

# Żywe ryby w sprzedaży: o czym należy pamiętać?

**Autor:** Arleta Wojtczak

**Data:** 9 grudnia 2015

**W okresie przedświątecznym zwiększa się popyt na karpie. Choć przepisy o ochronie zwierząt nie regulują szczegółowo, jak sprzedawać i uśmiercać ryby, to Główny Inspektorat Weterynarii przypomina o dobrych praktykach w postępowaniu z nimi.**

Zaleca się uśmiercanie za wyznaczonym parawanem. Zabicie ryby na oczach dzieci grozi bowiem konsekwencjami karnymi.

Dla właścicieli stawów zaczął się okres szczególnie wytężonej pracy. O karpkach przypominają sobie nie tylko konsumenci, ale i obrońcy praw zwierząt. Dla uniknięcia problemów warto zwrócić uwagę na kilka szczegółów odnośnie tego, jak **sprzedawać i uśmiercać ryby**.

## Jak humanitarnie zabić rybę?

GIW przypomina, że zabijanie powinno odbyć się w sposób humanitarny, tj. przez **uderzenie w czołową część czaszki**. Zaleca się także uśmiercanie za wyznaczonym parawanem. Zabicie ryby na oczach dzieci grozi bowiem **konsekwencjami karnymi**. Robić to mogą jedynie osoby dorosłe, mające przynajmniej wykształcenie zawodowe bądź posiadające 3-letnie doświadczenie przy hodowli ryb.

## Sposób przetrzymywania ryb

Ryby powinny być w dodatku przetrzymywane w szczelnych basenach o gładkich powierzchniach i gładko zakończonych krawędziach. Wodę o **temperaturze ok. 10°C** należy wymieniać co najmniej co 48 godzin. Maksymalne zagęszczenie to 1 kg na 1 l wody. Jeśli ryby są ranne, zaleca się ich niezwłoczne uśmiercenie.

GIW **nie zaleca też sprzedaży żywych karpki**. W zaleceniach wymienione zostały także sposoby przenoszenia ich ze sklepu do domu.

Pełna treść zaleceń znajduje się na stronie [Głównego Inspektoratu Weterynarii](#)