**Wytyczne Głównego Lekarza Weterynarii**

 **w sprawie postępowania z żywymi rybami będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej.**

Mając na uwadze, że 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 2019, poz. 122 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 zapobiegające 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 karpi 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 lub uboju 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,**

**- maksymalne zagęszczenie przy stosowaniu natlenowania wody 1kg masy/l wody,**

**- optymalna temperatura wody poniżej 10'C,**

**- ryby bez widocznych uszkodzeń –** ryby, które posiadają rany i inne uszkodzenia ciała powinny być uśmiercane niezwłocznie po dostawie do sklepu.

**4. Sprzedaż** **– zalecana 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. Opakowania stosowane do transportu żywych ryb przez konsumenta końcowego**

**-  bez wody pozwalające 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, w przypadku, gdy ryba zostanie owinięta torbą foliową. W celu zapewnienia właściwej 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, 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 ryby do masy wody.