**Požadavky na samostatná prodejní místa a pravidla pro prodej živých ryb na těchto místech**

K prodeji živých ryb je třeba doklad o tom, kde byly posledně sádkovány.

Samostatné prodejní místo určené k sezónnímu prodeji živých ryb musí být umístěno a vybaveno tak, aby zacházení s rybami odpovídalo zásadám ochrany zdraví zvířat a požadavkům na jejich pohodu a aby veškeré činnosti spojené s prodejem ryb byly prováděny v odpovídajících hygienických podmínkách.

Samostatné prodejní místo musí být

1. umístěno tak, aby byl zajištěn co nejsnazší odtok odpadních vod do kanalizace a aby nedocházelo k roztékání odpadní vody při manipulaci s rybami,
2. vybaveno prodejním pultem s omyvatelnou, dobře čistitelnou a dezinfikovatelnou pracovní deskou a dostatečně velkými káděmi na uchovávání živých ryb.

Jsou-li ryby na samostatném prodejním místě také zabíjeny, kuchány a porcovány, popřípadě jinak upravovány, musí být na tomto místě:

1. snadno omyvatelná a dezinfikovatelná spádová plocha s odpadní kanalizační vpustí,
2. dostatečný přívod pitné vody, podle možnosti teplé k omývání pracovního pultu,
3. být k dispozici odpovídající zařízení, nástroje a pracovní pomůcky (dobře čistitelná a dezinfikovatelná pracovní deska na porcování masa, palička na omračování, nože, ochranné prostředky, stěrky apod.),
4. být k dispozici nepropustná, uzavíratelná a označená nádoba na vedlejší živočišné produkty (živočišné odpady).