

WYTYCZNE W POSTĘPOWANIU Z ŻYWYMI RYBAMI KONSUMPCYJNYMI BĘDĄCYMI PRZEDMIOTEM SPRZEDAŻY DETALICZNEJ

Mając na uwadze, iż w okresie przedświątecznym wzrasta zapotrzebowanie konsumentów na zakup żywych karp w punktach sprzedaży detalicznej, a przepisy prawa, w tym przepisy o ochronie zwierząt, nie regulują szczegółowo sposobu postępowania z żywymi rybami konsumpcyjnymi będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej oraz w czasie ich uśmiercania, w opinii Głównego Lekarza Weterynarii należy stosować ogólne zasady wynikające z ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. *o ochronie zwierząt* (Dz. U. z 2019 r. poz. 122).

Przedmiotowy dokument został wydany w oparciu o:

1. ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 r. *o ochronie zwierząt* (Dz. U. z 2019 r. poz. 122);
2. rozporządzenie Rady (WE) NR 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. *w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania*;
3. opinie naukowe;
4. statystyki GUS.

1. Zalecenia dotyczące uśmiercania 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.

Uśmiercanie ryb powinno odbywać się w sposób humanitarny, uwzględniający specyfikę tej gromady kręgowców. Zgodnie z raportem Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) do humanitarnych metod ogłuszenia ryb należą metody mechaniczna i elektryczna.

MIEJSCE – wydzielone pomieszczenie lub miejsce np. za parawanem, przenośną ścianką lub innym elementem punktu sprzedaży albo namiotu zewnętrznego, który całkowicie zapobiega udziałowi osób postronnych.

Zabronione jest uśmiercanie zwierząt kręgowych, a więc również ryb, w obecności dzieci (art. 34 ust. 4 pkt 2 ustawy o ochronie zwierząt). Jest to zakaz bezwzględny, zagrożony sankcją karną z art. 35 ustawy. W związku z tym, miejsce ogłuszania

i uśmiercania karpia w punktach sprzedaży detalicznej powinno być osłonięte lub wydzielone tak, aby uniknąć udziału i obecności osób postronnych.

2. Zalecenia dotyczące personelu.

- 1) **ukończone 18 lat,**
- 2) **doświadczenie przy hodowli i/lub chowie ryb albo odbyte szkolenie z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb (np. szkolenie stanowiskowe)**
- w przypadku dystrybucji ryb w udziałem pośrednika, zapewnia on aby sprzedawca końcowy był przeszkolony z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb.

3. Zalecenia dotyczące warunków przetrzymywania żywych ryb.

- 1) **baseny** - szczelne, o gładkich ścianach i gładko zakończonych krawędziach,
- 2) **woda** – czysta, natlenowana lub napowietrzana; wymiana 1/3 objętości wody basenu co 12 godzin,
- 3) **zagęszczenie** - maksymalne zagęszczenie przy stosowaniu natlenowania wody 1kg masy ryby/1 wody,
- 4) **optymalna temp. wody 4 – 6 °C max 10 °C,**
- 5) **ryby bez widocznych uszkodzeń** – ryby, które posiadają rany i inne uszkodzenia ciała powinny być uśmiercane niezwłocznie po przybyciu do sklepu.

4. Zalecenia dotyczące sprzedaży.

Główny Lekarz Weterynarii zaleca, aby sprzedaż ryb odbywała się wyłącznie po uprzednim ich uśmierceniu. W przypadku braku możliwości uboju karpia przed sprzedażą zaleca się postępowanie uwzględniające dobrostan ryb opisane w pkt 5.

5. Zalecenia dotyczące opakowań stosowanych do przenoszenia ze sklepu żywych ryb przez odbiorców detalicznych.

- 1) 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 objętości wody.

- 2) bez wody, pozwalające karpom na wykorzystanie naturalnej wymiany gazowej przez powierzchnię skóry - zasadą stosowania takiego opakowania jest to, aby ryba nie stykała się 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 niezawiązana. W jednym opakowaniu można umieścić jedną rybę.

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

Zaleca się, aby:

- 1) czas przenoszenia żywej ryby z miejsca zakupu do domu był jak najkrótszy,
- 2) po zakupie nie zmieniać sposobu przenoszenia opisanego w pkt 5, podczas dostarczania żywej ryby do domu, tj.:
 - nie wylewać wody w przypadku opakowań z wodą;
 - nie usuwać elementów pozwalających na odsunięcie ciała ryby od opakowania - w przypadku opakowań bez wody;
 - nie uszczelniać opakowania, nie zawiązywać torby, aby umożliwić swobodny dopływ powietrza i tlenu,
- 3) opakowania indywidualnie używane przez klienta w celu przenoszenia ryby żywej spełniały wymagania podane w pkt. 5.

GLÓWNY LEKARZ WETERYNARII

dr Bogdan Konopka