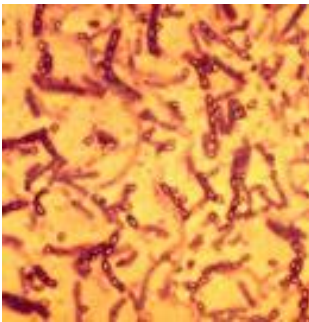


focus ISIS teknik bülten

Sayı 61-18 05 Eylül 2018

ANTHRAX (ŞARBON)

Hayvanlardan insanlara geçen en önemli ve tehlikeli hastalıkların başında gelir. Şarbon hastalığının eteni Bacillus anthracis 'tir. Hastalık sporlaşarak çoğalmaktadır. Sporları on yıllarca toprakta ve sularında canlı kalabilir. Sporlar fiziksel ve kimyasal etkilere karşı çok dirençlidir. B. anthracis sporları 160 °C 'de 60 dk 'da ölürler. Hastalık daha çok sığır, koyun, keçi, manda gibi ot yiyen hayvanlarda görülür. İnsanlara bulaşma, deri, solunum ve sindirim yolu ile olmaktadır.



Şarbonlu (Anthrax) etlerde bulgular:

- Şarbonlu ölen hayvanlarda çok çabuk bir kokuşma görülür.
- Etlerde ölüm sertliği yavaş veya hiç şekillenmez
- Doğal deliklerden (Anüs, Vulva, Ağız, Burun, Kulak ve Gözyaşı kanalları) katran renkli kan akar ve kan pıhtılaşmaz.
- Karkasın çeşitli bölgelerinde kanamalar ve ödemler görülür.
- Hayvan derisi yüzüldüğünde deri altı kan damarları çok dolgundur.
- Dalakta, normalden 4-5 kat büyüme görülür.

Önlemler ve Tavsiyeler:

- Satın alınan etin canlı renkte olmasına, farklı bir koku bulundurmamasına,
- Paketli etlerde renk değişikliği olmamasına, çok kanlı olmamasına, son kullanma tarihine ve paketin yırtık olmamasına,
- Güvenilir hammadde tedarikçisi ile çalışılmasına, etlerin T.C Tarım ve Orman Bakanlığında ruhsatlı kesimhane / mezbahalarda kesilmemiş sağlıklı hayvanlardan elde edilmemiş, küpelenmemiş ve kayıt altına alınmamış sığır cinsi hayvanlar ile koyun ve keçi türü hayvanlar ve kaçak kesim yapılmış hayvanların etlerinin satın alınmamasına,
- Satın alınan ve sunulan etlere ait fatura veya irsaliye belgelerinin varsa veteriner sağlık raporunun işletmede bulundurulmasına, yurtiçi hayvan ve hayvansal ürün sevklerinde Veteriner Sağlık Raporu düzenlenirken kayıt altına alınmış sığır cinsi hayvanlara ait pasaportlar ile koyun ve keçi türü hayvanlara ait nakil belgelerinin tedarikçilerden istenmesine,
- İşletme karkas alımı yapıyorsa, karkas üzerinde tüketime uygun damga taşımasına,
- Kişisel hijyen kurallarına uyulmasına, gıdaların uygun sıcaklıkta ve koşullarda depolanmasına, hazırlanmasına, muhafaza edilmesine ve sunulmasına,
- Olası çapraz bulaşmaların önlenmesine (alet-ekipman, hazırlık alanı ayrılmasına),
- Etlerin iyi ve yeterli sıcaklıkta pişirilmesine ve sunum sıcaklıklarına uyulmasına dikkat edilmelidir.

“Hasta hayvanın sütünün kullanımında bulaşma riski olabilir.”

International Safety Inspection Service



Hasan Fehmi Boztepe Cad. No:150/8
Manavgat/ANTALYA
akdeniz@isis-turkey.com
t:+90 242 753 4858 f:+90 242 777 0755