

ANVISNINGAR FÖR HANTERING AV FISKEREDSKAP OCH UTRUSTNING i områden med konstaterad eller misstänkt förekomst av IHN-virusinfektion

Döda fiskar eller slaktspill från fisk får inte lämnas på isen eller stranden utan de måste läggas bland bioavfall eller blandavfall, eller grävas ner.

Utrustning eller fiskeredskap som har varit i kontakt med fiskarna eller vattnet tas om hand antingen genom torkning, upphettning eller med desinfektionsmedel. Behandlingen görs efter att redskapen först har rengjorts mekaniskt så att smuts eller rester av fisk eller bete inte finns kvar.

Torkning

- Ett dygn i + 20 °C värme. För utrustningar som är besvärliga att torka rekommenderas upphettning.

Upphettning

- En timme i + 60 °C bastu.

När du hettar upp stora redskap, t.ex. nät, observera att redskapets temperatur ska vara + 60 °C i en timme eller het ånga i 5 minuter.

Desinfektionsmedel som kan användas

Observera att många desinfektionsmedel fräter metall och att det inte finns uppgifter om hur alla dessa medel påverkar till exempel flugfiskelinor. Genom att noggrant skölja bort desinfektionsmedlen efter behandlingen undviker man vanligen stark korrosion. Vid sköljningen ska man förstås använda rent vatten och inte exempelvis vattnet från samma fiskeplats vars spridning av virus man vill förhindra. Nedanstående kommersiella produkter är exempel, även andra motsvarande kan användas.

Produkt	Koncentration	Behandlingstid
Hygisept, Virkon S	1 % lösning	30 minuter
Parvocide H-Plus	1 % lösning	1-2 timmar
Alcodes, Desipower Alkoholi-12 80% (desinfektionsmedel med alkoholbas, innehåller ca 70 % alkohol)		Används enligt tillverkarens anvisningar, får avdunsta efter användning, lämpar sig för desinfektion av föremål som är mottagliga för korrosion.
P3, Suma Bac D10 (kvaternära ammoniumföreningar)		Används enligt tillverkarens anvisningar.
P3-Oxonia Aktiv, Divosan Aktiv, F 268 Aiol (väteperoxid och sammansättningar med perättiksyra)		Används enligt tillverkarens anvisningar.

Nedfrysning förstör inte virus, utan det är just genom nedfrysning som viruset bevaras i laboratoriet.

Mer information:

www.livsmedelsverket.fi (sök: IHN)



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority