

# Ptasia grypa

Wirusy ptasiej grypy przenoszą się w dużej mierze dzięki ptakom wędrownym np. dzikim kaczkom lub dzikim gęsiom, które, choć same nie mają objawów chorobowych, to są nosicielami chorobotwórczego wirusa i wydalając go w dużych ilościach wraz z odchodami, mogą w ten sposób zakażać ptactwo domowe.

Człowiek może zakażać się wirusem ptasiej grypy poprzez kontakt z odchodami chorego drobiu lub dzikich ptaków, bądź przez kontakt z żywym zakażonym drobiem albo innym zakażonym ptactwem. Zakażenie następuje głównie drogą oddechową i pokarmową.

U człowieka objawy wywoływane przez wirusy ptasiej grypy są podobne do objawów wywołanych przez wirusy grypy ludzkiej, mogą mieć jednak cięższy przebieg.

Biorąc pod uwagę ewolucje wirusów H5N8 od H5N1 oraz generalnie dużą zmienność wirusów grypy, wskazana jest ostrożność, szczególnie u osób zawodowo mających kontakt z drobiem i ptakami dzikimi.

**W przypadku kontaktu z ptactwem i zaobserwowania u siebie objawów grypowych skontaktuj się ze swoim lekarzem !**

## JAK ZABEZPIECZYĆ SIĘ PRZED PTASIA GRYPĄ?

- o unikaj kontaktu z jakimkolwiek ptactwem niezależnie od stanu jego zdrowia – unikaj miejsc, gdzie występują duże skupiska ptaków: ферmy, kurniki, stad gołębi,
- o w przypadku konieczności kontaktu z ptakami (rolnicy, lekarze weterynarii, myśliwi, pracownicy ferm, miejsc uboju i obróbki mięsa drobiowego) – zawsze pamiętaj o używaniu jednorazowych rękawiczek ochronnych oraz odpowiednich maseczek chroniących drogi oddechowe,
- o pamiętaj, aby po każdym kontakcie z ptactwem umyć ręce,
- o staraj się unikać spożywania surowych jajek, a wszystkie przedmioty, które wcześniej miały kontakt z surowym mięsem, np. deska do krojenia, noże czy talerze – dokładnie umyć z użyciem detergentów,
- o pamiętaj, że zamrożenie mięsa nie spowoduje zniszczenia wirusa ptasiej grypy,
- o produkty takie jak: mięso drobiowe czy jajka należy trzymać zawsze w dobrze zamkniętym opakowaniu, tak aby nie miały styczności z innymi produktami.



## **W przypadku znalezienia padłych dzikich ptaków zgłoś to powiatowemu lekarzowi weterynarii !**

### **Należy zachować czystość przy wykonywaniu wszelkich czynności związanych z przygotowywaniem żywności:**

- myj ręce przed kontaktem z żywnością,
- utrzymuj powierzchnie wykorzystywane do przygotowywania i przechowywania żywności w należytej czystości,
- myj ręce po wyjściu z toalety,
- przestrzegaj zasad higieny przy przygotowywaniu żywności,
- chroń pomieszczenia przeznaczone do przygotowywania żywności przed dostępem owadów i zwierząt.

### **Oddzielenie żywności surowej od ugotowanej:**

- przechowuj oddzielnie (oddzielne pojemniki, różne półki w lodówce) żywność przeznaczoną do bezpośredniego spożycia (wędlina, ser) od żywności przeznaczonej do dalszej obróbki np. termicznej (surowe mięso) – tak, aby nie dopuścić do kontaktu między nimi,
- do przygotowywania żywności przeznaczonej do dalszej obróbki używaj oddzielnego sprzętu, np. noży, desek do krojenia.

**Nie spożywać mięsa drobiowego, przetworów drobiarskich i jaj niepoddanych odpowiedniej obróbce cieplnej w temperaturze minimum 70 °C" !**

