



Ława. Karpiovy patrol w akcji [ZDJĘCIA]

data aktualizacji: 2017.12.15



Ławskie markety i sklepy rybne pod lupą inspektorów do spraw ochrony praw zwierząt OTOZ Animals w Ławie. W mieście trwa przedsięwzięta akcja, w ramach której miłośnicy zwierząt upewniają się, że sprzedaż żywych karp jest prowadzona humanitarnie i zgodnie z wytycznymi Głównego Lekarza Weterynarii.

- Akcja ma na celu zwalczanie okrutnych praktyk w handlu żywymi karpami. Jest to przedsięwzięcie sezonowe, związane z trwającym okresem przedsięwziętym - wyjaśniają inspektorzy. - Kontrolując, korzystamy z wytycznych Głównego Lekarza Weterynarii. W przypadku ujawnienia naruszeń przepisów lub braku chęci dostosowania się do zaleceń informujemy policję bądź inspekcję weterynaryjną.

W ławskim markecie, gdzie spotkaliśmy dzisiaj inspektorów Karolinę Dmochewicz i Łukasza Kaczyńskiego, nieprawidłowości nie stwierdzono.

- Wodę wymieniamy codziennie, nawet trzy razy. Ryby są dostarczane na bieżąco,

każdego dnia mamy dostawę z lokalnego gospodarstwa rybackiego. Zamawiamy małe ilości, by nie męczyć ryb. Karpi nie uśmiercamy na miejscu, tym muszą się już zająć w domu sami klienci - mówili pracownicy.

Akcja spotkała się z życzliwym przyjęciem ze strony klientów.

- Karp, jak każda żywa istota, też ma swoje prawa - powiedziała nam jedna z klientek marketu, gdzie dzisiaj rano zawitali inspektorzy.

A najlepszy sposób na przyrządzenie karpia? Posolić, posypać mąką i na patelnię. Na świeżo, to bez wątpienia najlepszy karp - radzi jedna z napotkanych pań, która już kupiła wigilijną rybę.

Na czym w praktyce polega humanitarny handel żywymi karpami? Na co zwracać uwagę, by nie przysparzać im cierpienia? Jak wyliczają inspektorzy, określone wymogi powinien spełnić basen lub zbiornik, gdzie trzymane są ryby. Woda, o rekomendowanej temperaturze 10 stopni, powinna być zmieniana co najmniej raz na 48 godzin, ponadto 1 litr wody powinien odpowiadać 1 kg masy ciała karpia. Ryby nie powinny być wyciągane z wody za strzela, lecz z użyciem podbieraka. Karpia powinno się uśmiercić w humanitarny sposób, np. najpierw uderzając w część czołową czaszki, by spowodować utratę przytomności. Takie czynności najlepiej wykonywać w wydzielonym, zasłoniętym miejscu bez udziału osób postronnych, zwłaszcza dzieci - radzą inspektorzy. Podczas kontroli w iławskich sklepach sprawdzane było również przygotowanie personelu oraz sposób, w jaki pakuje się ryby do transportu. Powinno się to robić w opakowaniu z wystarczającą ilością wody, albo bez wody, ale wtedy trzeba zwrócić uwagę na to, by odsunąć folię od skóry, np. poprzez zastosowanie pojemnika z ożebrowaniem. Czas transportu powinien być ograniczony do minimum.

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/53237-ilawa-karpiowy-patrol-w-akcji-zdjecia>