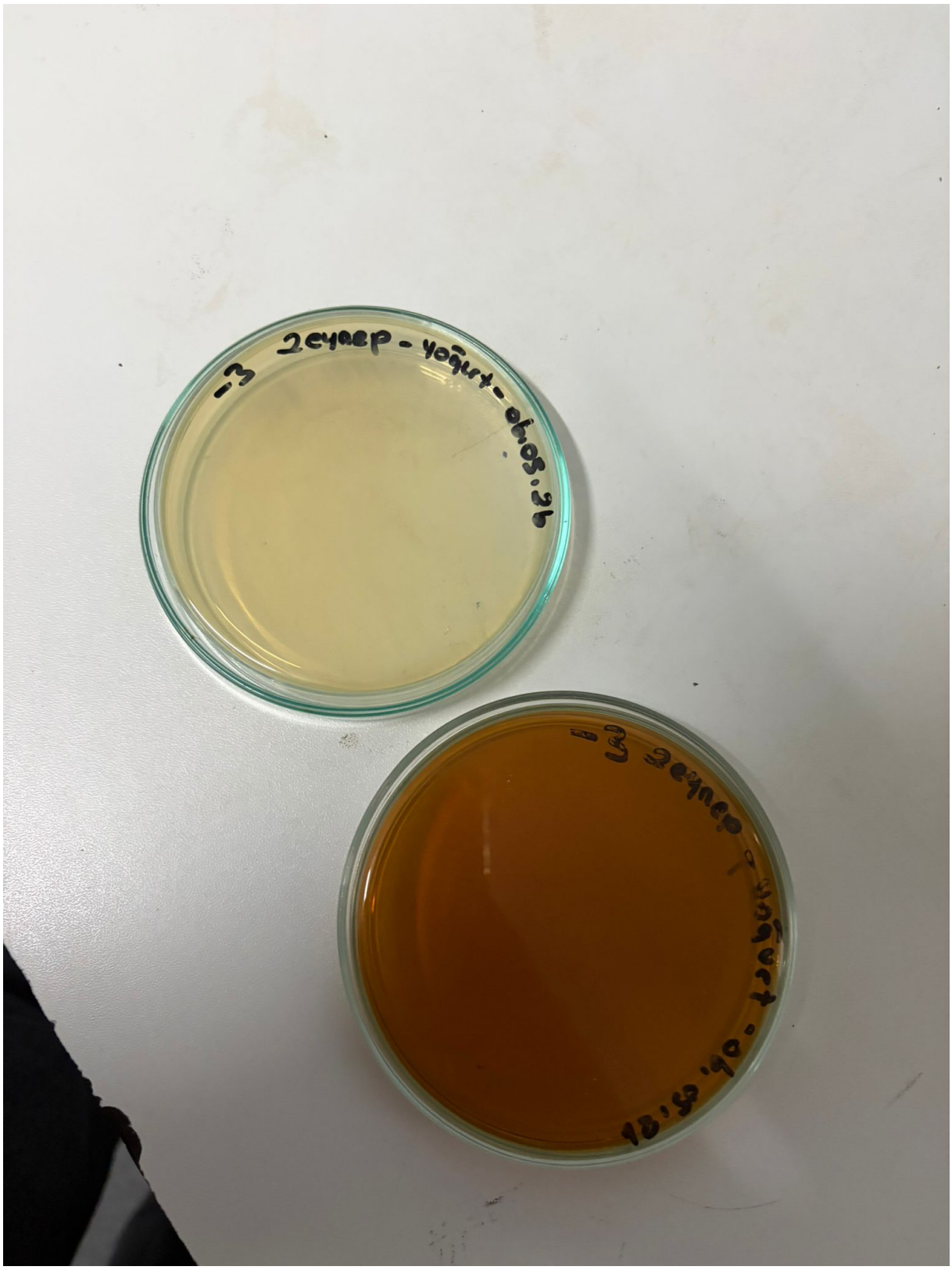
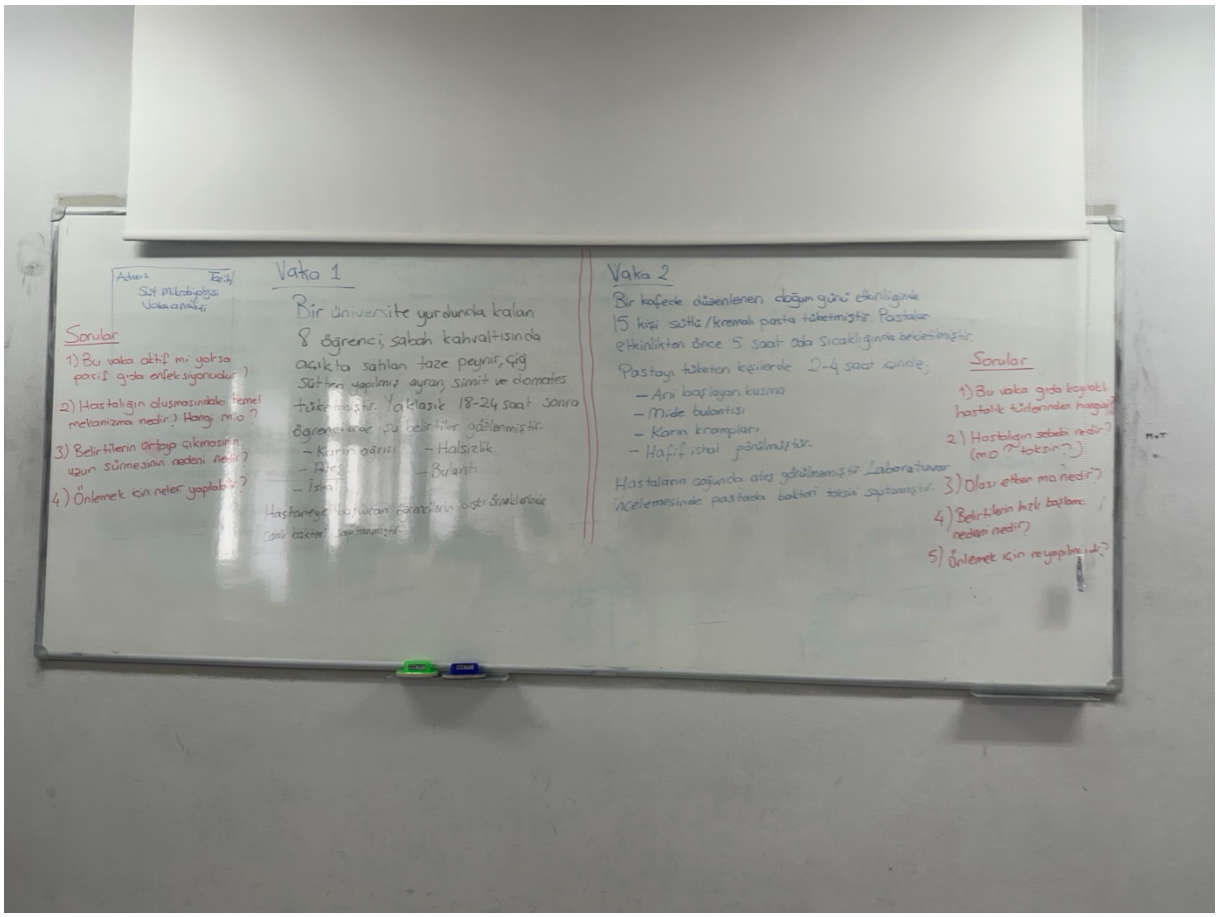



-3 2сынып - yogurt - ақпан 26
-3 2сынып - yogurt - 08.02.21


Adınız Soyadınız
Süt mikrobiyolojisi
Vaka analizi
Sorular
1) Bu vaka aktif mi yoksa pasif gıda enfeksiyonudur?
2) Hastalığın oluşmasındaki temel mekanizma nedir? Hangi mo?
3) Belirtilerin ortaya çıkmasının uzun sürmesinin nedeni nedir?
4) Önlemek için neler yapılabilir?
Vaka 1
Bir üniversite yurdunda kalan 8 öğrenci; sabah kahvaltısında açıkta satılan taze peynir, çiğ sütten yapılmış ayran, simit ve domates tüketmiştir. Yaklaşık 18-24 saat sonra öğrencilerde şu belirtiler gözlenmiştir.
- Karın ağrısı
- Halsizlik
- Ateş
- Bulantı
- İshal
Hastanede başvuran öğrencilerin dışkı örneklerinde
Vaka 2
Bir kafede düzenlenen doğum günü etkinliğinde 15 kişi sütlü/kremalı pasta tüketmiştir. Pastalar etkinlikten önce 5 saat oda sıcaklığında bekletilmiştir.
Pastayı tüketen kişilerde 2-4 saat içinde;
- Ani başlayan kusma
- Mide bulantısı
- Karın krampları
- Hafif ishal görülmüştür.
Hastaların çoğunda ateş gözlenmemiştir. Laboratuvar incelemesinde pastada bakteri toksini saptanmıştır.
Sorular
1) Bu vaka gıda kaynaklı hastalık türlerinden hangisi?
2) Hastalığın sebebi nedir? (mo ? toksin?)
3) Olası etken mo nedir?
4) Belirtilerin hızlı başlama nedeni nedir?
5) Önlemek için neyapılmalı?