

KALASTUSVÄLINEIDEN JA KALUSTON KÄSITTELYOHJEET alueilla, joilla on todettu tai epäilty IHN-virustartuntaa

Kuolleita kaloja tai niiden perkeitä ei saa jättää jälle tai rannalle vaan ne tulee hävittää biojätteen tai sekajätteen mukana tai haudata maahan.

Kalusto tai kalastusvälineet, jotka ovat olleet kosketuksissa kaloihin tai veteen käsitellään joko kuivaamalla, kuumalla tai desinfiointiaineilla. Käsitely tehdään sen jälkeen, kun välineet on ensin puhdistettu mekaanisesti niin, ettei niissä ole näkyvissä kalan tai syötin jäänteitä tai likaa.

Kuivaus

- Vuorokausi +20 °C lämpötilassa. Hankalasti kuivatettaville varusteille suositellaan kuumennusta.

Kuumennus

- Tunti +60 °C saunassa.

Kun kuumennat suuria välineitä, esimerkiksi verkkoja, ota huomioon, että nimenomaan välineen lämpö pitäisi olla + 60 °C tunnin ajan tai kuuma höyry 5 minuutin ajan.

Desinfektioaineita, joita voidaan käyttää

Huomaa, että useat desinfektioaineet syövyttävät metalleja eikä kaikkien vaikutuksista esimerkiksi perhosiimoihin ole tietoa. Huuhtelemalla desinfektioaineet huolellisesti pois niiden vaikutusajan jälkeen, vältetään yleensä voimakkaalta korroosiolta. Huuhteluun on tietenkin käytettävä puhdasta vettä eikä esimerkiksi saman kalastuspaikan vettä, jonka viruksien leviämistä yritetään ehkäistä. Alla olevat kaupalliset tuotteet ovat esimerkkejä, myös muita vastaavia voidaan käyttää.

Tuote	Pitoisuus	Käsittelyaika
Hygisept, Virkon S	1 % liuos	30 min.
Parvocide H-Plus	1 % liuos	1-2 h
Alcodes, Desipower Alkoholi-12 80% (alkoholipohjaiset desinfiointiaineet, sisältävät noin 70 % alkoholia)		Käytetään valmistajan ohjeen mukaan, annetaan haihtua käytön jälkeen. Soveltuvat korroosiherkkien kohteiden desinfointiin.
P3, Suma Bac D10 (kvaternääriset ammoniumyhdisteet eli kvatit)		Käytetään valmistajan ohjeen mukaan.
P3-Oxonia Aktiv, Divosan Aktiv, F 268 Airol (vetyperoksidi ja peretikkahappo -yhdisteet)		Käytetään valmistajan ohjeen mukaan.

Pakastaminen ei tuhoa virusta, sillä virusta nimenomaan säilytetään laboratoriossa pakastimessa.

Lisätietoja:

www.ruokavirasto.fi (hakusana IHN)

