

Zalecenia dotyczące postępowania z żywymi rybami przeznaczonymi do sprzedaży detalicznej

Zalecenia dotyczące postępowania z żywymi rybami przeznaczonymi do sprzedaży detalicznej

W związku z zapotrzebowaniem konsumentów na zakup żywych karpia w okresie przedświątecznym w punktach sprzedaży detalicznej, Główny Lekarz Weterynarii zaleca stosowanie ogólnych zasad w zakresie postępowania z żywymi rybami wynikających z obowiązujących przepisów prawnych:

- ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt (Dz. U. z 2019 r. poz. 122);
- rozporządzenia Rady (WE) NR 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania;
- oraz opinii naukowych i 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 Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA do humanitarnych metod ogłuszenia ryb należą metody mechaniczna i elektryczna. 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. MIEJSCE - wydzielone pomieszczenie lub miejsce np. za parawanem, przenośną ścianką lub innym elementem punktu sprzedaży albo namiotu zewnętrznego, który całkowicie zapobiega udziałowi osób postronnych. Zgodnie z przepisami ustawy o ochronie zwierząt, zabronione jest uśmiercanie zwierząt kręgowych, w tym również ryb, w obecności dzieci. Jest to zakaz bezwzględny, zagrożony sankcją karną przewidzianą w art. 35 ww. ustawy.

2. Zalecenia dotyczące personelu:

- ukończone 18 lat,
- doświadczenie przy hodowli lub chowie ryb albo odbyte szkolenie z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb (np. szkolenie stanowiskowe),
- w przypadku dystrybucji ryb z 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/1l wody,
- optymalna temp. wody 4 - 6 °C max 10 °C,
- ryby bez widocznych uszkodzeń; ryby posiadające rany i inne uszkodzenia ciała powinny być uśmiercane niezwłocznie po przybyciu do sklepu.

Zalecenia dla odbiorców detalicznych dotyczące przenoszenia żywych ryb oraz stosowanych opakowań do przenoszenia zakupionych żywych ryb. Zaleca się, aby w przypadku zakupu żywej ryby, opakowanie stosowane do przenoszenia zawierało wodę. Podstawowe znaczenie ma zapewnienie możliwości przyjęcia naturalnej pozycji ciała, 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.

Z uwagi na brak możliwości stałego napowietrzania, ilość wody w opakowaniu powinna być co najmniej w stosunku 1:2 masy karpia do objętości wody. Należy unikać uszczelniania, czy zamykania opakowania, aby umożliwić swobodny dopływ powietrza. Zaleca się, aby czas przenoszenia żywej ryby z miejsca zakupu był jak najkrótszy.