Dobra praktyka w postępowaniu 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 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 porażenie 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 – 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 stosowane do przenoszenia ze sklepu żywych ryb przez konsumenta końcowego

- **bez wody, pozwalające karpiom 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 opakowana np. pojemniki z „ożebrowaniem" lub odpowiednio perforowany wkład z tworzywa umieszczony wokół ciała ryby. Dodatkowo torba, w której umieszczona jest ryba, musi pozostawać niezawiązana.

- **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 domu, tj.:
  - w przypadku opakowań bez wody - nie usuwać elementów pozwalających na odsuniecie 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

POWIATOWY
LEKARZ WETERYNARII
w Gryfinie
lek.wet. Krzysztof Dankiewicz
10.12.2015 r.