

WYTYCZNE W POSTĘPOWANIU Z ŻYWYMI RYBAMI BĘDĄCYMI PRZEDMIOTEM SPRZEDAŻY DETALICZNEJ

Mając na uwadze, iż w okresie przedsięwzięcznym zwiększa się sprzedaż żywych karpia w punktach sprzedaży detalicznej, Główny Lekarz Weterynarii informuje, co następuje.

W związku z tym, iż przepisy prawa, w tym przepisy o ochronie zwierząt, nie regulują szczegółowo sposobu postępowania z żywymi rybami będącymi przedmiotem transportu po sprzedaży detalicznej oraz w czasie ich uśmiercania, należy stosować ogólne zasady wynikające z ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt (Dz. U. z 2003 r. Nr 106, poz. 1002 ze zm.)

1. Uśmiercanie ryb w punktach sprzedaży detalicznej.

Metoda – Uderzenie w część czołową czaszki lub poddanie działaniu prądu elektrycznego powodujące utratę przytomności w połączeniu z uszkodzeniem ośrodkowego układu nerwowego lub przerwaniem rdzenia kręgowego albo dekapitacją.

Uśmiercanie ryb powinno odbywać się w sposób humanitarny polegający na minimalizacji cierpienia. Zgodnie z raportem EFSA do humanitarnych metod ogłuszenia ryb należą metody mechaniczna i elektryczna.

Miejsce - wydzielone, np. za parawanem, przenośną ścianką lub innym elementem konstrukcji sklepu, który zapobiega udziałowi osób postronnych.

Zabronione jest uśmiercanie zwierząt kręgowych, a więc również ryb, w obecności dzieci (art. 34 ust. 4 pkt 2 ustawy). Jest to zakaz bezwzględny, zagrożony sankcją karną z art. 35 ustawy. Jeśli chodzi o uśmiercanie karpia w punktach sprzedaży detalicznej, mając na uwadze przepisy dotyczące humanitarnego traktowania i uśmiercania zwierząt, zaleca się, aby miejsce uśmiercania ryb było wydzielone, np. za parawanem, przenośną ścianką lub innym elementem konstrukcji sklepu, tak, aby uśmiercanie nie odbywało się w obecności osób postronnych, w tym w szczególności dzieci.

2. Personel:

- **ukończone 18 lat,**
- **wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe i doświadczenie przy hodowli ryb.**

3. Warunki przetrzymywania żywych ryb:

- **baseny - szczelne, o gładkich ścianach i gładko zakończonych krawędziach;**
- **woda – czysta, natlenowana lub napowietrzana; wymiana wody nie rzadziej niż co 48 h**
- **zagęszczenie - maksymalne zagęszczenie przy stosowaniu natlenowania wody 1kg masy ryby/1 wody;**
- **optymalna temp. wody 10°C (+/- 5°C)**
- **ryby bez widocznych uszkodzeń** – ryby, które posiadają rany i inne uszkodzenia ciała powinny być uśmiercane niezwłocznie po przybyciu do sklepu.

4. Sprzedaż – sprzedaż ryb powinna odbywać się po uprzednim ich uśmierceniu.

W ostateczności, w przypadku braku możliwości uboju karpia przed sprzedażą zaleca się poniżej opisany sposób postępowania uwzględniający dobrostan ryb oraz minimalizujący ich cierpienie.

5. Opakowanie stosowane do przenoszenia ze sklepu żywych ryb przez konsumenta końcowego powinno zawierać wodę w odpowiedniej ilości.

Podstawowe znaczenie ma zapewnienie rybie możliwości przyjęcia naturalnej pozycji, dlatego kluczowym jest rozmiar opakowania, tak aby ryba nie znajdowała się w nienaturalnej pozycji lub nie była wygięta bez możliwości zmiany pozycji – dotyczy to w szczególności pojemników o sztywnych ścianach, choć także ma znaczenie w przypadku foliowych toreb; z uwagi na brak możliwości stałego napowietrzania ilość wody w opakowaniu powinna być co najmniej w stosunku 1:2 masy karpia do masy wody.

6. Zalecenia dla konsumenta dotyczące przenoszenia żywych ryb po ich zakupie w sklepie.

Zaleca się, aby:

- czas przenoszenia żywej ryby z miejsca zakupu do domu, niezależnie od zastosowanego opakowania był jak najkrótszy;
- po zakupie nie zmieniać sposobu przenoszenia opisanego w pkt 5, podczas dostarczania żywej ryby domu, tj.:

- nie wylewać wody;
- nie uszczelniać opakowania, nie zawiązywać torby, aby umożliwić swobodny dopływ powietrza i tlenu;
- opakowania indywidualnie używane przez klienta w celu przenoszenia ryby żywej spełniały wymagania podane w pkt. 5.