



ՀՀ առողջապահության  
նախարարություն



ՀՀ գյուղատնտեսության  
նախարարություն



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra  
Federal Department of Foreign Affairs FDFA  
Swiss Agency for Development and Cooperation SDC

**SDA** Strategic  
Development Agency  
Strategies for Development

# ՄՆԿԵՆՔ ԱՌՈՂԻՑ ԵՎ ԼԻՆԵՆՔ ԱՌՈՂԻՑ



## Ի՞նչ է բրուցելոզը

Բրուցելոզը մարդկանց և կենդանիների համար ընդհանուր վարակիչ հիվանդություն է, որը սովորաբար ուղեկցվում է փոփոխական տենդով, թուլությամբ, մկանացավերով, հոդացավերով, ախորժակի բացակայությամբ և քրտնարտադրությամբ: Մարդկանց մոտ հիվանդության գաղտնի շրջանը տևում է երկու կամ երեք շաբաթ:



## Ո՞վ է կարող վարակվել բրուցելոզով

Բրուցելոզով կարող են հիվանդանալ ինչպես բոլոր տարիքի և սեռի մարդիկ, այնպես էլ գյուղատնտեսական, տնային (ընտանի) և վայրի կենդանիները: Վարակվելու ռիսկի ենթակա են հատկապես այն անձիք, ովքեր շփվում են կենդանիների հետ:

Եթե Դուք օգտագործում եք Ձեր իսկ կենդանու կաթը և տանը պատրաստում կաթնամթերք, ապա **ԵՌԱՅՐԵՔ ԿԱԹՇ** բրուցելոզով չհիվանդանալու համար:

## ՄՆՆԴԻ ՃԻՇՏ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄ

**Մի՛ խմեք հում (չեռացված) կաթ** նույնիսկ եթե Ձեր կենդանին պատվաստվել է կամ արյան նմուշառման արդյունքում հիվանդություն չի հայտնաբերվել:

### ՀԻՇԵ՛Ք

բրուցելոզի հարուցիչները ոչնչանում են՝

- 70°C՝ դեպքում 30 րոպեում,
- 85-90°C՝ 20 վայրկյանում,
- 100°C՝ անմիջապես

**Մի՛ պատրաստեք կաթնամթերք հում կաթից.**  
Օգտագործե՛ք կաթը ՄԻԱՅՆ ջերմային մշակումից հետո:

**Մի՛ օգտագործեք թարմ պանիր.**  
Ջերմային մշակման չենթարկված կամ չպաստերիզացված կաթից պատրաստված պանիրը ՊԱՐՏԱԴԻՐ պահել աղաջրում՝ 60-90 օր, որից հետո միայն օգտագործել սննդի մեջ:

**Կենդանիներին հում պանրի շիճուկ մի՛ կերակրեք.**  
Պանրի արտադրությունից մնացած շիճուկը պարունակում է մեծ քանակությամբ հարուցիչներ, հետևաբար այն որպես անասնակեր կարելի է օգտագործել միայն եռացնելուց հետո:

**Մի՛ օգտագործեք կիսաեփ մսեղիք.**  
Բրուցելոզի հարուցիչները ոչնչանում են լավ եփելուց հետո:

### Հ Ի Շ Ե ՛ Ք

- Դուք կարող եք կանխել բրուցելոզ հիվանդությունն ընդամենը կաթը եռացնելով
- Հում միսը, հում կաթը և տնային պայմաններում պատրաստված, սխալ մշակված կաթնամթերքը կարող են դառնալ բրուցելոզով հիվանդանալու պատճառ
- Մսի չորացումը, աղի օգտագործումը, սառեցումը, սառնարանում պահելը և ծխեցումը բրուցելոզի հարուցիչը ոչնչացնելու համար բավարար չեն

Մարդկանց շրջանում  
հիվանդության հետ կապված՝  
հարցերի դեպքում զանգահարել՝  
Առողջապահության նախարարության

**ԹԵԺ ԳԻԾ՝ 52-88-72**

Կենդանիների և սննդի հետ կապված  
խնդիրների դեպքում զանգահարել՝  
Սննդամթերքի անվտանգության  
պետական ծառայության

**ԹԵԺ ԳԻԾ՝ 20-60-40**