



**JAMHURI YA MUUNGANO WA
TANZANIA**

WIZARA YA MIFUGO NA UVUVI

IDARA YA UKUZAJI VIUMBE MAJI

UFUGAJI SAMAKI KWENYE VIZIMBA



1. Utangulizi

Ili kuendana na Mpango wa Taifa wa Maendeleo wa Miaka Mitano (2016 - 2021) inayosisitiza Tanzania ya Viwanda, inashauriwa ufugaji wa samaki ufanyike kwa kutumia teknolojia za kisasa zenye tija kwa ajili ya kuongeza uzalishaji. Ufugaji wa samaki kwa kutumia mabwawa ndiyo njia iliyozoeleka na inayotumiwa na wananchi wengi. Hivi karibuni kumekuwepo na ongezeko la ufugaji wa samaki kwa kutumia vizimba katika maji ya asili. Mabadiliko haya kwa kiasi kikubwa yametokana na mabadiliko ya tabianchi (hususani upungufu wa mvua), uwepo wa teknolojia ya vizimba na wingi wa mavuno yanayotokana na ufugaji wa samaki kwenye vizimba.

2. Vizimba

Ufugaji samaki kwenye vizimba ni mfumo wa ufugaji ambapo samaki wanawekwa kwenye uzio uliotengenezwa kwa nyavu unaoelea kwenye maji. Uzio huo unatakiwa uruhusu maji kuingia na kutoka ili kuwezesha kuingiza hewa na kutoa uchafu.

3. Utengenezaji wa vizimba

Vifaa au zana zinazotumika kutengeneza kizimba lazima ziwe imara, nyepesi, zisizo pata kutu, zisizo na sumu na zinazohimili mabadiliko ya hali ya hewa.

Vifaa vinavyotumika kutengeneza vizimba ni pamoja na nyavu, mabomba, mbao, maboya, kamba na nanga.

vizimba vinaweza kutengenezwa katika umbo lolote. Aidha, maumbo yaliyozoeleka ni mstatili, mraba au duara. Vizimba vidogo vinatoa urahisi wa kuvihudumia kuliko vizimba vikubwa.

4. Eneo linalofaa kuweka vizimba

Eneo la kuweka vizimba lazima liwe na vigezo vifiatavyo:

- a) kina cha maji kati ya vizimba na sakafu ya ziwa isiwe chini ya mita tano;
- b) kuwe na mkondo wa maji wa kiasi;
- c) lisiwe eneo la wazi ambapo upepo unavuma kwa kasi;
- d) vizimba viwekwe maeneo yanayofikika kirahisi kuwezesha utoaji wa huduma, ulishaji na matengenezo mengine;
- e) lisiwe eneo ambalo ni njia ya vyombo vya usafiri vya kwenye maji;
- f) lisiwe eneo linalotumika kwa shughuli za uvuvi;
- g) lisiwe eneo la mazalia ya samaki.

5. Mambo muhimu ya kuzingatia

- i. lisha chakula bora kinachoelea;
- ii. lisha chakula kinachoendana na umri na aina ya samaki wanaofugwa;
- iii. lisha kulingana na mahitaji ya samaki;
- iv. fanya ukaguzi mara kwa mara kuangalia uharibifu wa nyavu, afya ya samaki, vifo, usalama wa mazingira au uwepo wa maadui wa samaki;
- v. vuna samaki kulingana na mahitaji ya soko; na
- vi. tunza kumbukumbu zinazohusiana na shughuli zote unazozifanya.

Kwa maelezo zaidi kuhusu vizimba cha samaki, wasiliana kupitia:

KATIBU MKUU (UVUVI),
WIZARA YA MIFUGO NA UVUVI,
S.L.P 2847,
40487 DODOMA
Simu: +255 26 2322612
Nukushi: +255 (0)2861908
E-mail: ps@uvuvi.go.tz

Kwa ufafanuzi wasiliana nasi kupitia:

Idara ya Ukuzaji Viumbe Maji,
Wizara ya Mifugo na Uvuvi,
S.L.P 2847,
40487 Dodoma
Simu: +255 (0)769220212
Nukushi: +255 (0)2861908
E-mail: daq@uvuvi.go.tz