Wytyczne Głównego Lekarza Weterynarii w sprawie postępowania z żywymi rybami będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej.

Mając na uwadze, iż w okresie przedświątecznym zwiększa się sprzedaż żywych karpi 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 sprzedaży detalicznej, a w szczególności 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 głowę powodujące utratę przytomności w połączeniu ze skrwawieniem, uszkodzeniem ośrodkowego układu nerwowego lub przerwaniem rdzenia kręgowego albo dekapitacją.

Uśmiercanie ryb powinno odbywać się w sposób humanitarny polegający na zadawaniu minimum cierpienia. Uśmiercanie ryb używanych w procedurach naukowych następuje poprzez uderzenie w głowę powodujące utratę świadomości w połączeniu ze skrwawieniem, mechanicznym uszkodzeniem ośrodkowego układu nerwowego lub dekapitację po uprzednim ogłuszeniu. 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**

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 poniżej 10^{o}C**
- **ryby bez widocznych uszkodzeń –** ryby, które posiadają rany i inne uszkodzenia ciała powinny być uśmiercane niezwłocznie po przybyciu do sklepu.

4.Sprzedaż – polecana jest sprzedaż ryb po uprzednim ich uśmierceniu

W razie sprzedaży żywych ryb, sposób ich pakowania musi uwzględniać dobrostan zwierząt oraz wykluczać narażanie ich na niepotrzebne cierpienie.

5.Opakowanie

- **bez wody, pozwalające na wykorzystanie wymiany gazowej przez całą powierzchnię skóry –** zasadą takiego opakowania jest to, aby ciało zwierzęcia nie stykało się całą powierzchnią ze ścianą opakowania, jak ma to np. miejsce gdy ryba zostanie owinięta torbą foliową. W celu zapewnienia właściwej wymiany gazowej opakowanie powinno posiadać elementy odsuwające ciało ryby od ścianek opakowana np. pojemniki z „ożebrowaniem" lub plastikowe siatki umieszczone wokół ciała ryby. Dodatkowo torba, w której umieszczona jest ryba, musi pozostawać niezawiązana.
- **z wodą -** podstawowe znaczenie ma zapewnienie rybie możliwości przyjęcia naturalnej pozycji, w przypadku pojemnika o sztywnych ścianach, lecz także w przypadku foliowego worka kluczowe znaczenie ma rozmiar, tak aby ryba nie znajdowała się w nienaturalnej pozycji lub nie była wygięta bez możliwości zmiany pozycji; z uwagi na brak możliwości stałego napowietrzania ilość wody w opakowaniu powinna być co najmniej w stosunku 1:2 masy karpia do masy wody.