



## **VOGELGRIEPBESMETTINGEN BIJ MENSEN IN OOST-TURKIJE**

Onvolledige en soms tegenstrijdige berichten maken melding van de eerste gevallen van vogelgriep bij de mens in Turkije. Een bijzondere missie van de Wereldgezondheidsorganisatie WGO en het Europese centrum voor ziektepreventie en –controle ECDC is vertrokken om deze zaak ter plaatse te onderzoeken.

De regering in Ankara maakt melding van vier zieke kinderen in het dorp Dogubayazit vlakbij de grens met Iran. Het influenzavirus A/H5 werd bij deze zieke kinderen bevestigd en er werden monsters naar Engeland gezonden om de diagnose te verfijnen. Een 14-jarige jongen is op 1 januari overleden. Zijn zus van 16 jaar oud overleed op 5 januari. Er is geen bijkomende informatie beschikbaar over de andere vermelde gevallen die zich voordeden in de familie van de overleden jongeren. Hoewel in het dorp nooit sprake is geweest van vogelgriep, lijkt het erop dat deze mensen ofwel rechtstreeks in contact zijn geweest met zieke dieren ofwel vlees van besmette dieren hebben gegeten. Het gaat dus om een gelijkaardige toestand als die in Azië en er zijn geen aanwijzingen voor een overdracht van mens op mens.

Er gelden geen reisbeperkingen naar Turkije. De hygiënevoorschriften voor voedselbereiding en de voorschriften voor handhygiëne die voor de getroffen landen zijn aanbevolen, blijven uiteraard van kracht. U kan deze aanbevelingen terugvinden op de website van het interministerieel commissariaat Influenza: [www.influenza.be](http://www.influenza.be)

Ter herinnering: The Food and Agriculture Organization (FAO - [www.fao.org](http://www.fao.org)) heeft een lijst van 5 te volgen hygiënemaatregelen samengesteld.

### **Aanbevolen goede hygiënepraktijken voor een verlaagde blootstelling aan het H5N1-virus in gebieden getroffen door uitbraken van vogelgriep bij pluimvee**

1. Geen enkele vogel die afkomstig is uit een door de ziekte getroffen groep mag in de voedselketen terechtkomen.
2. Eet geen rauw gevogelte, bloed of rauwe eieren in gebieden die door H5N1 zijn getroffen of die afkomstig zijn uit die gebieden.
3. Scheid rauw vlees van gekookte of kant-en-klare producten om besmetting te vermijden. Gebruik niet dezelfde snijplank of hetzelfde mes. Hanteer niet eerst rauwe levensmiddelen en daarna gekookte levensmiddelen zonder tussenin de handen te wassen en leg het vlees na het koken niet op hetzelfde bord of hetzelfde oppervlak als daarvoor. Gebruik geen rauwe of halfgekookte eieren in voedselbereidingen die daarna niet met warmte worden behandeld of gekookt.
4. Hou de handen rein. Was steeds uw handen goed met zeep nadat u bevroren of ontdooide kip of eieren heeft aangeraakt. Reinig en ontsmet alle oppervlakten en gerei die met rauw vlees in contact zijn geweest.

5. Kook het gevogeltevlees volledig gaar om het virus te inactiveren. Controleer of het vlees binnenin een temperatuur haalt van ten minste 70 °C (« kerntemperatuur ») of dat geen enkel deel van het vlees nog roze is. Eigeel mag niet romig of vloeibaar zijn.