


Główny Inspektorat Weterynarii
https://www.wetgiw.gov.pl/main/aktualnosci/idn:1516

# Zalecenia w postępowaniu z żywymi rybami przeznaczonymi do sprzedaży detalicznej

# Zalecenia w postępowaniu z żywymi rybami przeznaczonymi do sprzedaży detalicznej

2022-12-06

W związku z  przedświątecznym wzrostem zapotrzebowania konsumentów na zakup żywych karpi w punktach sprzedaży detalicznej, Główny Lekarz Weterynarii zaleca stosowanie ogólnych zasad wynikających z :

1. ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. *o ochronie zwierząt* (Dz. U. z 2019 r. poz. 122);
2. rozporządzenia Rady (WE) NR 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. *w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania;*
3. opinii naukowych;
4. statystyki GUS.

**Główny Lekarz Weterynarii zaleca, aby sprzedaż ryb odbywała się wyłącznie po uprzednim ich uśmierceniu.**

## 1. Zalecenia dotyczące uśmiercania ryb w punktach sprzedaży detalicznej

Uśmiercanie ryb powinno odbywać się w sposób humanitarny, uwzględniający specyfikę tej gromady kręgowców. Zgodnie z raportem EFSA do humanitarnych metod ogłuszenia ryb należą metody mechaniczna i elektryczna.

**METODA - Uderzenie w część czołową czaszki lub poddanie działaniu prądu  elektrycznego powodujące utratę przytomności w połączeniu z uszkodzeniem ośrodkowego układu nerwowego lub przerwaniem rdzenia kręgowego albo dekapitacją.**

Zabronione jest uśmiercanie zwierząt kręgowych, a więc również ryb, w obecności dzieci (art. 34 ust. 4 pkt 2 ustawy o ochronie zwierząt). Jest to zakaz bezwzględny, zagrożony sankcją karną z art. 35 ustawy. W związku z tym, miejsce ogłuszania
i uśmiercania karpia w punktach sprzedaży detalicznej powinno być osłonięte lub wydzielone tak, aby uniknąć udziału i obecności osób postronnych.

**MIEJSCE - wydzielone pomieszczenie lub miejsce np. za parawanem, przenośną ścianką lub innym elementem punktu sprzedaży albo namiotu zewnętrznego, który całkowicie zapobiega udziałowi osób postronnych.**

## 2. Zalecenia dotyczące personelu

- ukończone 18 lat,
- doświadczenie przy hodowli i/lub chowie ryb albo odbyte szkolenie z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb (np. szkolenie stanowiskowe)

  - w przypadku dystrybucji ryb z udziałem pośrednika, zapewnia on aby sprzedawca końcowy był przeszkolony z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb.

## 3. Zalecenia dotyczące warunków przetrzymywania żywych ryb

- **baseny -** szczelne, o gładkich ścianach i gładko zakończonych krawędziach,
- **woda -** czysta, natlenowana lub napowietrzana; wymiana 1/3 objętości wody basenu co 12 godzin,
- **zagęszczenie -** maksymalne zagęszczenie przy stosowaniu natlenowania wody 1kg masy ryby/l wody,
- **optymalna temp. wody 4 - 6 ºC max 10 ºC,**
- **ryby bez widocznych uszkodzeń -** ryby, które posiadają rany i inne uszkodzenia ciała powinny być uśmiercane niezwłocznie po przybyciu do sklepu.

## 4. Zalecenia dotyczące opakowań stosowanych do przenoszenia ze sklepu żywych ryb przez odbiorców detalicznych

W przypadku braku możliwości uboju karpia przed sprzedażą opakowanie stosowane do przenoszenia ze sklepu żywych ryb przez konsumenta końcowego powinno zawierać wodę - podstawowe znaczenie ma zapewnienie rybie możliwości przyjęcia naturalnej pozycji, dlatego kluczowym jest rozmiar opakowania, tak aby ryba nie znajdowała się w nienaturalnej pozycji lub nie była wygięta bez możliwości zmiany pozycji - dotyczy to w szczególności pojemników o sztywnych ścianach, chociaż także ma znaczenie w przypadku foliowych toreb; z uwagi na brak możliwości stałego napowietrzania ilość wody w opakowaniu powinna być co najmniej w stosunku 1:2 masy karpia do objętości wody.

## 5. Zalecenia dla odbiorców detalicznych dotyczące przenoszenia żywych ryb po ich zakupie w sklepie

Zaleca się, aby:

- czas przenoszenia żywej ryby z miejsca zakupu do domu był jak najkrótszy,
- opakowania indywidualnie używane przez klienta w celu przenoszenia ryby żywej spełniały wymagania podane w pkt. 4.



Fundusze Europejskie
Rzeczpospolita Polska
Unia Europejska
Europejskie Fundusze Strukturalne i Inwestycyjne