Přílohy nařízení města Tábora tržní řád

Příloha č. 1

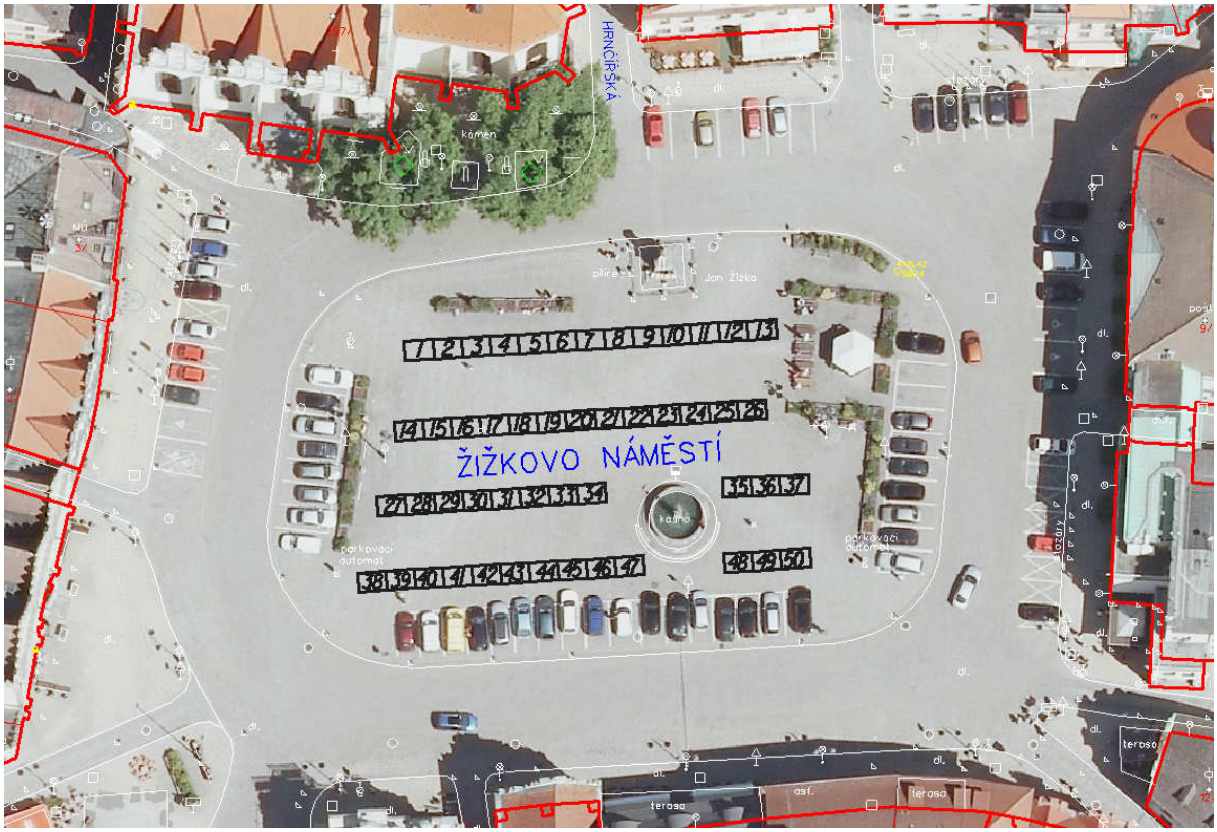
Seznam tržních míst

(Seznamy prodejních míst a jejich rozdělení podle druhu prodávaného zboží a poskytovaných služeb, podle doby prodeje a poskytování služeb, kapacita těchto míst)

adresa místa	*druh zboží, služby*	*doba prodeje*	*kapacita* (viz. plánek)
1. Žižkovo náměstí,	farmářský sortiment	pravidelně vždy ve středu 6-15 hod. s výjimkou týdne konání festivalu Táborská setkání	50 míst
2. Žižkovo náměstí	prodej bez omezení sortimentu	příležitostně mimo středy	95 míst
3. Náměstí T.G.M.	tématický k dané akci	příležitostně	5 míst
4. Pražské Sídliště zastávka MHD Nemocnice	prodej bez omezení sortimentu	denně	4 místa
5. pozemek parc. č. 577/1 k.ú. Klokoty	prodej bez omezení sortimentu	Klokotská pouť	36 míst
6. ovál odp. zóny Komora	farmářský sortiment	1x až 2x měsíčně	60 míst
7. parkoviště před hotelem Palcát	farmářský sortiment	1x až 2x měsíčně	28 míst
8. Pražské sídliště	tématický k dané akci	příležitostně	4 místa
9. nám.F. Křižíka parkoviště nad kinem	chlazené a uzené ryby, rybí saláty, zmrzlina	pravidelně úterý až pátek 10-17 hod	1 místo
10. jižní břeh Jordánu trasa loděnice - dopravní hřiště	zmrzlina, pečené kaštany nápoje, cukrovinky	denně	3 místa
11. trasa ulicemi Na Bydžově - U Řeky Lužnice, areál Komora	zmrzlina, pečené kaštany nápoje, cukrovinky	denně	3 místa

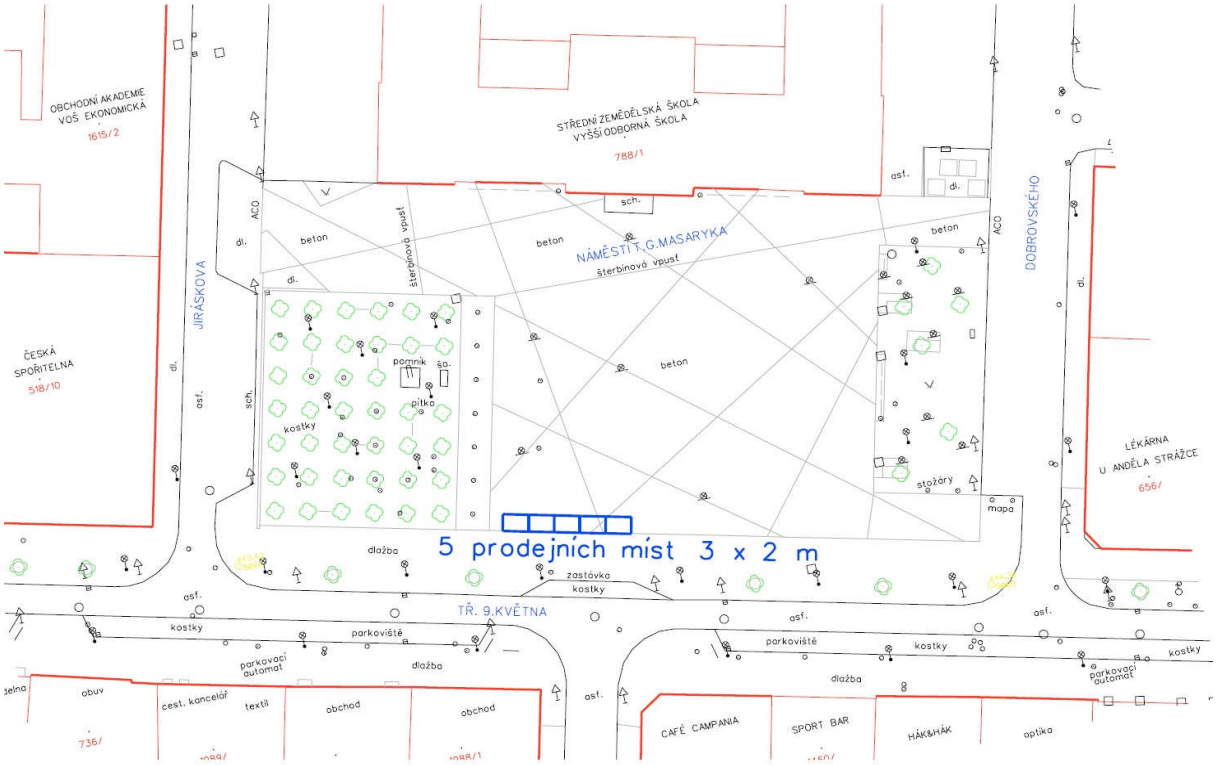
12. parkoviště před hotelem Palcát	čerstvé a ochucené čaje, punč, trdelník	denně	1 místo
13. parkoviště před obchodním centrem STOP.SHOP.Tábor	zmrzlina	denně v období květen až září	1 místo
14. parkoviště u restaurace Na Brusírně	zmrzlina	denně v období květen až říjen	1 místo
15. botanická zahrada	farmářský sortiment	čtvrtek až neděle celoročně	34 míst
16. letiště Čápův dvůr	bez omezení	1x až 2x měsíčně	200 míst
17. Žižkovo náměstí	farmářský sortiment	v době pandemických opatření vždy ve středu 6 - 12 hod. s výjimkou týdne konání festivalu Táborská setkání	25 míst

1. Žižkovo náměstí – 50 míst

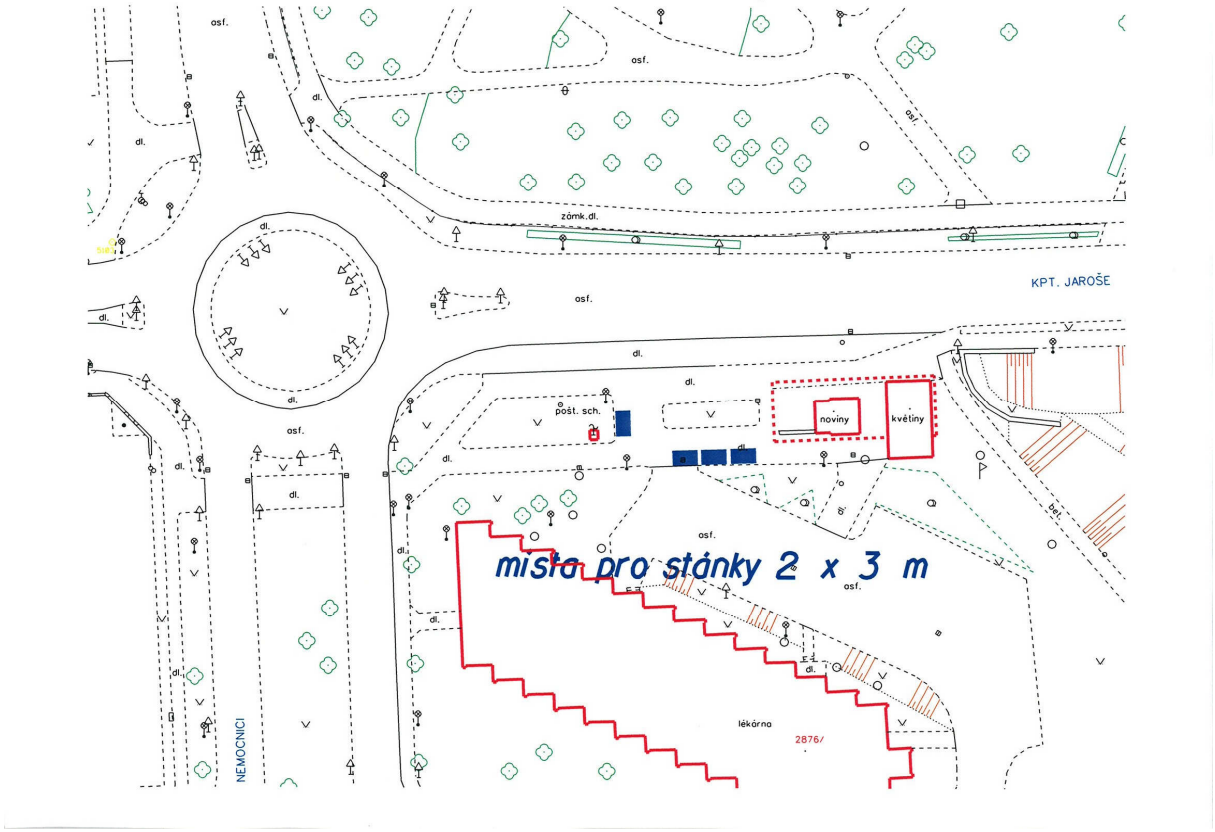


2. Žižkovo náměstí – 100 míst

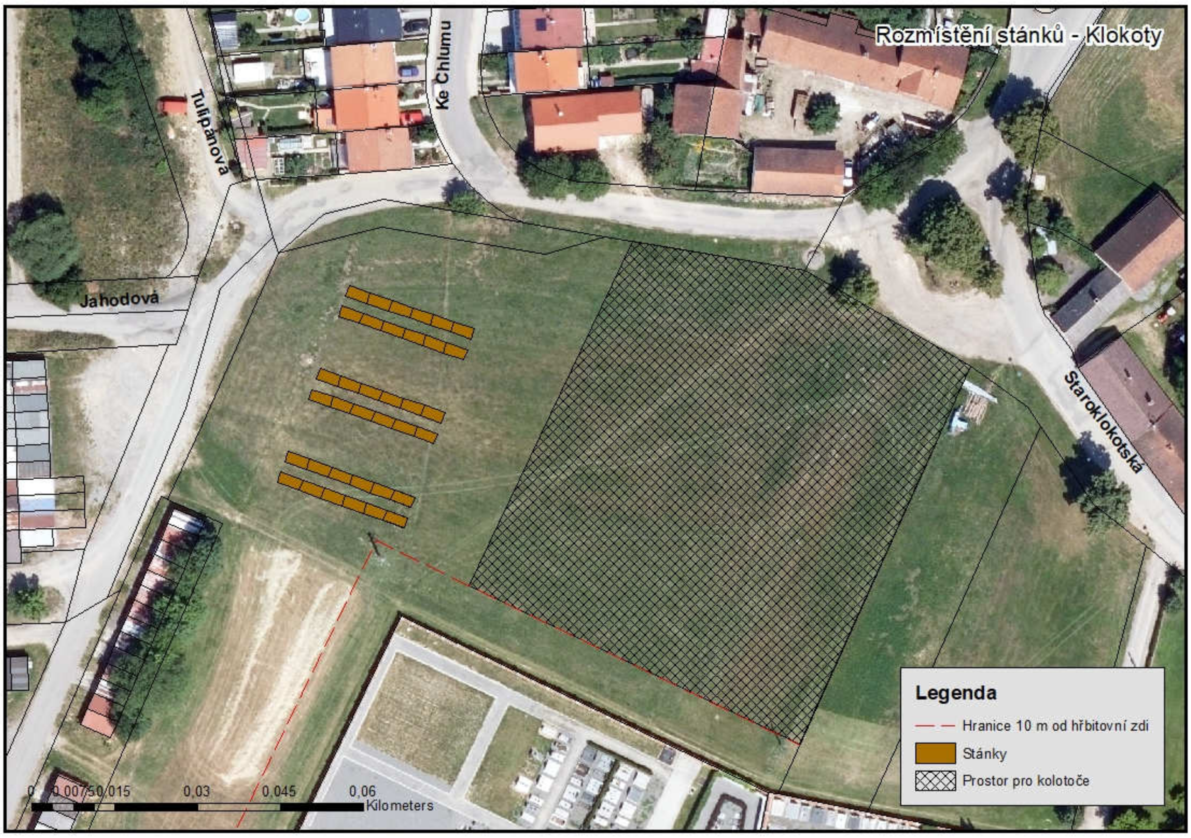
3. Náměstí T. G. Masaryka – 5 míst



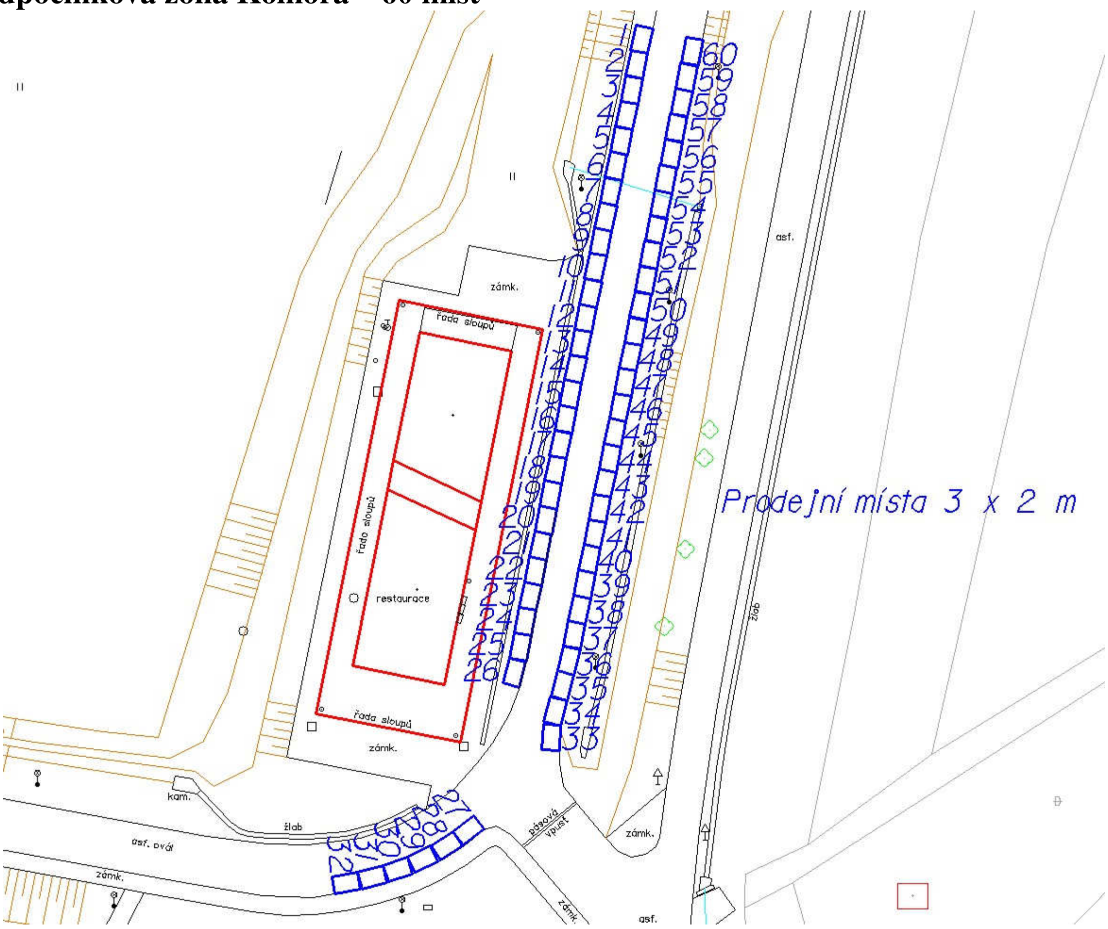
4. Zastávka MHD Nemocnice – 4 místa



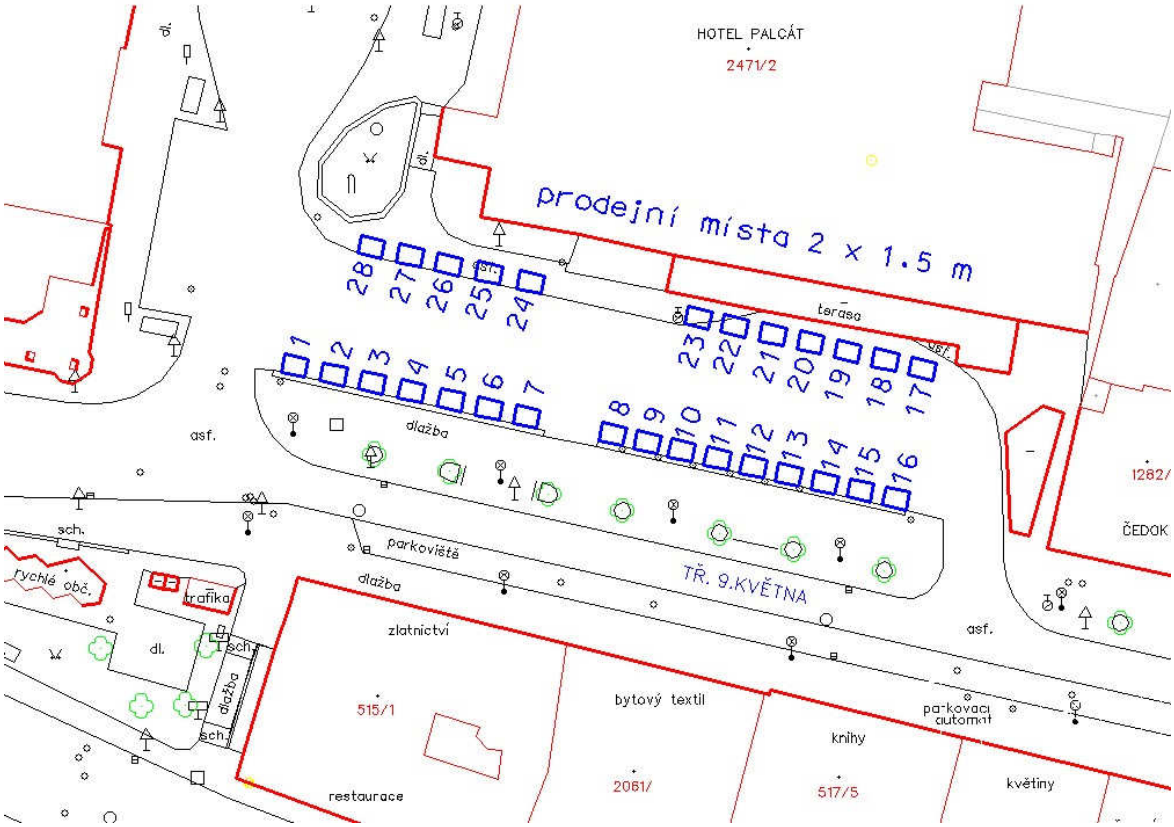
5. Klokoty, parc. č. 577/1 k.ú. Klokoty – 36 míst



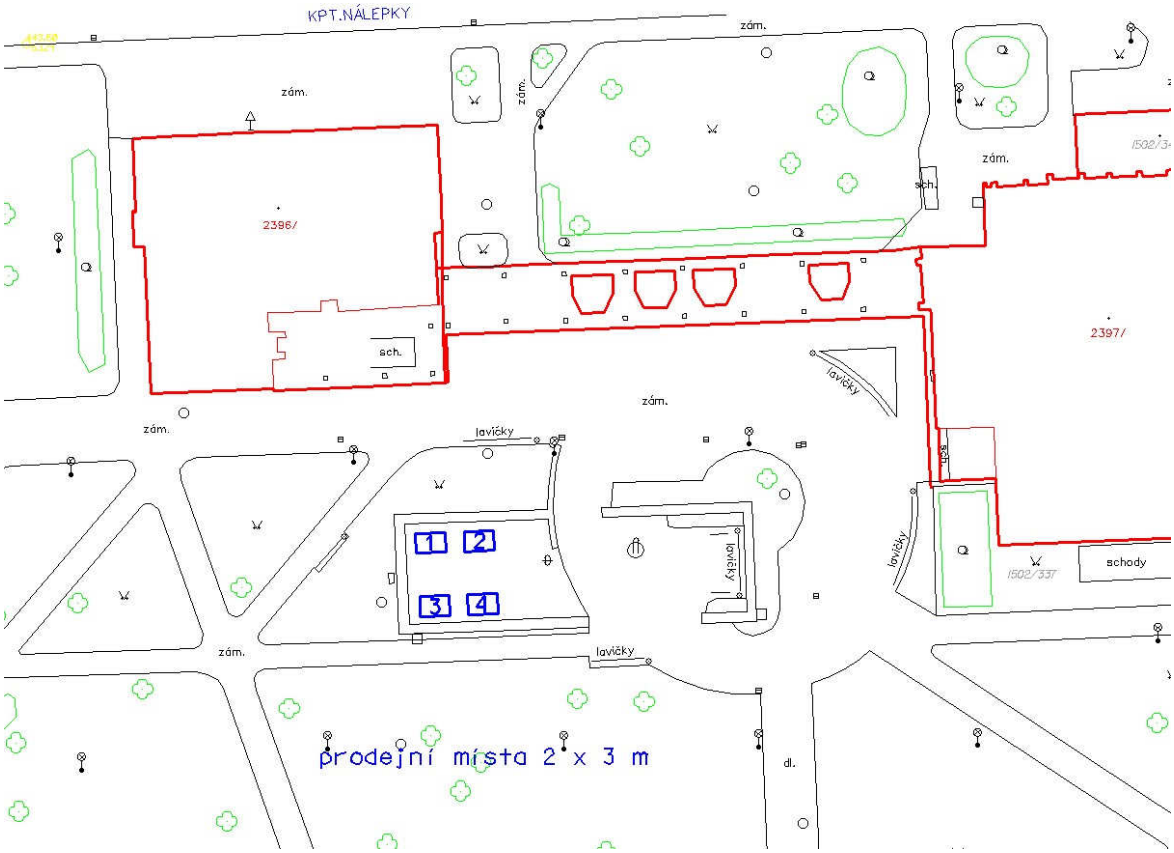
6. odpočinková zóna Komora – 60 míst



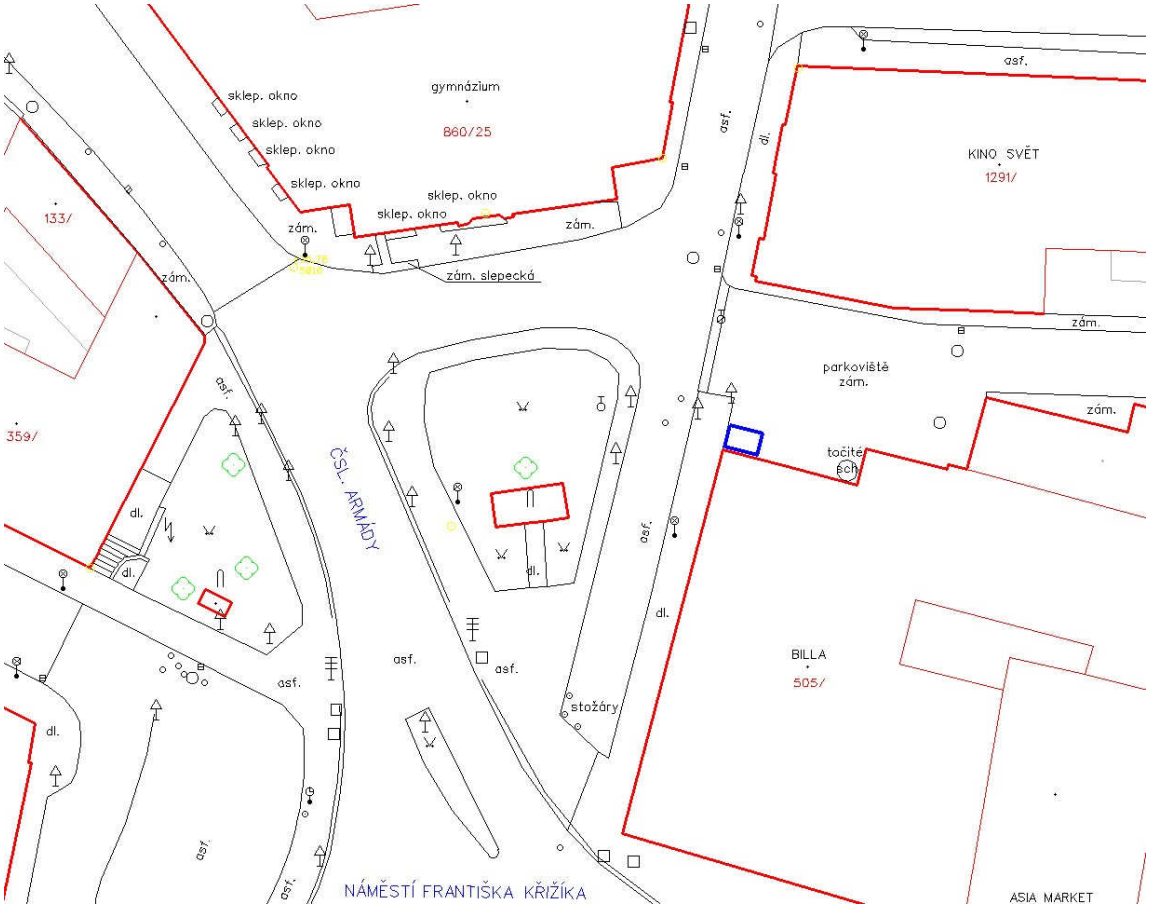
7. parkoviště před hotelem Palcát – 28 míst



8. Pražské sídliště – 4 místa

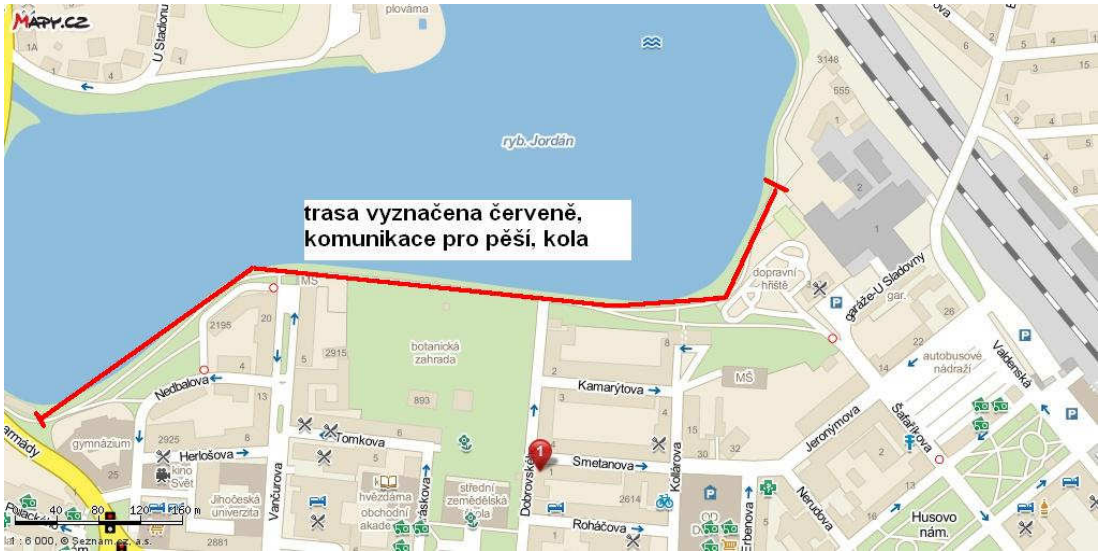


9. nám. Františka Křižíka – 1 místo



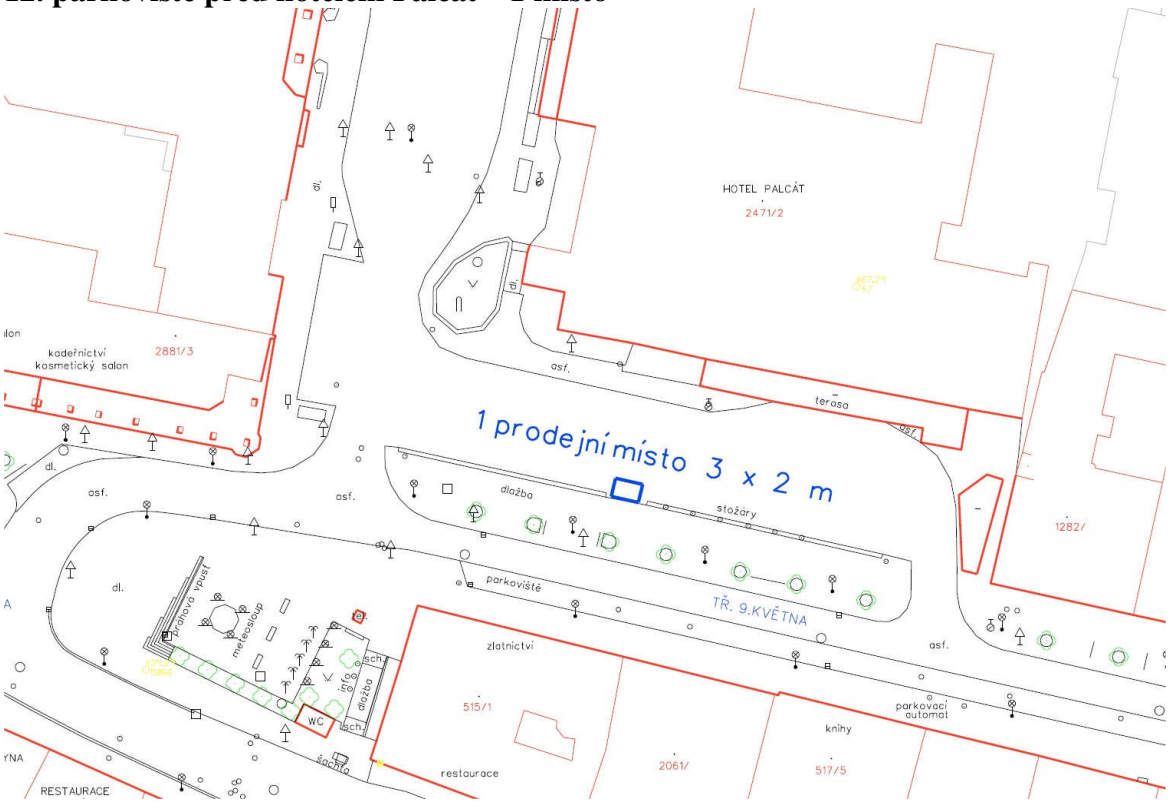
10. jižní břeh rybníku Jordán – 3 místa

Stanoviště stánku nesmí být umístěno bezprostředně na cyklistické, resp. bruslařské trase a nesmí omezovat chodce.

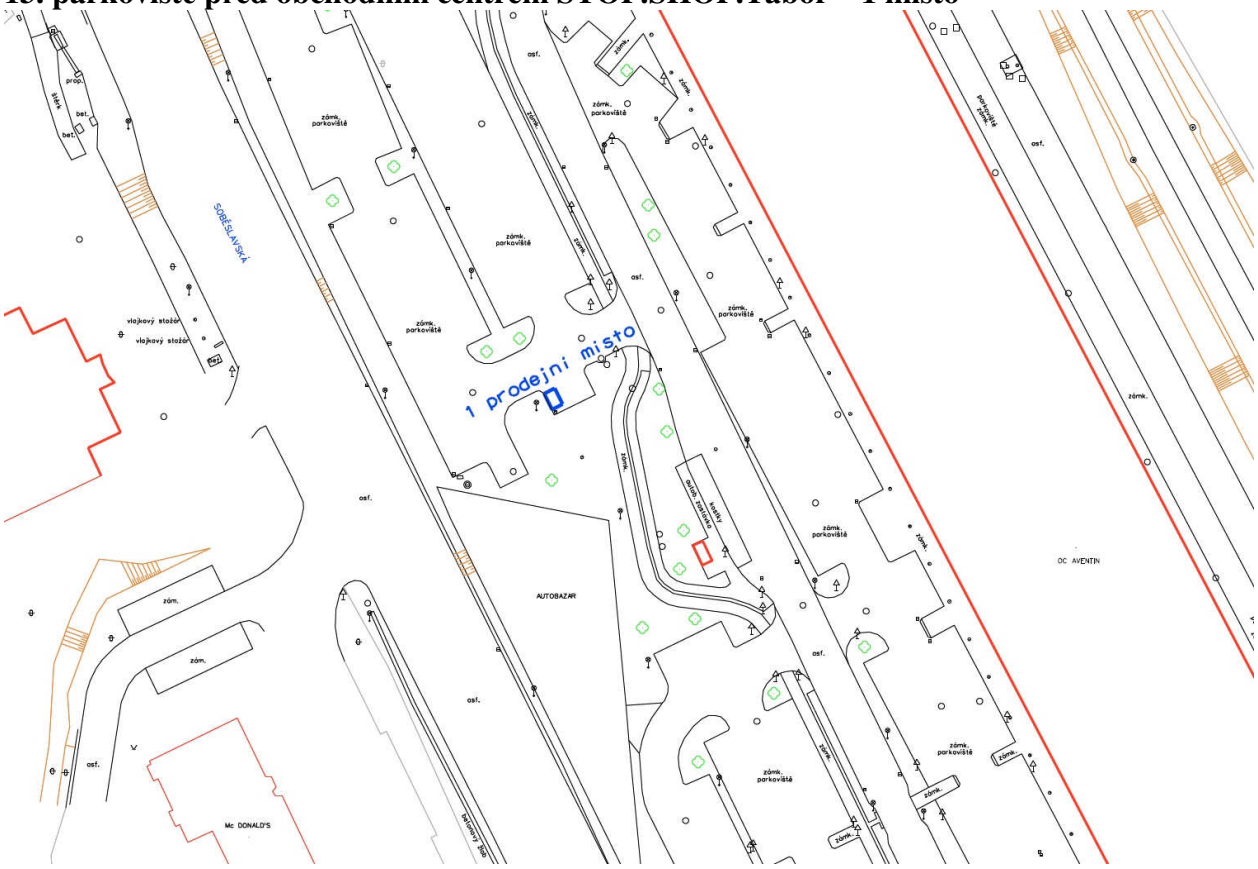


11. ulice Na Bydžově a U Řeky Lužnice, ovál areálu Komora – 3 místa
Stanoviště stánku nesmí být umístěno bezprostředně na cyklistické, resp. bruslařské trase a nesmí omezovat chodce.

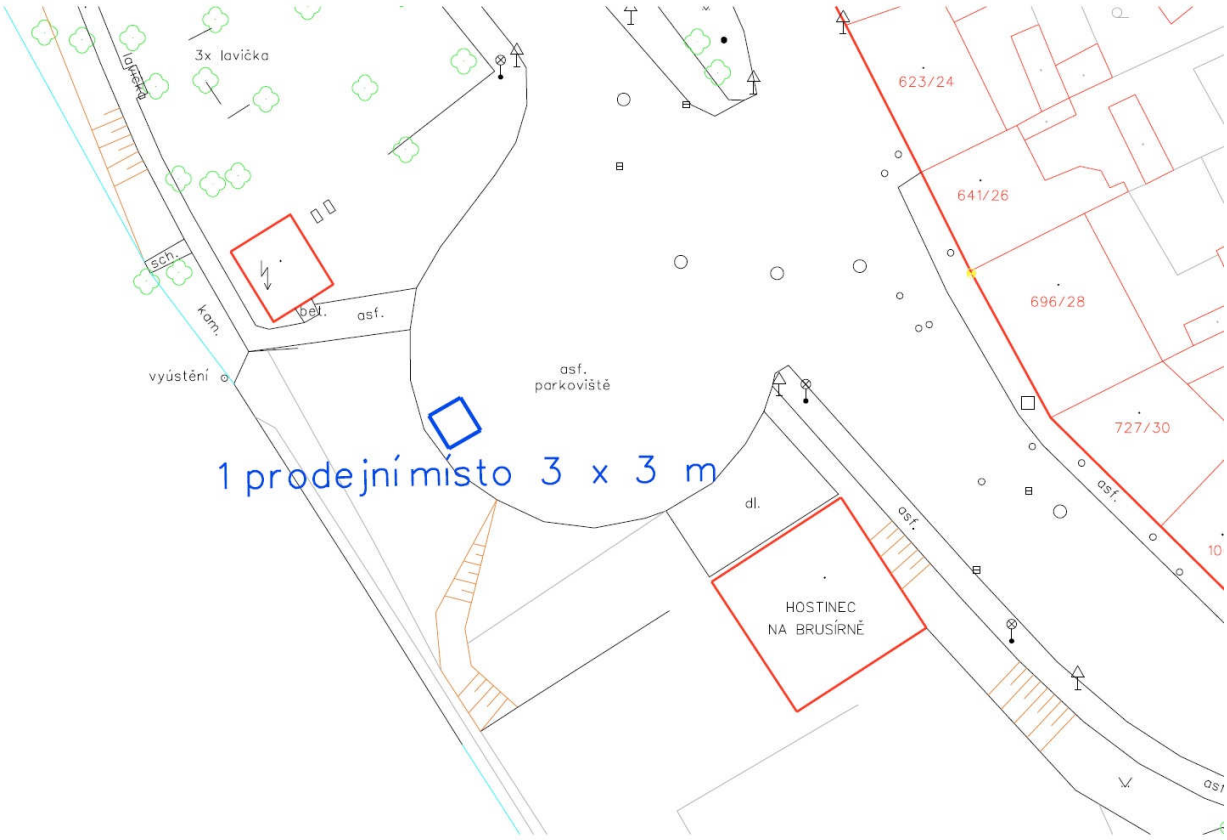
12. parkoviště před hotelem Palcát – 1 místo



13. parkoviště před obchodním centrem STOP.SHOP.Tábor – 1 místo

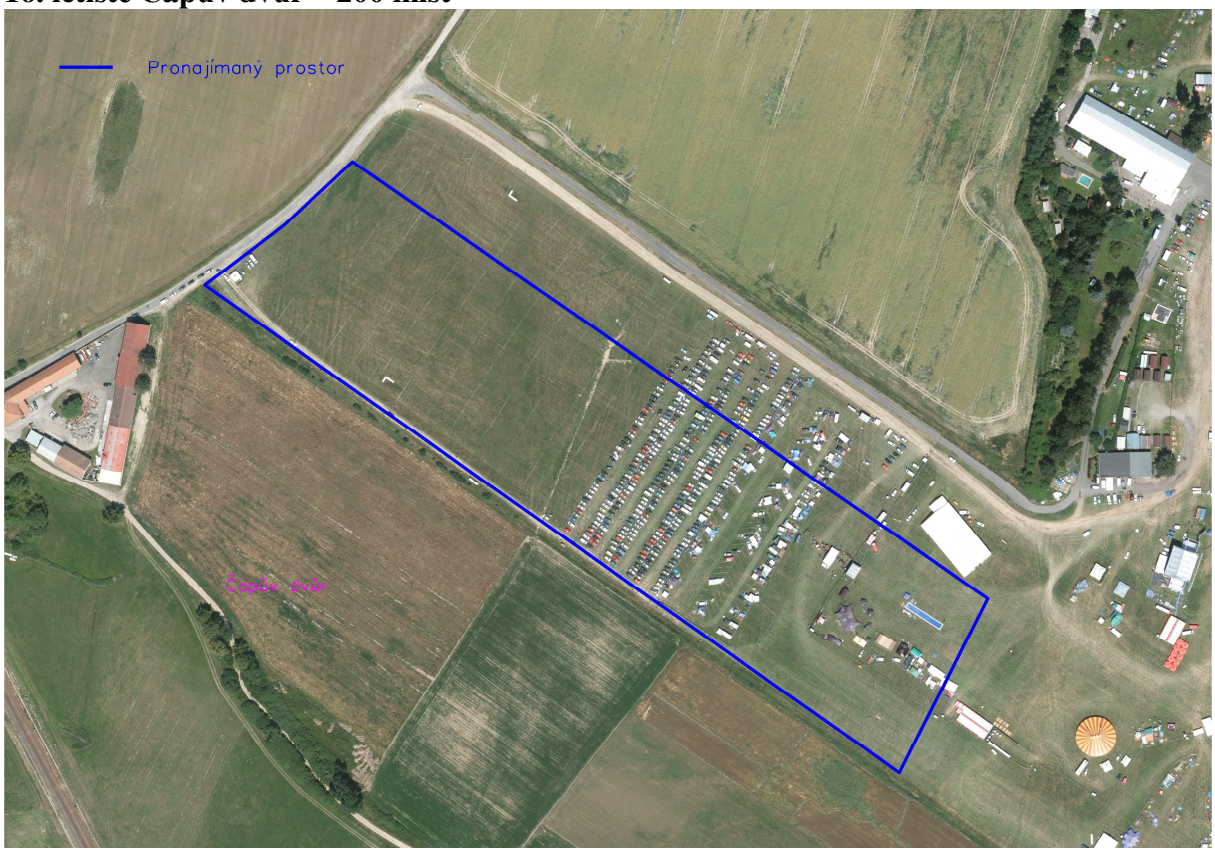


14. parkoviště před restaurací Na Brusírně, ul. Lužnická – 1 místo

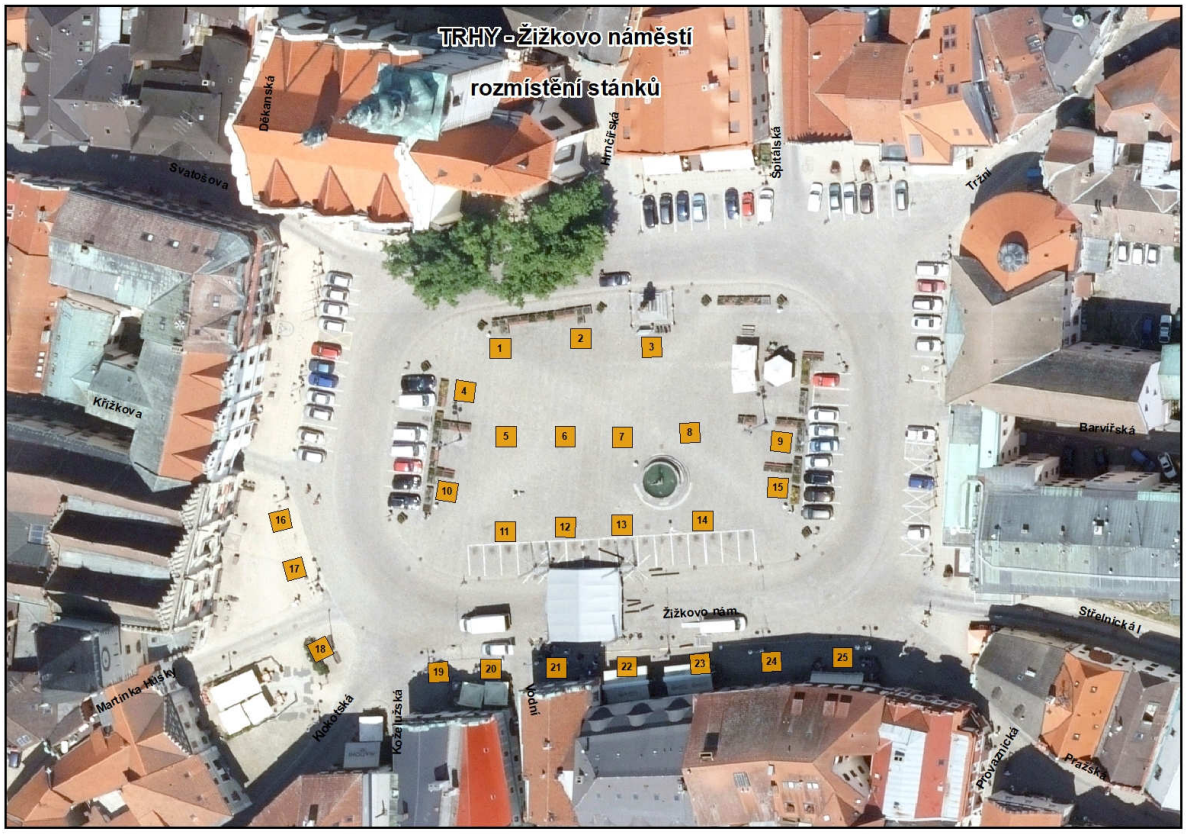


15. botanická zahrada – 34 míst

16. letiště Čápův dvůr – 200 míst



17. Žižkovo náměstí – 25 míst



Příloha č. 2

Veterinární a hygienické podmínky prodeje živočišných produktů na trzích:

V tržnicích a na tržištích, kde byl příslušnými orgány povolen prodej živočišných produktů, lze prodávat jen zdravotně nezávadné živočišné produkty, které splňují požadavky stanovené v § 18 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů. Živočišné produkty s prošlým datem použitelnosti jsou považovány za zdravotně závadné. Kdo nabízí živočišné produkty k prodeji je povinen skladovat potraviny nebo suroviny v prostorách a za podmínek, které umožňují uchovat jejich zdravotní nezávadnost a jakost, vyloučit přímý styk potravin nebo surovin s látkami nepříznivě ovlivňujícími zdravotní nezávadnost a jakost potravin a uchovávat potraviny a suroviny při teplotách stanovených vyhláškou nebo deklarovaných výrobcem.

Obecné podmínky pro prodej živočišných produktů

1. Prodejní zařízení musí být konstruována a udržována čistá a v dobrém stavu, aby bylo zabráněno riziku kontaminace, zejména zvířaty a škůdci.
2. Musí být k dispozici vhodné zařízení k zajištění odpovídající hygieny prodávajících (zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety).
3. Povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, musí být v dobrém stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li nezbytné, dezinfikovatelné. Požaduje se použití hladkých, omyvatelných, nerezavějících a netoxických materiálů.
4. Musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, je-li nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení.
5. Musí být zajištěno, aby pracovní úkony probíhaly za hygienických podmínek, jestliže jsou potraviny čištěny jako součást prodeje.
6. Musí být k dispozici odpovídající zařízení na přívod teplé a/nebo studené pitné vody.
7. Musí být k dispozici odpovídající zařízení pro hygienické skladování a odstraňování nebezpečných a/nebo nepoživatelných látek a odpadu.
8. Musí být k dispozici odpovídající zařízení nebo nástroje pro uchovávání potravin při vhodné teplotě a pro kontrolu teplot.
9. Musí být potraviny umístěny tak, aby bylo zabráněno riziku kontaminace.
10. Prodejci živočišných produktů musí mít platný zdravotní průkaz. Prodejci musí nosit vhodný čistý a je-li nezbytné, ochranný oděv, musí dbát na vysoký stupeň čistoty.
11. Obaly použité pro první a další balení potravin nesmí být zdrojem kontaminace. Materiály pro první balení musí být skladovány takovým způsobem, aby nebyly vystaveny riziku kontaminace.
12. Prodávající při prodeji musí být schopen kupujícímu podat informaci o původu zboží, jeho použití, trvanlivosti a složení a kontrolnímu orgánu i na místě prokázat původ zboží.

Prodej živočišných produktů ze závodů registrovaných příslušnou Krajskou veterinární správou

Živočišné produkty, které nejsou prodávány jako přebytky chovatelem, musí pocházet ze závodů registrovaných příslušnou Krajskou veterinární správou.

Platí obecné podmínky pro prodej živočišných produktů, zejména tyto požadavky:

Čerstvé drůbeží a králičí maso musí být po celou dobu nabízení k prodeji skladováno při teplotě do +4 °C, čerstvé vepřové, hovězí maso a zvěřina při teplotě do +7 °C v odpovídajícím zařízení. Skladovací teplota mléčných výrobků ošetřených UHT je do +24 °C, ostatních mléčných výrobků +4 až +8 °C. Masné a rybí výrobky se musí uchovávat při skladovacích teplotách deklarovaných výrobcem (nejčastěji do +5 °C). Vhodné teplotní podmínky musí být monitorovány (teploměr). Při těchto teplotách musí být produkty uchovávány po celou dobu prodeje. Dále musí být chráněny před kontaminací, zejména před zvířaty a škůdci, před povětrnostními vlivy (přímé slunce, déšť), před prachem a před přímým kontaktem zákazníků s nebalenými potravinami. Povrchy přicházející do styku s potravinami musí být udržovány ve stavu, který umožňuje hygienickou manipulaci s potravinami a musí být snadno čistitelné. K dispozici musí být vhodné zařízení k zajištění odpovídající hygieny prodejců (včetně zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety). Při prodeji nebalených produktů odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody pro čištění popřípadě dezinfekci pracovních nástrojů a zařízení přímo na místě prodeje. Prodávající musí zamezit možné kontaminaci potravin při současné manipulaci s nebalenou potravinou a penězi (rukavice, podávací náčiní).

Požadavky na značení balených i nebalených potravin vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, § 6 až § 8. Při prodeji nebalených potravin musí být pro spotřebitele na viditelném místě umístěný údaj s názvem výrobku, podmínkami skladování (teplota) a datem spotřeby.

Prodej přebytků chovatelem

Platí obecné podmínky pro prodej živočišných produktů.

Čerstvé drůbeží maso:

Chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže, může prodávat v malém množství neporcované drůbeží maso přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, nejbližších jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů drůbeže týdně.

Čerstvé králičí maso:

Chovatel, který chová králíky v malém, může prodávat neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, nejbližších jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů králíků týdně. Při prodeji nesmí být oddělována hlava od těla.

Vejce

Prodej přebytků chovatelem: vejce nemusí být prosvícená, musí být skladována při nekolísavé teplotě +5 až +18 °C, chráněná před sluncem, mohou být prodána spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž minimální trvanlivost je 28 dnů. Pro zákazníky musí být na viditelném místě umístěno jméno a adresa chovatele, u kterého byla vejce vyprodukována a datum minimální trvanlivosti. Jednomu konečnému spotřebiteli může být prodáno max. 60 ks vajec.

Prodej obchodníkem (překupníkem): platí stejné podmínky jako při prodeji v obchodě (skladovací podmínky, balení, značení), množství neomezené. Požadavky na značení vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, § 6 a § 8.

Med

Med musí pocházet od včelstva, v němž se nevyskytují mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu. Musí být skladován v obalech, které splňují podmínky na obaly pro potraviny živočišného původu, nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření. K dispozici musí být informace o druhu medu a tom, kdo je výrobcem medu. Medař musí být schopen předložit na vyžádání registraci včelaře.

Odpady

V případě výskytu odpadu živočišného původu (vedlejší živočišné produkty II. a III. kategorie, které nejsou určeny k výživě lidí – dále jen VŽP) musí být kontaktován asanační podnik (kafilérie), který zajistí jeho neškodné odstranění. Pro Jihočeský kraj tuto službu zajišťuje VETAS České Budějovice s.r.o., Hosín – Dobřejovice 97, tel. 387 221 501.

K dispozici musí být odpovídající zařízení pro hygienické skladování těchto odpadů až do jejich odvozu asanační službou (uzavíratelné nádoby, které musí být vhodně konstruovány, udržovány, snadno čistitelné, a je-li nezbytné, dezinfikovatelné). Odpady nesmí představovat přímý nebo nepřímý zdroj kontaminace. Prodejci, kteří nabízejí živočišné produkty na trzích opakovaně, musí při likvidaci VŽP vystavit obchodní doklad o odvozu a na vyžádání jej předložit kontrolnímu orgánu. Za případné skladování a odvoz VŽP odpovídá provozovatel tržnice a tržiště.

Sanitace

Osoby podílející se na zacházení s prodávanými živočišnými produkty jsou povinny zachovávat pravidla osobní hygieny, udržovat prodávané produkty i sebe samotného v čistotě a zejména si vždy umýt ruce po použití WC či vykonávání jiné činnosti, než je nakládání s živočišnými produkty. Při vybíraní peněz a současném prodeji nebalených potravin je nezbytné používat jednorázové rukavice, popř. je možno využít další osobu, kdy jedna obsluhuje a druhá inkasuje.

Prodávající jsou povinni učinit taková opatření, aby bylo zabráněno volnému přístupu psů a dalších zvířat k místu uložení a prodeje potravin.

Za úklid prodejního místa a jeho udržování v čistotě v průběhu prodejní doby odpovídá prodávající. Ten je rovněž povinen vhodným způsobem zabránit šíření zápachu z odpadků, resp. živočišných odpadů v bezprostřední blízkosti prodejního místa. Znečištěné prodejní plochy musí prodejce neprodleně umývat a v případě potřeby i dezinfikovat. Vlastní vyprodukovaný odpad je po skončení akce zakázáno ponechávat na místě.

Úklid a případná dezinfekce prostoru trhu po skončení prodejní akce včetně zajištění odvozu a likvidace odpadu v souladu s právními předpisy je povinností pořadatele.