

## Balýk zehirlenmelerine dikkat

Balýk ve diđer su ürünlerinin zehirlenerek ölüme sebep olduđunu belirten uzmanlar, bu konuda vatandaşları uyardý.

Samsun Veteriner Kontrol ve Arařtırma Enstitüsü Müdürü Uzman Veteriner Hekim Ýsmail Aydın, kurumlarında balýk ve diđer su hastalýklarıyla ilgili kapsamlý arařtırma ve tephis yaptýklarýný belirterek, vatandaşların balýk zehirlenmelerine karřý dikkatli olmaları gerektiđini söyledi. Balýk hastalýklarýnýn Türkiye için yeni bir konu olduđunu ve bu konuda bilgi birikimi bulunmadýđýný kaydeden Aydın, bu alandaki çalıřmalara hız verilmesi gerektiđini söyledi.

Enstitü hizmet bölgesinde kültür balýkçýlýđýnýn diđer bölgelere nazaran daha hızlı geliřtiđini ve bölgede yaklaşık 170 işletme eden Aydın, "Bu işletmeler, enstitü uzmanların kontrolünde. Kurum uzmanları, balýk hastalýkları konusunda arařtırma yapıyor. Balýk işletmelerinin sorunlarının çözülmesinde bilimsel verilere göre hareket ediyoruz. Bugüne kadar yapılan arařtırmalara göre çiftliklerinde özellikle Yersiniozis hastalýđý çok yaygın. Bununla birlikte Vibrio, Aeromonas, Pseudomonas, Edwardsiella ve Mixobacter infeksiyonları da tespit edildi. Suya karýban sanayi atýkları suyun kalitesini bozarak özellikle bakýr, çinko ve civa zehirlenmesine yol açıyor. Yađmur suları, suda kurpın birikimine sebep olduđu için kurpın zehirlenmesi meydana getiriyor. Sađlıklı beslenmek için beyaz et tüketimi önemli. Ancak, özellikle balýk ve deniz ürünlerinin bilinçli tüketilmesi, sađlıklı muhafaza edilmiř ambalajlanmýř, orijini bilinen, kontrolü yapılmýř, hijyenik su ürünlerinin tüketilmesi gerekiyor" dedi.

### "MÝDYE ZEHÝRLEMESÝ ÖLDÜRÜYOR"

Kirli sularda avlanan balýk, midye ve diđer su ürünlerinin insan sađlýđına zarar verdiđini ifade eden Ýsmail Aydın, "Kabuklu deniz hayvanları, insanlarda ishale birlikte seyreden tehlikeli yiyecek zehirlenmelerinin ortaya çýkmasına neden olabilir. Havaaların ısınmasıyla birlikte risk faktörü daha da artmaktadır. Bu durum halk nazarında bu ürünlere karřý güvenin sarsılması ve tüketiminin azalmasına sebep olmaktadır. Yeterince işlem görmemiř ya da çiđ olarak tüketilen deniz kabuklularının tüketimini takiben zehirlenme belirtileri ortaya çýkabilmektedir. Bu deniz canlılarının besinleri süzerek, ađır ađır yemesi nedeniyle, lađým sularıyla kirli sulardan yüksek miktarda mikrop ve atýk madde (toksinleri) almalarına ve vücutlarında biriktirmelerine yol açar. Kabuklu deniz hayvanları, iyi piřirilmesine rađmen iç organlardaki patojenler yeterli þekilde yok edilemeyebilir. Toksin birikimi de yüksek ısıyla yok edilemez. Çok düþük miktarlarda, mide ve bađırsaklar için zararlı ürünler gýdalarda kalabilir ve bu ürünler takiben hastalýklara neden olurlar. Bazý midye türleri de yendikleri zaman toksik etki gösterebilir (Mytilus edulus ve Modiola modiolus cinsi midyeler)" dedi.

Midye zehirlenmelerinde, zehirlenme belirtisi olarak apýrı duyarlılık ve felç, parmak uçlarında iđne batması gibi karýncalanma dudaklarda sýzlama ve uyupukluk hissedildiđini söyleyen veteriner hekim Aydın, "Sersemlik, uyuklama, bođazda sýkıpma ve kuruluk, bazı vakalarda konuřmada bozukluk vardır. Ađır vakalarda ölüm solumun yetersizliđinden kaynaklanmaktadır. Toksin ihtiva eden midyelerden 4-5 tanesinin yenmesiyle bile ölüm meydana gelebilir. Bu toksinin çok kuvvetli bir zehir olan potasyum siyanürden 50 kez daha güçlü olduđu bildirilmiřtir. Midye yendikten sonra bir rahatsızlık hissedilmesi halinde, gecikmeden en yakın sađlık kuruluşuna bařvurulmalıdır. Midye zehirlenmesi olayları ABD, Fransa, Ýrlanda, Ýngiltere ve Almanya gibi geliřmiř ülkelerde sık meydana geliyor. Ülkemizde midye zehirlenmesinin geliřmiř ülkelere oranla daha az görülmesinin sebebi dini inanýř boyutuna paralel olarak daha az tüketilmesinden kaynaklanmaktadır" diye konuřtu.

### "BOZULAN BALIKTA 12 SAAT ÝÇÝNDE 68 MÝLYAR BAKTERÝ OLUPUYOR"

Sahillerde yařayan birçok deniz hayvanının toksin ihtiva ettiđini ifade eden Aydın, "İnsanlar bazı balýklara temas etmekle de zehirlenebilir. Bu balýkların yüzgeçleri birtakým dikenler ihtiva eder. Dikenin kaidesindeki kesede bulunan zehir, kesenin kanalı vasıtasıyla dikenin açtıđı yaraya bobaltılır. Memleketimizde bulunan bu nevi balýklar: tarakonya, çarpan balýk, kum tarakonya, varsan balýđý, rina balýđý, iđneli vatoz balýđý, tırpana balýđý, kazık kuyruđu balýđý, folya balýđý, tatlı su levređi gibi balýklardır. İhtiva eden bir tek balýđın bile yenmesi, ölüme sebep olabilir. Balýkçýlık sektöründeki sorunlardan bir tanesi de çiftliklerde bilinçsiz kimyasal madde ve ilaç kullanımı sonucu oluřan ilaç kalıntılarıdır. Avrupa Birliđi ülkeleri, ithal ettikleri su ürünlerinde ilaç için belli bir standart getirmiřlerdir. Balýkların yařadıkları ortamda yeterli sayıda hastalık etkeni bulunursa, balýklarda yaralanan organ bozuklukları, zayıflama ve stres gibi faktörlerle birlikte hem balýđın kendi sađlýđını bozan, hem de kesim sonrası balýk

deđerini düpüren hastalýklar meydana gelir" beklinde konuđu.

Balýk etinin protein yönünden zengin olduđunu vurgulayan, ancak balýk çiftliklerinin hijyenik olmasý gerektiđini vurgulayan Aydýn "Uygun partlarda balýk vücudunda bir bakteri her 20 dakikada bir çođalmaktadır. Periyodik olarak çođalan bir bakteri hücrelerinde 12 saat sonra 68 milyar adet bakteri meydana geldiđi dikkate alýnýrsa, bozulmaya uđramýp bir balýk etini yiyen kişinin ne kadar risk altında olduđu anlaýýlýr" dedi.

Deniz ürünleri pipirilirken ortaya çýkan dumanýn solunmasýnýn, astým, rinitis, larenks ödemi veya rinokonjuktivitise sebebiyet verdiđini hatýrlatan Ýsmail Aydýn, daha sonra þunlarý söyledi:

"Balýk alerjileri, sindirimi takiben en erken 2 dakikada ortaya çýkabilir. Deniz ürünleri alerjilerinin belirtileri de genellikle 1 saat içinde ortaya çýkar. Ýnsanlarda deniz ürünleri anafilaktik þoka sebep olabilir. Bazý bakteriler orkinos, uskumru, palamut gibi balýk türlerinde toksin oluřturur. Bu balýklarýn yenmesiyle balýk zehirlenmesi meydana gelir. Bazý deniz kamçýlýlarý da toksin üretebilir. Balýklarýn bazý türleri, bu toksik kamçýlýlarý tükettikten sonra insanlar için zehirli hale gelir. Bu toksinler balýđýn iç organlarýnda kafasýnda ya da merkezi sinir sisteminde depolanýr. "

Samsun Veteriner Kontrol ve Arařtırma Enstitüsü'nün bölge enstitüsü olduđunu kaydeden Ýsmail Aydýn, Samsun, Sinop, Amasya, Tokat, Sivas, Ordu, Giresun, Trabzon ve Rize'den oluřan toplam 9 ile hizmet götürdüklerini, balýk hastalýklarýyla ilgili kapsamlý arařtırma ve teþhis yapýlabilen bir alt yapıya sahip olduklarýný sözlerine ekledi.