##### Přílohy nařízení města Světlá nad Sázavou, kterým se vydává tržní řád

**Příloha č. 1**

**Seznamy míst pro nabídku, prodej zboží a poskytování služeb**:

1. **Farmářské trhy** 
   * 1. územní vymezení nám. Trčků z Lípy:
   * prostor pod radnicí – parc. č. 1096/35, k. ú. Světlá nad Sázavou
   * prostor před IC – parc. č. 1069/1, k. ú. Světlá nad Sázavou

b) kapacita se stanovuje 1119 m2

1. **Trhy:**
   * 1. územní vymezení Trčků z Lípy:
   * prostor pod radnicí – parc. č. 1096/35, k. ú. Světlá nad Sázavou
   * prostor před IC – parc. č. 1069/1, k. ú. Světlá nad Sázavou
   * prostor parkoviště před domem č. p. 995 – parc. č. 103/1, k. ú. Světlá nad Sázavou
   * prostor před papírnictvím „Papírnictví u Dorotky“ par. č. 1096/43, k. ú. Světlá nad Sázavou

b) kapacita se stanovuje:

* + prostor pod radnicí – 889 m2
  + prostor před IC – 230 m2
  + prostor parkoviště – 556 m2
  + prostor před papírnictvím – 349 m2

1. **Svatováclavská pouť:**
   * 1. územní vymezení:
   * zámecký park – část pozemku parc. č. 14/1, k. ú. Světlá nad Sázavou
   1. kapacita se stanovuje:
   * 55 500 m2
2. **Festivaly**
   * 1. územní vymezení:
   * zámecký park – část pozemku parc. č. 14/1, k. ú. Světlá nad Sázavou
3. kapacita se stanovuje:
   * 55 500 m2
4. **Jednodenní povolené akce**
5. územní vymezení:

* zámecký park – část pozemku 14/1, k. ú. Světlá nad Sázavou
* náměstí, plocha pod radnicí – pozemek parc. č. 1096/35, k. ú. Světlá nad Sázavou

1. kapacita se stanovuje:

* zámecký park – 100 m2
* plocha pod radnicí (p. č. 1096/35) – 889 m2

1. **Prodej z ložných ploch vozidel:**
2. územní vymezení: část komunikace bezprostředně přiléhající k tržišti v Dolní ulici – část pozemku parc. č. 1096/23, k. ú. Světlá nad Sázavou
3. kapacita se stanovuje max. 3 vozidla /den

**Příloha č. 2**

**Seznam restauračních zahrádek**

1. dočasné restaurační zahrádky jsou umístěny před:
   * + SPORT-Barem, Sázavská ul. 598, Světlá nad Sázavou
     + Pivním barem Meloun, nám. Trčků z Lípy 995, Světlá nad Sázavou
     + restaurací „Krčma“, Haškova 114, Světlá nad Sázavou
     + restaurací Dublin Bar, Nové Město 1104, Světlá nad Sázavou
     + prodejnou Pekárna Brokl, nám. Trčků z Lípy 23, Světlá nad Sázavou
     + Kavárna 104, Haškova 104, Světlá nad Sázavou
     + Turecký altán, Zámecká, část pozemku, parc. č. st 1203, k. ú. Světlá nad Sázavou
     + kavárna Trafika, nám. Trčků z Lípy, část pozemku p. č. 1096/35 k. ú. Světlá nad Sázavou
     + Pivnice Trčků z Lípy, náměstí Trčků z Lípy 38, Světlá nad Sázavou

maximální kapacita 30 míst k sezení

##### Příloha č. 3

##### DESATERO STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVY K PRODEJI NA FARMÁŘSKÝCH TRZÍCH

1. Chovatelé mohou prodávat produkty zvířat z vlastního chovu, které nebyly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném výrobním podniku, a to za těchto podmínek:

* maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělená hlava) maximálně z 10 kusů týdně, maso musí být uloženo při teplotě maximálně 4 °C. Maso musí být čitelně označeno nápisem „Maso není veterinární vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“
* syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí být registrován u KVS)
* čerstvá, prosvícená a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli
* včelí produkty od včelstev ze stanovišť ve stejném kraji jako trh, označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu druhem a množstvím
* živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem)

1. Je nepřípustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa.
2. Ostatní prodejci potravin a surovin živočišného původu musí zajistit, aby jimi prodávané potraviny a suroviny byly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném podniku. Jejich povinností je udržovat je při stanovených teplotách. Prodejce je povinen tuto teplotu kontrolovat
   * + - 7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře
       - 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře
       - 3 °C pro vnitřnosti
       - 5–18 °C pro vejce (nekolísavá teplota)
       - 4–8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené
       - 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu)
       - ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem
3. Pro potraviny podle bodu 3 musí být k dispozici viditelná informace o jejím názvu, množství a datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti. Prodávající musí být vždy schopen na místě doložit původ produktů.
4. Označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřípustné.
5. Prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřípustné.
6. Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek.
7. Všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.
8. Osoby manipulující s potravinami musí dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou.
9. Potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace