

AYNALI SAZANDA (*CYPRINUS CARPIO*) SALMONELLA ENTERİTİDİS VE SALMONELLA TYPHİMURİUM İLE OLUŞTURULAN DENEYSEL ENFEKSİYONLARIN İNCELENMESİ

Adile MUZ¹ Mustafa SARIEYYÜPOĞLU² Hasan Basri ERTAŞ¹ Burhan ÇETİN KAYA¹ Engin ŞEKER²
Hakan KALENDER³ Hasan ÖNGÖR¹

¹Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Elazığ-TÜRKİYE

²Fırat Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Elazığ-TÜRKİYE

³Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü, Elazığ-TÜRKİYE

Geliş Tarihi: 20.01.1998

Investigation of Experimental Infections Induced by *S. enteritidis* and *S. typhimurium* in *Cyprinus carpio*

SUMMARY

In this study, the colonisation of *S. enteritidis* and *S. typhimurium* in the visceral organs, and their pathogenicity, in experimentally infected *Cyprinus carpio* were investigated. A total number of 10 *C. carpio* divided into five groups, each group consisting of two fish, were used in the study. Four groups were injected intraperitoneally with two different dilutions (10^8 and 10^4 cfu/ml) of *S. enteritidis* and *S. typhimurium* cultures and one group was left as control.

In the high-dose (10^8) *S. enteritidis* injected group, both fish died on the 42nd and 134th days, respectively. In the low-dose (10^4) *S. enteritidis* injected group, while one fish died on the 30th day, the other survived. In the high-dose (10^8) *S. typhimurium* injected group, both fish died on the 24th day. In the low-dose (10^4) *S. typhimurium* injected group, both fish died on the 36th and 91st days, respectively. Salmonella agents were isolated from the visceral organs of all fish died until the 42nd day, but no isolation was made from the organs of fish died afterwards.

Key Words: Fish, Salmonella, Experimental Infection

ÖZET

Çalışmada deneysel olarak enfekte edilmiş Aynalı sazanlarda *S. enteritidis* ve *S. typhimurium*'un iç organlarda kolonizasyonu ve patojenitesi araştırıldı. İkişerli 5 gruba ayrılmış toplam 10 balık çalışmada kullanıldı. Dört gruba iki farklı yoğunluktaki (10^8 ve 10^4 cfu/ml) *S. enteritidis* ve *S. typhimurium* kültürleri intraperitoneal olarak enjekte edildi ve bir grup kontrol olarak ayrıldı.

Yüksek doz (10^8) *S. enteritidis* enjekte edilen gruptaki balıklar 42. ve 134. günde öldüler. Düşük doz (10^4) *S. enteritidis* enjekte edilen gruptaki bir balık 30. günde öldü, diğer ise canlı kaldı. Yüksek doz (10^8) *S. typhimurium* enjekte edilen gruptaki balıkların her ikisi de 24. günde öldüler. Düşük doz (10^4) *S. typhimurium* enjekte edilen gruptaki balıklar 36. ve 91. günde öldüler. 42. güne kadar ölen tüm balıkların iç organlarından Salmonella izolasyonu yapılmasına rağmen bu günden sonra ölen balıklardan etken izolasyonu yapılamadı.

Anahtar Kelimeler: Balık, Salmonella, Deneysel İnfeksiyon

GİRİŞ

Dünya nüfusunun hızla artmasıyla hayvansal protein ihtiyacının karşılanması her geçen gün daha da önem kazanmaktadır. Tüm dünya ülkelerinde olduğu gibi tarım üretiminin dışında hayvansal üretimde de kendi kendine yetebilme çabası içinde olan ülkemizin su

kaynakları bakımından zengin oluşu hayvansal protein üretiminde bu su kaynaklarının değerlendirilmesini gündeme getirmiş ve gittikçe gelişen kültür balıkçılığı sayesinde balık eti önemli ve vazgeçilmez bir protein kaynağı haline gelmiştir. Ancak tüm çevrede olduğu

gibi sularda da meydana gelen kirlilik beraberinde balık yetiştirciliği ile ilgili birçok sorunu gündeme getirmiştir. Özellikle ülkemizde doğal ve suni göller ile akarsuların çeşitli atıklarla kirlenmesi, suları ve bu ortamlarda yaşayan canlıları besin olarak tüketen insanların sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek bir çok bakterinin bu sularda yaşamamasını, çoğalmasını ve buralarda yaşayan canlılarda barınmasını sağlamıştır.

Bu bakteriler içerisinde hem insan hem de hayvan sağlığı açısından Salmonellaların önemli bir yeri vardır. Salmonellalar 2500'ü aşkın serotipi ile doğada çok yaygın olarak bulunan, insan ve hayvanlarda enfeksiyon oluşturan mikroorganizmalarıdır (8).

Salmonellalar yemlerde bulunduğu zaman balıklarda enteritise yol açtığı bilinmekle (17) beraber, bu bakteri normalde balıkların mide ve barsaklarında bulunabilemektedir (10,16,22).

Hayvanların pek çok farklılığıyla farklı Salmonella türleri için konakçı olarak görev yaparlar. Enfekte hayvanların gaitaları sulara karışığı zaman buralarda yaşayan canlıların bu etkenle kontamine olmasını sağlarlar (3).

Salmonellaların pek çoğu insanlara bulaşabileceklerdir. Bunlardan insanlar için en patojen olanı *S. enteritidis* ve *S. typhimurium*'dur (3). Balıklarda Salmonellalar ilk olarak 1934 yılında Doğu Kanada kıyılarında yakalanan bir balıktan izole edilmiş (6), daha sonraları pek çok araştırıcı (11,19,23,24,25) tatlı ve tuzlu suların yakalanan balıklarda değişik Salmonella türlerini izole etmişlerdir.

Kanalizasyon arıtmasından sonra boşaltılan atık sular bu bakterilerin en iyi taşınma kaynaklarındır. Bu tür atık suların boşaltıldığı ortamlarda Salmonella bakterisinin bulunma ihtimali çok fazladır (3). Yapılan araştırmalarda bu sularda ve içinde yaşayan balıkların deri, solungaç ve bağırsaklarında Salmonellalar da dahil, insan ve hayvan sağlığı yönünden önemli bazı bakterilerin bulunduğu bildirilmiştir (7,15,26).

Aritilmiş atık sulardan ve arıtılmamış doğal baraj sulardan yakalanan kedi balıklarında (*Clarias gariepinus*) Koliform ve Salmonella türleri araştırılmış, arıtılmış atık sularda yaşayan balıklarda koliformalara daha fazla rastlanılmış, Salmonellalar ise her iki ortamda yaşayan balıklardan izole edilmiştir (24). Gökkuşağı alabalıklarının (*Oncorhynchus mykiss W.*) yaşıda olduğu göl sularından iki örnekten Salmonella spp. izole edilmiş, ancak gölde yaşayan balıklardan izolasyon yapılmamıştır (7). Güney Asya ülkelerindeki balık çiftliklerinde yapılan bir çalışmada 10 balık havuzundan alınan balık ve su sediment örneklerinden %28 oranında Salmonella spp. izole edilmiştir (23).

Salmonellalar bugüne kadar balıkların dışında suda yaşayan salyangoz, midye, istiridye, kurbağa, ke-

revit, kaplumbağa ve timsah gibi canlılarda da tespit edilmiştir (3,11,13)

Deneysel olarak enfekte edilen balıklarda, Salmonellalar balıkların sindirim kanalı ve çeşitli organlarında uzun süre bulunmuş, hatta temiz suya alındıktan sonra bile bu organlarda etkenin uzun süre bulunduğu ve çevreyi kontamine ettiği bildirilmiştir (1,3,9,11,12).

Bu çalışmada Türkiyede ilk kez deneysel yolla *S. enteritidis* ve *S. typhimurium* ile enfekte edilen aynalı sazan balıklarında bakterilerin balıkların iç organlarında yerleşmesi, hastalık oluşturmasının araştırılması amaçlanmıştır.

MATERIAL VE METOT

Akvaryumlar: Balıkların konulacağı 60x30x25 cm ebatlarında cam akvaryumlar yıkandıktan sonra klorsuz çeşme suyu ile dolduruldu. 24 saat dinlendirildikten sonra balıklar akvaryumlara yerleştirildi.

Balıklar: Araştırmada Fırat Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Cip Balık Üretim ve Yetiştirme Tesisi'nden getirilen 20-25 cm boyunda 10 adet Aynalı Sazan (*Caprinus carpio*) kullanıldı. Balıklar stok havuzlarından alındıktan sonra büyük plastik kapların içerisinde F.U. Su Ürünleri Fakültesi Akvaryum Laboratuvarına getirildi.

Salmonella kültürleri: Çalışmada balıkları enfekte etmede kullanılan Kanatlı orijinli *S. enteritidis* ve *S. typhimurium* kültürleri F.U. Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalındaki kültür kolleksiyonundan sağlandı.

Salmonella kültürlerinin hazırlanması: *S. enteritidis* ve *S. typhimurium* kültürleri Triptik Soy Broth içerisinde 24 saat inkübe edildiler. Kültürler 1×10^8 ve 1×10^4 olmak üzere iki farklı yoğunlukta ayarlandı (Tablo 1).

İnokulasyon: F.U. Su Ürünleri Fakültesi Cip Balık Üretme ve Yetiştirme tesisinden klorsuz çeşme suyu doldurulmuş plastik kaplarda laboratuvara getirilen toplam 10 adet aynalı sazan önceden hazırlanmış ve dinlendirilmiş çeşme suyu ile doldurulmuş 5 adet akvaryuma ikişerli gruplar halinde konuldu. Balıklar, akvaryumlarda adaptasyon amacıyla bir hafta süreyle bekletildi. Hazırlanan Salmonella kültürlerinin herbirisinden ayrı ayrı steril enjektör kullanmak suretiyle alınan 1 ml kültür sıvısı dört akvaryumda bulunan balıklardan herbirisine intraperitoneal olarak enjekte edildiler. Bir akvaryumda bulunan iki balık ise kontrol olarak kullanıldı ve bu balıklara enjeksiyon yapılmadı.

Tablo 1. Balıklara inocule edilen etkenler ve yoğunlukları

Grup no	Balık sayısı	Etken	Yoğunluk	Uygulama
1	2	<i>S. enteritidis</i>	10^8	Periton içi
2	2	<i>S. enteritidis</i>	10^4	Periton içi
3	2	<i>S. typhimurium</i>	10^8	Periton içi
4	2	<i>S. typhimurium</i>	10^4	Periton içi

Balıkların izlenmesi: İnokulasyon yapıldıktan sonra balıkların genel durumları günlük olarak izlendi ve kaydedildi. Bu günlük izleme sırasında öldüğü görülen balıklar zaman geçirilmeden F.Ü. Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı Laboratuvarlarına getirilerek *Salmonella* yönünden mikrobiyolojik olarak incelendi.

Akvaryumların kontrolü: Balıklara kültür inocule edilmesinden sonraki günlerde her hafta akvaryumların hepsinden su örnekleri toplandı ve bunların *Salmonella* yönünden mikrobiyolojik kontrolleri yapıldı.

İzolasyon: Ölen balıkların periton sıvısı, mide içeriği, karaciğer ve böbreklerinden ve akvaryum sulardan *Salmonella* izolasyonu amacıyla kanlı agar, SS agar, EMB agar, MacConkey agar, Brilliant Green Agar besi yerlerine ekimler yapıldı.

İdentifikasiyon: Ölen balıklardan ve sulardan yapılan ekimlerde izole edilen *Salmonellaların* identifikasiyonunda ise, Gram boyama, karbonhidrat fermentasyon testleri, oksidaz, katalaz, H₂S, laktوز, ksiloz, mannos, glikoz, sitrat, ureaz, nitrat redüksiyonu, ornitin dekarboksilaz, TSI agarda üreme, indol gibi

klasik identifikasiyon yöntemlerinin yanısıra serolojik muayenede grup spesifik *Salmonella* antiserumları ile lam aglutinasyon testi yapıldı (2).

BULGULAR

Yüksek dozda *S. enteritidis* verilen balıklardan birisi 42. günde diğeri ise 134. günde öldü. Düşük dozda etken enjekte edilen bir balık 30. günde öldü fakat diğeri ölmeli. Yüksek dozda *S. typhimurium* enjekte edilen balıklardan iki tanesi de 24. günde öldüler. Düşük dozda etken verilen bir balık 36. günde diğeri ise 91. günde öldü. Ölen balıklara otropsi yapıldıktan sonra iç organlardan yapılan mikrobiyolojik incelemelerin sonucunda 42. güne kadar ölen balıkların iç organlarından *Salmonella* izolasyonu yapıldı. Bu balıklardan yüksek ve düşük dozda *S. enteritidis* verilen birer balığın tüm organlarından izolasyon yapılmasına rağmen diğer balıkların bazı organlarından etken izolasyonu yapılamadı. Ancak 42. günden sonra ölen balıkların iç organlarının hiçbirinden etken izole edilemedi (Tablo 2).

Tablo 2. İnokulasyon yapılan balıkların ölüm süreleri ve *Salmonella* izole edilen organlar

No	Ölüm süresi	Etken ve yoğunluğu	Periton sıvısı	Mide içeriği	Karaciğer	Böbrek
1	24.gün	10^8 <i>S. typhimurium</i>	+	-	+	+
2	24.gün	10^8 <i>S. typhimurium</i>	+	-	+	+
3	30.gün	10^4 <i>S. enteritidis</i>	+	+	+	+
4	36.gün	10^4 <i>S. typhimurium</i>	-	+	+	+
5	42.gün	10^8 <i>S. enteritidis</i>	+	+	+	+
6	91.gün	10^4 <i>S. typhimurium</i>	-	-	-	-
7	134.gün	10^8 <i>S. enteritidis</i>	-	-	-	-
8	160.gün	10^4 <i>S. enteritidis</i>	-	-	-	-

Çalışmada kontrol amacıyla ayrı bir akvaryuma bırakılan 2 adet balık çalışma boyunca iyi bir vitalitede canlılıklarını devam ettirdiler.

Çalışma süresince birer hafta aralıklarla akvaryumlardan alınan su örneklerinden yapılan mikrobiyolojik kontrollerde *Salmonella* izolasyonu yapılamadı.

Patolojik bozukluklar

Salmonella bakterisinin enjeksiyonundan sonra ölen ve *Salmonella* izole edilen balıklarda iç organlarda septisemik bir tablo görüldü. İç organlar ve kasların doğal rengini yitirdiği ve soluk bir renkte olduğu gözlandı. Ölen balıkların renklerinde açılma ve anüsün üst kısımlarının tamamen sarardığı gözlandı.

Salmonella izole edilemeyen balıkların postmortem muayenelerinde peteşiyel kanamalar ve vücutlarında değişen büyülüklükte siyah bölgelerin varlığı dikkat çekti. Bu balıkların ölümlerine *Salmonella* bakterisine maruz kalmalarından sonra bozulan fizyolojik dengeleme akvaryumda zamanla meydana gelen kirliliğe ve O₂ yetersizliğinin eklenmesinin neden olduğu düşünüldü.

TARTIŞMA VE SONUÇ

Salmonellosis tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de gittikçe önem kazanmaktadır. Balıklarda ciddi salgınlara neden olmamasına rağmen balıkların bu bakteriyi bünyelerinde muhafaza etmeleri Salmonellosisin yayılmasında oldukça önemli bulunmuştur (3). Buna ilaveten yapılan bu deneysel çalışmada ölümlere varabilen patolojik bozukluklar oluşturduğu gözlandı. Yerelimizdeki tatlı sularda bol miktarda bulunan ve çok fazla tüketilen Aynalı sazan balıklarının bu deneysel çalışmada kullanılması ayrıca önem taşımaktadır.

Balıkların içerisinde yaşadıkları su ortamının kirliliğine paralel olarak bünyelerinde de *Salmonella* bakterisi bulundurdukları birçok çalışmada gösterilmiştir. Sarıeyyüpoglu (16), Elazığ Cip Balık Üretim ve Yetiştirme Tesisinden getirilen 100 adet Gökkuşağı Alabalıklarının mide barsaklarından %1, su numunelerinden ise %1.8 *Salmonella* spp., Muz ve ark. (13) ise inceledikleri 9 farklı türe ait 50 adet balık numunesinin iç organlarından 4 adet *Salmonella* spp. izole ve identifiye etmişlerdir.

Stojkovic (20), incelediği 80 sazan balığının 1 tanesinde *S. typhimurium*, Darwish (5), Kahire ve Giza'daki balık marketlerinden toplanan 60 balığın dört tanesinin dış yüzeylerinden *S. typhimurium*, Twiddy (23), Güney Asya bölgelerindeki balık çiftliklerinde yaptığı çalışmada 10 balık havuzundaki su, balık ve sediment örneklerinden %2.8'inde *Salmonella* türleri,

Reda (15), 93 balığın dış yüzeylerinden aldığı numunelerden %3.2'sinde *Salmonella* izole ve identifiye etmiştir.

Şimdiye kadar dünyanın çeşitli yerlerinde balıkların farklı *Salmonella* türleriyle deneyimli enfeksiyonu

onu konusunda bazı çalışmalar yapılmıştır. Morse ve ark (12), yaptıkları bir çalışmada nehir balıklarından izole etmiş oldukları *S. typhimurium* suyu ile Japon balığını sularına bakteri bulaştırmak suretiyle enfekte ederek Salmonellaların balığın barsaklarında kolonize olduğunu ve çoğaldığını kanıtlamışlardır. Böylece Salmonellaların insanlara, çiftlik hayvanlarına, vahşi memelilere ve kuşlara taşınmasında balıkların rol oynayabilecegi bildirilmiştir.

Bocek ve ark. (3) *S. typhimurium* ile enfekte edilmiş gümüş sazanlarının temiz suya transfer edilmesinden sonra Salmonellalardan temizlenip temizlenmeyeceğini araştırmışlar ve temiz suda 14 günlük bekletilme süresinden sonra bile balıkların çoğunu barsaklarında *Salmonella* bakterisi taşıdığını saptamışlardır. Böylece Gümüş sazan balığının Salmonellaların taşınmasında potansiyel bir taşıyıcı olduğunu göstermişlerdir.

Diğer araştırmalara (3,9,11,12) paralel olarak bu çalışmada da balıkların uzun süre *Salmonella* bakterisini iç organlarında muhafaza ettiğini gözlandı. Ancak bu çalışmada diğer çalışmalarдан farklı olarak ciddi enfeksiyon şekillendi ve belirli sürelerde balıkların öldükleri gözlandı. Yapılan otopsilerde balıklarda septisemi tablosu, renk değişiklikleri gibi patolojik lezyonlar tespit edildi. Halbuki diğer çalışmalarda balıkların hiçbirinde öldürücü lezyonlarla seyreden bir enfeksiyon şekillenmemiş, sadece balıkların uzun süre bakteriyi bünyelerinde bulundurduklarından bahsedilmiştir. Bu durum diğer çalışmalarдан farklılık arzettmektedir.

Bu çalışmada önemli ve farklı bir sonucun elde edilmesinin nedeni, öncelikle diğer araştırmacıların balıkların sularına *Salmonella* bakterisi (yaklaşık 10.000 bakteri/l) katmak suretiyle onları enfekte etmeye çalışmaları olabilir. Halbuki bu çalışmada Salmonellaların Aynalı sazana direkt intraperitoneal injeziyonla verilmiş olması etkiyi artırmış ve enfeksiyonu hızlandırmıştır. Ayrıca verilen canlı bakteri sayısının yüksek olmasının balıklardaki öldürücü enfeksiyonun şekillenmesinde önemli rol oynadığı muhakkaktır.

Çalışmada 42. güne kadar ölen balıkların iç organlarında *Salmonella* bakterisi bulundurdukları, bu süreden sonra bakteriyi rastlanmadığı görüldü. Bu nedenle 42. güne kadar meydana gelen ölüm olaylarının Salmonellosis'e bağlı olabileceği düşünmek mantıklıdır. Bu süreden sonra meydana gelen ölüm olaylarından hiç *Salmonella* izole edilememesi ise bu süreden sonraki

süreden sonraki ölümlerin Salmonellosis 'ten ziyade akvaryumlardaki suların aşırı şekilde kirlenmesi ve ölümlerin bu kirliliğe bağlı olabileceği ihtimalini akl'a getirmektedir.

Çalışmada bazı balıkların hemen ölmeleri, diğerlerinin uzun süre canlı kalması balıklardaki bireysel doğal bağılılığının bir sonucu olabilir. Nitekim *S. enteritidis* verilen bir adet balık 160. güne kadar ölmeli ve öldürülerek otopsi yapıldı.

S. enteritidis ve *S. typhimurium* bakterilerinin balıkları öldürmede ve iç organlara yerleşmesinde aralarında belirgin bir fark görülmemiştir.

KAYNAKLAR

- Baker, D.A., Smitherman, R.O. and AcCaskey, T.A. Longevity of *Salmonella typhimurium* in *Tilapia aurea* and Water From Pools Fertilized With Swine Waste. *Appl. Environ. Microbiol.*, 1983; 45:1548-1554.
- Bekar, M. Enterobacteriaceae Familyası Mikroorganizmaların Genel Karakterleri ve Tamı Yöntemleri. 1997, Etlik-Ankara.
- Bocek, A.J., Brady, Y.J. and Rogers, W.A. Exposure of Silver Carp, *Hypophthalmichthys*, to *Salmonella typhimurium*. *Aquaculture*, 1992; 103,1:9-16.
- Cloete, T.E., Toerien, D.F. and Pieterse, A.J.H. The Bacteriological Qualitiy of Water and Fish of a Pond System for the Treatment of Cattle Feedlot effluent. *Agricultural Wastes*, 1984; 9,1:1-15.
- Darwish, A. M. *Salmonellae* in *Lates niloticus* fish. *Vet.Med.J.Giza*, 1991; 39,1:13-19.
- Gibbons, N.E. The Slime and Intestinal Flora of Some Marine Fishes. *Contrib. Can. Biol. Fish.*, 1934; 8:225-290.
- Gonzalez, C.J., Perez-Cardenal, D., Prieto, M., Otero, A. and Garcia-Lopez, M.L. Microbiological Qualitiy of Fresh Rainbowtrout (*Oncorhynchus mykiss*) and Microbiol Evolution During Its Chill Storage. *Actas Del IV Congreso Nacional de Acuicultura*, 1993, pp.563-568.
- Kent, P.T., Thomason, B.M. and Morris, G.K. *Salmonellae* in Foods and Feeds. US Department of Health and Human Services. Public Health Service, Certers for Disease Control, 1981; Athens, GA.
- Lewis, D.H. Retention of *Salmonella typhimurium* by Certain Species of Fish and Shrimp. *J. Am. Vet. Med. Assoc.*, 1975; 168:551-552.
- Love, T.D. and Minkler, B.H. Studies of *Salmonella* Potential in Catfish Feeds. *Commercial Fisheries Review*, 1972; 34: 5-7
- Morse, E.V., Duncan, M.A. and Myhrom, E.P. *Salmonella* Serotypes Isolated From the Aquatic Environment (Wabash River, Indiana,1973-1976). *Am. J. Vet. Res.*, 1978a; 39:717-719.
- Morse , E.V., Greenwood, D.E. Meyers, E.P., Anderson, V.L. and Duncan, M.A. Experimental *Salmonella* Infections in *Carassius auratus* (Goldfish). *J. Environ. Sci. Health*, 1978b; 13:325-335.
- Muz, A., Sarıeyüpoglu, M., Ertaş, H.B., Şimşek, A. Keban Baraj Gölünden Yakalanan Bazı Balıkların Çeşitli Organlarının Aerobik ve Mikroaerofilik Bakteriler Yönünden İncelenmesi. *F.Ü. Sağlık Bilimleri Dergisi*, 1995; 9(2)212-220.
- Nambiar, V.N. and Iyer K.M. Distribution of *Salmonella* Serotypes in Fish in Retail Trade in Kochi. *Fish. Technol. Soc. Fish. Technol. Kochi*. 1991; 28,1:33-37.
- Reda, W.W. Studies on Fish as a Source of some occupational Infections. *Vet. Med. J. Giza*. 1993; 41,3:13-16.
- Sarıeyüpoglu, M. Gökkuşağı Alabalıklarında (*S.gairdneri*) Mide ve Barsak Bakteriyel Florasının Aerobik Yonden İncelenmesi. *Doğa Bilim Dergisi*, 1984; D1, 8,3:281-287.
- Sarıeyüpoglu, M. *Salmonella* Potential in Aquarium Fish Feeds. *J.Fırat Univ.* 1987; 2(2):59-62.
- Sobsey, M.D., Hackney, C.R., Carrick, R.L., Ray, B. and Speck, M.L. Occurrence of Enteric Bacteria and Viruses in Oysters. *J. Food Prot.*, 1980; 43:111-113.
- Souther, B.W., Sonstegaurd, R.A. and McDermott, L.A. Enteric Bacteria in Carp (*Cyprinus carpio*) and

Sonuç olarak yeterli sayıda *Salmonella* bakterisi ile enfekte olan balıklarda öldürürü olabilen *Salmonella* enfeksiyonları gelişebildiği, bu enfeksiyonun geliştiği balıkların ise bakteriyi uzun süre iç organlarında muhafaza ettikleri görüldü. *Salmonella* ile enfekte olan balıkların bakteriyi insan, hayvan ve su ortamlarına bulasılırmada etkin rol oynayabileceğinden dolayı, suların *Salmonellalar* ile kontaminasyonunun tespit edilmesi ve önlenmesi hususunda daha kapsamlı araştırmaların yapılması gereği ortaya çıkmıştır.

- White Suckers (*Catostoma commersoni*). J. Fish. Res. Board Can., 1972; 33:1401-1403.
20. Stojkovic-Atanackovic, M. and Popovic, M. *Salmonella typhimurium* in the Digestive Tract of Carp. Veterinarski-Glasnik, 1985; 39,7:815-817.
21. Taylor, J. *Salmonella* in Wild Animals., Symp. Zool. Soc. London, 1968; 24:51-73.
22. Trust, T.J. and Sparrow, R.A.H. Bacterial Flora in the Alimentary Tract of Freshwater Salmonid Fishes. Can.J.Microbiol., 1974; 20:1219-1228.
23. Twiddy, D.R. Antibiotic-resistant Human Pathogens in Integrated Fish Farms. Asean Food Journal. 1995, 10,1:22-29.
24. Van Den Heever, D.J. and Frey, B.J. Microbiological Quality of the Catfish (*Clarias gariepinus*) kept in Treated Waste Water and Natural Dam Water. Water S.A. 1994; 20, 2:113-118.
25. Wyatt, L.E., Nickolson, R. and VanderZant, C. Occurrence and Control of *Salmonella* in Freshwater Catfish. J. Food Sci., 1979; 44:1067-1073.
26. Youssef, H., El-Timawy, A.K. and Ahmed, S. Role of Aerobic Intestinal Pathogens of Fresh Water Fish in Transmission of Human Diseases. J. Food Prot. 1992; 55,9:739-740.