



По имеющейся информации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» ежегодно в Российской Федерации регистрируются заболевания бруцеллезом среди сельскохозяйственных животных, что приводит к формированию неблагополучных пунктов по бруцеллезу.

Резервуаром инфекции являются больные животные.

Основным источником бруцеллеза для людей являются сельскохозяйственные животные – овцы, козы, крупный рогатый скот, свиньи и другие животные. Наибольшее число заболевших бруцеллезом животных приходится на субъекты Северо-Кавказского, Сибирского и Южного федеральных округов (до 905 всех регистрируемых случаев заболеваний).

Возникновение и распространение бруцеллеза среди сельскохозяйственных животных происходит чаще всего при несанкционированном приобретении и ввозе больных животных из других регионов, несвоевременной сдаче больных животных на убой, совместном выпасе и использовании общих мест водопоя животными из благополучных и неблагополучных по бруцеллезу хозяйств.

Бруцеллез – инфекционно-аллергическое заболевание, сопровождающееся лихорадкой, поражением сосудистой, нервной систем и вовлечением опорно-двигательного аппарата.

Заражение людей возбудителем бруцеллеза происходит в основном при контакте с больными животными и при переработки мясного сырья, кожи, шерсти, шкур животных. В таких случаях инфицирование людей происходит через кожные покровы. Заражение людей возможно также при употреблении пищевых продуктов, полученных от зараженных животных.

Ежегодно в стране регистрируется от 300 до 500 больных с впервые диагностированным бруцеллезом.

В целях профилактики бруцеллеза необходимо:

- не допускать покупку, продажу, сдачу на убой животных и реализацию животноводческой продукции без уведомления ветеринарной службы;
- не приобретать мясо и мясные продукты (фарш, колбаса, полуфабрикаты), молоко и молочные продукты не заводского производства; на стихийных несанкционированных рынках;
- молоко, молочные продукты и продукты животного происхождения, приобретенные у частного производителя, употреблять только после тщательной термической обработки.