

**SECRETARIA DE SALUD
SERVICIOS DE SALUD DE MORELOS
BOLETIN DE PRENSA 21/2010**

DESCARTA SALUD BROTE DE BRUCELOSIS EN LA ZONA SUR DEL ESTADO.

ES UN PROBLEMA DE SALUD QUE SE PUEDE PREVENIR SI SE APLICAN LAS MEDIDAS HIGIENICAS NECESARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS DE FORMA ARTESANAL.

Cuernavaca Morelos a 26 de Marzo de 2010.- La Secretaría de Salud, a través de los Servicios de Salud de Morelos descartó un brote de Brucelosis en la zona sur o en algún otro punto del estado de Morelos, siendo éste, un padecimiento que se adquiere al consumir derivados de la leche, especialmente de cabra, como quesos, y crema sin que éstos se hayan sometido a procesos de pasteurización.

Datos del área de Epidemiología de los SSM indican que en lo que va del 2010, en Morelos se han registrado 17 casos de Brucelosis en todo el estado, concentrándose el 90 por ciento de los casos en municipios de la zona sur, toda vez que en esta región es muy común el consumo de derivados de la leche elaborados de manera artesanal, pero que de ninguna manera puede catalogarse como un brote del padecimiento.

Es importante mencionar que la Brucelosis es un padecimiento que se presenta de manera regular y en lo que corresponde a los casos confirmados de este padecimiento ya han recibido atención médica, así como el tratamiento correspondiente, el cual, si se sigue al pie de la letra por el paciente, es cien por ciento exitoso, lográndose la recuperación de forma total.

Este padecimiento se puede prevenir, a través de medidas higiénicas esenciales, por lo que es importante que las personas que acostumbran consumir productos lácteos elaborados de manera artesanal verifiquen que se hayan elaborado de forma higiénica, así como en el caso de los consumidores de la llamada coloquialmente "leche bronca", deben hervirla durante 60 minutos a 30oC, ya que de esta manera se elimina la bacteria causante de esta enfermedad.

Es importante destacar que de manera permanente, la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COPRISEM) en coordinación con la Secretaría de Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) realiza actividades de información y fomento sanitario entre productores ganaderos y fabricantes de productos lácteos para que tomen muy en cuenta de que los animales destinados al consumo humano y/o los productos elaborados a base de ellos también pueden ser transmisores de enfermedades, por lo que deben observar buenas prácticas de higiene en la manipulación, elaboración, industrialización, y al momento de la venta de estos productos, siendo así este un programa regular a lo largo de todo el año dentro de las actividades de la COPRISEM.

