

Místa prodeje vánočních kaprů je třeba nahlásit SVS

5.12.2022 - Petr Vorlíček | Státní veterinární správa ČR

Státní veterinární správa (SVS) pravidelně zkraje prosince upozorňuje stánkové prodejce kaprů, že je třeba nahlásit minimálně sedm dní před zahájením prodeje, kdy a kde budou ryby prodávat. Následné kontroly prodeje vánočních kaprů bude SVS provádět právě na základě informací získaných z těchto hlášení. Nahlášená místa prodeje budou rovněž zveřejněna na webu SVS.

Nahlášení prodeje kaprů se již několik let provádí výhradně přes on-line formulář na internetových stránkách SVS. SVS žádá provozovatele, aby své stánky nahlašovali pouze tímto způsobem. Zájemci o prodej živých ryb mohou uvedený formulář využívat ke komunikaci se SVS nejen před Vánoci, ale i po zbytek roku. Před zahájením prodeje jsou stánkaři povinni seznámit se se dvěma dokumenty: požadavky na samostatná prodejní místa a pravidly pro prodej živých ryb a doporučeními pro osoby provádějící porážení ryb při prodeji.

Pracovní deska, na níž probíhá usmrcování, kuchání a porcování ryb, musí být čistitelná a dezinfikovatelná. Povinnou součástí výbavy jsou nože, palička na omračování ryb a sěrky. Povinný je dostatečný přívod pitné vody k omývání pracovního pultu a odvod odpadní vody do kanalizace. V souladu s příslušnou legislativou musí probíhat i usmrcování ryb. Pevné vedlejší živočišné produkty, musí být schraňovány v nepropustných, uzavíratelných a označených nádobách a následně předány osobě, která je krajskou veterinární správou schválena k zacházení s takovými odpady. V tomto ohledu SVS doporučuje nechat si nejlépe rybu usmrtit na místě prodeje. Nejen protože usmrcení provede zkušený personál, ale zejména s ohledem na případný stres či strádání ryb způsobené přesunem a další manipulací, či držením v domácnostech.

V posledních několika letech SVS kontroluje také, zda nedochází k zneužívání chráněného zeměpisného označení (Třeboňský kapr) nebo chráněného označení původu (Pohořelický kapr) a tím ke klamání spotřebitelů. Někteří prodejci v posledních letech nabízejí také takzvaného Omega3kapra, jehož chov vyvinuli odborníci z Jihočeské univerzity a jeho maso má obsahovat větší množství zdraví prospěšných nenasycených mastných kyselin. Namátkově je ze strany veterinárního dozoru ověřována také pravdivost tohoto označení.

„Nesplnění nahlašovací povinnosti není pouhou formalitou či zbytečnou byrokratickou zátěží. Na základě získaných informací o prodejních místech SVS každoročně provádí kontroly, které se vedle dodržování hygienických podmínek zaměřují na welfare prodáváných ryb,“ uvedl **ředitel sekce veterinární SVS Petr Šatrán**. Nenahlášení prodejci by se mohli vyhnout kontrole a tím mimo jiné ohrozit zdraví nakupujících. Kontrolováni jsou přednostně ti prodejci, u nichž byly v předchozím roce zjištěny závady a také noví prodejci.

Před loňskými Vánoci veterinární inspektoři zkontrolovali téměř 880 prodejních míst. Zhruba ve třech procentech kontrol zjistili inspektoři nějakou závadu (v roce 2020 to byly dvě procenta). Mezi nejčastější nedostatky patřilo nenahlášení prodejního místa SVS (19) a prohřešky proti hygieně (16). V několika případech bylo zjištěno porušení zásad welfare při prodeji a manipulaci s rybami (4), ale také klamání spotřebitele.

<https://www.svscr.cz/mista-prodeje-vanocnich-kapru-je-treba-nahlasit-svs>