



# Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęczycy 99-100 Łęczycza, ul. A. Mickiewicza 18

Sekretariat / PPIS: tel. 24 721-21-88, fax: 24 721-88-09  
www.pis.lodz.pl/leczyca e-mail: leczyca@pis.lodz.pl

Nasz znak: PPIS/OZ/1603/21

Łęczycza, dn. 11.03.2021 r.

## Co warto wiedzieć na temat ptasiej grypy

### Wirus grypy ptaków A(H5N8) nie jest chorobotwórczy dla ludzi.

Ptasia grypa to choroba zakaźna atakująca ptactwo dzikie i hodowlane. Należy pamiętać, że cząsteczki wirusa mogą zainfekować także inne gatunki zwierząt.

Grypa ptaków, dawniej pomór drobiu, należy do chorób zwierząt listy OIE jako niezwykle zakaźna i zaraźliwa choroba wirusowa drobiu, która może powodować śmiertelność do 100%.

Jak się zarażają ptaki?

Zakażenie następuje głównie drogą oddechową i pokarmową. Najbardziej prawdopodobnym źródłem zakażenia drobiu domowego jest bezpośredni lub pośredni kontakt z wędrującymi ptakami dzikimi, zwykle ptactwem wodnym. Rozprzestrzenienie wirusa może następować również poprzez zanieczyszczoną paszę, wodę, nawóz, ściółkę, sprzęt i środki transportu. Bardzo ważną rolę w rozprzestrzenianiu się wirusa grypy ptaków odgrywa człowiek, który poprzez zanieczyszczone ubranie, obuwie, sprzęt i produkty może przyczynić się do rozprzestrzeniania choroby.

Zakażone ptaki wydalają wirusa w dużych ilościach przede wszystkim z:

- kałem,
- wydzieliną z oczu,
- wydzieliną z dróg oddechowych,
- wydychanym powietrzem.

Wirus grypy ptaków może zachowywać aktywność w środowisku kurnika przez 5 tygodni, zatem istotne jest przy podejrzeniu lub stwierdzeniu choroby, zabezpieczenie pomieszczeń, sprzętu, nawozu oraz dokładne ich oczyszczenie i odkażenie. Wirusy grypy są wrażliwe na powszechnie stosowane środki dezynfekcyjne oraz detergenty. Niszczy go również obróbka termiczna (smażenie, gotowanie).

### Zagrożenie dla ludzi

Jak dotychczas nie stwierdzono na świecie ani jednego przypadku zakażenia wirusem HPAI/H5N8 u człowieka i w chwili obecnej nie ma podstaw do wprowadzenia ponadstandardowych środków prewencyjnych w odniesieniu do ludzi. Badania genetyczne wirusa H5N8 wykrytego w Polsce wskazują na typowy profil, charakterystyczny dla wirusów ptasich i brak głównych cech przystosowawczych do organizmu człowieka.

Biorąc jednak pod uwagę ewolucję wirusów H5N8 od H5N1 oraz generalnie dużą zmienność wirusów grypy, wskazana jest pewna ostrożność, szczególnie u osób zawodowo mających kontakt z drobiem i ptakami dzikimi. Zaleca się stosowanie rutynowych zasad higieny, takich jak mycie rąk ciepłą wodą z mydłem oraz unikanie bezpośredniego kontaktu z drobiem chorym, padłym ptactwem dzikim oraz przedmiotami, na których znajdują się ślady ptasich odchodów.

Wirus szybko ginie w produktach drobiarskich poddanych obróbce termicznej.

### Jak zabezpieczyć się przed ptasią grypą?

- unikaj kontaktu z jakimkolwiek ptactwem nie zależnie od stanu jego zdrowia – unikaj miejsc, gdzie występują duże skupiska ptaków, czyli ferm, kurników, stad gołębi na placach,

*niepodległa*

POLSKA  
STULECIE ODZYSKANIA  
NIEPODLEGŁOŚCI

- w przypadku konieczności kontaktu z ptakami, np. w gospodarstwie – zawsze pamiętaj o używaniu jednorazowych rękawiczek ochronnych,
- pamiętaj, aby po każdym jednorazowym kontakcie z ptactwem umyć ręce,
- staraj się unikać spożywania surowych jajek,
- wszystkie przedmioty, które wcześniej miały kontakt z surowym mięsem, np. deska do krojenia, noże czy talerze – powinny być dokładnie umyte za pomocą specjalnych detergentów. Zamrożenie mięsa nie spowoduje zniszczenia wirusa ptasiej grypy,
- produkty takie jak: mięso drobiowe czy jajka należy trzymać w dobrze zamkniętym opakowaniu, tak aby nie miały styczności z innymi produktami,
- należy zadbać o to, aby dzieci nie przebywały w miejscach, w których znajdują się duże skupiska ptactwa, np. farmy drobiu.

**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".**

PAŃSTWOWY  
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY  
w Łęczycy  
*Kondak*  
mgr Daria Kondak