



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ A JUDEȚULUI BIHOR

Str. Piața Libertății nr. 34, 410042-Oradea

Tel. 0259-434565, 415521; Fax 0259-418654

Internet: www.dspbihor.ro

e-mail : secretariat@aspbihor.ro

17.02.2017

Comunicat de presă

Măsurile generale și specifice pot elimina riscul de îmbolnăvire umană prin gripă aviară

Având în vedere confirmarea gripei aviare cu virus H5N8 înalt patogen, la păsări sălbatice și domestice, în mai multe județe ale României și pentru prevenirea îmbolnăvirilor populației județului Bihor prin gripă aviară vă rugăm să aduceți la cunoștința populației recomandările din caseta următoare care conțin **măsuri generale pentru populație și precizări privind prepararea hranei.**

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 pasari moarte*
- *Supravegheați copiii, nu-i lasati sa se joace cu păsări moarte sau bolnave*
- *Cumparați carne de pasăre, ouă și produse din carne de pasăre numai din magazine autorizate sanitar-veterinar*
- *Anunțați medicul veterinar de orice caz de îmbolnavire sau moarte la păsări;*
- *Acordati tot sprijinul personalului sanitar și autoritatilor veterinare.*

CUM PREPARAȚI HRANA

- *Separați carnea crudă de cea prelucrata 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 prelucrata termic*
- *Carnea de pasare, inclusiv ouăle, trebuie prelucrate termic timp îndelungat la temperatura 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.*

DIRECTOR EXECUTIV,
DR. RAHOTĂ DANIELA