



GLÓWNY INSPEKTORAT WETERYNARII

<https://www.wetgiw.gov.pl/main/aktualnosci/Zalecenia-w-postepowaniu-z-zywymi-rybami-przeznaczonymi-do-sprzedazy-detalicznej/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 karp 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 °C max 10 °C,

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.

2



**Fundusze
Europejskie**



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



