

ОСТОРОЖНО! БРУЦЕЛЛЕЗ!

Об опасности бруцеллеза и мерах по его профилактике

В связи с выявлением на 05 сентября 2025 года 4 случаев заболевания детей бруцеллезом в Волгоградской области, государственная ветеринарная служба Иловлинского района считает необходимым проинформировать население нашего района о том, что в современных условиях бруцеллез продолжает представлять высокую опасность для здоровья не только животных, но и для человека.

Роспотребнадзором проведено расследование в отношении этих случаев, с установлением алиментарного (пищевого) пути заражения, связанного с употреблением в пищу сырого (некипячёного) молока и молочной продукции, недостаточно проваренного или прожаренного мяса (строганина, шашлык с кровью) от заражённых животных, приобретенных в фермерских магазинах, а также у частных лиц в местах несанкционированной торговли.

Бруцеллез - зоонозная инфекция, вызываемая бактериями под общим названием *Brucella*, передающаяся от больных животных (овцы, козы, коровы, свиньи) человеку, которая характеризуется множественным поражением органов и систем организма человека. **От человека к человеку** инфекция не передаётся (за исключением внутриутробного заражения).

Бруцеллез человека — тяжелое заболевание, сопровождающееся достаточно длительным инкубационным периодом, который может продолжаться в скрытой форме до двух лет, а клинические признаки имеют сходное течение с другими болезнями человека. После инкубационного периода клиника бруцеллеза проявляется в форме острого заболевания с выраженной лихорадочной реакцией в течение 3-7 дней и более. Повышение температуры сопровождается ознобом и обильным потоотделением. При раннем применении антибактериальной терапии может наступить полное выздоровление, но чаще происходит дальнейшее прогрессирование клинических проявлений в виде рецидивирующего бруцеллеза или активного хронического процесса с поражением опорно - двигательного аппарата, нервной, мочеполовой и сердечно - сосудистой систем. **Рецидивирующее течение бруцеллеза приводит человека к тяжелой степени инвалидности.**

Бруцеллы устойчивы к окружающей среде: в воде сохраняются свыше 2 месяцев, в сыром молоке — до 10 дней, в сливочном масле — до 35 дней, в сметане — до 15 дней, в сыром мясе — до 3 месяцев, в засоленном мясе — до 30 дней, а в шерсти — до 4 месяцев. В замороженной продукции животного происхождения возбудитель бруцеллеза сохраняет жизнеспособность в течение всего срока хранения.

При кипячении бруцеллы погибают мгновенно, чувствительны к дезинфицирующим средствам и к антибиотикам.

Ветеринарные специалисты лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы, являясь сотрудниками государственной ветеринарной службы, ежедневно проводят работу по выпуску качественных и безопасных в ветеринарно-санитарном отношении пищевых продуктов:

- молоко и молочная продукция непромышленного изготовителя, полученная в личных подсобных хозяйствах и не подвергнутая ветеринарно-санитарной экспертизе, поступающая для реализации, подлежит исследованиям, которые проводятся в соответствии с приказом Минсельхоза РФ от 28.06.2021 №421 «Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках».

Каждая партия молочной продукции исследуется по следующим показателям:

-консистенция, вкус и запах, цвет, температура, массовая доля жира, массовая доля белка, плотность, кислотность;

-содержание соматических клеток, массовая доля СОМО %;

-не реже 1 раза в месяц проводится плановое серологическое исследование молока коров на бруцеллез методом кольцевой реакции в соответствии с ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов бруцеллеза, утверждаемыми в соответствии со статьей 2.2 Закона Российской Федерации от 14.05.1993г №4979-1 «О ветеринарии».

По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы на молоко и молочную продукцию выдается заключение об их пригодности к использованию для пищевых целей.

Не покупайте продукты питания на интернет-сайтах, в неустановленных местах торговли!!!! Продавцам нет никакого дела до вашего здоровья и здоровья ваших близких!

Приобретая продукцию животного происхождения непромышленного изготовления на ярмарках, во дворах личных подсобных хозяйств и на тех торговых территориях, где нет присутствия ветеринарной службы, **обязательно запрашивайте ветеринарные документы.**

**ПРЕДУПРЕЖДЁН – ЗНАЧИТ ВООРУЖЁН ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ
СВОЕГО ЗДОРОВЬЯ И СВОИХ БЛИЗКИХ!**