

خرید ماهی قرمز عید چه اما و اگرهایی دارد؟

خرید ماهی قرمز عید نوروز باید و نبایدهایی دارد که به صورت کامل برایتان شرح داده ایم.

به گزارش سایت خبری پرسون، ماهی قرمز سالم دارای ویژگی‌هایی است که حتما باید در هنگام خرید به آن توجه کرد تا از انتقال بیماری‌ها جلوگیری شود.

زهره زنگویی رئیس اداره بهداشت و مدیریت بیماری‌های آبزیان دامپزشکی خراسان جنوبی با بیان اینکه شناکردن به صورت متعادل، تحرک مناسب و پولک‌های شفاف و فاقد هرگونه ضایعه از ویژگی‌های بدنی ماهی قرمز است، افزود: علائمی مانند چشمان بیرون زده، وجود لکه‌های پنبه مانند، وجود لکه‌های تیره رنگ در دو طرف بدن و همچنین باله‌های خورده شده نشان دهنده ماهی بیمار است.

رئیس اداره بهداشت و مدیریت بیماری‌های آبزیان دامپزشکی خراسان جنوبی بیان کرد: ماهی قرمز حتما باید از مراکز مجاز مانند مراکز عرضه ماهیان آکواریومی خریداری شود و به فروشندگان موقت و غیرحرفه‌ای نباید اعتماد کرد.

زنگویی با اشاره به شرایط نامناسب نگهداری ماهیان در دست فروشندگان موقت، تصریح کرد: این عوامل باعث ابتلا به انواع عفونت‌های میکروبی و قارچی و در نتیجه کاهش عمر ماهی می‌شود.

وی با اشاره به نکات نگهداری ماهی قرمز، تصریح کرد: وسایل و تجهیزات نگهداری از ماهی باید مرتباً ضدعفونی شده و از هرگونه تماس حفاظت نشده و بدون استفاده از وسایل حفاظت فردی با آب و ماهی خودداری شود.

زنگویی با بیان اینکه آب بعد از حمل و نقل و نیز آب تعویضی در معابر نباید رها شود، اظهار کرد: آب مورد استفاده، چند ساعت قبل از مصرف در فضای باز قرار گیرد تا کلرزدایی صورت پذیرد.

وی با اشاره به اینکه رهاسازی ماهی قرمز در پایان نوروز در هر محیطی نیز جایز نبوده و سبب انتقال بیماری می‌شود، تصریح کرد: برای نگهداری ماهی از ظروف با دهانه گشاد استفاده شده و برای تعویض آب از دستکش استفاده شود و فروشندگان توجه داشته باشند که میزان آب مورد نیاز هر ماهی حداقل یک لیتر است.

منبع: ایسنا