**Ambulantný predaj rýb**

Ambulantný predaj rýb je viac ako 100 ročnou tradíciou, ktorá je spojená hlavne s najkrajšími sviatkami roka – Vianocami. Tradíciou je predaj živých rýb formou ambulantného predaja. Avšak pre predaj živých rýb musíme spĺňať tieto štyri základné požiadavky.

A. **Požiadavky na predaj rýb;**  
B. **Požiadavky na zabíjanie rýb;**  
C. **Požiadavky na ohlasovanie zásielok z iných členských štátov;**  
D. **Požiadavky na odstraňovanie šupín a vnútorností neurčených na ľudskú spotrebu;**

**A, Požiadavky na ambulantný predaj rýb** je splniť si povinnosť ohlásenia činnosti na mieste príslušnej RVPS.

1.Splniť hygienické požiadavky predaja sú stanovené v legislatíve EÚ (nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín v platnom znení.

2. Ambulantný predaj rýb musí byť v prakticky umiestnený tak, aby sa zabránilo kontaminácie rýb a musí byť udržiavaný v čistote.

3. Predajný pult – dobrý stav a ľahko čistiteľný – hladký a umývateľný.

1. Zabíjanie rýb ak sa vykonáva podľa osobitných požiadaviek.
2. K dispozícii je zdroj pitnej vody.
3. Obalový materiál nebol zdrojom kontaminácie.

Živé sladkovodné trhové ryby musia byť bez zjavných patologických zmien, príznakov ochorenia alebo iných abnormalít, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú ich bezpečnosť, bez cudzích pachov, deformácií, poranení zasahujúcich do svaloviny alebo kostí hlavy a bez mechanického poškodenia presahujúceho desať percent celkového povrchu tela ryby pred dodaním do maloobchodnej prevádzky sa živé sladkovodné ryby musia sádkovať.

3.Uviesť na viditeľnom mieste Informácie pre spotrebiteľa:

- Miesto ambulantného predaja živých rýb musí byť viditeľne označené názvom organizácie, menom a adresou prevádzkovateľa predaja živých rýb.

Ryby počas predaja musia byť označené -obchodným názvom aj vedeckým názvom produkčnou metódou, oblasťou výlovu , miestom posledného sádkovania.

Predajca je povinný z dôvodu ochrany rýb informovať zákazníka o potrebe zabitia alebo opakovaného vloženia ryby do vody v časovom limite do 30minút.

Informovať spotrebiteľa že ryby nie sú určené na vypúšťanie do voľných vôd!

3.Predajné miesto živých rýb musí spĺňať tieto základné hygienické požiadavky:

-predajný pult s umývateľnou ,dobre čistiteľnou a dezinfikovateľnou pracovnou doskou a dostatočný prívod pitnej vody .

-predavači by mali mať pracovné zástery a rukavice

-počas celej doby predaja je potrebné udržiavať predajné miesto upratané a čisté.

**B. Požiadavky na zabíjanie rýb**

1. Podmienky na zabíjanie rýb musia byť v súlade s § 22 zákona č. 39/ 2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov.

2. V rámci ambulantného 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. Omráčenie rybe sa bezodkladne pretne miecha a cievy rezom vedeným bezprostredne za hlavou, alebo prerezaním žiabrových oblúkov s následným vykrvením.

1. Z hľadiska welfare by sa malo zabíjanie rýb pri ambulantnom 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.

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.

4.Pri manipulácii s rybami musia byť dodržané tieto zásady pre pohodu zvierat Welfare

-dostatočne veľké nádrže na prechovávanie rýb s prívodom zdravotne nezávadnej vody ,kyslík dopĺňať prečerpávaním vody, prevzdušňovaním vzduchom alebo oxygenáciou pomocou kyslíka.

Pri manipulácii s rybami sa musí:

1. Držať vo vhodných nádobách, v ktorých na 1 m3 vody , pripadá najviac 200 kg živých rýb,
2. Teplota vody pohybovať v rozmedzí 5"C až 10"C ( prípustná odchýlka + 5 °C) a je zabezpečená možnosť dostatočnej výmeny vody.
3. Pumpovať čistá (čerstvú) voda a zabezpečiť odtok špinavej (použitej) vody.
4. Zabezpečiť takú kvalita vody v zbernej nádrži (v nádrži s rybami), ktorá musí

umožňovať fyziologické správanie zvierat.

1. Minimalizovať čas mimo vodu strávený rybami počas manipulácie.

6. Ryby možno z vody vyberať len pomocou podberáka.

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. Počas predaja, premiestňovania, usmrcovania nesmie byť ryba vystavená akejkoľvek inej ako nevyhnutnej bolesti a stresu.

C. **Požiadavky na ohlasovanie zásielok z iných členských štátov EU.**

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

pre potraviny živočíšneho pôvodu. Prevádzkovateľ je povinný vykonať aj nahlásenie v IS ',ZÁSIELKY".V skupine komodít ,,Živočíšny produkt" po výbere ,,Produkty farmového chovu rýb" je potrebné zadať,, Živé ryby"

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

V prípade ohláseného ambulantného predaja rýb a následne aj ich úprave po zabití – odstránenie šupín, prípadne hlavy a vnútorností, krv zo zabitia vzniká vedľajší živočíšny produkt materiálu kategórie 3 (ďalej len „VŽP 3“) a prevádzkovateľ s nimi musí nakladať v zmysle požiadaviek § 29 zákona o veterinárnej starostlivosti. Uhynuté ryby sú zaradené do skupiny VŽP 3.

Prevádzkovateľ musí na VŽP 3:

- viesť evidenciu o množstve vyprodukovaného VŽP,

- zabezpečiť odstránenie VŽP do 24 hodín,

- mať obchodné doklady o odovzdaní VŽP 3 schválenému prevádzkovateľovi na spracovanie.

.