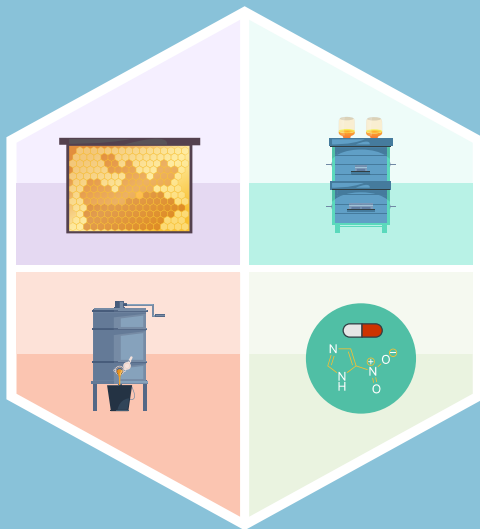




ՄԵՂՎԱԲՈՒԾՈՒԹՅՈՒՆ

Պետք է հիշենք անվտանգ և բարձր որակի մեղր արտադրելու համար:

ՄԻՇՏ ՀԻՇԻՐ !

1

Սխալ ախտորոշումն ու բուժումն ավելի շատ վնաս են հասցնում մեղվին, քան հենց հիվանդությունը:

2

Պրոֆիլակտիկայի նպատակով հակաբիոտիկների օգտագործումը վնասում է մեղուների առողջությանը և առաջացնում մեղրի աղտոտում:

3

Մեղվաբույծի ցանկացած գործողություն (մեղունների բուժում, կերակրում) ազդում է մեղվի որակի և անվտանգության վրա.:

4

Ամերիկյան փթախտը հնարավոր չէ բուժել հակաբիոտիկներով:

5

Արգելվում է հակաբիոտիկներով վարակված մեղրի վաճառքը:

8

պետք է հիշել հետևյալը

Մեղրամոմի մասին

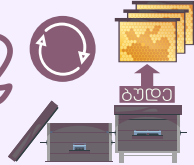


1



Մեղուների հիվանդությունները կանխելու համար ամեն տարի մեղրահացերի առնվազն մեկ երրորդը փոխարինել նորերով:

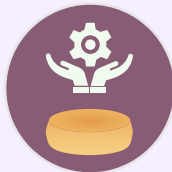
2



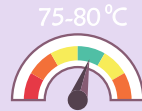
Բողբոջների բները խորհուրդ է տրվում փոխարինել նորերով յուրաքանչյուր տարին մեկ:

3

Մեղրախորիսխ տպելու համար ցանկալի է օգտագործել սեփական արտադրության մոմ:



4



Մոմը խորհուրդ է տրվում հալեցնել առավելագույնը 75-80 աստիճան՝ կառուցվածքն ու որակը պահպանելու համար:

5

Ավելի լավ է մոմը բնական եղանակով հալեցնել արյային հալոցքների միջոցով:



6



Պահպանել հալված մեղրամոմ կափարիչ առանձին՝ հատուկ նրանց համար նախատեսված տարայի մեջ:

7



Հիշեք, որ սոճու մեջ հակաբիոտիկների մնացորդները հեշտությամբ տեղափոխվում են մեղր, ինչը հաստատվում է մեղրի լաբորատոր անալիզով:

8



Նշենք, որ հակաբիոտիկներով աղտոտվելու դեպքում սոճին պետք է ամբողջությամբ փոխարինել:

10 պետք է հիշել հետևյալը

մեղուների կերակրման ժամանակ

2



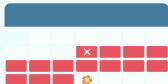
Արհեստական սննդի ճիշտ չափաբաժնի համար
անհրաժեշտ է մեղրի մեջ շաքարի բարձր
պարունակությունից խուսափել:

4



Մի գնեք արհեստական սնունդ,
որը պարունակում է
հակաբիոտիկներ: Վաճառողից
պահանջեք արհեստական
սնունդ առանց
հակաբիոտիկների:

6



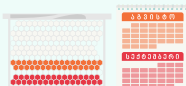
Դադարեցրեք արհեստական
կերակրումը հոգևածության
սկսվելուց երկու շաբաթ առաջ:

7



Չի թույլատրվում օգտագործել
շրջված կամ շաքարային
լուծույթներ հոգևածության
ժամանակ:

8



Ամբավարար պաշարների
դեպոզիտ ձևերի պաշարները
համալրել օգոստոս-սեպտեմբեր
ամիսներին:

9



Մեղրի շրջանակները
փոխարինելի օգտագործել
միայն առողջ ընտանեկան
շրջանակներ:

10

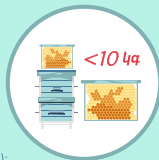


Խուսափեք մեղր հանելուց և
վաճառելուց բնի
շրջանակում:
աղտոտման բարձր ռիսկ և
ցածր որակի պատճառով:

1

Արհեստական սնունդի
օգտագործվում է միայն
մեղուների սննդի
անբավարար
մատակարարման կամ
ցածր հոգևածության
դեպքում

(երբ ընտանիքն ունի տաք
կիլոգրամից պակաս սննդի պաշար):



3



Մի օգտագործեք հակաբիոտիկներ արհեստական սննդի
մեջ, բաժնի որ հակաբիոտիկները հեշտությամբ վերածվում
են մեղրի, անհրաժեշտության դեպքում օգտագործեք
պրոբիոտիկներ:

5

Կանդի (կոնֆետ)
արհեստական սննդի մեջ չի
թույլատրվում խմորիչ
օգտագործել:



9 պետք է հիշել հետևյալը

Մեղուներին բուժելիս

1

Պարբերաբար
ստուգեք
մեղվաղնատանիքների
սառուղիությունը:

(Հիվանդության կասկածների նշանների
դեպքում դիմե՛ք Կրաստանի մեղվաբույժների
ստացիացիս՝ անստորոշման և
խորհրդատվության համար):



2



Ցմացձձձձձձձձձձձձ

Օգտագործեք միայն մեղվաբուժական
միջոցներ:

3



Գնեք անհրաժեշտ պատրաստուկները միայն
անասնաբույժ դեղատնից կամ
մեղվաբուժության մասնագիտացված խանութից:

4



Մի գնեք մեղուների բուժման համար
դեղեր, ներառյալ հակաբիոտիկները,
սովորական դեղատնից:

5



Դեղ գնելիս ուշադիր կարդացե՛ք
դեղամիջոցի բաղադրությունը,
պիտանելիության ժամկետը,
օգտագործման եղանակը:

6



Բացեք դեղը
անմիջապես
օգտագործելուց առաջ:

7

Հետյեք
դեղաչափին,
օգտագործման
հաճախականությանը
և ժամանակին:



8



Դեղը օգտագործելիս հետյեք անվտանգության կանոններին
(օգտագործեք ռետինե ձեռնոցներ, ռեսպիրատոր, ակնոցներ):

9

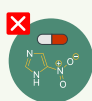
Մի գնեք
դեղամիջոց,
որը.



Նախատեսված է մեկ
այլ կենդանու, թռչունի
կամ մարդու բուժման
համար:



Զուկն պիտակ, կամ չի կարելի
կարդալ, կամ ամբողջական
տեղեկատվություն չի
տրամադրում դրա ակտիվ
բաղադրիչների մասին:



Պարունակում է
արքեղված
հակաբիոտիկներ

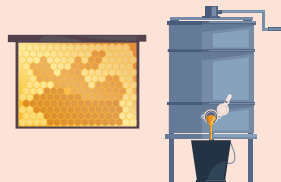


Անհայտ ծագում
ունի

6

պետք է հիշել հետևյալը

մեղրի արդյունահանման և
պահպանման մասին



1



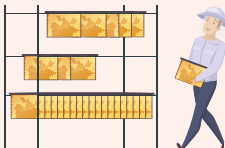
Չի թույլատրվում
ջախջախել
կաղապարների
շրջանակները:

2



Չի թույլատրվում չհասունացած մեղրը քամել բարձր
խոնավության, թթվայնության և մեղրի որակի վրա
ազդող այլ հատկանիշների պատճառով:

3



Հեռացված մեղրախորիսխները պետք է տեղադրվեն
մաքուր և պաշտպանված տեղում:

4



Մի օգտագործեք այլումինից կամ ցինկից պատրաստված
պարագաներ մեղրը պահելու կամ քամելու համար:
Օգտագործեք չծանգոտվող պողպատից, պլաստմասսա
կամ սննդի համար թույլատրելի այլ պարագաներ:

5

Մեղրը պետք է պահել հերմետիկ
տարաներում, արդի լուսից
պաշտպանված, զով և չոր տեղում
(օպտիմալ ջերմաստիճան մինչև 10
աստիճան և 66% խոնավություն):



<10°C

<66%RH

6



Եթե մեղվաբույծը չի կարողանում մեղրը քամելուց
հետո պահել պատշաճ պայմաններում, ապա
խորհուրդ է տրվում մեղրի որակը պահպանելու
համար մեղրը վաճառել արագ, ոչ ավելի, քան մեկ
ամիս հետո: Համագործակցել ձեռնարկության
հետ, որը համապատասխանում է HaCCP
ստանդարտին:

Հակաբիոտիկների ցուցակ

(Ամենաշատը կիրառվում է)

բլորամֆենիկոլ	Գրասիլգեան Արգելվում է.
Նիտրոիմիդազոլի խումբ: - մետրոնիդազոլ - դիմետրիդազոլ - ռոնիդազոլ	
Նիտրոֆուրաններ (ֆուրազոլիդոն)	
սուլֆոնամիդներ խումբ - սուլֆատիազոլ - տրիմետոպրիմ - այլ	
ստրեպտոմիցին	
պենիցիլին	
էրիթրոմիցին	
տետրացիկլինային խումբ	

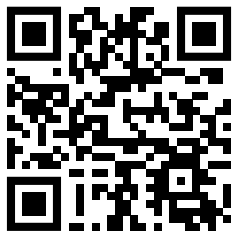
Թունաբիմիկատների ցանկ

(Ամենաշատը կիրառվում է)

պերիզին (COUMAFOS)	սահմանափակված
ամիտրազ	սահմանափակված
ֆլումետրին	թույլատրվում է
տաու-ֆլուվալինատ	թույլատրվում է
Թրթնջակաթթու	թույլատրվում է



Կրաստանի մեղվաբույժների միություն



www.geobeekeepers.ge

geobeekeepers@gmail.com

+995 599 998 798