



سازمان بهداشتی و پزشکی کشور

توصیه های بهداشتی دامپزشکی جهت نگهداری ماهی قرمز



سازمان بهداشتی و پزشکی کشور



اداره بهداشت و مدیریت بیماریهای آبزیان
آموزش و ترویج
اداره کل دامپزشکی جنوب کرمان

تاریخچه ماهی قرمز

قدمت ما آنچه ما امروزه ماهی قرمز یا گلد فیش می‌شناسیم به ۳۵۰ سال پس از میلاد مسیح در چین باز می‌گردد. این ماهیان زیبا اولین بار توسط پرورش دهندگان چینی از کپور کوچک وحشی نژاد گیری شده اند. در حال حاضر ماهی قرمز یا گلد فیش عمومی ترین و محبوب ترین ماهی خانگی در جهان است.

دم

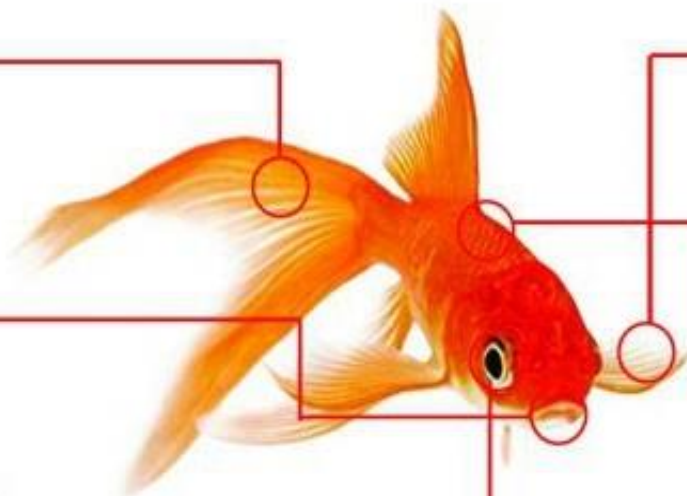
دم در ماهیان قرمز اشکال مختلفی دارد. ماهی قرمز معمولی دارای یک دم بوده ولی گونه هایی با انتشعابات دوتایی هم در بازار موجود است. در هنگام خرید به شکل دم و باز و افراشته بودن آن توجه کنید.

دهان

دهان در ماهی های قرمز گرد و فاقد دندان بوده و به سمت پایین باز می شود. در هنگام خرید باید به شکل دهان و وجود یا عدم وجود مشکل یا بیماری در این محل توجه ویژه ای کرد.

چشم ها

چشم ها در ماهی های قرمز باید شفاف و براق بوده و فاقد هر گونه کدورت و بیرون زدگی باشند. البته در برخی گونه ها مانند گل فیش های چشم تلسکوپی ممکن است چشم ها به شکل طبیعی بیرون زده باشند که مشکل محسوب نمی شوند.



باله ها

ماهی قرمز دارای ۶ عدد باله بر روی بدن خود می باشد که آنها هم باید افراشته و کشیده باشند. باله ها باید فاقد پر خونی و آسیب باشند.

پوست و فلس

بدن ماهی قرمز معمولی باید حالت دوکی شکل و کشیده داشته باشد. البته بدن ماهی های قرمز در برخی از نژادها تغییر پیدا کرده و حالتی گرد پیدا کرده است. بدن در حالت کلی و در تمامی نژادها باید فوق جوش یا نقاط پر خون و هر گونه آسیب باشد. بولک ها هم باید به صورت چسبیده بر روی هم و فاقد ریختگی باشند.

شرایط بهداشت و نگه داری ماهی قرمز

غذادهی

- برای اطمینان بهتر است از غذاهای آماده که میزان مواد مورد نیاز ماهی در آنها حساب شده است استفاده شود.
- ماهی به دو بار غذا در روز نیاز دارد آن هم به اندازه‌ای که در مدت ۱ تا ۲ دقیقه مصرف شود.

آب

- مطلوب است برای هر ماهی انگشت قد، ۵/۲ لیتر آب در نظر گرفته شود.
- آب ماهی لازم است ۴۸ تا ۷۲ ساعت قبل از استفاده در ظرفی دهان گشاد نگهداری شود تا کلر آن از بین برود و دمای آن هم مناسب شود.
- تعویض آب ماهی بسته به میزان کثیفی آب، یک تا دو هفته یک بار مناسب است.
- بعد از تعویض آب تنگ ماهی، باید دست‌ها با آب و صابون شسته شود.

تنگ

- ظرفی مناسب است که گنجایش کافی و وسعت سطح لازم را داشته باشد.
- بهتر است از هیچ ماده شوینده‌ای برای شستن تنگ ماهی استفاده نشود.
- ارزان‌ترین ماده ضد عفونی کننده نمک است (سی گرم در لیتر به مدت ده دقیقه) بدیهی است که باید آب تعویضی به چاه فاضلاب وارد شود و در معابر عمومی ریخته نشود.
- تزیینات داخلی تنگ ماهی باید به صورت دوره‌ای تمیز شود.



شهروندان گرامی

- محل خریداری ماهی در طول عمر آن موثر است. پس سعی کنید از مراکز تحت نظارت دامپزشکی ماهی بخرید تا سلامت خودتان هم بیشتر حفظ شود.
- از رها سازی ماهی ها، لاک پشت و حلزونها در رودخانه ها و دریاچه پشت سدها جدا خودداری کنید. ماهی را میتوان در حوضچه های محصور و مکان هایی که توسط شهرداری مشخص شده اند رها نمود.



اداره کل دامپزشکی جنوب کرمان

آدرس: جیرفت خیابان مدرس

تلفن: ۰۳۴-۴۳۲۱۹۱۶۰ نمابر: ۰۳۴ ۴۳۲۱۰۶۷۴

وب سایت: www.jika.ivo.ir

پست الکترونیک: jiroft-vet@yahoo.com