

В. Раисов
04.09.18

ИНФОРМАЦИЯ ЗА СОБСТВЕНИЦИ НА ДОМАШНИ СВИНЕ ВЪВ ВРЪЗКА СЪС ЗАБОЛЯВАНЕТО АФРИКАНСКА ЧУМА ПО СВИНЕТЕ

04.09.2018

Българска агенция за безопасност на храните (БАБХ) разработи кратки съвети за земеделските стопани с цел разпознаване на вируса на Африканската чума и превенцията от разпространяването на болестта.

Тези мерки са част от информационната кампания на БАБХ във връзка с констатирания първи за страната случай на заболяването Африканска чума по свинете на 31.08.2018 г. на територията на с. Тутраканци, общ. Провадия, обл. Варна. Съветите, които биха спомогнали за ограничаване и неразпространение на заразата, са изпратени до всички областни и общински администрации, които възможно най-бързо трябва да ги разпространят сред жителите на селата и градовете чрез достъпни до тях места.

Африканската чума по свинете е силно заразно заболяване, което засяга свинете от различни възрасти без значение от пола. От него не могат да бъдат засегнати хора, но в резултат на наложителните рестрикции икономическите последици за отрасълите свиневъдство и месопреработка могат да бъдат значителни. Ето защо за предотвратяване на разпространението на вируса от засегнатите райони е необходимо собствениците на животни да спазват следните правила:

1. Домашните свине не трябва да се хранят с отпадъци, включително кухненски, съдържащи остатъци от свинско месо или месни продукти от свинско месо.
2. Термичната преработка на месото унищожава вируса. Прясното месо, добито за лична консумация, трябва да се преработи термично, заедно с костите, до пълно му приготвяне (варене, пържене, печене, консервиране в буркани и т.н.).
3. От прясното месо, добито за лична консумация, не трябва да се произвеждат сурово-сушени месни продукти (луканки, суджуци, наденици, маринована сланина и др.).
4. Вътрешните органи се обработват термично до пълното им приготвяне (варене, пържене, печене) или се заравят на дълбочина, която не позволява изравянето им от животни.
5. Сланината трябва да премине термична обработка (варене или стопяване на мазнините до получаване на пръжки и свинска мас)
6. Замразеното свинско месо е потенциален източник на разпространение на вируса, поради което не трябва да напуска дома на собственика. Месото може да се консумира в домашни условия, след термична преработка (готвени ястия, печено или варено и др.). Пригответените ястия не трябва да напускат дома. Опаковките (найлонови пликове, кутии и др.), в които е било съхранявано замразеното месо, също са потенциален източник на инфекция, ако бъдат изхвърляни като битов отпадък.

7. В случаи на дране на закланите свине, добитите кожи на животните също са източник на зараза и трябва да се заравят на дълбочина, която не позволява изравянето им от други животни или се предават за унищожаване.
8. Кръвта, стомашно-чревното съдържание и другите отпадъци, негодни за консумация (нокти, четина, зурли и др.), на мястото където са заклани животните, се заравят на дълбочина, която не позволява отравянето им от други животни или се предават за унищожаване.

Ако преди клане на свине за лична консумация стопаните забележат симптоми, като загуба на апетит, ускорено и затруднено дишане, секреция от носа и очите, некоординирани движения, кървава диария, видими подкожни кръвоизливи по крайниците и ушите или по време на клане установят кръвоизливи по целия труп, насъбрана кървава течност в корема и гръдния кош, почернял и разширен далак, малки червени петна от кръвоизливи по бъбреците **НЕЗАБАВНО ДА УВЕДОМЯТ ВЕНЕРИНАРЕН ЛЕКАР И ДА ПРЕУСТАНОВЯТ ОБРАБОТКАТА НА ТРУПА. Всички хора, които участват при клането, трябва да предприемат всички хигиенни мерки да не разнесат вируса до домовете си!**