

Podmienky pre ambulatný predaj rýb v roku 2020 na území Slovenskej republiky
(November 2020, č.4015/2020—220)

A Požiadavky na predaj rýb:

Na ambulatný predaj živých rýb konečným spotrebiteľom postačuje registrácia (ohlásenie začatia činnosti) na regionálnej veterinárnej a potravinovej správe (ďalej len „RVPS“) podľa územnej pôsobnosti, v ktorej sa predaj vykonáva.

1. Hygienické požiadavky sú ustanovené v legislatíve EÚ [nariadenie (ES) č.852/2004 o hygiene potravín v platnom znení]. Ide o tieto hygienické požiadavky: Ambulatný predaj rýb musí byť v prakticky uskutočniteľnej miere umiestnený tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie rýb a musí byť udržiavaný v čistote. Predajný pult musí byť v dobrom stave a musí sa dať ľahko čistiť, tzn. musí byť hladký a umývateľný. V prípade, že sa ryby aj zabíjajú (osobitné miesto - pozri požiadavky na zabíjanie rýb) a vykonáva sa odstránenie hlavy a vybratie vnútorností, musí byť na tomto mieste plocha, ktorá je ľahko umývateľná a dezinfikovateľná. K dispozícii musí byť zdroj pitnej vody. Je potrebné zabezpečiť, aby obalový materiál nebol zdrojom kontaminácie.
2. Ďalej musia byť splnené požiadavky národnej legislatívy - Vyhlášky MPRV SR č.425/2012 Z.z. o produktoch rybolovu a výrobkoch z nich: Živé sladkovodné trhové ryby musia
 - a. byť bez zjavných patologických zmien, príznakov ochorenia alebo iných abnormalít, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú ich bezpečnosť, bez cudzích pachov, deformácií, poranenia zasahujúceho do svaloviny alebo kostí hlavy a bez mechanického poškodenia presahujúceho desať percent celkového povrchu tela ryby.
 - b. Pred dodaním do maloobchodnej prevádzkarne sa živé sladkovodné ryby musia sádkovať.
3. Musia byť splnené aj požiadavky na označovanie, ktoré sú upravené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č.1379/2013 o spoločnej organizácii trhov s produktmi rybolovu a akvakultúry, ktorým sa menia nariadenia Rady (ES) č.1184/2006 a (ES) č.1224/2009 a zrušuje nariadenie rady (ES) č.104/2000 – na uplatňovanie kapitoly IV. Na príslušnom označení, napr. na viditeľnej ceduli, vývesnej tabuli musia byť uvedené tieto informácie:
 - a) obchodný a vedecký názov druhu
 - b) spôsob produkcie, „... odchované...“ (môžu byť aj slová „z farmového chovu“)
 - c) oblasť, v ktorej bol produkt odchovaný, napr. Slovenská republika (ak ide o ryby z farmového chovu v Slovenskej republike).
4. Predaj produktov rybolovu sa bude vykonávať napr. pred hypermarketmi. V tejto súvislosti sa musia plniť požiadavky uvedené v zákone č.178/1998 Z.z. o podmienkach predaja výrobkov a poskytovania služieb na trhovách miestach a o zmene a doplnení zákona č.455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov, tzn. predávať ryby na trhovách miestach možno len na základe povolenia na predaj výrobkov, v tomto prípade rýb, ktoré vydáva obec.

B Požiadavky na zabíjanie rýb:

Podmienky na zabíjanie rýb musia byť v súlade s § 22 zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon o veterinárnej starostlivosti“) a nariadenia vlády SR č. 432/2012 Z. z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na ochranu zvierat počas usmrcovania (ďalej len „NV SR č. 432/2012 Z. z.“).

V rámci ambulatného predaja rýb **sa ich zabitie vykoná prednostne manuálnym úderom do hlavy**. Vyvolá sa silné omráčenie pomocou úderu ťažkého a tvrdého predmetu do temena hlavy, tak aby nedošlo k pomliaždeniu hlavy. Omráčenej rybe sa bezodkladne pretne miecha a cievy rezom vedeným bezprostredne za hlavou alebo prerezaním žiabrových oblúkov s následným vykrvením. Ak sa zabitie manuálnym úderom do hlavy vykoná správne, nedôjde k opätovnému nadobudnutiu vedomia.

Z hľadiska welfare by sa malo zabíjanie rýb pri ambulatnom predaji vykonávať v osobitnom priestore(plenta) mimo dohľadu zákazníka, hlavne detí.

Pri manipulácii s rybami sa nesmie:

- 1.chytať ryby za oči a za žiabre
- 2.zbavovať ryby šupín za živa,
- 3.násilne vytláčať rybám vnútornosti(resp. ikry, mlieč a vnútornosti)
- 4.omráčiť a usmrtiť ryby iným spôsobom, ako je uvedené vyššie
- 5.vyberať ryby z vody iným spôsobom ako použitím podberáku
6. preplňovať príručné nádrže v predajniach a pri stánkovom predaji

Pri manipulácii s rybami sa musí:

- držať vo vhodných nádobách, v ktorých na 1 m³ vody , pripadá najviac 200 kg živých rýb,
- teplota vody pohybovať v rozmedzí 5°C až 10°C (prípustná odchýlka ± 5 ° C) a je zabezpečená možnosť dostatočnej výmeny vody.
- pumpovať čistá (čerstvá) voda a zabezpečiť odtok špinavej (použitej) vody.
- Zabezpečiť takú kvalita vody v zbernej nádrži (v nádrži s rybami), ktorá musí umožňovať fyziologické správanie zvierat.
- minimalizovať čas mimo vodu strávený rybami počas manipulácie.

Predajca je zodpovedný za predaj a manipuláciu s rybami **a za dodržiavanie všetkých veterinárnych požiadaviek na ochranu zvierat do momentu, kým rybu nepredá, teda kým sa ryba nedostane do dispozičného práva kupujúceho. Od tohto okamihu sa ryba stáva výlučným vlastníctvom kupujúceho, ktorý zodpovedá za spôsob manipulácie s rybami.**

Tak ako ostatné živočíchy aj ryby sú bytosti ktoré vnímajú okolité prostredie. Štúdie poukazujú aj na schopnosť rýb vykazovať strach, resp. stres. Z tohto dôvodu je nevyhnutné manipuláciu s rybami vykonávať ohľaduplne

Po nákupe živej ryby je na zvážení každého kupujúceho ďalšia možnosť manipulácie s ňou. ŠVPS SR odporúča každému občanovi/kupujúcemu v maximálnej miere využiť možnosť usmrtenia ryby priamo na predajnom mieste (v zázemí predajného miesta) alebo , v prípade živých rýb, maximálne minimalizovať dobu od kedy bola ryba vybratá z vody a daná opäť do vodného prostredia v príbytkoch kupujúcich.

V tomto opäť pripomíname, že prostredie mimo vody pôsobí na ryby stresujúco. Pri prenose živej ryby do domáceho prostredia je vhodné uprednostniť tašky, ktoré sú priedušné a z prírodných materiálov a vyhýbať sa prenosu týchto rýb v igelitových taškách.

Príslušné RVPS podľa územnej pôsobnosti budú vykonávať úradné kontroly podľa náhodného výberu/ na podnet na dodržiavanie požiadaviek predaja a zabíjania vianočných kaprov. Inšpektori môžu vykonávať aj kontroly manipulácie s kaprami po ich predaji. V prípade zistenia porušenia zákonných ustanovení, ktoré upravujú veterinárne požiadavky na ochranu zvierat, veterinárni inšpektori pristúpia k uloženiu pokuty/opatrení.

C Požiadavky na ohlasovanie zásielok z iných členských štátov:

V zmysle článku 6 odsek 2 písmena c) nariadenie Komisie (ES) č. 1251/2008 z 12. decembra 2008, ktorým sa vykonáva smernica Rady 2006/88/ES, pokiaľ ide o podmienky a požiadavky na certifikáciu na uvádzanie živočíchov a produktov akvakultúry na trh a ich dovoz do Spoločenstva a ktorým sa stanovuje zoznam druhov prenášačov, nie je potrebné aby živočíchy a produkty akvakultúry, ktoré sú umiestnené na trh na ľudskú spotrebu bez ďalšieho spracovania boli sprevádzané veterinárnym certifikátom, pričom tieto živočíchy a produkty rybolovu pri premiestňovaní z iného členského štátu do Slovenskej republiky nie je potrebné ani zadávať do TRACES systému.

Takéto zásielky musia spĺňať podmienky stanovené v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu.

V zmysle § 33 odsek 3 zákona č. 39/2007 Z.z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov a § 7b zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov je prevádzkovateľ povinný vykonať aj nahlásenie v IS „ZÁSIELKY“.

V skupine komodít „Živočíšny produkt“ po výbere „Produkty farmového chovu rýb“ je potrebné zadať „Živé ryby“

Prikladáme ukážku miesta zápisu živých rýb do systému IS „Zásielky“

🏠
Nová zásielka
Nahlásené zásielky
Import údajov

[Home](#) > [Miesto určenia](#) > [Skupina komodít](#) > [Zápis zásielky](#)

KROK 3 | ZÁPIS ÚDAJOV

MIESTO URČENIA

Názov: test

Ulica: 123

Obec: 12312 Bratislava

Okres: Bratislava I

ICO: 12345678

KOMODITA

ŽIVOČÍŠNY PRODUKT:

Produkty farmového chovu rýb ▼

SPRACOVANIE:

Živé ryby ▼

D Požiadavky na odstraňovanie šupín a vnútorností neurčených na ľudskú spotrebu:

V prípade ohláseného povoleného ambulantného predaja rýb a následne aj ich úpravou po zabití – odstránenie šupín, prípadne hlavy a vnútorností, krvi zo zabitia, vznikajú vedľajšie živočíšne produkty materiálu kategórie 3 (ďalej len „VŽP 3“) a prevádzkovateľ s ním musí nakladať v zmysle požiadaviek § 29 ods. 5 a 6 zákona o veterinárnej starostlivosti- zabezpečiť ich odovzdanie schválenému spracovateľovi cez registrovaného prepravcu. Uhynuté ryby z ambulantného predaja rýb sú tiež zaradené ako kategória VŽP 3.

Prevádzkovateľ musí na VŽP 3:

- mať vyčlenené nádoby, ktoré sú označené „VŽP 3 neurčené na ľudskú spotrebu“, sú uzavreté a z materiálu, ktorý sa dá ľahko čistiť a dezinfikovať,
- viesť evidenciu o množstve vyprodukovaného VŽP 3,
- zabezpečiť odstránenie do 24 hodín,
- mať obchodné doklady o odovzdaní VŽP 3 schválenému prevádzkovateľovi na spracovanie.



Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc.
ústredný riaditeľ