

BALIK HASTALIKLARININ KONTROLÜ

Hastalığın Çıkışını Engelleyici Önlemler

Hastalıklardan korunma ile ilgili öncelikli emniyet tedbirleri, sağlıklı canlılarla, sağlıklı yumurtalarla "uygun" oranlarda stoklama yapmak ve kullanılan sudan kaynaklanabilecek problemleri (su kalite problemleri) elimine etmektir. İyi bir bakım ve besleme hastalıklardan korunmanın temelidir.

Yetiştiriciliği yapılacak canlının sağlık durumu hakkında bilgi mutlaka aranmalıdır. Bölgede daha önce ortaya çıkan hastalıklar ve bu hastalıklara ait gerekli tüm bilgiler elde edilmelidir.

Yabancı işletmelerden satın alma durumunda, canlının hastalık belirtisi göstermemesi ancak hasta olması ihtimali önemli bir risk faktörüdür.

Yeni satın alınan, hastalık durumu bilinmeyen canlılar için karantina uygulamasının iyi bir uygulama olması yanında son yıllarda ciddiye kazanan sağlık sertifikası uygulaması %95'lik bir garanti sağlamaktadır.

Etkin bir korunma hem canlı hem de çevre üzerindeki hijyenik önlemlerle mümkündür. Özellikle yem hijyeni ile ilgili kurallara uyulmalıdır. Elden geçirme işlemleri sırasında ve sonrasında hijyene dikkat etmek gereklidir.

Su ürünleri yetiştiriciliğinde hastalıkları engelleyici önlemler 4 grupta toplanabilir:

- 1)Patojen İçermeyen Suyun Temini
- 2)Patojen Transferinin Engellenmesi
- 3)Dezenfeksiyon
- 4)Uygun çevre koşullarının sağlanması

1)Patojen İçermeyen Suyun Temini

Yer altı suları patojen içermemesi bakımından en uygun sulardır. Ancak, nehir gibi yüzey sularının kullanımı durumunda suyun patojen içerme riski vardır.

Bu durumda patojenlerden kurtulmak için işletmeye giren suyun kimyasal olarak muamele edilmesi istenmez.

Suyun içerdiği virüs, bakteri, mantar gibi patojenleri yok etmek amacıyla işletmeye gelen suyun ultraviyole ışınlarla (UV) maruz bırakılması basit bir yöntem olsa da suyun askıda katı madde içermesi durumunda bu uygulamanın etkinliği azalmaktadır.

Patojenlerin havuzlar arası ya da kanallar arası geçişini engellemek amacıyla her kanal ya da havuzun su giriş-çıkışı ayrı olmalıdır.

Bir havuzda kullanılan suyun başka bir havuzda tekrar kullanılması, su kalitesini kötüleştireceği gibi patojenlerin çoğalarak havuzlar arası dolaşmasına neden olur.

2)Patojen Transferinin Engellenmesi

Temel prensip, sağlık durumu bilinmeyen balığın işletmeye alınmamasıdır. Balığın sağlıklı olduğundan ve bulunduğu b6lgede 6nemli bir hastalık bulunmadığından emin olmak gereklidir.

Bazı bakteriyel ve viral hastalıklar, yumurta ile de taşınabilmektedir. Bu nedenle, yumurta temininde sağlık sertifikası uygulaması gereklidir.

Başka bölgelerden getirilen balıklar için yaklaşık bir yıllık karantina uygulaması olası bir hastalığın yayılması riskini azaltmak açısından faydalı görülmektedir.

Sağlıklı bir balık stoğu ile ürettime devam etmek, bu sağlıklı stoğa sağlık durumu bilinmeyen balık karıştırmamak da akılcı yöntemlerdendir.

Üretim ünitelerine dışarıdan yabancı balıkların girişinin engellenmesi patojen transferinin önüne geçilmesinde mutlak gereklidir.

Yabani balıklar, üzerinde taşıdığı hastalık etkenini üretimdeki sağlıklı balıklara bulaştırabilir.

Balık yiyen kuşların, salyangozların işletmeden uzak tutulması da bazı hastalıkların yayılmasının engellenmesi açısından önemlidir.

Kuş, salyangoz gibi canlılar, bazı parazitlerin taşıyıcısı ya da ara konakçısı olabilmektedir.

3)Dezenfeksiyon

Dezenfeksiyon, geniş anlamada bütün patojen mikropların öldürülmesidir. Fakat mikropların tamamen elimine edilmesi ancak "sterilizasyon" ile gerçekleştirilir.

Yine de dezenfeksiyonla etken sayısı oldukça azalabilmektedir ve hastalık oluşturma baskıları da zayıflamaktadır.

Dezenfeksiyon, fiziksel ve kimyasal olmak üzere iki farklı şekilde uygulanabilir:

a) Fiziksel dezenfeksiyon: Bu dezenfeksiyon şekli esasen havuz, kanal, ağ gibi üretime ait yapı ve gereçler için kullanılmaktadır.

Güneş ışınları ile ultraviyole ışına maruz bırakma, özellikle toprak havuzlarda kuruya bırakma tercih edilen yöntemlerdendir.

b) Kimyasal dezenfeksiyon: üretimde kullanılan alet ekipmanın hatta beton, fiberglas tank gibi üretim birimlerinin çeşitli kimyasallarla (sönmemiş kireç, sodyum hipoklorit, formol gibi) dezenfeksiyonu yaygın olarak uygulanmaktadır.

Su ürünleri yetiştiriciliğinde tıbbi dezenfektanlar, balık yumurtası ya da balık gibi canlı dezenfeksiyonunda kullanılabilir.

Bunlar; iyodoforlar, formol, hidrojen peroksit ile sodyum kloriddir. Bu dezenfektanlar, özellikle ektoparazitlere ve mantarlara karşı etkilidir.

Formol, balıkların deri ve solungaçlarına tutunan protozoan parazitlere karşı yaygın kullanıma sahiptir.

Formol, balık yumurtaları üzerinde mantar üremesini kontrol almak amacıyla da kullanılabilir.

Ancak, döllenenmiş yumurtanın ilk dönemlerinde ve gözlenenmiş yumurtaların dezenfeksiyonunda en çok yararlanan bileşik iyodofordur.

Hidrojen peroksit, çevreyle uyumlu bir bileşik olarak özellikle deniz balıklarının, sodyum klorid ise tatlı su balığı türlerinin dezenfeksiyonunda kullanılmaktadır.

4)Uygun evre koşullarının sağlanması

Su rnleri yetiştiriciliğinde, çevresel koşulların optimal koşullarda tutulması, sağlıklı balık üretmenin n koşuludur. Çevresel koşulların uygun halde tutulmasında řu noktalar kritiktir:

- Su kalitesi (su sıcaklığı, pH, çözünmüş oksijen gibi)
- Uygun ve doğru yemleme, kaliteli yem kaynağı

- Stok yoğunluğunun aşırı düzeyde tutulmaması
- Stres oluşturabilecek diğer koşulları engellemek (çok sık dezenfeksiyon yapmak gibi)