

**BARTIN ÜNİVERSİTESİ**  
**KUTLUBEY VE AĞDACI YERLEŞKESİ MUTFAKLARINDA**  
**GIDA ZEHİRELENMESİ ACİL DURUM PLANI**

**A. GIDA ZEHİRENMESİNİN TANIMI**

Kirlenmiş yiyecek veya su ile bulaşan, insanları etkileyen mikroplar, bakteriler, parazitler, virüsler veya toksinlerin sebep olduğu hastalıktır. Gıda zehirlenmesi genellikle hafif geçirmekle birlikte ölümcül de olabilen yaygın bir hastalıktır. Bir yiyecek ya da içeceğin kontamine (Saflığı kalmamış olan ve bulaşmış anlamına gelen kontamine kelimesi, tehlikeli maddelerin ya da istenmeyen bazı durumların diğer canlılara veya insanlara bulaşması durumudur) olduğunu söylemek zordur. Gıda zehirlenmesi tek bir kişiyi veya aynı kontamine yiyecekten yemiş bir grup insanı etkileyebilir.

Gıda zehirlenmelerinin çoğu bakterilerin ürettiği toksinlerden veya bakteri miktarından kaynaklanır. Bazı bakteriler gerekli nem, beslenme, sıcaklık ve zaman koşulları oluştuğunda milyonlarca üreyebilir. Enfeksiyona yol açan en yaygın bakteri türleri Kompilobakter, E.Koli ve Salmonelladır.

**B. GIDA ZEHİRENMESİNİN BELİRTİLERİ**

1. Ağızda Yanma veya Özel Tat
2. Bulantı
3. Kusma
4. Karın Ağrısı
5. Karın Bölgesinde Kramp
6. İshal
7. Halsizlik
8. Baş Dönmesi
9. Bilinçte Değişik Derecede Bozukluk
10. Solunum ve Dolaşımında Bozukluk
11. Görmede Bozukluk
12. Nabızda Zayıflama
13. Göz Bebeklerinde Küçülme
14. Havale

Her gıda zehirlenmesi sebebinde kuluçka süreleri farklıdır. Bazı zehirlenmelerde belirtiler 30 dakika ile bir saat içinde görülürken, gıda zehirlenmesini çoğunda belirtiler 12-48 saat içinde meydana gelir.

Diğer türlerde ise belirtilerin görülmesi için birkaç gün ila bir haftaya kadar süre geçmesi gerekir. Gıda zehirlenmesi genellikle 1-3 gün sürer ancak bakterinin türüne, enfeksiyonun şiddetine ve genel sağlık durumunuza bağlı olarak bir haftaya kadar devam edebilir. Pek çok insan bir hafta içinde tamamen iyileşir.

En yaygın görülen belirtiler sindirim yolunun (mide ve bağırsak) hasar görmesinden kaynaklanan kusma, karın ağrısı ve ishaldir. Sebebe bağlı olarak, belirtiler ateş ve üşüme, kanlı dışkılama, su kaybı, kas ağrıları, halsizlik ve bitkinlikte sayılabilir. Nadir olgularda, gıda zehirlenmesi sinir sistemine zarar verecek kadar ciddi olabilmektedir.

## **C. GIDA ZEHİRLENMESİ ANINDA ALINMASI GEREKEN TEDBİRLER**

### **Zehirlenme Belirtileri Mesai Saatleri İçinde Ortaya Çıkmışsa,**

1. Öncelikle birim yönetimine haber verilmelidir.
2. İlk yardım ekibine haber verilmelidir.
3. İlk yardım gereken durumda, ilk yardım eğitilmiş çalışanlar gerekli işlemleri yapmalıdır.

### **Hastanın bilinci yerindeyse;**

- Ağız zehirli madde ile temas etmişse su ile çalkalanır, zehirli madde elle temas etmişse el sabunlu su ile yıkanır, yaşam bulguları değerlendirilir.
- Kusma, bulantı, ishal gibi belirtiler değerlendirilir,
- Kusturulmaya çalışılmaz, özellikle yakıcı maddelerin alındığı durumlarda hasta asla kusturulmaz.

### **Hastanın bilinci yerinde değilse;**

- Koma pozisyonu verilir,
- Üstü örtülür,
- Tıbbi yardım istenir(112).
- Olayla ilgili bilgiler toplanarak kaydedilir. (Zehirli maddenin türü vb.)

### **Zehirlenme Belirtileri Mesai Saatleri Dışında Ortaya Çıkmışsa,**

1. Hiç zaman kaybedilmeden 112 aranarak en yakın sağlık kurumuna başvurulmalıdır.
2. Birim yönetimi zehirlenme kaynağı olabilecek gıda ya da içeceklerden numune alınıp, ilgili analiz kurumlarına test için iletilmesini sağlamalıdır.

**BARTIN ÜNİVERSİTESİ**

**GIDA ZEHİRLENMESİ AKIŞ DİYAGRAMI**

