Zalecenia w postępowaniu z żywymi rybami przeznaczonymi do sprzedaży detalicznej

W związku z  przedświątecznym wzrostem zapotrzebowania konsumentów na zakup żywych karpi w punktach sprzedaży detalicznej, Główny Lekarz Weterynarii zaleca stosowanie ogólnych zasad wynikających z:

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

**Główny Lekarz Weterynarii zaleca, aby sprzedaż ryb odbywała się wyłącznie po uprzednim ich uśmierceniu.**

**1. Zalecenia dotyczące uśmiercania ryb w punktach sprzedaży detalicznej.**

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

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

**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**.

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

**2. Zalecenia dotyczące personelu:**

* ukończone 18 lat,
* 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:**

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

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

W przypadku braku możliwości uboju karpia przed sprzedażą opakowanie stosowane do przenoszenia ze sklepu żywych ryb przez konsumenta końcowego powinno zawierać wodę – 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.

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

 Zaleca się, aby:

* **czas przenoszenia żywej ryby** z miejsca zakupu do domu był jak najkrótszy,
* **opakowania indywidualnie** używane przez klienta w celu przenoszenia ryby żywej spełniały wymagania podane w pkt. 4.