

Zásady prodeje živých ryb

1. Oznámit nejméně 7 dnů před zahájením prodeje MĚVS v Praze, kdy a na kterém místě bude prodej zahájen a kdy bude ukončen.

2. Prodejní místo k této činnosti musí splňovat tyto základní **hygienické požadavky**:

- Prodejní pult s omyvatelnou, dobře čistitelnou a dezinfikovatelnou pracovní deskou a dostatečný přívod pitné vody k jeho omývání (dále mít při další úpravě ryb: nože, paličku na omračování a stěrky).
- Prodávající by měli být vybaveni ochrannými pracovními pomůckami (gumovými zástěrami, holínkami a rukavicemi) a musí vlastnit platný zdravotní průkaz.
- Prodejní místo musí být umístěno tak, aby byl zajištěn co nejsnazší odtok odpadních vod do kanalizace a nedocházelo k roztékání odpadní vody při manipulaci s rybami.
- Nepropustné, uzavíratelné nádoby na vedlejší živočišné produkty (vnitřnosti, žábry, šupiny, střeva, ploutve apod. budou označené nápisem „VPŽP 3. kategorie“ a „Není určeno pro lidskou spotřebu“ a nádoby na uhynulé ryby budou označené „VPŽP 2. kategorie“ a „Není určeno ke krmení zvířat“ (dále jen VPŽP)).
- Během prodejní činnosti musí být prováděn průběžný úklid, po ukončení prodeje celkový úklid prodejního místa.

3. Při manipulaci s rybami musí být dodrženy tyto **zásady pro pohodu zvířat**:

- Dostatečně velké kádě na úchovu živých ryb se zabezpečeným neustálým přívodem zdravotně nezávadné vody a jejím odtokem, popř. zajistit úchovu ryb ve vodě obohacené kyslíkem. Při použití aeračního zařízení musí být voda v nádrži vyměněna alespoň jednou denně. V kádích a příručních nádržích musí být voda čistá **o teplotě 0 st. až 10 st. C**, kádě nesmí být přeplněny. Poměr hmotnosti živých tržních ryb a množství vody (hustota obsádky) v kádích a příručních nádržích, včetně nejnižšího množství kyslíku ve vodě v závislosti na teplotě vody, je:

Kapr v kg na 1 000 litrů vody

Teplota vody ve °C	Hmotnost ryb v kg	Nejnižší % nasycení kyslíkem
0 – 5	1 200	40
5 – 10	1 000 a méně	40

- Živé tržní ryby se musí přepravovat ve vhodných přepravních nádobách a zařízeních ve vodě (v kontejnerech s odpovídajícím prostorem, větráním, teplotou). Během přepravy, přemísťování, usmrcování nesmí být zvíře vystaveno jakémkoliv jiné než nezbytné bolesti nebo utrpení. Nakládání, vlastní přeprava a vykládání musí být prováděno tak, aby nepůsobilo zvířatům utrpení nepoškozovalo jejich zdravotní stav. Přepravovat zvíře lze v dopravních prostředcích, které zabezpečují pohodu zvířat a minimalizují zranění.
- Ryby lze usmrcovat pouze omrácením silným úderem do hlavy tupým předmětem na temeno hlavy a následným vykvrvením přetnutím míchy a cév řezem bezprostředně za hlavou, nebo se přetnou žaberní oblouky a provede se vykvrvení. Osoby provádějící usmrcení zvířete jsou povinny přesvědčit se, že zvíře je podle prokazatelných příznaků mrtvé. Před ukončením vykvrvení se nesmí provádět žádný

zpracovatelský úkon. Nástroje a vybavení sloužící k omračování a vykrvování musí být sestrojeny, udržovány a používány tak, aby k úkonům docházelo rychle a účinně.

- **Je zakázáno:**

- a) zbavovat živé ryby šupin nebo ploutví
- b) vsouvat rybám prsty pod skřele do žaber
- c) vtlačovat prsty do očnic
- d) násilně vytlačovat jikry nebo mlíčí
- e) omračovat a vykrvovat ryby jiným způsobem než je uvedeno výše
- f) uplatňovat předsudek píchání nože do krajiny ocasní jako způsob usmrcování ryb
- g) zabíjení ryb do zásoby
- h) znečišťovat stanoviště krví a rybím odpadem

4. Likvidaci VPŽP zajistit dle nařízení EP a Rady č.1069/2009ES. Odvoz VPŽP musí být zajištěn osobou, která má povolení k výkonu veterinární asanační činnosti. Prodejce ryb předá při odvozu VPŽP pracovníkovi svozu vyplněný originál obchodního dokladu, kopii si ponechá pro případnou kontrolu. Na tomto obchodním dokladu bude kromě jiného uveden odesílatel, adresát, příp. přepravce, místo nakládky atd. a množství VPŽP kategorie 2. a 3.

5. **V každém prodejním místě musí být pro kontrolní orgány k dispozici:**

- **povolení pro zábor místa a služeb s tím souvisejících od příslušného obvodního úřadu**
 - **doklady o původu ryb (místo posledního sádkování)**
 - **dokumentaci k ověření původu; v případě, že prodejce prodává kapra s chráněným zeměpisným označením (Třeboňský kapr) nebo chráněným označením původu (Pohořelický kapr)**
 - **obchodní doklad(y) (viz příloha) o odvozu VPŽP k neškodnému odstranění.**
6. Prodávající musí být seznámen se zásadami sezónního prodeje živých ryb.