

Etken	İnkübasyon Periyodu	Hastalık süresi	Başlıca Gıdalar	Önemli Semptomlar	Bulaşma Yolu	Referans
<i>Salmonella spp.</i>	12-16 saat	1-4 gün	Et,kanatlı eti,yumurta,çiğ süt ve ürünleri	Diyare,karın ağrısı, ateş,kusma	Yem maddesi,hayvanlar,gıda ve insanlar arasındaki etkileşimler.	1,3
<i>Campylobacter spp.</i>	3-5 gün	1 gün,1-2 hafta	Kanatlı eti,çiğ süt, su	Diyare,karın ağrısı, ateş	Zootonik infeksiyonlardır,yetersiz pişmiş kanatlı eti tüketimi, hayvan dışkı ile kontamine suların tüketimi.	1
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	12-72 saat	1-7 gün	Dışkı ile kontamine gıda,özellikle hamburger,su	Diyare,karın ağrısı,hemorajik kolitis, hemolitik üremik sendrom	Enfekte etlerin (özellikle sığır eti) tüketimi, enfekte hayvan dışkıları ile kontamine süt ve et tüketimi	1
<i>Shigella spp.</i>	1-3 gün	1-2 gün/hafta	Dışkı ile kontamine gıda,özellikle salata,su	Kanlı mukuslu diyare, karın ağrısı,ateş	Fekal-oral yol ile insandan insana bulaşır ancak gıdaların hazırlanması ve servise sunulması sırasında yanlış uygulamalar nedeniyle insandan gıdaya bulaşma olabilmektedir.	1
<i>Vibrio cholerae</i>	8-5 gün	2-3 gün	Dışkı ile kontamine su ve sebze,çiğ deniz ürünleri	Sulu diyare, karın ağrısı,dehidrasyon	Kontamine olmuş deniz ürünlerinin ve insan vasıtasıyla kontamine soğut et, pirinç, meyve sebze tüketimi	1
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	12-15 saat	2-5 gün	Balık ve Kabuklu deniz ürünleri	Karın ağrısı, bulantı,kusma	Çiğ, yetersiz pişmiş veya yeterli soğutulmamış , pişirme sonrası kontamine olmuş,başta balık deniz ürünleri tüketimi	1
<i>Listeria monocytogenes</i>	1-7 gün	Haftalarca	Çiğ,yetersiz pişmiş gıda,çiğ süttten yapılan peynir,tüketime hazır gıda	Erken veya ölü doğum, meningitis, meningoensefalitis, septisemi, Özellikle immün supresiflerde	Kontamine hayvansal gıdaların tüketimi	1
<i>Staphylococcus aureus</i>	2-4 saat	24-48 saat	Süt ve süt ürünleri,kremalı pasta,kanatlı eti, et	Mide bulantısı,kusma, abdominal kramp,diyare	Başlıca kaynağı insan ve insan vasıtası ile kontamine gıda ürünleri.Diğer kaynaklar hayvan ve gıda işletmeleridir	1
<i>Clostridium perfringens</i>	10-12 saat	12-24 saat	Et,kanatlı eti,kuru çorba ve soslar	Karın krampları,profuz diyare	İnsan ve hayvanların bağırsak floralarında bulunur,gıdalara fekal kalıntılar,toz,toprak ve atık su yolu ile bulaşır.	1
<i>Escherichia coli</i>	8-24 saat	1-6 gün	Yumuşak peynir çiğ süt, kıyma	Diyare,bağırsak iltihaplanması,kolitis	Dışkı ile kontamine su ve gıdaların tüketimi.	1
<i>Enterobacteriaceae</i>	8-72 saat	1-7 gün	Çiğ süt ve ürünleri,et ve et ürünleri	Kusma, ateş, diyare,kolitis,karın ağrısı	Yem maddesi,hayvanlar,gıda ve insanlar arasındaki etkileşimler,dışkı ile kontamine su ve gıdaların tüketimi	1,2
<i>Bacillus cereus</i>	1-16 saat	6-24 saat	Pirinç, sebze, tatlı,et ürünleri, soslar,baharat, bitkisel ürünler	Karın ağrısı, kusma, bulantı diyare.	Başta toprak olmak üzere doğada yaygın bulunup çeşitli gıdalardan izole edilebilmektedir.	1

Referans 1. " Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi" İrfan Erol.,2007

Referans 2: "Characterization of the Enterobacteriaceae community that developed during storage of minced beef under aerobic or modified atmosphere packaging conditions" Agapi I. Doulgerakia, c, Spiros Paramithiotisb, George-John E. Nychasa.,2010

Referans 3: Interventions to control Salmonella contamination during poultry, cattle and pig slaughter,Food Research International,Buncic, S., & Sofos, J., (2011)