

## **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 городском округе — город Волжский, Волгоградской области государственная ветеринарная служба Волгоградской области считает необходимым проинформировать население нашего города о том, что в современных условиях бруцеллез продолжает представлять высокую эпидемическую опасность.

Роспотребнадзором проведено расследование в отношении этих случаев, с установлением алиментарного пути заражения, связанного с употреблением в пищу молока и молочной продукции, приобретенной в фермерском магазине в г. Волжском, а также у частных лиц и в местах несанкционированной торговли.

Бруцеллез — зоонозное инфекционное, хронически протекающая болезнь животных и человека, вызываемая бактериями, объединенными под общим названием *Brucella*.

Заражение человека практически в абсолютном большинстве случаев происходит непосредственно от больных сельскохозяйственных животных или через продукцию животноводства. Пути заражения человека бруцеллезом разнообразны. Заражение происходит преимущественно контактным или алиментарным путем

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 в окружающей среде: в воде сохраняются свыше 2 месяцев, в сыром молоке — до 10 дней, в брынзе — до 45 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 лабораторий 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 изготовления, полученная в личных подсобных хозяйствах и не подвергнутая ветеринарно-санитарной экспертизе, поступающая для реализации, подлежит исследованиям, которая проводится в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 28 июня 2021 г. N 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 мая 1993г. N 4979-1 "О ветеринарии". По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы на молоко и молочные продукты выдается заключение об их пригодности к использованию для пищевых целей.

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

Приобретая продукцию животного происхождения непромышленного изготовления на ярмарках и на тех торговых территориях, где нет присутствия ветеринарной службы, обязательно запрашивайте ветеринарные документы.