

**6 липня**

***Всесвітній день  
боротьби із зоонозами***



# ЧОМУ ЗДОРОВ'Я ТВАРИНИ ВАЖЛИВЕ ДЛЯ ЛЮДИНИ

**75%** інфекційних хвороб людини мають тваринне походження\*



## ЗООНОЗИ

хвороби,  
спільні для  
тварин і людей

Ті, що передаються переносниками



напр., кліщами,  
паразитами

Ті, що передаються через непрямий контакт із твариною

напр., через предмети або поверхні, що забруднені збудниками інфекційних та паразитарних хвороб



Ті, що передаються через прямий контакт із твариною

напр., через погладжування хворої тварини або укуси тварини

Ті, що передаються через харчові продукти  
**харчові зоонози**



найбільш поширені спричинені мікроорганізмами *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*

Ті, що передаються через воду

вживання забрудненої води або купання у забруднених водоймах

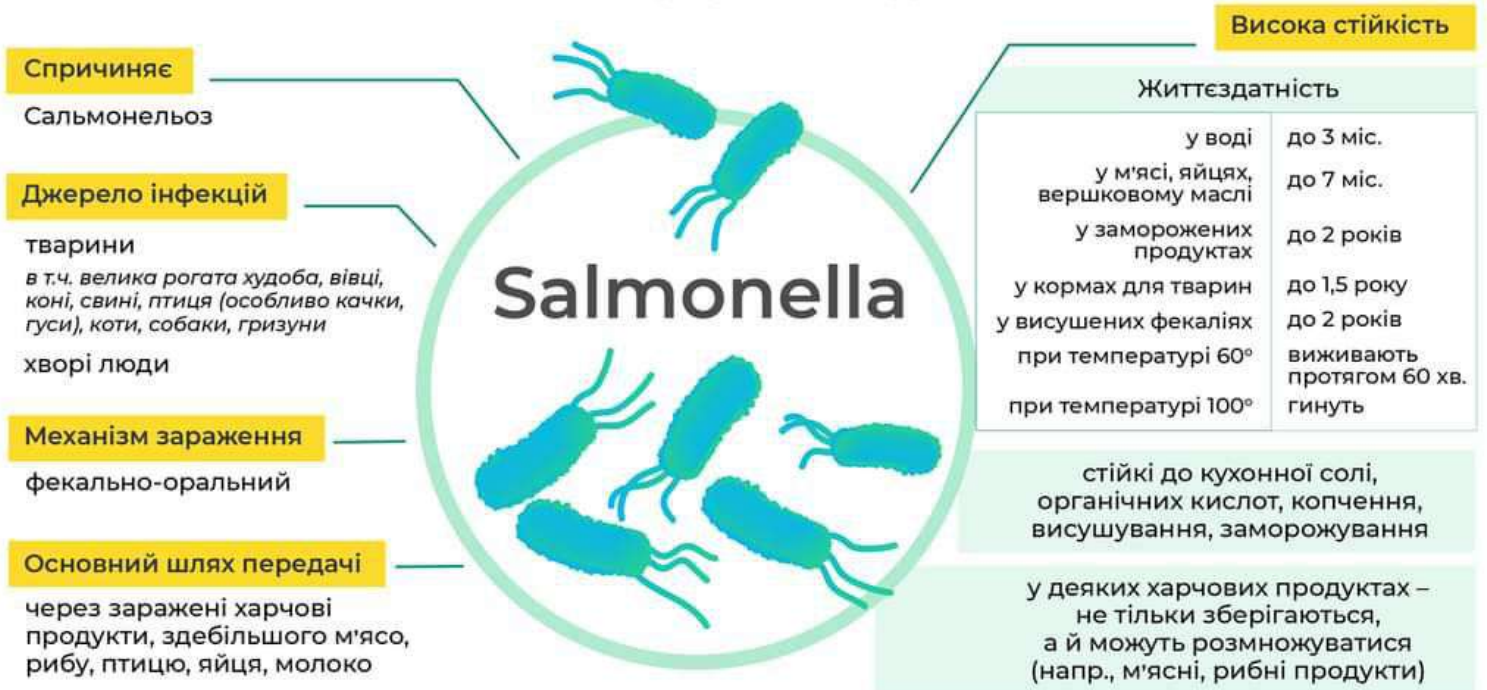


\*за інформацією EFSA

# ХАРЧОВІ ЗООНОЗИ

інфекції, що передаються через харчові продукти

Найбільш поширені – спричинені мікроорганізмами *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*



## Як вберегтися



мити руки та дотримуватися правил належної гігієни перед приготуванням та вживанням їжі



використовувати різне кухонне приладдя для сирого м'яса/риби та інших продуктів



не розморожувати м'ясо в теплій воді



належна термічна обробка продуктів



у разі приготування фаршу – швидка його реалізація



вживати безпечну воду (бутельовану чи кип'ячену)



при вживанні продуктів із особистих селянських господарств, контролювати стан здоров'я тварин, що утримуються в домашніх умовах; проводити періодичні ветеринарні огляди



не використовувати гусячі та качині яйця для приготування майонезу, кремкових виробів, морозива і т.п.



мити й обдавати окропом фрукти/овочі, особливо, у разі споживання їх у сирому вигляді



правильно зберігати продукти (не порушувати умови зберігання; готові і сирі продукти тримати окремо; забезпечити від комах і гризунів)



дотримуватися термінів реалізації готових продуктів (S. швидко розмножується й у варених продуктах)

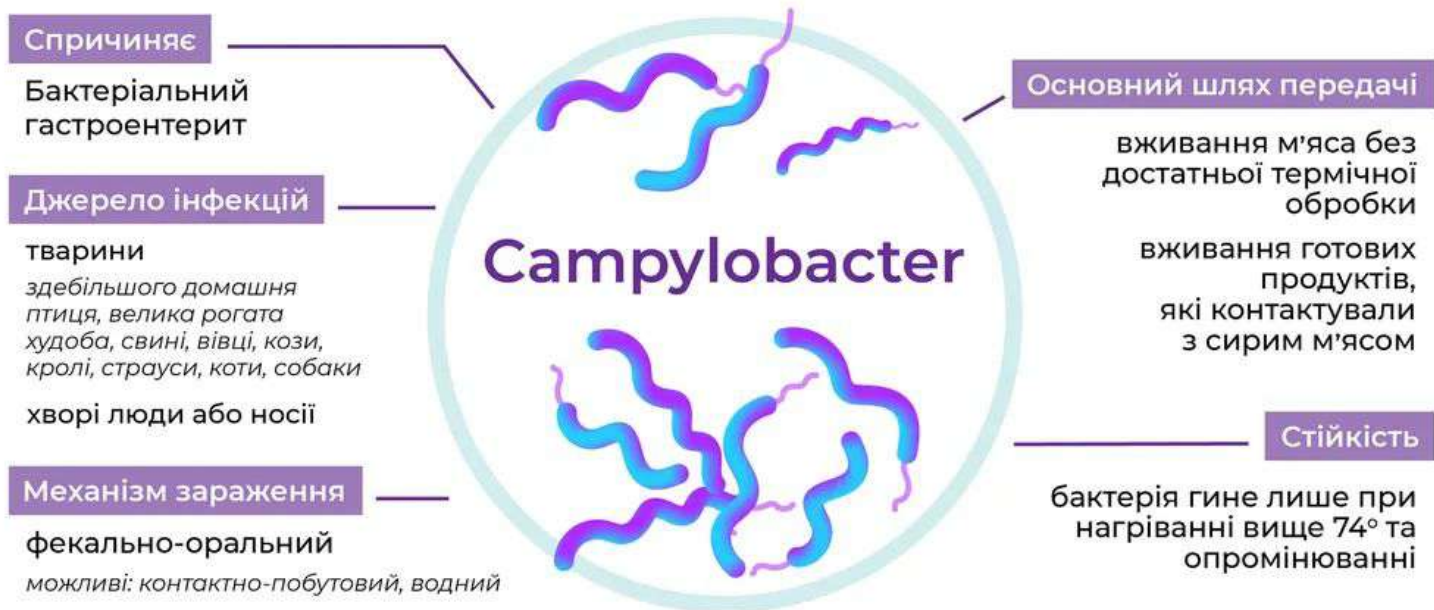


купувати їжу в місцях із визначеним статусом безпечності харчових продуктів; уникати продуктів стихійної торгівлі

# ХАРЧОВІ ЗООНОЗИ

інфекції, що передаються через харчові продукти

Найбільш поширені – спричинені мікроорганізмами *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*



## Як вберегтися

- ретельно мити руки після туалету, заміни підгузків, контакту з тваринами чи їхніми випорожненнями, перед приготуванням та вживанням їжі
- вживати лише пастеризоване молоко
- належна термічна обробка продуктів (мінімальна внутрішня температура 74°)
- використовувати різне кухонне приладдя для сирого м'яса та інших продуктів
- вживати безпечну воду (бутельовану чи кип'ячену)
- зберігати сирі та готові продукти окремо
- не купувати продукти на стихійних ринках

# ЗООНОЗНИЙ ТУБЕРКУЛЬОЗ

інфекційна хронічна хвороба, спільна для людей і тварин

## Tuberculosis

### Збудник

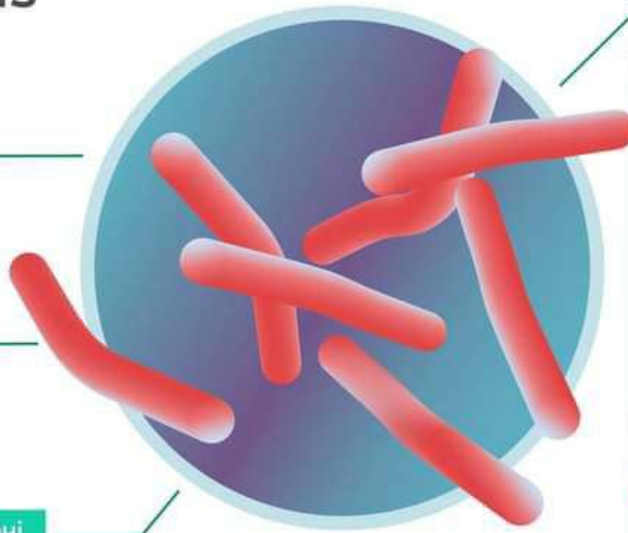
бактерії роду  
**MYCOBACTERIUM\***

### Джерело інфекцій

хворі тварини  
хворі люди або носії

### Основний шлях передачі

вживання заражених харчових продуктів тваринного походження  
при контактi з інфікованими тваринами, людьми чи носіями



### Стійкість

#### Життєздатність

у замороженому м'ясі	до року
у соленому м'ясі	до 2 міс.
у маслі	до 10 міс.
у сирі	до 9 міс.
у молоці	до 10 днів
у річковій воді	до 2-5 міс.
у ґрунті	більше двох років
на пасовищах, де випасалася хвора худоба	протягом усього літнього періоду
у фекаліях	більше року

при температурі 85°	виживають протягом 30 хв.
при температурі 100°	гинуть через 5 хв.

стійкі до високих концентрацій спирту,  
кислот, лугів та ін. препаратів

\* M. TUBERCULOSIS - збудник туберкульозу, який викликає захворювання у людей, свиней, кішок, собак, папуг та канарок  
M. BOVIS - збудник туберкульозу, найбільш патогенний для великої рогатої худоби, однак до нього сприйнятливі й інші види ссавців, в т.ч. люди

## Як вберегтися



проходити **медичні огляди персоналу**, який контактує із великою та дрібною рогатою худобою, в т.ч. всім членам сімей осіб, які доглядають за цими тваринами в домашніх умовах (особисті селянські господарства, сімейні фермерські господарства)



під час весняних та осінніх ветеринарних «виводок»\* обов'язково **досліджувати тварин на туберкульоз**; обов'язково досліджувати молодняк, починаючи з 40-ден. віку



**кип'ятити молоко** перед вживанням



вживати м'ясо лише після належної **термічної обробки**



використовувати **різне кухонне приладдя** для сирого м'яса та інших продуктів



**не купувати** продукти на **стихійних ринках**



**уникати прямого контакту** з інфікованими тваринами чи людьми



проходити **щорічні медогляди**, в т.ч. дослідження на туберкульоз (бактеріологія або флюорографія)

\* планова диспансеризація

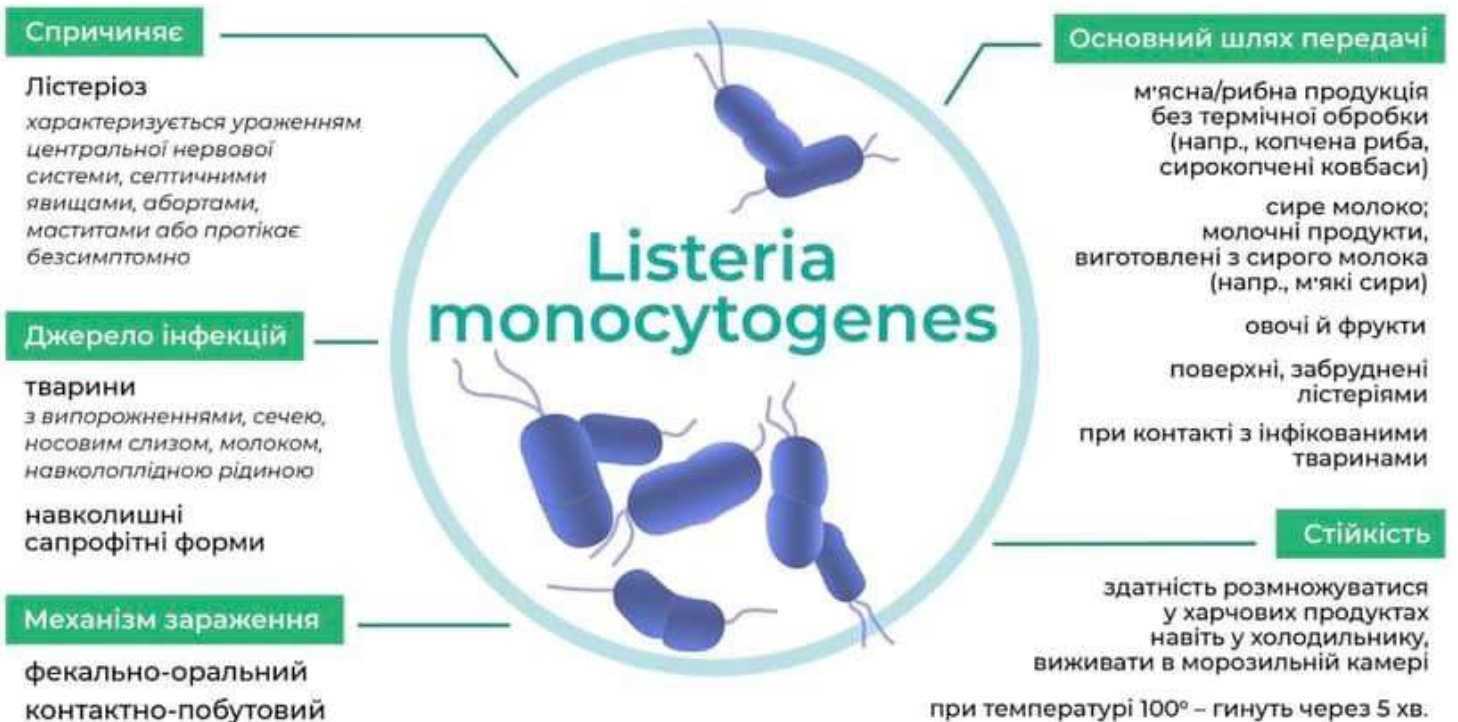


Зоонози - хвороби, спільні для людей і тварин

# ХАРЧОВІ ЗООНОЗИ

інфекції, що передаються через харчові продукти

Найбільш поширені – спричинені мікроорганізмами *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*



## Як вберегтися

- дотримуватися правил особистої гігієни
- використовувати різне кухонне приладдя для сирого м'яса/риби та інших продуктів
- належна термічна обробка продуктів
- ретельно мити фрукти/овочі
- не вживати пошкоджені фрукти/овочі
- вживати безпечну воду (бутельовану чи кип'ячену)
- зберігати сирі та готові продукти окремо
- не купувати продукти на стихійних ринках