

SVS začala s kontrolami prodejců vánočních kaprů

20.12.2022 - Petr Vorlíček | Státní veterinární správa ČR

Státní veterinární správa (SVS) bude v nadcházejících dnech stejně jako v minulých letech kontrolovat prodejce vánočních kaprů. Ti letos nahlásili v rámci celé ČR přes 3000 prodejních míst, což je mírně více než v loňském roce. Při kontrolách se inspektoři SVS zaměří jak na hygienické podmínky prodeje, tak na welfare živých ryb a dodržování pravidel legislativy při jejich usmrcování.

Letos by se nejvíce stánků s kapry mělo objevit v Jihomoravském kraji, na který letos připadá cca třetina ze všech prodejních míst v ČR. Specifikem tohoto regionu je několik pojízdných prodejců, kteří nahlásili zastávky na více než 850 místech v kraji. Po jejich odečtení zbývá více než 260 „klasických“ prodejních míst. Na pomyslném druhém místě je letos Středočeský kraj s obdobným počtem stánků a na třetím místě Moravskoslezský kraj, kde prodejci nahlásili přes 250 míst. V hlavním městě SVS eviduje přes 200 míst, což je srovnatelný počet jako loni. Pro naplánování kontrol prodejců, je nutné mít přehled, kolik stánků s kapry se na území ČR objeví. Proto mají prodejci povinnost nejpozději sedm dní před zahájením prodeje nahlásit příslušné krajské veterinární správě místo prodeje.

Před loňskými Vánoci veterinární inspektoři zkontrolovali téměř 900 prodejních míst. Zhruba ve třech procentech kontrol zjistili i nějakou závadu (v roce 2020 to byly dvě procenta kontrol). Nejčastějším nedostatkem bylo podobně jako v předchozích letech nenahlášení prodejního místa příslušné krajské veterinární správě (19), následovala pochybení v hygieně prodeje (16) a objevilo se několik případů problémů s welfare (4).

Kontroly stánků s kapry se zaměřují na dvě hlavní oblasti, za prvé jde o to, zda prodej ryb probíhá v odpovídajících hygienických podmínkách. Mimo to se soustřeďují také na welfare ryb, zejména zda nedochází k přeplnění kádí, zda je v nich čerstvá protékající voda a ryby tak mají dostatek kyslíku. V souladu s příslušnou legislativou musí probíhat i usmrcování ryb. *„Z tohoto pohledu jednoznačně doporučujeme nechat si rybu usmrtit v místě prodeje. Nejen proto, že usmrcení provede zkušený personál, ale zejména s ohledem na případný stres či strádání ryb způsobené přesunem a další manipulací, či držením v domácnostech,“* uvedl **ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád**.

Před zahájením prodeje jsou prodejci povinni seznámit se s požadavky na samostatná prodejní místa a pravidly pro prodej živých ryb a s doporučeními pro osoby provádějící porážení ryb při prodeji. Na každém prodejním stánku musí být k dispozici povinná výbava, do níž patří nože, palička na omračování ryb a stěrky. Pracovní plocha musí jít snadno čistit a dezinfikovat. Usmrcování ryb nesmí probíhat v rozporu se zákonem na ochranu zvířat proti týrání. Odpad ve formě vnitřností z kuchaných ryb musí být schraňován v určených a označených nádobách a následně předán osobě, která je krajskou veterinární správou schválena k zacházení s takovými odpady. V posledních několika letech SVS ve zvýšené míře kontroluje také, zda nedochází k zneužívání chráněných značení a tím ke klamání spotřebitelů.

<https://www.svscr.cz/svs-zacala-s-kontrolami-prodejcu-vanocnich-kapru>