

Памятка для населения «Меры по профилактике гриппа птиц».

Грипп птиц – острое инфекционное заболевание, возбудителем которого является вирус.

Заражение человека происходит при тесном контакте с инфицированной и мертвой домашней и/или дикой птицей.

В ряде случаев возможно заражение человека при употреблении в пищу мяса и яиц больных птиц без достаточной термической обработки.

Опасны выделения зараженных птиц, которые, попадая на растения, в воздух, в воду, затем могут заразить человека через воду при питье и купании, а так же воздушно-капельным, воздушно-пылевым путем, и через грязные руки.

Инкубационный период составляет от нескольких часов до 5 дней.

Симптомы заболевания:

Заболевание гриппом птиц начинается остро с озноба, повышения температуры до 38°C и выше, мышечных и головных болей, болей в горле. Возможен водянистый жидкий стул, многократная рвота. Состояние быстро ухудшается. Через 2-3 дня появляется влажный кашель, часто с примесью крови, одышка. Затем может возникнуть затруднение дыхания. Возможно поражение печени, почек и мозга.

При появлении первых признаков заболевания необходимо срочно обратиться к врачу для установления диагноза и назначения адекватного и своевременного лечения, так как позднее начало лечения неизбежно приводит к развитию осложнений.

В целях профилактики заболевания необходимо:

- избегать контакта с домашней и дикой птицей в домашних хозяйствах, рынках, на открытых водоемах, зоопарках и т.п.;
- приобретать только свежую продукцию с действующим сроком годности;
- хранить сырое мясо птицы в холодильнике отдельно от других, не подвергающихся термической обработке продуктов;
- использовать для разделки сырого мяса птицы отдельные доски и кухонные приборы;
- для приготовления мяса птицы, в том числе полуфабрикатов из мяса птицы, выбирать способы с достаточной термической обработкой (варка, тушение не менее 40 минут, жарка под крышкой);
- использовать для мытья кухонных приборов, соприкасающихся с сырым мясом птицы специальные моющие средства;
- мыть руки перед приготовлением пищи и после разделки сырых продуктов.