

DISEASES TRANSMITTED THROUGH MILK AND DAIRY PRODUCTS

Gamureac Daniela¹

Scientific advisor: Chirlici Alexei¹

¹Hygiene discipline, Department of Preventive Medicine, Nicolae Testemitanu University.

Introduction. Annually, food insecurity causes 600 million cases of foodborne illness and 420,000 deaths worldwide, and about 30% of these occur among children under 5 years of age. **Objective of the study.** Analysis of bibliographic sources regarding diseases transmitted through milk and dairy products. **Material and methods.** The study was conducted based on bibliographic references on diseases caused by the consumption of milk and dairy products. It was analyzed 30 bibliographic sources published during the years 2005-2022 in languages: Romanian, English, and Russian from the following databases: NCBI, PubMed, CyberLeninka, DOAJ. **Results.** Milk can serve as a favorable growth medium for certain pathogens and inadequate pasteurization may not inactivate all microorganisms. Outbreaks of food origin have been identified with both raw and pasteurized milk and dairy products. It was found that the food group studied was responsible for 20 years of life adjusted for disabilities per 100,000 people. This corresponds to about 4% of the global burden of foodborne illness and 12% of the burden of diseases caused by foods of animal origin. Most of this burden goes to low- and middle-income countries. The mentioned food group can be the cause of the outbreak of various infectious diseases: salmonellosis, tuberculosis, brucellosis, etc. **Conclusion.** The specificity of milk and dairy products requires the need for very strict hygienic supervision at all stages of obtaining, processing, storing, transporting this group of foods.

Keywords: milk and dairy products, infectious diseases, food poisoning.

MALADIILE TRANSMISE PRIN LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE

Gamureac Daniela¹

Conducător științific: Chirlici Alexei¹

¹Disciplina de igienă, Departamentul Medicină Preventivă, USMF "Nicolae Testemițanu".

Introducere. Anual, la nivel mondial, alimentele nesigure cauzează 600 de milioane de cazuri de boli, transmise prin alimente și 420 000 de decese, iar circa 30% dintre acestea au loc în rândul copiilor sub 5 ani. **Scopul lucrării.** Analiza surselor bibliografice referitor la maladiile transmise prin lapte și produse lactate. **Materiale și metode.** Studiul a fost realizat în baza referințelor bibliografice referitoare la maladiile, cauzate de consumul laptelui și produselor lactate. Au fost analizate 30 surse bibliografice publicate în anii 2005-2022 în limbile: română, engleză, rusă din următoarele baze de date: NCBI, PubMed, CyberLeninka, DOAJ. **Rezultate.** Laptele poate servi ca mediu de creștere favorabil pentru anumiți agenți patogeni, iar pasteurizarea inadecvată poate să nu inactiveze toate microorganismele. Focarele de origine alimentară au fost identificate atât cu laptele crud, cât și cu cel pasteurizat, cu produsele lactate. S-a constatat, că grupa de alimente studiată a fost responsabilă pentru 20 de ani de viață ajustați în funcție de dezabilități la 100.000 de persoane.. Aceasta corespunde cu aproximativ 4% din povara globală a bolilor transmise de alimente și 12% din povara bolilor alimentare de origine animală. Cea mai mare parte a acestei poverii revine țărilor cu venituri mici și medii. Grupa menționată de alimente poate fi cauza izbucnirii diverselor maladii infecțioase: salmonelozele, tuberculoza, bruceleza ș.a. **Concluzie.** Specificul laptelui și produselor lactate impune necesitatea unei supravegheri igienice foarte stricte la toate etapele obținerii, prelucrării, păstrării, transportării acestei grupe de alimente.

Cuvinte cheie: lapte și produse lactate, boli infecțioase, intoxicații alimentare.