



ROMÂNIA
MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ JUDEȚEANĂ SUCEAVA
720223, SUCEAVA, Str. Scurtă, Nr. 1A,
Telefon: 0230/514557;0330/401136-7;0330/401436-7 Fax: 0230/515089
COD FISCAL 4244920,CONT RO63TREZ59120E365000XXXX, TREZ SUCEAVA
e-mail: dspsv@dspsv.ro web: www.dspsv.ro
Operator date cu caracter personal nr.33948



COMUNICAT DE PRESĂ

Având în vedere confirmarea gripei aviare cu virusul H5N8 înalt patogen la păsări domestice în țări din Europa, vecine cu România sau care exportă în România păsări domestice sau produse ale acestora (Ungaria, Polonia, Slovacia) și a apariției unui focar la o fermă de păsări din județul Maramureș, în vederea prevenirii riscului de îmbolnăvire cu gripă aviară, vă rugăm să informați populația privitor la măsurile generale de prevenire a acestei boli.

Măsuri generale pentru populație:

- 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 trebuie preparată 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 ouălor crude, spălați-vă pe mâini și spălați toate suprafețele și instrumentele folosite, atent, cu apă și săpun.

DIRECTOR EXECUTIV,
Dr. Liliana GRĂDINARIU