

توصیه‌های بهداشتی برای نگهداری ماهی قرمز

23 اسفند 1401

یک دامپزشک با توجه به فرا رسیدن ایام نوروز به تشریح رعایت مسائل بهداشتی در خصوص خرید و نگهداری ماهی قرمز پرداخت.

امیر حسین بهداد، توصیه‌های بهداشتی در خصوص خرید ماهی را متذکر شد و گفت: خرید ماهی از فروشندگانی که ماهی را به صورت متراکم و در شرایط نامناسب بهداشتی و زیستی نگهداری می‌کنند، خودداری کنند.

وی با بیان اینکه ماهی قرمز باید دارای ظاهری سالم، تحرک مناسب و شنای متعادل باشد، اظهار کرد: در صورتی که ماهی‌ها به طور جداگانه خریداری می‌شوند ماهی جدید را حداقل به مدت دو هفته باید جدا نگهداری کرد و سپس به ظرف نگهداری اصلی منتقل کرد.

بهداد افزود: همچنین از شهروندان درخواست می‌کنیم از خرید ماهی‌هایی که دارای علائمی مانند باله‌های جمع شده و تا خورده، ماهی‌های بی‌قراری که پیوسته بدن خود را به اطراف می‌مالند خودداری کنند.

وی بیان کرد: چنانچه اطراف دهان یا سطح بدن ماهی دارای لکه‌های پنبه مانند و لبه باله‌ها خورده و سائیده شده باشد و همچنین پولک‌های ماهی ریخته شده باشد نیز باید از خرید آن پرهیز کرد چون ممکن است بیماری‌های ویروسی در این ماهی‌ها وجود داشته باشد.

این دامپزشک بر غیر قانونی بودن فروش و عرضه سایر گونه‌های جانوری و برخورد قانونی با متخلفین تاکید کرد و افزود: طبق دستور العمل سازمان دامپزشکی کشور فروش و عرضه خزندگان مانند لاک پشت گوش قرمز، مار و...، دوزیستان مانند سمندر، قورباغه و... و نرم‌تنان مانند حلزون سیبی و... ممنوع می‌باشد و با متخلفین برخورد قانونی خواهد شد.

وی ادامه داد: ماهی قرمز، آبی بومی کشور ما نیست و در شرایط مناسب حتی تا ۲۰ سال می‌تواند زنده بماند ولی معمولاً به دلیل شرایط نگهداری بیشتر از ۶ الی ۸ سال زنده نمی‌ماند.

بهداد در مورد شرایط نگهداری ماهی قرمز اظهار کرد: بهترین دمای نگهداری ماهی قرمز بین ۲۰ الی ۲۵ درجه سانتیگراد بوده و این نوع ماهی در دمای بالاتر از ۲۵ درجه آسیب پذیر خواهد بود. و حداقل آب مورد نیاز هر قطعه ماهی قرمز را یک الی دو لیتر دانسته و افزود: آب مورد استفاده برای نگهداری ماهی قرمز باید بهداشتی بوده و حتماً کلرزدایی شده باشد و به جهت تعادل گازها، خروج کلر و همچنین هم دما شدن با محیط قبل از مصرف حداقل به مدت 48 ساعت در ظرفی با دهانه‌ی بزرگ نگهداری و ذخیره شود.

وی یادآور شد: ماهی قرمز به تغییرات ناگهانی دما حساس بوده و این تغییرات حتی می‌تواند منجر به مرگ آن نیز شود و از سویی دیگر نیز دستکاری ماهی باعث آسیب دیدن پوشش سطحی ماهی شده و

ماهی را نسبت به باکتری‌ها و انگل‌های آب حساس و آسیب پذیر می‌کند.

وی در مورد تغذیه ماهی قرمز نیز گفت: غذاهای به ماهی بهتر است یکبار در روز و به گونه‌ای باشد که ماهی آن را مصرف کرده و باقی مانده غذا در تنگ باقی نماند، زیرا غذا دادن بیش از حد به ماهی موجب ته نشین شدن مواد آلی و دفعی ظروف شده که به مسمومیت ماهی نیز منجر می‌شود.

به منظور جلوگیری از گسترش آلودگی و ایجاد بیماری در ماهی‌های وحشی و حفظ شرایط طبیعی اکوسیستم دریاچه‌ها و رودخانه‌ها مردم از رها کردن ماهی قرمز در آب‌های آزاد جدا خودداری کنند و پس از عید ماهی‌ها را در حوض‌ها و استخرهای تعیین شده توسط شهرداری رهاسازی کنند.