

Warszawa, dn. 10 grudnia 2010 r.

**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 karpia 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.)

Uśmiercanie ryb powinno odbywać się w sposób humanitarny polegający na zadawaniu minimum cierpienia fizycznego i psychicznego. Uśmiercanie ryb używanych w procedurach naukowych następuje poprzez uderzenie w głowę powodujące utratę świadomości w połączeniu ze skrwawieniem lub zniszczeniem mózgu 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.

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 dzieci. Takie miejsce powinno także spełniać wszelkie wymogi weterynaryjno-sanitarne.

Główny Lekarz Weterynarii zaleca, aby uśmiercaniem karpia zajmowały się osoby, które spełniają następujące warunki :

- 1) ukończyły 18 lat;
- 2) posiadają wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe;

Śnięcie ryb, w szczególności karpia, w basenach zlokalizowanych na terenie sieci handlu detalicznego, jest zazwyczaj spowodowane nieprzestrzeganiem warunków dobrostanu zwierząt. Aby zmniejszyć straty karpia w tym okresie, należy zapewnić zwierzętom właściwe warunki bytowania, a więc możliwość egzystencji zgodnie z ich potrzebami

gatunkowymi, a przede wszystkim dopasować wielkość basenu do liczby ryb, a co za tym idzie odpowiedniego napowietrzenia wody w basenie.

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

Zgodnie z otrzymanymi wynikami badań Zakładu Ichtiologii i Gospodarki Rybackiej PAN, metodą pakowania żywych karpia minimalizującą stres wynikający z transportu bez dostępu do wystarczającej ilości wody, jest umieszczenie ich w pojemniku posiadającym w miarę sztywne ścianki oraz konstrukcję powodującą, iż skóra ryby nie przylega bezpośrednio do ścianek pojemnika. Przenoszenie ryb w takim pojemniku umieszczonym w niezawieszanej siatce pozwala rybce wykorzystać zdolność oddychania całą powierzchnią ciała oraz wilgotnymi skrzelami, zachować naturalne położenie ciała podczas transportu oraz dodatkowo stanowi ochronę przed urazami mechanicznymi. W przypadku stosowania wiaderek napełnionych wodą należy pamiętać, iż istotne znaczenie ma rozmiar wiaderka tzn. ryba nie może znajdować się w nienaturalnej pozycji lub być wygięta bez możliwości zmiany pozycji, a także ilość wody powinna być co najmniej w stosunku 1:2 masy karpia do masy wody. W przypadku braku możliwości zapewnienia odpowiednich warunków związanych z transportem żywego karpia przed przekazaniem do konsumenta finalnego, zalecane jest uśmiercanie zwierząt w miejscu ich zakupu z zachowaniem wyżej wymienionych zasad.

GLÓWNY LEKARZ WETERYNARIII

Janusz Zajączek