

I. **MASURI IN VEDEREA PREVENIRII RISCULUI DE IMBOLNAVIRE**

CU GRIPA AVIARA IN CONTEXTUL DIAGNOSTICARII UNUI FOCAR SECUNDAR DE GRIPA AVIARA

intr-o ferma comerciala de pasari situata pe platforma Seini din judetul Maramures; retragerea de la comercializare a produselor de carne de pasăre din Ungaria notificate de Comisia Europeană, informam populatia :

MASURI GENERALE PENTRU POPULATIE

Spălați-vă cât mai des pe mâini cu apă și săpun, mai ales după contactul cu păsări; în lipsa apei și a săpunului se șterg mâinile cu alcool sanitar

Nu manipulați păsări moarte

- Supravegheați copiii, nu-i lăsați să se joace cu păsări moarte sau bolnave
 - Cumpărați carne de pasăre, ouă și produse din carne de pasăre numai din magazine autorizate
 - Anunțați medicul veterinar de orice caz de îmbolnăvire sau moarte la păsări
- Acordați tot sprijinul personalului sanitar și autorităților veterinare;

CUM PREPARAȚI HRANA

Separați carnea crudă de cea prelucrată termic sau de alimentele care sunt gata preparate

Nu folosiți același cuțit sau instrument de tăiat pentru a pregăti carnea crudă și alimentele care sunt gata preparate

Spălați-vă pe mâini înainte, între și după operațiile de manipulare a alimentelor crude și a celor prelucrate termic

Nu puneți carnea prelucrată termic pe aceeași farfurie sau suprafață pe care a fost așezată înainte de a fi prelucrată termic

Carnea de pasăre, inclusiv ouăle, trebuie prelucrate termic timp îndelungat la temperatură corespunzătoare, deoarece virusurile gripale sunt distruse prin prelucrare termică la mai mult de 70°C

Înainte de a manipula și prelucra termic ouăle, spălați-le cu apă și săpun, iar după aceea spălați-vă pe mâini tot cu apă și săpun

Nu folosiți ouă fierte moi sau crude în alimente care nu vor fi prelucrate termic

După manipularea păsărilor sau ouălelor crude, spălați-vă pe mâini și spălați toate suprafețele și instrumentele folosite, atent, cu apă și săpun.