

# DOBRA PRAKTYKA W POSTĘPOWANIU Z ŻYWYMI RYBAMI BĘDĄCYMI PRZEDMIOTEM SPRZEDAŻY DETALICZNEJ

MATERIAŁ POCHODZI ZE STRONY INTERNETOWEJ  
GŁÓWNEGO INSPEKTORATU WETERYNARII

W związku z tym, iż przepisy prawa, w tym przepisy o ochronie zwierząt, nie regulują szczegółowo sposobu postępowania z żywymi rybami będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej, a w szczególności w czasie ich uśmiercania, należy stosować ogólne zasady wynikające z ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o *ochronie zwierząt* (Dz. U. z 2020 r. poz. 638 ze zm.).

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

**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.

Uśmiercanie ryb powinno odbywać się w sposób humanitarny, uwzględniający specyfikę tej gromady kręgowców. Zgodnie z raportem Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) do humanitarnych metod ogłuszania ryb należą metody mechaniczna i elektryczna.

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

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.

## 2. Zalecenia dot. personelu

- ✓ ukończone 18 lat
- ✓ doświadczenie przy hodowli i/lub chowie ryb albo odbyte szkolenie z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb
- ✓ w przypadku dystrybucji ryb z udziałem pośrednika, zapewnia on aby sprzedawca końcowy był przeszkolony z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb.

## 3. Zalecenia dot. 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. Sprzedaż

Zaleca się, aby sprzedaż ryb odbywała się wyłącznie po uprzednim ich uśmierceniu. W przypadku braku możliwości uboju karpia przed sprzedażą zaleca się postępowanie uwzględniające dobrostan ryb.

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

- ✓ **z wodą** - 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.
- ✓ **bez wody**, pozwalające karpom na wykorzystanie naturalnej wymiany gazowej przez powierzchnię skóry – zasadą stosowania takiego opakowania jest to, aby ryba nie stykała się powierzchnią skóry z opakowaniem, jak to np. ma miejsce, gdy ryba zostanie owinięta torbą foliową. **W celu zapewnienia wymiany gazowej** opakowanie powinno posiadać elementy odsuwające ciało ryby od powierzchni opakowania np. pojemniki z „ożebrowaniem” lub odpowiednio perforowany wkład z tworzywa umieszczony wokół ciała ryby. Dodatkowo torba, w której umieszczona jest ryba, musi pozostawać **niezawieszana**. W jednym opakowaniu można umieścić jedną rybę.

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

Zaleca się m. in. aby:

- ✓ czas przenoszenia żywej ryby z miejsca zakupu do domu był **jak najkrótszy**
- ✓ po zakupie nie zmieniać sposobu przenoszenia żywej ryby (nie wylewać wody w przypadku opakowań z wodą; nie usuwać elementów pozwalających na odsunięcie ciała ryby od opakowania – w przypadku opakowań bez wody; nie uszczelniać opakowania, nie zawiązywać torby, aby umożliwić swobodny dopływ powietrza i tlenu)
- ✓ **opakowania indywidualnie używane przez klienta w celu przenoszenia ryby żywej powinny spełniać wymagania podane w pkt. 5.**

---

Na podstawie materiału umieszczonego na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii

<https://www.wetgiw.gov.pl/main/aktualnosci/Zalecenia-w-postepowaniu-z-zywymi-rybami-przeznaczonymi-do-sprzedazy-detalicznej/idn:1516>