

Wytyczne w postępowaniu z żywymi rybami będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej.

Wytyczne w postępowaniu z żywymi rybami będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej.

2017-12-13

Mając na uwadze, iż w okresie przedświątecznym 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. Uśmiercanie ryb używanych w procedurach naukowych następuje poprzez uderzenie w **część czołową czaszki** powodujące utratę świadomości w połączeniu z mechanicznym **uszkodzeniem ośrodkowego układu nerwowego** lub dekapitację po uprzednim ogłuszeniu lub porażeniu prądem elektrycznym. Są to jedyne humanitarne metody uśmiercania ryb wskazane w przepisach powszechnie obowiązujących, które mogą mieć zastosowanie dla ryb uśmiercanych w punktach sprzedaży detalicznej.

Miejsce - wydzielone, np. za parawanem, przenośną ścianką lub innym elementem konstrukcji sklepu; zapobiegającym 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 lub 3-letnie 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/l 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 - najbardziej zalecana jest sprzedaż ryb 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

- **bez wody, pozwalające karpom na wykorzystanie naturalnej wymiany gazowej przez powierzchnię skóry** - zasadą stosowania takiego opakowania jest to, aby ryba nie stykała się całą powierzchnią skóry z opakowaniem, jak to np. ma miejsce, gdy ryba zostanie owinięta torbą foliową. W celu zapewnienia wymiany gazowej opakowanie powinno posiadać elementy odsuwające ciało ryby od powierzchni opakowania np. pojemniki z „ożebrowaniem” lub odpowiednio perforowany wkład z tworzywa umieszczony wokół ciała ryby. Dodatkowo torba, w której umieszczona jest ryba, musi pozostawać niezawieszana.
- **z wodą** - 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, chociaż 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 zakupieniu ich w sklepie

Zaleca się:

- aby czas przenoszenia żywej ryby z miejsca zakupu do domu, niezależnie od zastosowanego opakowania był jak najkrótszy;
- aby po zakupie żywej ryby, opakowanej w sposób opisany w pkt 5, nie zmieniać ww. sposobu opakowania w czasie dostarczania żywej ryby do domu, tj.:
 - w przypadku opakowań bez wody - nie usuwać elementów pozwalających na odsunięcie ciała ryby od opakowania;
 - w przypadku opakowania z wodą, nie wylewać wody;

oraz w obu przypadkach nie uszczelniać opakowania, nie zawiązywać torby tak, aby umożliwić swobodny dopływ powietrza i tlenu.

Opakowania indywidualnie używane przez klienta w celu przenoszenia ryby żywej powinny spełniać wymagania podane w pkt. 5