

## **"Меры по профилактике гриппа птиц"**



**Грипп птиц** - острое инфекционное заболевание, возбудителем которого является вирус.

**Пути заражения:** при тесном контакте с инфицированной и мертвой домашней и дикой птицей. В ряде случаев возможно заражение человека при употреблении в пищу мяса и яиц больных птиц без достаточной термической обработки.



### **Соблюдайте меры профилактики:**

- Мойте руки с мылом под проточной водой или используйте дезинфицирующее средство для рук на основе спирта во время и после приготовления еды, до приема пищи,, после пользования туалетом, после обращения с животными или отходами животноводства;
- При кашле и чихании прикрывайте рот и нос медицинской маской, платком, после контакта с респираторными выделениями проведите гигиенические процедуры для рук;
- Не приобретайте птицу (сырую и готовую) на стихийных рынках, с рук, автомашин, в неустановленных местах, а также у лиц в частном секторе;
- Употребляйте в пищу птицу с достаточной термической обработкой;
- Избегайте контакта с курами, утками или иной домашней или дикой птицей при посещении природных парков, зоопарков, рынков;

- Не приобретайте сувенирные изделия, выполненные с использованием пуха, перьев и др., материалов из продукции животноводства;
- При появлении симптомов инфекционного заболевания при возвращении из-за рубежа необходимо не заниматься самолечением, а срочно обратиться за медицинской помощью, обратив внимание врача на время и место пребывания за рубежом.



### **Охотникам - о птичьей grippe:**

- Отстреливать только здоровую птицу;
- Недопустимо привозить необработанную птицу домой;
- Перед ощипыванием и потрошением птицу опустить на несколько минут в кипяток или обработать открытым огнем (костер);
- При потрошении птицы избегать загрязнения окружающих предметов и почвы кровью, фекалиями;
- После обработки птицы все биологические отходы следует захоронить на возможно большую глубину. Недопустимо скормливать внутренние органы птицы другим животным;
- Как можно чаще мыть руки с мылом;
- Не прикасаться к другим предметам и лицу во время ощипывания и потрошения птицы;
- При кулинарной обработке птицы необходимо соблюдать правила гигиены, птицу хорошо проваривать или прожаривать;
- Кухонный инвентарь тщательно промывать с мылом, обдать кипятком.