**Осторожно бруцеллез**

Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю информирует Вас о регистрации в Забайкальском крае в 2025 году 6 случаев заболеваний бруцеллёзом людей, в 2024 году такие случаи не регистрировались. Предположительно все случаи связанны с употреблением инфицированных продуктов Бруцеллез это бактериальная инфекция, которая поражает весь организм и в первую очередь сердечно-сосудистую, костно-суставную и нервную системы. Часто из-за поздней диагностики бруцеллез приводит к развитию серьезных осложнений и инвалидизирует больного. Естественная восприимчивость людей к данной инфекции высокая. Основными источниками возбудителя инфекции для людей при бруцеллезе являются овцы, козы, крупный рогатый скот и свиньи. За период с 2023 по 2025 год в Забайкальском крае зарегистрировано 44 очага бруцеллеза у животных в 8 районах. В настоящее время действует 35 установленных очагов бруцеллеза сельскохозяйственных животных в Приаргунском, Кыринском, Краснокаменском районах. Наибольшую опасность как фактор передачи бруцеллеза представляет сырое молоко и молочные продукты (брынза, сливки, сметана, кумыс и др.). Коровье молоко является причиной инфицирования многих людей (особенно в городах), которые профессионально не связаны с животноводством. Бруцеллы сохраняются в молоке до 10 дней, а в брынзе - до 45 дней. Мясо представляет значительно меньшую эпидемиологическую опасность, так как оно, как правило, употребляется в термически обработанном виде. Однако в ряде случаев при недостаточной термической обработке (строганина, шашлык с кровью, сырой фарш и др.) мясо и мясные продукты могут являться причиной заражения бруцеллезом. Бруцеллы малоустойчивы к высокой температуре, при кипячении погибают моментально. Однако обладают большой устойчивостью к воздействиям низких температур, длительно сохраняются в пищевых продуктах, в том числе хранящихся в холодильниках и морозильных камерах. Для того чтобы сохранить здоровье и исключить риски заболевания бруцеллезом необходимо покупать сельскохозяйственную продукцию в магазинах, на упаковке обязательно должна размещаться маркировка содержащая сведения о производителе продукции, товарном знаке (торговая марка); массе нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя); номера партии молока или молочной продукции; о составе продукта; дате производства. Необходимо избегать покупки молочной и мясной продукции на улице, при реализации с машин и с «рук». Кроме этого в ряде магазинов Забайкальского края реализуется молочная продукция (молоко, сметана, творог, творожная масса и др.) расфасованная в упаковку без маркировки. Такая продукция не имеет документов подтверждающих ее качество и безопасность, невозможно определить из какого хозяйства она получена и является ли это хозяйство благополучным по бруцеллезу, следовательно такая продукция может стать причиной возникновения как бруцеллеза, так и других инфекций у человека. Предлагаем вышеуказанную информацию довести до индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность в организациях торговли пищевыми продуктами, а также, до покупателей (путем распространения информации в виде листовок, объявлений).