

KODEKS DOBREJ PRAKTYKI RYBACKIEJ W AKWAKULTURZE

Autorzy:

dr inż. Mirosław Cieśla

lek. wet. Izabela Handwerker

dr Mirosław Kuczyński

dr inż. Andrzej Lirski

mgr inż. Anna Pyć

dr inż. Jerzy Śliwiński

Słowo wstępne

Kodeks niniejszy jest dokumentem określającym zespół najważniejszych zasad, których przestrzeganie gwarantuje zrównoważone korzystanie z zasobów naturalnych przez obiekty w których prowadzony jest chów i hodowla ryb, produkcji ryb zapewni właściwe jej miejsce i rangę wśród innych gałęzi sektora produkcji żywności, rybom zaś umożliwi wzrost w warunkach jak najmniej ingerujących w ich przystosowania naturalne. Podstawowymi celami kodeksu są:

1. Promocja zrównoważonych technik produkcji w stawowej gospodarce rybackiej oraz w chowie i hodowli ryb łososiowatych.
2. Wdrażanie standardów, które są zgodne z wymaganiami stawianymi przyjaznej środowiskowo oraz społecznie akceptowanej praktyce rybackiej.
3. Promocja zgodności między regulacjami prawnymi i oczekiwaniami konsumenta.

Opracowanie kodeksu stało się wyzwaniem wynikającym z konieczności harmonijnego godzenia tradycji i wynikających z niej metod produkcji rybackiej oraz współczesnych wymagań stawianych akwakulturze. Brak jednolitego dokumentu spajającego te elementy powodował wielokrotnie zamęt informacyjny i równocześnie niewłaściwy odbiór akwakultury jako procesu zrównoważonego korzystania z zasobów naturalnych. Niedostatek wiedzy odnośnie zasad i metod stosowanych we współczesnej akwakulturze, zarówno w obszarze produkcyjnym, jak i w społecznym odbiorze prowadził często do niezrozumienia i krzywdzących ocen. Dlatego też, Autorzy Kodeksu podjęli się zadania dokonania syntezy najważniejszych elementów kształtujących współczesną akwakulturę w wymiarze najbardziej

odpowiadającym ewolucyjnemu rozwojowi tej gałęzi w Polsce. Obszar zapisów kodeksu obejmuje tradycyjne, o wielowiekowej historii rybactwo stawowe, jak i całkiem współczesny chów i hodowle ryb łososiowatych. Okazało się, że jest możliwe zespolenie wspólnych dla tych technologii zapisów kodeksowych, zakładamy zatem, że i w przyszłości, w miarę rozwoju technologicznego, znajdą w Kodeksie swoje należne miejsce także inne kierunki produkcji rybackiej. Kodeks niniejszy nie jest aktem ostatecznym, zatem w każdym czasie możliwe będzie jego uzupełnianie o nowe obszary, jeżeli okaże się to konieczne.

Założonym celem Autorów Kodeksu było także stworzenie jednorodnej platformy informacyjnej odnośnie zasad prowadzenia działalności w zakresie akwakultury. Możliwe jest zatem wykorzystywanie zapisów Kodeksu jako swoistego poradnika właściwego postępowania w gospodarstwie rybackim. Dokument ten nie jest oczywiście podręcznikiem rybactwa, tutaj należy sięgać do szczegółowych opracowań i wiedzy. Mamy jednak nadzieję, że dzięki prezentowanym zapisom, prowadzenie gospodarstwa rybackiego stanie się bardziej usystematyzowane i łatwiejsze.

Nie jest Kodeks także kompendium obowiązującego prawa dotyczącego gospodarki rybackiej. Stosowanie go nie zwalnia z obowiązku stosowania właściwych przepisów prawnych, także tych, podlegających bieżącym zmianom. Dzięki Kodeksowi jednak stosowanie prawa może okazać się nie tylko łatwiejsze, ale i bardziej zrozumiałe.

Stosowanie Kodeksu nie jest obligatoryjne. Kodeks nie jest obowiązującym prawem, lecz w swej większości opisem stanu, odnoszonym do określonych wymagań. Nikt nie powinien być zmuszany do stosowania Kodeksu, podobnie jak nikomu nie wolno odmawiać prawa jego stosowania. Autorzy wyrażają jedynie nadzieję, że powstanie Kodeksu Dobrej Praktyki Rybackiej w Akwakulturze ułatwi Producentom i Hodowcom ryb stopniowe wdrażanie systemów jakościowych w gospodarstwach rybackich. Systemy te są jednymi z najbardziej istotnych elementów sprzyjających świadomości konsumenckiej, a tym samym poprawiającymi odbiór produktów także poprzez świadomość stosowania odpowiedzialnych zasad. Jakość produktu polskiej akwakultury jest niepodważalnie wysoka. Problem tkwi jednak często w niemożności przekonania odbiorcy o tej jakości. Mamy nadzieję, że niniejszy Kodeks umożliwi utrwalenie pozytywnego wizerunku polskiej akwakultury.

Zrównoważona i odpowiedzialna akwakultura

Niniejszy Kodeks został sformułowany biorąc pod uwagę:

1. Ustawę z dnia 5 grudnia 2008r o organizacji rynku rybnego (Dz.U. z 2013 poz. 1389)
2. Zasady rozwoju odpowiedzialnej akwakultury zawarte w Kodeksie Postępowania dla Odpowiedzialnego Rybactwa FAO, zatwierdzone podczas 28 Sesji FAO (1995);
3. Komunikat Komisji Europejskiej „Strategia zrównoważonego rozwoju akwakultury europejskiej” (COM(2002)511);
4. Strategiczne wytyczne dotyczące zrównoważonego rozwoju akwakultury w UE - COM/2013/229 – Komunikat Komisji do Parlamentu Europejskiego, Rady, Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego i Komitetu Regionów- COM(2013) 229 final (Strategic Guidelines for the sustainable development of EU aquaculture -COM/2013/229 - Communication to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions (29/04/2013))
5. Plan Działań dla Bioróżnorodności w działalności rybackiej UE (The Biodiversity Action Plan for Fisheries of the European Community) (COM(2001)0162 final);
6. Techniczne Wytyczne FAO dla Zrównoważonego Rybactwa Nr5: Rozwój akwakultury (Departament Rozwoju FAO – 1997);
7. Zalecenia dotyczące ryb hodowlanych; Europejska Konwencja Ochrony Zwierząt Przetrzymany w Warunkch Hodowlanych (Rada Europy- 2005);
8. Reforma Wspólnej Polityki Rybołówstwa COM(2011) 425;
9. Guidance document on aquaculture activities in the Natura 2000 Network. European Commission, 2012
10. Dyrektywa 2000/60/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 października 2000r. ustanawiająca ramy wspólnotowego działania w dziedzinie polityki wodnej (Dyrektywa 2000/60/WE)
11. Standardy Aquaculture Stewardship Council dla hodowli ryb łososiowatych w wodach słodkich (ASC Freshwater Trout Standards. Version 1.0, February 2013).
12. Niebieski wzrost. Szanse dla zrównoważonego wzrostu w sektorze morskim i nadmorskim. Komunikat Komisji do Parlamentu Europejskiego, Rady, Europejskiego Komitetu Społeczno-Ekonomicznego oraz Komitetu Regionów. (Blue Growth. Opportunities for marine and maritime sustainable growth. Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions COM(2012) 494 final)

I. Technologia produkcji

Wymagania formalne, obowiązki sprawozdawcze, współpraca z innymi podmiotami

1. Hodowcy ryb zobowiązani są posiadać ważne pozwolenia na pobieranie, piętrzenie i odprowadzanie wody z obiektu chowu i hodowli ryb. Obiekt chowu i hodowli ryb powinien być objęty stałym nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii (PLW). Spełnienie wymogów powinny poświadczать następujące dokumenty:
 - pozwolenie wodno-prawne
 - weterynaryjny numer identyfikacyjny (WNI)
2. Hodowcy ryb zobowiązani są terminowo składać sprawozdania dotyczące produkcji rybackiej. Podstawowe dokumenty dotyczące sprawozdawczości rybackiej to:
 - zestawienie dotyczące powierzchni stawów rybnych oraz ilości ryb wyprodukowanych w stawach rybnych i innych urządzeniach służących do chowu lub hodowli w danym roku - RRW-22
 - sprawozdanie o poborze wody do nawodnień w rolnictwie i leśnictwie oraz o napełnianiu stawów rybnych - OS 4
 - sprawozdanie o zakresie korzystania ze środowiska oraz o wysokości należnych opłat
 - sprawozdanie o wytwarzanych odpadach i o gospodarowaniu odpadami
3. Aby zapewnić wiarygodne dane dotyczące stawowej produkcji ryb, niezbędne do planowania rozwoju sektora, hodowcy ryb powinni aktywnie uczestniczyć w pracach, których celem jest uzyskanie informacji na temat sektora np. w badaniach ankietowych.
4. Celem zapewnienia dobrostanu ryb hodowcy powinni podejmować dopuszczalne prawnie działania ograniczające występowanie na stawach szkodników rybackich, czyli zwierząt rybożernych oraz niszczących infrastrukturę stawową. Działania takie powinny być podejmowane dopiero po uzyskaniu stosownych zezwoleń.
5. Hodowca może wstrzymać bądź zawiesić realizację zezwolenia na zwalczanie szkodników rybackich jeżeli uzna, że osiągnięto zakładane efekty.
6. Producenci ryb powinni aktywnie uczestniczyć w przygotowaniu planów zadań ochronnych dla obszarów, na których zlokalizowane są stawy rybne. Powinni wspierać merytorycznie członków takich gremiów w sporządzaniu planów, które

uwzględniać będą kluczową rolę ekonomicznie opłacalnej produkcji ryb w kreowaniu przyrodniczych funkcji stawów rybnych.

7. Wskazane jest udostępnianie stawów rybnych osobom postronnym celem promowania przyrodniczych walorów gospodarki stawowej. Dla zapewnienia dobrostanu oraz właściwych warunków ochrony zdrowia ryb w obiekcie chowu lub hodowli, zwiedzanie stawów musi odbywać się po uprzednim uzyskaniu od właściciela lub użytkownika obiektu zgody na wstęp oraz w miejscach i sposób przez niego określony np. po wyznaczonych ścieżkach edukacyjnych.

Pracownicy, warunki zatrudnienia, bezpieczeństwo pracy

8. Specyfika gospodarki rybackiej sprawia, że właściwa ocena warunków i toku produkcji wymaga specjalistycznej wiedzy i wykształcenia. Wskazane jest, aby w obiekcie chowu i hodowli ryb zatrudniania była minimum jedna osoba z wykształceniem rybackim.
9. Celem zapewnienia właściwego statusu zawodowego rybaka stawowego producenci ryb powinni zapewnić swoim pracownikom jak najlepsze warunki zatrudnienia oraz wynagrodzenia za wykonywaną pracę.
10. Pracownicy powinni systematycznie podnosić swoją wiedzę i kwalifikacje rybackie poprzez uczestnictwo w kursach, konferencjach i szkoleniach. Pracodawcy powinni umożliwiać pracownikom uczestnictwo w tego typu szkoleniach.
11. Pracownicy zatrudnieni w obiekcie chowu i hodowli ryb powinni być wyposażeni w odpowiednią odzież ochronną oraz powinni być przeszkoleni w zakresie zasad pracy i bezpiecznego jej wykonywania zgodnie z obowiązującymi wymogami BHP oraz innymi przepisami.
12. Hodowcy ryb zobowiązani są dopilnować, aby maszyny i urządzenia wykorzystywane w obiekcie chowu i hodowli ryb były w pełni sprawne oraz spełniały wymagania dotyczące ich sprawności i oceny zgodności, określone w odrębnych przepisach.

Utrzymanie budowli i urządzeń hydrotechnicznych, prace melioracyjne

13. Hodowcy ryb powinni dbać o utrzymanie właściwego stanu technicznego grobli i innych budowli służących do pobierania, rozprowadzania, piętrzenia i odprowadzania wody, aby uniknąć marnotrawienia wody, ryzyka katastrofy budowlanej czy podtapiania terenów przyległych.

14. Osady wydobywane podczas odmulania rowów i stawów, z oczyszczania osadników, lagun i poletek odciekowych należy zagospodarować lub składować w sposób zapobiegający ich splukaniu do wód powierzchniowych lub roznoszeniu przez wiatr.
15. Korony grobli, po których odbywa się transport wewnętrzny, należy zabezpieczyć i/lub utwardzić w sposób, który pozwoli uniknąć erozji, zanieczyszczenia wody i wypłukiwania materiału, z którego grobla jest wykonana.
16. Do utwardzania grobli i innych ciągów komunikacyjnych, placów manewrowych na stawach i groblach, jak również ciągów komunikacyjnych w obiektach chowu i hodowli ryb łososiowatych, należy używać materiałów, które nie będą zanieczyszczać wody podczas intensywnych opadów czy też roztopów.

Dokumentacja produkcji

17. W stawowym gospodarstwie rybackim należy prowadzić dokumentację hodowlaną, w której należy zapisywać informacje dotyczące sezonu i cyklu produkcyjnego. Informacje zapisane w dokumentacji powinny umożliwiać weryfikację uzyskiwanych wyników produkcyjnych oraz identyfikowalność produktu.
18. Zapisy powinny być prowadzone systematycznie, informacje powinny być gromadzone w sposób zorganizowany i przejrzysty, umożliwiający łatwą ich ocenę i analizę. Dokumentację taką należy prowadzić w wersji „papierowej”, elektronicznej lub obydwu jednocześnie.
19. Należy prowadzić dokumentację dotyczącą zabiegów profilaktycznych, leczniczych i dezynfekcyjnych. W dokumentacji należy podać informacje dotyczące rodzaju i ilości użytych substancji.
20. Hodowca ryb powinien gromadzić dokumentację dotyczącą jakości wody odprowadzanej z gospodarstwa/obiektu stawowego. W przypadku obiektów typu pstrągowego są to wyniki analiz wody zasilającej oraz odpływającej, wykonywane przez akredytowane laboratorium, na podstawie których wypełniane są sprawozdania o zakresie korzystania ze środowiska oraz o wysokości należnych opłat, składanych do właściwego Urzędu Marszałkowskiego. W przypadku stawów typu karpiego sprawozdania te wypełniane są na podstawie wyników produkcyjnych gospodarstwa.

Odlowy, obsady, transport i inne manipulacje rybami

21. Osoby zatrudnione w gospodarstwie rybackim powinny być przeszkolone w zakresie dobrostanu ryb.

22. Celem zapewnienia dobrostanu, wszelkie manipulacje rybami należy ograniczać do niezbędnego minimum, wynikającego z charakteru produkcji. Należy wykonywać je z zachowaniem należytej ostrożności, bez narażania ryb na nieuzasadniony stres.
23. Narzędzia i zbiorniki transportowe używane do prac manipulacyjnych nie mogą powodować uszkodzeń ciała ryb. Należy dostosować je do wielkości odławianych ryb, charakteru prowadzonych manipulacji, systematycznie konserwować, myć i dezynfekować.
24. W trakcie odłowów stawów karpowych, należy w miarę możliwości technicznych i/lub konieczności, stosować dopływ świeżej wody bezpośrednio do stawów, do odłówek, płuczek i innych urządzeń, w których przetrzymywane są ryby.
25. Woda wykorzystywana do transportu ryb powinna mieć temperaturę, zawartość tlenu oraz jakość odpowiednią dla danego gatunku ryb.
26. Baseny transportowe powinny być wyposażone w system natleniania (ew. napowietrzania), celem zapewnienia dobrostanu przewożonych ryb. Transport ryb powinien odbywać się pod nadzorem osoby posiadającej wiedzę i doświadczenie w tym zakresie.
27. Hodowcy ryb powinni prowadzić i przechowywać dokumentację dotyczącą przewozu ryb poza obręb gospodarstwa, zawierającą w szczególności informacje o gatunku, ilości i pochodzeniu transportowanych ryb oraz miejscu docelowym transportu.
28. Ryby z uszkodzeniami dyskwalifikującymi je do dalszego chowu lub martwe powinny być usuwane i utylizowane zgodnie z przepisami.
29. Obiekty stawowe typu karpowego powinny być wyposażone w stałe lub ruchome urządzenia umożliwiające odpijanie ryb po odłowach, manipulacjach, transporcie itp. pracach.
30. Nie należy narażać ryb na stres związany z gwałtownymi zmianami temperatury wody. Należy kontrolować temperaturę wody w stawach, zbiornikach, urządzeniach wylęgowych i podchowowych pomiędzy którymi przenoszone są ryby.
31. W przypadku znacznej różnicy temperatury wody, należy ją wyrównywać we właściwy sposób, uwzględniając specyficzne wymagania danego gatunku.

Organizacja produkcji i nadzór nad jej przebiegiem

32. System produkcji należy dostosować do istniejących uwarunkowań wodnych i termicznych.

33. Stawy należy przygotowywać do produkcji w sposób właściwy dla gatunku i kategorii wiekowych ryb. W trakcie cyklu produkcyjnego należy terminowo przeprowadzać zabiegi hodowlano-produkcyjne, niezbędne do zapewnienia rybom dobrostanu.
34. Hodowcy ryb nie powinni ugorować stawów ziemnych typu karpiego bez istotnej przyczyny. Ugorowanie stawów dopuszcza się w sytuacji: braku wody, przeznaczenia stawu do remontu, zwalczania chorób ryb, gdy prowadzona jest gospodarka przemienna, produkcja jest ekonomicznie nieopłacalna na skutek działania szkodników, nastąpiła awaria urządzeń hydrotechnicznych lub zachodzi ryzyko przerwania grobli.
35. Należy systematycznie kontrolować stan techniczny budowli i urządzeń hydrotechnicznych. Informacje o stwierdzeniu ich awarii lub uszkodzeń należy wpisywać do dokumentacji hodowlanej.
36. Należy kontrolować oraz notować podstawowe parametry fizyczne i chemiczne wody (temperaturę, ilość rozpuszczonego tlenu, odczyn pH) zasilającej stawy oraz nagromadzonej w stawach. W przypadku podejrzenia zatrucia wody należy przeprowadzić jej badania w akredytowanym laboratorium.
37. W celu zapewnienia dobrostanu i bezpieczeństwa zdrowotnego ryb oraz uniknięcia zanieczyszczenia środowiska, hodowcy powinni stosować właściwe dla danego gatunku gęstości obsad. Ustalając maksymalne gęstości obsad należy je dostosować do istniejących warunków środowiskowych.
38. W stawach typu karpiego należy tak dobierać obsady minimalne, aby zapobiegać zarastaniu i degradacji stawów. Obsady takie należy ustalać indywidualnie dla każdego obiektu stawowego uwzględniając wydajność naturalną obliczaną na podstawie dokumentacji hodowlanej lub szacowaną na podstawie tabel.
39. W celu zapewnienia produkowanym rybom optymalnych warunków wzrostu oraz zachowania dobrostanu i ograniczania ryzyka wystąpienia chorób i śnięć ryb, hodowca powinien przestrzegać swoistych gatunkowo i wiekowo terminów obsad i odłowów.
40. W obiektach chowu i hodowli ryb należy stosować zabezpieczenia, uniemożliwiające niekontrolowaną migrację ryb.

Utrzymanie stawów typu karpiego w kulturze.

41. Należy dbać o utrzymanie stawów we właściwej kulturze produkcyjnej poprzez ich systematyczne i terminowe napełnianie, odwadnianie, osuszanie, nawożenie,

wapnowanie, uprawę dna, dezynfekcję i inne zabiegi właściwe dla danego typu stawów i metody produkcji.

42. W przypadku stawów typu karpiego należy zapobiegać nadmiernemu rozwojowi wynurzonej roślinności twardej oraz usuwać wierzchowiny oraz drzewa i krzewy rosnące w misach stawowych lub na groblach. Nie dotyczy to pomników przyrody i gatunków prawnie chronionych, które powinny znajdować się pod szczególną opieką.
43. Usuwanie roślinności wynurzonej należy prowadzić w miarę możliwości poza okresem lęgowym ptaków. Jeżeli działania takie nie przynoszą efektów, należy stosować wykaszanie pod wodą w okresie wiosenno-letnim, pozostawiając nieskoszone „wyspy roślinności”, w których mogą bytować ptaki.

Żywienie ryb

44. Do karmienia ryb należy stosować pasze o jakości i wielkości odpowiedniej dla danego gatunku i wieku. Pasza powinna zapewniać rybom właściwe odżywienie, kondycję i zdrowie.
45. Paszę należy zadawać w sposób zapewniający wszystkim rybom dostęp do karmy.
46. Należy systematycznie kontrolować wyjadanie zadawanej rybom paszy. W gospodarstwach karpiowych wskazane jest wyznaczenie w tym celu karmisk.
47. Efektywność karmienia powinna być weryfikowana poprzez systematycznie prowadzone odłowy kontrolne, pozwalające oceniać przyrosty, kondycję i stan zdrowotny ryb. Wyniki odłowów kontrolnych powinny być notowane w dokumentacji hodowlanej produkcji.

II. Ochrona środowiska

Przeciwdziałanie zanieczyszczeniom biologicznym i chemicznym.

Stawy karpiove.

48. W celu zwiększenia naturalnej wydajności stawów dopuszcza się stosowanie nawożenia organicznego i mineralnego, zgodnie z zaleceniami. Nawożenie należy poprzedzać analizą parametrów fizykochemicznych wody w stawach.
49. Nawozy należy magazynować i transportować w sposób zapobiegający ich niekontrolowanemu przenikaniu do środowiska.

50. W przypadku nawożenia „na dno” wskazane jest stosowanie mechanicznego wymieszania nawozu z glebą dna stawowego, w możliwie jak najkrótszym czasie po nawożeniu.
51. Biomasa roślinności usuwanej z dna stawowego oraz uzyskiwanej w wyniku koszenia należy poddawać kompostowaniu w obrębie misy stawowej lub w miejscach zabezpieczonych przed wyciekami (odciekami), bądź poddać utylizacji.

Stawy karpkowe i pstrągowe.

52. Substancje chemiczne wykorzystywane w gospodarstwie rybackim należy stosować zawsze zgodnie z przeznaczeniem oraz zachowaniem wymagań dotyczących bezpieczeństwa ich stosowania i terminu ważności
53. Należy zapobiegać przedostawaniu się do środowiska związków ropopochodnych i innych substancji chemicznych z miejsc ich magazynowania, a także z maszyn i urządzeń w trakcie ich użytkowania, transportu i przechowywania, napraw, mycia i konserwacji.

Zapobieganie niekorzystnym przekształceniom środowiska mogącym zagrozić różnorodności biologicznej

54. Na obszarze stawów należy przestrzegać zakazu wypalania nieskoszonej roślinności.
55. Wskazane jest usuwanie zadrzewień i zakrzaczeń, które mogłyby zagrażać bezpieczeństwu osób bądź negatywnie wpływać na stan infrastruktury stawowej.
56. Wskazane jest regulowanie wzrostu roślinności wodnej metodami biologicznymi, chemicznymi i mechanicznymi.
57. Należy stosować odpowiednie zabiegi zapobiegające i przeciwdziałające erozji gleby.
58. Zaleca się stosowanie obsiewu stawów w celach nawozowych oraz przeciwieryjnych.

Gospodarka odpadami

59. Zalecane jest stosowanie procedur i technik minimalizujących powstawanie odpadów na terenie obiektów chowu i hodowli ryb.
60. Nie wolno dopuszczać do powstawania na terenie obiektów chowu i hodowli ryb nielegalnych wysypisk odpadów.

61. Odpady powstające na terenie gospodarstwa należy składować w warunkach zabezpieczających je przed roznoszeniem przez zwierzęta, jak również ich negatywnym wpływem na wodę czy glebę.
62. Śnięte ryby powinny być utylizowane przez uprawnione do tego podmioty (firmy utylizacyjne) lub spalane w spalarniach odpadów, jeśli gospodarstwo takie urządzenie posiada.

Stosowanie technik przyjaznych środowisku

63. Na terenie obiektów chowu i hodowli ryb należy stosować techniki i wykorzystywać rozwiązania pozwalające na oszczędności surowców i energii.

Edukacja i współpraca na rzecz ochrony środowiska

64. Należy doskonalić wiedzę pracowników w zakresie zagadnień ochrony środowiska poprzez udział w szkoleniach, kursach, konferencjach i warsztatach oraz uświadamianie personelowi potrzeby przestrzegania zaleceń związanych z ochroną środowiska.
65. Zaleca się podejmowanie działań oraz współpracę z innymi podmiotami na rzecz edukacji w zakresie ochrony środowiska (uczestnictwo w projektach, imprezach, konkursach) a w szczególności propagowania środowiskowej roli gospodarki stawowej.
66. W możliwym zakresie, należy brać udział w działaniach zabezpieczających środowisko przyrodnicze przed zagrożeniami (skażeniami, zatruciami) bądź podczas ich likwidacji.
67. Należy aktywnie uczestniczyć w procesie konsultacji społecznych związanych z lokalizacją inwestycji mogących mieć wpływ na środowisko oraz w pracach legislacyjnych dotyczących ochrony przyrody.

III. Zdrowie i dobrostan ryb

Zdrowie ryb

Wymagania weterynaryjne dla prowadzenia działalności w sektorze akwakultury

68. Przy rozpoczęciu i/lub zmianie charakteru prowadzonej działalności w zakresie prowadzenia chowu /hodowli ryb, należy zgłosić zamiar prowadzenia działalności do

Powiatowego Lekarza Weterynarii (PLW) właściwego dla miejsca prowadzenia gospodarstwa i uzyskać stosowny do formy gospodarstwa numer identyfikacji weterynaryjnej (WNI).

69. W przypadku prowadzenia działalności podlegającej zatwierdzeniu przez PLW należy wdrożyć zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) w formie opisanych procedur i instrukcji ze stosowną dokumentacją potwierdzającą ich realizację.
70. Należy realizować we własnym zakresie i na własny koszt program nadzoru stanu zdrowia zwierząt w oparciu o ocenę zagrożenia epizootycznego, który ma na celu wykrycie podwyższonej śmiertelności oraz wystąpienia chorób ryb.
71. Należy zgłaszać PLW każdy przypadek wystąpienia podwyższonej śmiertelności ryb w gospodarstwie.

Ocena zagrożenia epizootycznego w gospodarstwie i nadzór zdrowia ryb

72. Należy wykonać ocenę zagrożenia epizootycznego dla własnego gospodarstwa, poprzez:
 - a. określenie zagrożenia zdrowotnego dla ryb produkowanych we własnym gospodarstwie,
 - b. ocenę źródeł poboru wody,
 - c. ocenę zagrożenia spowodowanej bliskością innych gospodarstw (szczególnie przy korzystaniu z tego samego źródła wody przez kilka gospodarstw),
 - d. ocenę zagrożeń płynących z działalności rolniczej i przemysłowej prowadzonej w otoczeniu stawów.
73. Po dokonaniu oceny zagrożenia epizootycznego należy wdrożyć program nadzoru właścicielskiego, który powinien opierać się na ścisłej współpracy z lekarzem weterynarii - ichtiopatologiem opiekującym się gospodarstwem oraz utworzyć i prowadzić dokumentację potwierdzającą realizację programu nadzoru.
74. Zaleca się, aby gospodarstwa korzystające z jednego cieku wodnego prowadziły wspólny program nadzoru stanu zdrowia ryb.

Nadzór zewnętrzny zdrowia ryb (kontrola PLW)

Kontrola podstawowa

75. Obowiązkiem hodowcy/producenta jest poddawanie się kontrolom prowadzonym przez PLW.

76. Kontrole prowadzone przez PLW uzależnione są od statusu epizootycznego gospodarstwa ustalonego po przeprowadzeniu oceny zagrożenia epizootycznego i obejmują co najmniej regularne inspekcje i wizyty, a jeżeli zachodzi taka konieczność, pobieranie próbek do badań.

77. W toku kontroli sprawdzane jest:

- e. Czy kontenery używane w trakcie przenoszenia ryb oraz środki transportu są myte i dezynfekowane przed każdym użyciem, a w trakcie transportu prowadzi się ewidencję śmiertelności ryb.
- f. Czy produkty biobójcze oraz weterynaryjne środki lecznicze używane w gospodarstwie są dopuszczone do stosowania i odpowiednio zabezpieczone przed dostępem niepowołanych osób i zwierząt (w zamkniętym pomieszczeniu, lub zamkniętych szafkach stosownie oznakowanych).
- g. Czy w gospodarstwach znajdują się wydzielone miejsca do zmiany odzieży ochronnej, mycia rąk (szatnia), oraz do wykonywania czynności zootechnicznych i weterynaryjnych.
- h. Czy pomieszczenia wylęgarni są zabezpieczone na wejściach matami dezynfekcyjnymi, a pomieszczenia są łatwe do mycia i dezynfekcji.
- i. Czy narzędzia używane w wylęgarni są oddzielne dla poszczególnych urządzeń wylęgarniczych i czy są każdorazowo myte i dezynfekowane, a czynności te są odnotowywane w stosownych rejestrach.
- j. Czy zabezpieczono gospodarstwo przed przedostawaniem się do stawów i wylęgarni ryb wolno żyjących poprzez zabezpieczenie ujść wody.
- k. Czy w gospodarstwie wykorzystywane są wyłącznie zdrowe tarlaki (zdrowotność potwierdzona co najmniej badaniem klinicznym ryb)
- l. Czy w przypadku chowu/hodowli ryb łososiowatych każdy staw zaopatrzone jest w oddzielny komplet narzędzi do usuwania ryb chorych lub śniętych, chyba że każdorazowo są one dezynfekowane (dowód przeprowadzenia dezynfekcji – np. rejestr). Zabieg mycia i dezynfekcji należy przeprowadzać w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu wody.
- m. Czy prowadzona jest dokumentacja zawierająca poniższe informacje:
 - ilości i gatunki ryb wprowadzonych do gospodarstwa wraz z datą oraz miejscem pochodzenia (nazwa, adres, WNI gospodarstwa)

- w przypadku przedsiębiorstw sektora akwakultury (WNI z rozszerzeniem „92”) również nazwę, adres, ilości, gatunki i datę wyprowadzenia ryb z gospodarstwa
- informacje na temat śmiertelności w poszczególnych stawach oraz przeprowadzonych badaniach i leczeniu ryb (dokumentacja leczenia weterynaryjnego w postaci kart z książki leczenia zwierząt, które każdorazowo po zaleceniu leczenia ryb musi pozostawić lekarz weterynarii)

Powyższe dane mogą być prowadzone w formie księgi stawowej lub innej prowadzonej w gospodarstwie dokumentacji, która musi być przechowywana przez 4 lata licząc od ostatniego wpisu.

Kontrola dodatkowa

Dodatkowo, kontrola PLW może obejmować środki i warunki transportu ryb, a także wprowadzenie w obiekcie chowu i/lub hodowli ryb zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) a mianowicie:

- j. Czy wszelkie zabiegi związane z produkcją zwierząt akwakultury są wykonywane z uwzględnieniem zasad bezpiecznej produkcji żywności (zachowanie higieny procesu)
- k. Czy pasza jest przechowywana w odpowiednich warunkach tak, aby uniknąć jej psucia oraz zanieczyszczenia
- l. Czy w gospodarstwie znajduje się dokumentacja potwierdzająca utylizację odpadów pochodzenia zwierzęcego (np. martwych ryb)
- m. Czy pracownicy zatrudnieni bezpośrednio przy obsłudze ryb posiadają przeszkolenie w zakresie właściwego obchodzenia się z rybami (w przypadku gdy pracownik nie posiada wykształcenia kierunkowego, przeszkolenie może zostać przeprowadzone przez kadrę kierowniczą, co musi zostać odnotowane)
- n. Czy środki dezynfekcyjne są wykorzystywane naprzemiennie oraz czy posiadają atest PZH i czy w gospodarstwie znajdują się dokumenty potwierdzające ich zakup.
- o. Czy wszystkie czynności prowadzone w ramach GHP do których wprowadzono procedury i instrukcje są odpowiednio udokumentowane, w myśl zasady „co nie zostało zapisane nie zostało wykonane”.

Zasady wprowadzania na rynek (zakupu/sprzedaży) ryb do dalszego chowu, hodowli.

78. Każdorazowo należy sprawdzić, czy obszar na którym zlokalizowane jest zarówno własne gospodarstwo, jak i to, z którym ma zostać podjęta współpraca handlowa nie zostały objęte ograniczeniami z uwagi na wystąpienie chorób zakaźnych ryb.
79. Sprzedaż lub zakup ryb z przeznaczeniem do dalszego chowu i/lub hodowli jest możliwa w przypadku gdy ryby nie wykazują klinicznych objawów choroby, a w gospodarstwie z którego pochodzą nie występują problemy zdrowotne (przypadki podwyższonej śmiertelności) oraz nie zostały przeznaczone do zniszczenia lub uboju w celu likwidacji w gospodarstwie choroby zakaźnej ryb.
80. W przypadku współpracy handlowej z krajami Wspólnoty, każda przesyłka ryb powinna zostać zgłoszona (na 24 godziny wcześniej) do PLW oraz zostać zaopatrzona w świadectwo zdrowia dla zwierząt w handlu wewnątrzwspólnotowym (TRACES), wystawianym przez PLW.

Dobrostan ryb**Zarządzanie gospodarstwem rybackim**

81. Osoba zarządzająca gospodarstwem powinna posiadać potwierdzoną certyfikatem wiedzę na temat aktualnych uregulowań prawnych dotyczących dobrostanu ryb i zasad ich stosowania.
82. Pracownicy gospodarstwa zatrudnieni bezpośrednio w produkcji i transporcie powinni znać i stosować zasady prawidłowego i humanitarnego obchodzenia się z rybami. Wiedza w tym zakresie powinna być potwierdzona certyfikatem lub zaświadczeniem.

Wyposażenie gospodarstw rybackich

83. W przypadku stawów ziemnych typu karpiego, stan techniczny jazów, mnichów oraz grobli stawowych powinien umożliwiać utrzymanie maksymalnego, dozwolonego w pozwoleniu wodnoprawnym poziomu piętrzenia wody w stawach.
84. W przypadku obiektu chowu i hodowli ryb łososiowatych ujęcie wody do gospodarstwa powinno być wyposażone w łąkę do kontrolowania ilości wody pobieranej. Pobór wody nie może przekraczać wartości zawartych w pozwoleniu wodno prawnym.
85. Gospodarstwo rybackie typu karpiego powinno być wyposażone w stałe lub

przenośne płuczki, umożliwiające przetrzymywanie ryb na przepływie świeżej, dobrze natlenionej wody. W płuczkach ryby mają możliwość tak zwanego odpicia się, odpoczynku i regeneracji sił po manipulacjach w trakcie odłowu, sortowania i transporcie.

86. Wszędzie gdzie jest to możliwe, należy wyposażyć poszczególne stawy ziemne typu karpiego w odłówki stacjonarne bądź przenośne, których konstrukcja zapewnia zachowanie dobrostanu ryb.
87. Przewożenie żywych ryb zarówno w gospodarstwie (transport wewnętrzny) jak i poza gospodarstwo wymaga wzbogacania wody w basenach w tlen przez jej napowietrzanie lub natlenianie.
88. Konstrukcja sprzętu rybackiego (sieci, sortownice, kasarki, nosiłki, pojemniki, wagi itp.) nie powinna powodować uszkodzeń powłok ciała ryb.

Organizacja produkcji w trakcie sezonu

89. Dla zapewnienia dobrostanu ryb należy stosować odpowiednie zagęszczenia obsady umożliwiające uzyskanie optymalnego tempa wzrostu. Gęstość obsady należy uzależnić od gatunku i rocznika ryb oraz warunków technicznych, jakości wody a w przypadku stawów ziemnych typu karpiego także od żyzności stawu.
90. Do karmienia ryb należy stosować wyłącznie pasze odpowiedniej jakości i rozmiaru dostosowane do gatunku i rocznika ryb.
91. Liczba karmisk, karmników lub technika karmienia musi zapewniać swobodny dostęp wszystkim rydom do paszy.
92. Należy systematycznie monitorować podstawowe parametry jakości wody (zawartość tlenu rozpuszczonego, odczyn wody), bowiem w sytuacjach zagrożenia zdrowia ryb niezbędna jest szybka reakcja hodowcy w celu poprawy sytuacji.
93. Należy regularnie przeprowadzać odłowu kontrolne, co pozwala na ocenę dobrostanu i stanu zdrowia ryb.
94. Gospodarstwo rybackie musi znajdować się pod nadzorem lekarza weterynarii - ichtiopatologa.
95. W obiektach chowu i hodowli ryb łososiowatych, po każdorazowym opróżnieniu stawu z ryb należy przeprowadzić jego czyszczenie i dezynfekcję. Zdezynfekować należy również sprzęt przypisany do tego stawu (kasar, szczotka).

Odłowy ryb

96. Odłowy powinny być organizowane i przeprowadzane w sposób maksymalnie redukujący stres u ryb. Należy do niezbędnego minimum skracać okres przebywania ryb w nadmiernym zagęszczeniu.
97. Sposób odłowu ryb powinien uwzględniać wymagania dotyczące poszczególnych gatunków ryb i ich wieku.
98. W trakcie odłowów stawów karpowych należy w miarę możliwości zapewnić dopływ świeżej wody, zarówno do łowisk usytuowanych w stawie jak i do odłówek.

Transport i przetrzymywanie ryb

99. Przetrzymywanie i przewożenie żywych ryb z zachowaniem ich dobrostanu wymaga specjalistycznej wiedzy, dlatego istotne jest przeszkolenie osób odpowiedzialnych za te czynności.
100. Baseny, w których przetrzymywane są ryby, muszą być szczelne i wykonane z nietoksycznych materiałów, o gładkich ścianach, aby nie powodować uszkodzeń powłok ciała ryb i jednocześnie były łatwe do mycia i dezynfekcji. Niezbędne jest wyposażenie basenów w instalację umożliwiającą wymianę wody oraz jej napowietrzanie lub natlenianie.
101. W trakcie przetrzymywania i transportu ryb, dla zapewnienia odpowiedniego dobrostanu niezbędne jest monitorowanie temperatury i nasycenia wody tlenem. Należy również zwracać uwagę na zachowanie ryb, gdyż może ono wskazywać na naruszenie dobrostanu. Do niepokojących objawów należy zaliczyć skupianie się ryb przy powierzchni wody, chwywanie pyskiem powietrza atmosferycznego (tzw. „dzióbkowanie”), trudności z utrzymaniem równowagi. Symptodem pogorszenia jakości wody może być wzmożone wydzielanie śluzu przez ryby oraz zmętnienie wody lub jej silne spienienie.
102. Warunkiem zapewnienia dobrostanu ryb w trakcie transportu i przetrzymywania, jest utrzymywanie zawartości tlenu w wodzie na poziomie właściwym dla gatunku ryb i ich wieku.
103. Woda przeznaczona do transportu i przetrzymywania ryb powinna być odpowiedniej jakości, nie może zawierać substancji toksycznych, nie może być przesycona azotem, a w przypadku użycia wody wodociągowej uzdatnianej chlorem, przed umieszczeniem w niej ryb, powinno się umożliwić uwolnienie wolnego chloru.

104. Dla zachowania dobrostanu ryb w trakcie ich przewożenia lub przetrzymywania, stosunek objętości wody do masy ryb, powinien uwzględniać wymagania gatunku ryb i ich wiek.

Sprzedaż żywych ryb

105. W miejscu sprzedaży żywe ryby muszą być przetrzymywane w basenach z wodą, w dobrych warunkach, baseny muszą mieć system napowietrzający lub natleniający. Wyposażenie stoiska (stoły, wagi, blaty, pojemniki) nie może powodować okaleczeń ryb.
106. Przed uśmierceniem ryby powinny być ogłuszone przez uderzenie w głowę w okolicy mózgu. Ogłuszone ryby powinny być natychmiast uśmiercone.

IV. Gospodarowanie wodą

Warunki korzystania z wód

107. Hodowca/producent musi posiadać pozwolenie wodno prawne, które jest podstawowym dokumentem uprawniającym do korzystania z wód do celów rybackich. Określa ono warunki poboru oraz zrzutu wód stawowych.

Woda jako najważniejszy element skutecznego i efektywnego prowadzenia produkcji rybackiej.

108. Woda jest najważniejszym elementem prowadzenia działalności rybackiej, powinna zatem podlegać szczególnej ochronie. Obowiązkiem użytkownika lub właściciela gospodarstwa jest dbałość o zachowanie zasobów wodnych dla celów prowadzenia działalności własnej oraz przyszłych pokoleń.
109. Retencyjna rola stawów karpionych powinna być wspierana nakładami oraz działaniami technicznymi, zmierzającymi do utrzymania jak największej ilości wody w misach stawowych.

Napełnianie stawów ziemnych typu karpionego wodą w okresie wiosennym

110. Terminy napełniania stawów powinny uwzględniać pojawiający się wiosną nadmiar wód roztopowych, pochodzących z topnienia śniegu. Wykorzystanie tych wód pozwala

na zachowanie dostępności wody w odpowiedniej ilości dla wszystkich użytkowników wód i organizmów je zasiedlających.

111. W każdym przypadku, terminy napełniania stawów wodą powinny uwzględniać zarówno możliwości hydrauliczne obiektu, jak i potrzeby ryb.
- a. zbyt wczesne napełnianie stawów wodą w okresie zimowym, może powodować jej zamarzanie i tym samym ograniczać możliwość terminowej obsady.
 - b. zbyt późne napełnienie stawów wodą nie pozwala na ukształtowanie się i stabilizację warunków troficznych, co sprzyja występowaniu zwiększonej śmiertelności ryb po obsadzie.
112. Należy unikać przepelniania stawów wodą. Z tego względu, dopuszczalne rzędne piętrzenia powinny być oznaczone na mnichach odpływowych. Niedopełnienie stawu wodą wywiera negatywny wpływ na funkcjonowanie stawu oraz stwarza niekorzystne warunki dla zachowania dobrostanu ryb, ich wzrostu i zdrowia.

Napełnianie stawów ziemnych typu karpiego wodą w późniejszym okresie

113. Napełnianie stawów poza okresem wczesnowiosennym uzasadnione jest jedynie względami technologicznymi.
114. Przesadki I i stawy narybkowe obsadzone wylęgiem nie powinny być napełniane wodą wcześniej, aniżeli wynika to z indywidualnej charakterystyki gospodarstwa. Zbyt wczesne napełnienie tych stawów wodą może spowodować nadmierny rozwój populacji organizmów szkodliwych dla wylęgu oraz powodować niekorzystne kształtowanie się struktury i liczebności populacji organizmów będących pokarmem ryb.

Warunki utrzymywania wody w stawach ziemnych typu karpiego w trakcie sezonu.

115. W czasie trwania sezonu produkcyjnego należy dbać o utrzymywanie wody w stawach na wyznaczonym dla danego stawu poziomie. Straty wody powodowane parowaniem oraz infiltracją, powinny być uzupełniane na bieżąco w miarę istniejących warunków hydrologicznych.
116. Technologicznie uzasadnione obniżanie zalewu lub spuszczenie stawu jest dopuszczalne. W szczególności dotyczy to tarlisk oraz przesadek I.
117. W sytuacjach awaryjnych, także związanych z koniecznością zachowania dobrostanu ryb, możliwe jest spuszczenie stawu w trakcie sezonu.

- a. W przypadku wystąpienia konieczności spuszczenia stawu przed zakończeniem sezonu, należy rozważyć możliwość wykorzystania wypuszczanej wody dla napełnienia innych stawów w zlewni.
- b. Wyjątek stanowią sytuacje epizootyczne, podczas których wraz z wodą mogą być przenoszone czynniki chorobowe i woda nie powinna być powtórnie wykorzystywana.

Gospodarowanie wodą w stawach ziemnych typu karpiego w sytuacjach nadzwyczajnych.

118. **Powódź.** W okresie poprzedzającym sygnalizowane długotrwałe opady deszczu, należy rozważyć możliwość obniżenia zalewu stawu celem stworzenia rezerwy powodziowej dla wód spływających ze zlewni i ochrony otaczających terenów przed zalaniem. Tym samym celom sprzyja napełnianie w okresie powodziowym mis stawów dotychczas pustych.
119. **Susza.** W okresie suszy szczególnie istotne jest ograniczenie ubytków wody z mis stawowych. W tym celu należy szczególnie dbać o szczelność mniczków. W przypadkach technicznie uzasadnionych, do uzupełnienia zalewu stawu należy wykorzystać wody przesiąkowe, gromadzone w rowach opaskowych.
120. **Choroby i zagrożenia środowiskowe.** W przypadku zagrożenia życia lub zdrowia ryb, należy rozważyć zarówno konieczność opuszczenia wody w celu przeprowadzenia odłowu ryb, jak i nadzwyczajny pobór wody, który wówczas staje się uzasadniony.

Wypuszczanie wody ze stawów ziemnych typu karpiego po zakończeniu sezonu

121. Wypuszczanie wody ze stawów należy planować w sposób koordynowany w celu zapobieżenia podtapianiu terenów położonych poniżej obiektu stawowego.
122. Termin rozpoczęcia opuszczania wody z każdego stawu należy dostosować do jego pojemności tak, aby uniknąć nadmiernego spływu oraz przepelniania odprowadzalnika. Jeżeli to możliwe, należy rozważyć możliwość powtórnego wykorzystania wypuszczanej wody w innym stawie.
123. Terminy opuszczania wody należy określać indywidualnie, z uwzględnieniem przebiegu sezonu oraz możliwości magazynowania odłowionych ryb. Tam, gdzie to możliwe, ryby po odłowieniu powinny zostać przemieszczone do stawów magazynowych.

- a. zbyt wczesny termin odłowu stawu może prowadzić do przzerwania wzrostu ryb, a zbyt wysoka temperatura wody podczas odłowu zawsze stanowi potencjalne zagrożenie dla ich życia i zdrowia.
- b. zbyt późno prowadzony odłów, w przypadku występowania temperatury powietrza poniżej zera, może prowadzić do okaleczeń ryb odłamkami lodu oraz powstawania odmrożeń u ryb.

Współpraca między gospodarstwami rybackimi.

124. Zasadą powinna być współpraca w gospodarowaniu wodą pomiędzy gospodarstwami rybackimi operującymi na obszarze tej samej zlewni. Celem jest zapewnienie wszystkim użytkownikom dostępności wody w stopniu proporcjonalnym do możliwości zaspokojenia zapotrzebowania i istniejących zapisów wodnoprawnych.
125. Współpraca pomiędzy gospodarstwami rybackimi podczas spuszczenia wody ze stawów umożliwia sprawne przeprowadzenie odłowów ryb oraz zabezpieczenie okolicznych terenów przed podtopieniem lub zalaniem i sprzyja zachowaniu dobrego odbioru społecznego rybactwa stawowego.

Gospodarowanie wodą w obiektach chowu i hodowli ryb łososiowatych

126. Należy przestrzegać zapisów pozwolenia wodno prawnego w zakresie dopuszczalnych wielkości poboru wody na obiekt hodowlany, w szczególności wyrażony w postaci przepływu nienaruszalnego, czyli poziomu wody w rzece, który musi zostać zachowany. Pobór wody na stawy pstrągowe oraz jej zrzut ma charakter ciągły, bez strat wody, stąd nie ma tu mowy o napełnianiu, czy spuszczeniu stawów pstrągowych.
127. Pobór wód gruntowych powinien być zgodny z posiadanym pozwoleniem wodno prawnym.
128. Należy promować stosowanie technik i praktyk umożliwiających ograniczenie ilości pobieranej wody do celów chowu i hodowli ryb łososiowatych, a tym samym bardziej efektywne jej wykorzystanie. Technologia recyrkulacji wody wymaga jednocześnie stosowania zaawansowanych technik jej oczyszczania, co w pełni wpisuje się w zasady dobrej praktyki.

V. Bezpieczeństwo żywności

Podstawy zbytu ryb konsumpcyjnych z gospodarstwa.

129. Sprzedaż „hurtowa” - przedsiębiorstwa produkcyjne sektora akwakultury (gospodarstwa rybackie z rozszerzeniem 92) mają możliwość tzw. hurtowej sprzedaży żywych ryb między innymi do sieci sklepów wielkopowierzchniowych. Każda przesyłka żywych ryb musi być zaopatrzona w dokument handlowy zawierający:

- a) dane dostawcy i odbiorcy,
- b) kolejny numer,
- c) datę wystawienia i wysyłki,
- d) opis (rodzaj i ilość) oraz znak identyfikacyjny wysyłanej partii ryb.

Taki sam dokument obowiązuje przy sprzedaży ryb do zakładów przetwórczych. Do sprzedaży mogą zostać przeznaczone jedynie zdrowe ryby, w interesie sprzedającego leży zlecenie badania potwierdzającego stan zdrowotny ryb.

130. Sprzedaż bezpośrednia, (SB) produktów rybołówstwa, przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym, obejmuje sprzedaż ryb żywych lub schłodzonych po uprzednim uśmierceniu, wykrwawieniu, odgłowieniu, usunięciu płetw i wypatroszeniu.

- a. Tak przetworzone ryby można sprzedawać konsumentowi końcowemu na terenie gospodarstwa rybackiego, na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.
- b. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego może być prowadzona na obszarze własnego i sąsiednich województw.
- c. Ten rodzaj działalności podlega również zgłoszeniu do PLW, który po stwierdzeniu spełniania wymagań weterynaryjnych zatwierdza działalność i nadaje właściwy WNI.
- d. W przypadku, gdy planowane jest rozszerzenie powyższej działalności o dalszą obróbkę produktów rybołówstwa (np. wędzenie) należy złożyć do PLW wniosek z prośbą o zatwierdzenie działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MLO).¹

¹ Szczegółowy opis zasad zgłaszania i prowadzenia tego typu działalności można znaleźć w „Informacji dla przedsiębiorców na temat możliwości prowadzenia produkcji i sprzedaży

Warunki higieniczne przy sprzedaży bezpośredniej ryb.

131. Wszystkie działania podjęte na każdym etapie produkcji muszą zapewniać odpowiednie warunki higieniczne i zapobiegać zanieczyszczeniu produktu (np. pasożytami, zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi, toksynami)
132. Personel mający kontakt z produktem podlegającym przetworzeniu musi posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością (książeczka sanitarno-epidemiologiczna) oraz przestrzegać zasad higieny produkcji.
133. Produkty przeznaczone do sprzedaży powinny być świeże i przechowywane w sposób zapobiegający psuciu się i zanieczyszczeniu, w temperaturze 2°C.
134. Odpady poprodukcyjne należy przechowywać w oddzielnych pojemnikach, odpowiednio oznakowanych i zabezpieczonych (zamykanych). Odpady podlegają utylizacji.

Higiena pasz

135. W świetle przepisów prawa paszowego, gospodarstwa rybackie podlegają tym samym kryteriom, co inni producenci żywności pochodzenia zwierzęcego. W przypadku produkcji pasz lub skarmiania ryb paszami (zboże, granulaty itp.) należy zgłosić się do PLW z wnioskiem o nadanie tzw. numeru paszowego.
136. Pasza, którą skarmiane są ryby stanowi składową tzw. łańcucha żywnościowego i podlega kontroli jednostek nadzorujących. Nadzorowany jest proces produkcji oraz zasady obchodzenia się z produktami paszowymi. W ramach prowadzenia gospodarstwa rybackiego należy:
 - a. zapewnić właściwe składowanie materiałów paszowych, bądź gotowych pasz, w pomieszczeniu przeznaczonym tylko w tym celu, zapewniającym warunki zalecane przez producenta pasz (w przypadku pasz gotowych).
 - b. zabezpieczyć pomieszczenie magazynowe przed dostępem osób nieupoważnionych i szkodników (stacje deratyzacyjne – okresowo kontrolowane).

produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych w gospodarstwie w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.” stworzonej na potrzeby przedsiębiorców przez Głównego Lekarza Weterynarii.

- c. poddawać czyszczeniu pomieszczenia magazynowe i produkcyjne (w przypadku przygotowywania paszy we własnym gospodarstwie)
- d. pasze magazynowane w opakowaniach składować na paletach tak, aby nie stykały się ze ścianami i podłogą.
- e. prowadzić rejestr dotyczący źródła i ilości paszy w każdej przyjmowanej partii (może być w formie ułożonych chronologicznie faktur lub innych dowodów zakupu)

Zasady wprowadzania na rynek produktów przetworzonych

137. Żywność wprowadzana na rynek powinna być stosownie etykietowana lub oznakowana w sposób umożliwiający zidentyfikowanie miejsca pochodzenia produktu, wraz z jego opisem i datą przydatności do spożycia.
138. Wszystkie podmioty działające na rynku spożywczym w UE, do których należą także gospodarstwa rybackie, są zobowiązane do stosowania systemu *traceability* – tj. systemu umożliwiającego identyfikowalność wprowadzanych na rynek produktów pochodzenia zwierzęcego.
139. Wszystkie działania produkcyjne powinny umożliwiać pełną identyfikację produktu.

VI. Słowniczek pojęć (w trakcie opracowania)

VII. Wzory dokumentów (w trakcie opracowania)