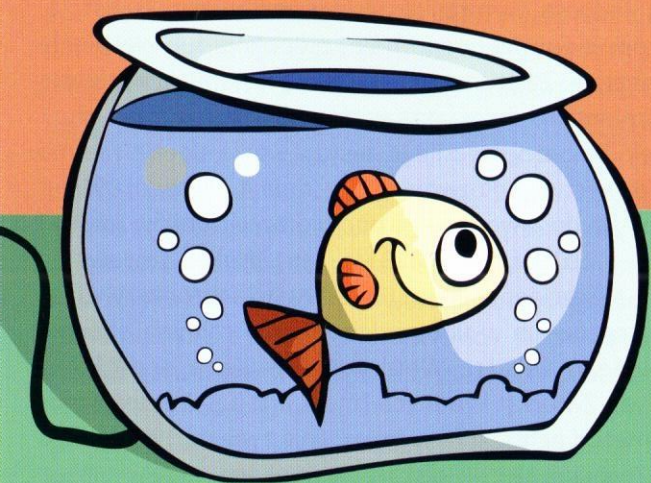


BASEN:

1 KG RYBY / 1 LITR WODY

TEMPERATURA WODY: 4 - 6 °C max 10 °C

NAPOWIETRZANIE



**WYMIANA 1/3
OBJĘTOŚCI
WODY BASENU
CO 12 GODZIN**

KAŻDY SPRZEDAWCA ŻYWYCH RYB POWINIEN POSIADAĆ SZKOLENIE STANOWISKOWE W ZAKRESIE DOBROSTANU RYB.

TAKIE SZKOLENIE STANOWISKOWE MOŻE PRZEPROWADZIĆ HODOWCA RYB POSIADAJĄCY ZAŚWIADCZENIE WYDANE PRZEZ INSTYTUT RYBACTWA ŚRÓDLĄDOWEGO O ODBYTYM SZKOLENIU W ZAKRESIE DOBROSTANU I HUMANITARNEGO OBCHODZENIA SIĘ Z RYBAMI

ZALECENIA GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

ZALECENIA W POSTĘPOWANIU Z ŻYWYMI RYBAMI PRZEZNACZONYMI DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ

W związku z przedsięwziętym wzrostem zapotrzebowania konsumentów na zakup żywych karpia 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 - 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.

ZALECENIA GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

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 °C max 10 °C,**
- **ryby bez widocznych uszkodzeń** - ryby, które posiadają rany i inne

ZALECENIA GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

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.

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.

SPRZEDAŻ KARPI PRZEZ UPRAWNIONYCH DO RYBACTWA ZGODNIE Z POLSKIM PRAWEM

Polskie prawo pozwala na sprzedaż żywych ryb.

Produkcja oraz sprzedaż karpia nie tylko w postaci żywych ryb z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego/finalnego (do konsumpcji), jest produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego podlegającą zgłoszeniu i nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej. Sprzedaż ryb żywych oraz poddanych wstępnej obróbce (do tuszy) może odbywać się po zarejestrowaniu tzw. sprzedaży bezpośredniej lub rolniczego handlu detalicznego. Obydwie te działalności podlegają rejestracji u właściwego terytorialnie dla miejsca produkcji ryb powiatowego lekarza weterynarii i mogą być prowadzone po otrzymaniu decyzji potwierdzającej ich rejestrację.

Do sprzedaży przeznaczają się ryby zdrowe, tj. niewykazujące objawów, czy zmian chorobowych, a w związku z faktem, iż **karpie nie są nosicielami chorób stanowiących zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzi**, nie ma obowiązku posiadania świadectwa zdrowia dla ryb z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

Powiatowy lekarz weterynarii na wniosek właściciela gospodarstwa może wystawić zaświadczenie potwierdzające status zdrowotny gospodarstwa oraz sprawowany nad nim nadzór w ramach działalności inspekcji.

Woda, w której utrzymywane są żywe ryby, powinna spełniać wymagania czystej wody słodkiej (wg rozporządzenia SB). Dopuszcza się w celu zapewnienia właściwych parametrów stosowanie w basenach wody stawowej, z której przenoszone są ryby przeznaczone do transportu i dalszej prezentacji. Osoby zaangażowane do obsługi miejsca sprzedaży ryb muszą mieć świadomość wysokiego stopnia odpowiedzialności za dobrostan ryb. Zasady obchodzenia się rybami w miejscu sprzedaży nie zostały opisane prawnie, niemniej Światowa Organizacja Zdrowia Zwierząt (OIE) w dokumencie wydanym na potrzeby zwierząt akwakultury – Aquatic Code wskazuje, że **ryby w trakcie manipulacji powinny znajdować się poza środowiskiem wodnym w najkrótszym możliwym czasie.**



SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA RYB

Podstawa prawna: rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U.2015.1703)

KTO?:

- uprawniony do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym

CO?:

- sprzedaż ryb żywych, uśmierconych i niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, oraz uśmierconych i poddanych czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia (tusze) bez ograniczenia ilościowego; sprzedawane ryby mogą pochodzić wyłącznie z własnego, zarejestrowanego gospodarstwa

GDZIE?:

- we własnym gospodarstwie, na targowiskach lub z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.
- na terenie województwa, w którym odbywa się produkcja lub na obszarze sąsiadujących z nim województw. Dopuszczona jest również sprzedaż na terenie innych województw, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów, organizowanych w celu promocji tych produktów, po wcześniejszym powiadomieniu o tym fakcie właściwego dla miejsca sprzedaży powiatowego lekarza weterynarii.

WYMAGANIA :

- W miejscu prowadzenia sprzedaży muszą znajdować się:
 - informacja o miejscu pochodzenia ryb (nazwa gospodarstwa),
 - dokument potwierdzający rejestrację działalności (**decyzja powiatowego lekarza weterynarii**),
 - osoby zajmujące się sprzedażą ryb zobowiązane są do posiadania orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby (UWAGA! Tzw. „książeczka sanitarna” nie jest aktualnie dokumentem, jest nim właśnie orzeczenie),
 - czynności odgławiania, usuwania płetw i patroszenia muszą się odbywać w sposób zapewniający higienę pozyskiwanego produktu, płukanie ryb patroszonych tylko i wyłącznie przy użyciu wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a powstające uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego (odpady z obróbki ryb) muszą być gromadzone w specjalnym pojemniku oznaczonym „kat. III”, nie do spożycia przez ludzi.
- Warunki prezentacji i sprzedaży ryb wg **Zaleceń Głównego Lekarza Weterynarii.**

SPRZEDAŻ DETALICZNA KARPI NIE WYPRODUKOWANYCH PRZEZ SPRZEDAJĄCEGO - HANDEL DETALICZNY

KTO?:

- podmioty rejestrowane według stosownych przepisów działalności gospodarczej (Urząd Gminy lub KRS, Urząd Skarbowy, ZUS itd.)

CO?:

- żywe ryby, a także produkty przetwarzania, zakupione w uprawnionych zakładach (jako że jest to działalność polegająca na handlu detalicznym żywnością, a nie jedynie żywymi rybami, wymagana jest wówczas rejestracja przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, czyli tak samo, jak w przypadku sprzedaży w sklepie rybnym)

GDZIE?:

- targowiska, inne miejsca wyznaczone do sprzedaży detalicznej, w tym sprzedaż na stoiskach tymczasowych z obiektów lub urządzeń ruchomych, lub ze specjalistycznych środków transportu

WYMAGANIA:

- W przypadku sprzedaży żywych ryb – dodatkowo rejestracja działalności przed jej rozpoczęciem u właściwego dla miejsca jej prowadzenia powiatowego lekarza weterynarii (oraz poinformowanie właściwego dla miejsca sprzedaży powiatowego lekarza weterynarii w terminie do 7 dni przed rozpoczęciem sprzedaży) (Ustawa o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt - Dz.U. 2018.1967),
- posiadanie dokumentacji potwierdzającej pochodzenie ryb lub przetworów,
- osoby zajmujące się sprzedażą zobowiązane są do posiadania orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby,
- **warunki prezentacji i sprzedaży żywych ryb wg. Zaleceń Głównego Lekarza Weterynarii.**

Należy pamiętać, że w przypadku oferowania do sprzedaży gotowych, wstępnie obrobionych ryb, określa się datę przydatności do spożycia (dotyczy sprzedaży produktów przygotowanych przed sprzedażą w zakładzie, nie dotyczy uśmiercenia ryby na miejscu sprzedaży).



Podstawa prawna: ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j.)

KTO?:

- Osoby fizyczne (gospodarstwa rodzinne) zajmujące się uprawą, chowem lub hodowlą.

CO?:

- **Ryby żywe lub uśmiercone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia (tusze) - limit rocznego zbycia tych produktów wynosi 1800 kg.**
- **Wstępnie przetworzone lub przetworzone ryby (np. filet, dzwonka, produkty wędzone itp.) - limit rocznego zbycia wynosi 1400 kg., a udział własnego surowca musi stanowić co najmniej 50% produktu.**
- **Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego (własnej produkcji) – limit rocznego zbycia wynosi 1400 kg.**

GDZIE?:

- We własnym gospodarstwie i do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego odbywa się, jeżeli zakłady te są zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem;
- nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności, jeżeli pośrednik zbywa konsumentom finalnym żywność:
 - a) wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach własnego rolniczego handlu detalicznego,
 - b) wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.
- jest dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności;

WYMAGANIA:

- W miejscu zbywania żywności konsumentowi finalnemu przez podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny, w tym przez pośrednika, o którym mowa w ust. 1a pkt 3, umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:
 - 1) napis "**rolniczy handel detaliczny**";
 - 2) dane obejmujące:
 - a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
 - b) adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
 - c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny nadany przez powiatowego lekarza weterynarii.
- Warunki prezentacji i sprzedaży ryb wg **Zaleceń Głównego Lekarza Weterynarii.**

UWAGA:

od 2022 roku planowane są zmiany w przepisach dotyczących sprzedaży w ramach RHD (projekt ustawy procedowany jest w Sejmie), spośród których najważniejsze obejmują:

- Ograniczenie ilościowego limitu sprzedaży jedynie do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego (sklepy, restauracje, stołówki itp.). Do limitu nie wlicza się sprzedaży prowadzonej w miejscu wytworzenia (gospodarstwo) na rzecz odbiorcy finalnego (ostateczny konsument);
- Rozszerzenie obszaru prowadzenia sprzedaży na teren całego kraju;
- Zmiana wartości sprzedaży, powyżej której obowiązywać będzie 2% zryczałtowany podatek, z obecnej kwoty 40 000 zł na planowane 100 000 zł.;
- Doprecyzowanie kwestii pochodzenia składników wykorzystywanych do produkcji żywności w ramach RHD, tj. w przypadku żywności jednoskładnikowej, powinna ona w całości pochodzić z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu, a w przypadku żywności zawierającej więcej niż jeden składnik (np. produkty mięsne, gotowe posiłki), powinna zawierać co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu.

DZIAŁALNOŚĆ MARGINALNA-LOKALNA-OGRANICZONA

Podstawa prawna :

- rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U.2016.451).

KTO?:

- podmioty rejestrowane według stosownych przepisów o działalności gospodarczej (Urząd Gminy lub KRS, Urząd Skarbowy, ZUS itd.)**

CO?:

- wstępnie przetworzone lub przetworzone ryby (tusze, filety, dzwonka, produkty wędzone itp.), bez konieczności wykorzystywania własnej produkcji. W przypadku podmiotów prowadzących zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jak i sprzedaż bezpośrednią, do produkcji można wykorzystywać produkty pochodzenia zwierzęcego dopuszczone do sprzedaży w ramach sprzedaży bezpośredniej.

GDZIE?:

- zakład prowadzi sprzedaż konsumentowi końcowemu we własnym punkcie sprzedaży oraz dostarcza te produkty do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, przy czym ta druga forma **ograniczona jest ilościowo do 0,5 tony tygodniowo** (właściwy dla miejsca prowadzenia działalności powiatowy lekarz weterynarii, może na wniosek podmiotu wyrazić zgodę na przekroczenie w danym tygodniu wielkości dostaw produktu, pod warunkiem zachowania rocznego limitu 26 ton).
- miejsca produkcji lub miejsca sprzedaży oraz zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, do których następuje dostawa, znajdują się na obszarze jednego województwa, na obszarach powiatów sąsiadujących z tym województwem, położonych na obszarach innych województw oraz miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, położonych na obszarach województw sąsiadujących z województwem, w którym jest prowadzona produkcja tych produktów.**

WYMAGANIA:

- działalność wymaga zarejestrowania przez powiatowego lekarza weterynarii.

