

19.09.2025

## Грипп птиц-чем опасен.



Птичий грипп – инфекционное заболевание, чаще всего инфицирующее птиц, однако может поражать и других животных (могут болеть свиньи, лошади, установлены случаи выделения вируса у тигра, у морских млекопитающих – котика, киты, норки). В некоторых случаях вирус преодолевает межвидовой барьер и инфицирует людей. Грипп птиц не вызывает массового заболевания диких птиц и протекает у них бессимптомно, однако среди домашних птиц может вызвать тяжелое заболевание и гибель. Данное заболевание характеризуется потенциально высокой опасностью возбудителя для человека. Основным источником вируса в природе являются водоплавающие птицы.

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

Выделения зараженных птиц, попадая на растения, в воздух, в воду, могут заразить человека и здоровую птицу через воду при питье и купании, а также воздушно-капельным, воздушно-пылевым путем и через грязные руки.

Вирус гриппа птиц в отличие от человеческого очень устойчив во внешней среде — в тушках мертвых птиц он может жить до одного года, длительно сохраняется в тканях, фекалиях и воде.

В целях профилактики гриппа птиц у людей необходимо:

Соблюдать правила личной гигиены, в том числе не хранить совместно с продуктами, которые не будут подвергаться тепловой обработке (хлеб, сыр, колбаса, кондитерские изделия и т.д.) приобретенное сырое мясо птицы и яйца.

Избегать контакта с подозрительной в заболевании или мертвой птицей.

Ухаживать за домашней птицей в выделенной для этого рабочей одежде (халат, передник, рукавицы, резиновая обувь). В период контакта с птицей (кормление, уборка помещений и пр.) не следует пить, принимать пищу, курить.

Приобретать для питания мясо птицы и яйцо в местах санкционированной торговли только при наличии ветеринарных сопроводительных документов.

Употреблять в пищу мясо птицы и яйцо после термической обработки: яйцо варить не менее 10 минут, мясо — не менее 30 минут при температуре 100°С.

Исключить контакт с водоплавающими и синантропными птицами (голуби, воробьи, вороны, чайки, утки, галки и пр.)

*Материал подготовлен помощником врача-эпидемиолога санитарно-эпидемиологического отдела ГУ «Дятловский рай ЦГЭ» Богдевич Анной Петровной*