

پیشگیری از خطر انتقال مکانیکی کرونا از طریق آب و سطح بدن ماهی

با رعایت الزامات و توصیه‌های بهداشتی در تولید، عرضه، خرید و نگهداری ماهی قرمز



سازمان دامپزشکی کشور با توجه به شیوع بیماری ناشی از پراکنش ویروس کرونا در کشور، شما را به رعایت توصیه‌های بهداشتی به منظور جلوگیری از مخاطرات احتمالی ناشی از انتقال مکانیکی ویروس از طریق آب و سطح بدن ماهی، فرا خوانده است.

روابط عمومی سازمان دامپزشکی کشور به نقل از دفتر بهداشت و مدیریت بیماری‌های آبزیان اعلام داشته است ویروس کرونای عامل بیماری "کووید ۱۹" در ماهیان بیماریزا نبوده و توصیه‌های بهداشتی به منظور جلوگیری از مخاطرات احتمالی ناشی از انتقال مکانیکی بیان شده است؛ بر این اساس، در صورت تماس با ماهی و یا آب حمل و نگهداری آن، بلافاصله نسبت به شستن دست‌ها با آب و صابون و یا استفاده از ضدعفونی‌کننده‌های مناسب اقدام شود؛ علاوه براین، ضروری است الزامات بهداشتی توصیه شده به شرح زیر در مراکز تولید، عرضه و در زمان خریداری و محل نگهداری ماهی قرمز رعایت شود:

الزامات بهداشتی در مراکز تولید ماهی قرمز و خودروهای حمل ماهی

۱. اطلاع رسانی هرگونه تلفات غیرمعمول ماهیان به شبکه‌ی دامپزشکی شهرستان
۲. اخذ گواهی بهداشتی حمل ماهی
۳. رعایت بهداشت فردی و محیطی
۴. شست‌وشو و ضدعفونی وسایل و تجهیزات حمل ماهی، قبل از بارگیری
۵. عدم فعالیت افرادی که دارای علائم مشکوک به بیماری‌های تنفسی هستند، در چرخه‌ی تولید و حمل ماهی قرمز

الزامات بهداشتی در مراکز عرضه‌ی عمده‌ی ماهی قرمز

۱. تهیه‌ی ماهی از مراکز مجاز تولید و دارای گواهی حمل بهداشتی دامپزشکی

۲. تخلیه‌ی محموله زیر نظر دامپزشک مستقر در مراکز عمده
۳. شست‌وشو و ضدعفونی وسایل و تجهیزات نگهداری
۴. تخلیه‌ی مستقیم آب حمل و تعویضی در شبکه‌ی فاضلاب
۵. عدم تماس حفاظت نشده با ماهی و آب آن
۶. رعایت بهداشت فردی و محیط
۷. عدم فعالیت افرادی که دارای علائم مشکوک به بیماری‌های تنفسی هستند، در چرخه‌ی بسته‌بندی و عرضه‌ی ماهی قرمز

الزامات بهداشتی در خرده‌فروشی ماهی قرمز

۱. ضرورت عرضه‌ی ماهی قرمز در واحدهای صنفی مجاز و اماکن تعیین شده توسط شهرداری‌ها با هماهنگی اداره دامپزشکی.
۲. تهیه‌ی ماهی قرمز از مراکز عمده‌ی مجاز
۳. شست‌وشو و ضدعفونی وسایل و تجهیزات نگهداری
۴. تخلیه‌ی مستقیم آب حمل و تعویضی در شبکه‌ی فاضلاب
۵. عدم تماس حفاظت نشده با ماهی و آب آن
۶. رعایت بهداشت فردی و محیطی
۷. عدم فعالیت افرادی که دارای علائم مشکوک به بیماری‌های تنفسی هستند، در عرضه‌ی ماهی قرمز.

توصیه‌های بهداشتی در خرید ماهی قرمز

۱. ماهی قرمز از مراکز عرضه‌ی مجاز تهیه شود و اکیداً از دست فروشان و دوره‌گرد‌ها ماهی خریداری نشود.
۲.  مراکز عرضه‌ی مجاز شامل واحدهای صنفی عرضه‌ی ماهیان زینتی و اماکن تعیین شده توسط شهرداری‌ها با هماهنگی اداره‌ی دامپزشکی است.
۳. هنگام خرید، از تماس مستقیم و حفاظت نشده با ماهی و آب حمل خودداری شود.
۴. در حد امکان از ظروف یکبار مصرف برای حمل و انتقال ماهی به منزل استفاده شود.
۵. از خرید ماهیان بیمار و بی‌حال با علائم شنای غیر فعال، فاقد رنگ شفاف و دارای لکه بر پوست بدن، خودداری شود.

توصیه‌های بهداشتی نگهداری ماهی قرمز

۱. پس از انتقال ماهی به منزل، بلافاصله نسبت به تعویض آب آن و انتقال به ظرف از قبل آماده شده اقدام شود. ظرف حمل یکبار مصرف در کیسه زباله‌ی سر بسته قرار گیرد و آب حمل و آب تعویضی ماهی مستقیماً در شبکه فاضلاب تخلیه و از ریختن آن در معابر عمومی خودداری شود.
۲. با توجه به لزوم تعویض آب ماهیان خریداری شده، حداقل ۲۴ ساعت قبل از خرید، ظرف نگهداری ماهی آماده شود. لازم است آب شهری به منظور کلرزدایی در هوای آزاد قرار گیرد.

۳. با توجه به اهمیت تبادل اکسیژن، لازم است دهانه‌ی ظرف نگهداری ماهی گشاد باشد.
۴. آب مورد نیاز هر قطعه ماهی، حداقل یک لیتر در نظر گرفته شود. بهترین دمای آب برای نگهداری ماهی ۲۲ تا ۲۶ درجه سانتیگراد است.
۵. غذای ماهی قرمز از فروشگاه‌های عرضه‌ی ماهیان زینتی تهیه شود.
۶. در زمان عوض کردن آب ماهی، هر بار ۲۵ درصد کل آن تعویض شود و از تعویض یکباره کل آب خودداری شود.
۷. هنگام تعویض آب و ... نیازی به دستکاری ماهی نیست؛ اما در صورت لزوم و بخصوص در افرادی با سابقه بیماری و یا حساسیت‌های پوستی، از دستکش استفاده شود.
۸. به منظور ضدعفونی ظروف نگهداری ماهی، می‌توان از محلول نمک ۳ درصد و یا سایر ضدعفونی‌کننده‌ها مانند پرمنگنات پتاسیم، پرکلرین و یا بتادین استفاده کرد.
۹. در پایان نوروز، نباید ماهی‌ها در رودخانه‌ها و یا نهرها رها شوند. رهاسازی آن‌ها در محل‌های تعیین شده توسط شهرداری صورت گیرد.

گونه‌های ممنوع !

با توجه به این‌که جانورانی نظیر خزندگان، دوزیستان و حلزون‌ها می‌توانند ناقل یا واسط بالقوه‌ی انواع عوامل بیماریزا برای انسان باشند، عرضه‌ی هر گونه موجود زنده غیر از ماهی قرمز ممنوع است.

آموزش و ترویج سازمان دامپزشکی کشور