

## ÖZET

### Sezgin E. Aydın'da tüketime sunulan kıyma ve hamburger köftelerde *Escherichia coli* O157:H7 varlığının araştırılması

*Escherichia coli* insanların ve hayvanların bağırsaklarında yaşayan, çoğunluğu zararsız olmakla birlikte hastalık yapan bazı türlere sahip bir bakteridir. En tehlikeli tipi olarak bilinen *E. coli* O157:H7 kanlı ishale, böbrek yetmezliğine ve ölümlere neden olabilir. *E. coli* O157:H7, shiga toksin denilen bir toksin üretir ve shiga toksin üreten *E. coli* (STEC) olarak bilinir.

Sığırlar *E. coli* O157:H7'nin ana rezarvuvarıdır ve sığır et ürünleri sıklıkla gıda kökenli enfeksiyonlardan sorumludur. *E. coli* O157:H7 insanlar için patojen olduğu ilk 1982'de anlaşılmıştır. Daha sonraları etken birçok ülkede hemorajik kolitis'in ve sonradan şiddetlenerek ölümlerin, hemorajik üremik sendrom'un (HUS) ve trombotik-trombositopenik purpura (TTP) predominant nedenleri olarak identifiye edilmiştir.

Bu çalışma, Aydın ili ve çevresinde satışa sunulan hazır kıyma ve hamburger köftelerinde, halk sağlığı açısından ciddi risk oluşturan *E. coli* O157:H7 varlığını araştırmak amacıyla yapılmıştır. Bu amaçla farklı market, kasap vb. satış noktalarından elde edilen ve satışına izin verilen 50 adet kıyma ve 30 adet hamburger köftesi olmak üzere toplam 80 adet örnek incelenmiştir. İncelenen örneklerin 12'si *E. coli* O157, 10'u *E. coli* O157:H7 pozitif olduğu gözlenmiştir. İncelenen örneklerden *E. coli* O157:H7 pozitif olanların 4'ü kıymadan ve 6'sı hamburger köftelerinden izole edilmiştir.

Sonuç olarak *E. coli* O157:H7'nin kıyma ve köftelerde bulunması, üretimin herhangi bir aşamasında kontamine edilmiş olduğunu göstermiştir. Kıyma ve hamburger köftelerde patojen mikroorganizmaların eliminasyonu için yeterli ısı uygulaması zorunludur. Kıyma ve hamburger köftelerinin iyi pişirilmesi ve etin iç ısısının en az 72°C olması gerekmektedir.

**Anahtar kelimeler:** Kıyma, hamburger, *E. coli* O157:H7, köfte