

# Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Kaliszu

<https://bip.piwkalisz.pl/pik/aktualnosci/10974,Postepowanie-z-zywymi-rybami-przeznaczonymi-do-sprzedazy-detalicznej.html>  
16.04.2024, 05:29

Strona znajduje się w archiwum.

## Postepowanie z żywymi rybami przeznaczonymi do sprzedaży detalicznej

Wytyczne Głównego Lekarza Weterynarii ws. postepowania z żywymi rybami przeznaczonymi do sprzedaży detalicznej

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

1. Uśmiercanie ryb powinno odbywać się w sposób humanitarny (zgodnie z raportem EFSA do humanitarnych metod ogłuszania ryb należą metoda mechaniczna i elektryczna) - uderzenie w część czołową czaski lub poddanie działaniu prądu elektrycznego powodujące utratę przytomności w połączeniu z uszkodzeniem ośrodka układu nerwowego lub przerwaniem rdzenia kręgowego albo dekapitacją.
2. Zabronione jest uśmiercanie ryb przy udziale dzieci lub w ich obecności - art. 34 ust1 4 pkt 2 ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt (zabijanie ryb powinno odbywać się w wydzielonym miejscu np. za parawanem, przenośną ścianką lub innym elementem punktu sprzedaży albo namiotu zewnętrznego, który całkowicie zapobiega udziałowi osób postronnych).
3. Personel:
  - ukończone 18 lat;
  - doświadczenie przy chowie/hodowli ryb lub odbyte szkolenie z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb (np. szkolenie stanowiskowe).
4. Warunki przetrzymywania ryb:
  - baseny - szczelne, o gładkich ścianach i gładko zakończonych krawędziach;
  - woda - czysta, natlenowana lub napowietrzana; wymiana 1/3 objętości wody co

12 godzin;

- zagęszczenie ryb - maksymalne zagęszczenie 1 kg masy ryby na 1 l wody;
- temperatura wody - 4 do 6°C;
- ryby bez widocznych ran i innych uszkodzeń.

5. Opakowania:

- przypadku braku możliwości zabicia ryby przed sprzedażą opakowanie stosowane do przenoszenia żywych ryb powinno zawierać wodę;
- rozmiar opakowania musi umożliwić rybie przyjęcie naturalnej pozycji (ryba nie może być w nienaturalnej pozycji, wygięta lub nie mieć możliwości zmiany pozycji ciała);
- ze względu na brak możliwości napowietrzania wody, ilość wody w opakowaniu powinna być co najmniej w stosunku 1:2 masy karpia do objętości wody.

6. Zalecenia dla odbiorców:

- zaleca się, aby czas przenoszenia żywej ryby z miejsca zakupu do domu był jak najkrótszy;
- zaleca się, aby opakowania służące do przenoszenia żywej ryby spełniały wymagania wymienione pkt. 5.

---

## Metadane

Data publikacji : 07.12.2023

[Rejestr zmian](#)

Podmiot udostępniający informację:  
Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Kaliszu

Osoba wytwarzająca/odpowiadająca za informację:  
Tomasz Żarnecki

Osoba udostępniająca informację:  
Artur Trzęsała

---

[Następny Strona](#)