

## ÖZET

### **Siirt İl Merkezinde Hizmet Veren Değişik Birimlerden (Lokanta, Kafeterya Gibi) Alınan Örneklerden Patojen Mikroorganizma Aranması**

Bu çalışmada Siirt il merkezinde hizmet veren çeşitli birimlerdeki (lokanta, kafeterya) alet-ekipman ve çevre hijyeni yönünden durumu araştırıldı. Bu amaçla 15 lokanta ve restoran pilot nokta seçilerek bu iş yerlerinde kullanılan alet-ekipman ve çevreden alınan toplam 135 örnek materyal kullanıldı. Yapılan mikrobiyolojik analizler sonucunda, iş önlüklerinde %95, tepsi %95, tava %90, tencere %85, tezgah %95, buzdolabı kapı kolu %95, lavabo (musluk başı) %90, havluluk %95, sabun kabı %90 oranında mikroorganizma tespit edildi.

Sonuç olarak bu araştırmada kontrol edilen lokantaların genel hijyenik durumlarının iyi olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca alet-ekipman ve çevreden alınan örneklerde besin zehirlenmeleri yönünden önemli mikroorganizmaların saptanması, bu iş yerlerinin tüketici sağlığı açısından potansiyel bir risk kaynağı oluşturabileceği düşüncesini uyandırmıştır. Bu bağlamda kontrol programının uygulanması yararlı olacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Bakteri, İzolasyon, İdentifikasyon, Hijyen, Restoran