Приложение 2 к письму Департамента

от « \_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. № \_\_\_\_\_\_\_

**ПАМЯТКА**

**охотника по соблюдению мер безопасности при добывании, разделке,  транспортировке и употреблении в пищу мяса пернатой дичи**

       Пернатая дичь может являться носителем вируса птичьего гриппа, представляющего опасность для человека.

1. При производстве охоты вести наблюдение за объектами хоты с целью выявления птиц с аномальным поведением. Избегать контакта с птицами, имеющими аномальное поведение, а также трупами птиц, павших по невыясненным причинам.

Симптомы болезни у диких уток и гусей: ослабленность, птица не проявляет обычного страха перед человеком, может стремиться к человеческому жилью, вплоть до посещения дворов и строений, характерна неустойчивая походка на суше, при беге утка переворачивается через спину, при плавании совершает хаотические движения крыльями и может переворачиваться через спину; гусь подергивает головой, искривляет шею.

  В случае обнаружения фактов аномального поведения и гибели птиц **НЕМЕДЛЕННО**информировать администрацию охотничьих хозяйств, органы местного самоуправления, органы ветеринарного и охотничьего надзора устно, либо любыми средствами связи.

2. Производить охоту на летящих водоплавающих птиц, избегая стрельбы по сидящим или плавающим птицам, В том случае, если охотник подстрелил птицу с описанными симптомами, ему следует упаковать тушку в полиэтиленовый мешок и передать в ветеринарную службу. При невозможности этого, убитую птицу следует сжечь.

3. Разделку добытой птицы производить за пределами мест стоянки (лагерей, бивуаков), населенных пунктов, дорог. При разделке добытой дичи необходимо соблюдать правила предосторожности – если на руках имеются порезы и ссадины не разделывать птицу без резиновых перчаток, избегать попадания крови птиц на обнаженную кожу, в глаза, нос и рот.

Необходимо обеспечить сбор пера и пуха, внутренностей убитых птиц и их утилизации путем сжигания.

4. Транспортировка и ввоз необработанной дичи в населенные пункты **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ**.

5. Для употреблении мяса дичи в пищу оно должно подвергнуться температурной обработке (хорошо провариваться или прожариваться).

6. Соблюдать санитарно – гигиенические нормы и правила.​