

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, ściótkę, 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 ewolucyjne 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,
- 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".