

### Tržní řád

Organizátorem farmářských a rukodělných trhů jsou Moravské trhy z.s. ve spolupráci s Městem Lipník nad Bečvou.

Přihlášení a následným prodejem se prodávající zavazuje dodržovat kodex FRT, správnou prodejní praxi a čistotu na prodejním místě.

### Tržní místo.

Tržním místem se rozumí plocha (v tomto případě náměstí T.G.Masaryka v lipníku nad Bečvou) a organizátorem vymezené prodejní místo.

### Označení

Každý stánek musí být viditelně označen dle platné legislativy.

Taktéž všechno zboží musí být řádně označeno názvem, hmotností, cenou, datem spotřeby, původem, složením. Na chlazené zboží musí mít prodejce lednici s teploměrem. Lednice bude napojena na zdroj elektřiny.

Původ zboží musí prodejce na požádání pořadatelem předložit.

### Stánky

Prodejce si doveze vlastní stánek. Preferujeme přírodní materiály. Stánek si každý opatří svým odpadkovým košem, boxem, krabicí. Je zakázáno umísťovat odpad do městských košů. Pokud prodejce v přihlášce požadoval elektřinu, prodlužovací kabely si zajišťuje sám. Kabely a elektrické spotřebiče musí odpovídat evropské normě a mít platnou revizi.

Stánek, který bude napojen na elektřinu, případně který pracuje s otevřeným ohněm, musí být viditelně opatřen funkčním hasicím přístrojem.

### Průběh trhů

Trhy začínají dle III/1. Prodejci se dostaví nejpozději půl hodiny před začátkem akce. Po zahájení akce již musí mít každý nachystán k prodeji veškerý sortiment, označené své místo a uklizeno kolem stánku. Vjezd pro auta se zásobováním je umožněn pouze od 8.00 do 8.30 hodin a od 16:00 hodin. Výjimka je na domluvě s pořadatelem.

### POTRAVINÁŘSKÉ „PATERO“

Prodáváte, nebo chcete prodávat potraviny na Farmářských trzích?

Pak musíte, kromě požadavků na bezpečnost a jakost potravin, dodržet:

- 1) Nebalené potraviny chránit před prachem, dotykem se zemí, kontaktem s kupujícími (ti nesmí na nabízené potraviny sahat, kýchat, kašlat...), kontaktem s rukama prodejce

(ideální je s nebalenými potravinami manipulovat podávacími kleštěmi nebo s použitím jednorázových rukavic).

- 2) Plochy stánku, na které jsou kladeny potraviny, musí být omyvatelné a udržovány v čistotě.
- 3) Potraviny vyžadující chlazení (maso, masné a mléčné výrobky, sýry, mléko, čerstvé šťávy, rybí výrobky, cukrářské výrobky apod.), uchovávat v chladícím zařízení.
- 4) Při prodeji nebalených potravin – zajistit dostatek pitné vody (na omytí rukou, ploch, které přicházejí do styku s potravinou apod.). Při prodeji potravin, které se krájí (koláče, masné výrobky, sýry...) zajistit dostatek teplé vody (stačí např. watercooler – umývání náčiní) a pitné vody.
- 5) Mít přístup k sociálnímu zařízení, které je na ulici Nerudova – veřejné WC.

Na trhu lze prodávat veškeré potraviny. Tzn. živočišného i rostlinného původu. Vznikne-li během prodeje vedlejší potravinářský produkt, nesmí být skladován mezi běžným odpadem. Každý prodejce si za toto zodpovídá sám.

Na trhu se NEBUDOU prodávat živá zvířata.

#### **Práva pořadatele**

Pořadatel dbá na dodržování tržního řádu. Vyhrazuje si posoudit prodejní sortiment, a pokud jej uzná za nevhodný, může jej z prodeje vyloučit. O vyloučeném sortimentu bude sepsán protokol, kdy každá strana obdrží jedno vyhotovení.

Nedílnou součástí Tržního řádu je DESATERO STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVY.

#### **DESATERO STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVY K PRODEJI NA FARMÁŘSKÝCH TRŽÍCH**

- 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 krůt, 35 kachen, 35 hus týdně a maximálně 35 kusů ostatní drůbeže nebo králíků 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, a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli,
  - včelí produkty označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu navíc druhem, množstvím, datem minimální trvanlivosti a zemí původu,
  - živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem).
- 2) Je nepřípustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa.

- 3) 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.
- 4) U potravin podle bodu 3 musí být prodávající vždy schopen na místě doložit původ produktů. Potraviny musí být označeny podle platné legislativy.
- 5) Označení potraviny, že je „vhodná pro děti“, „domácí“, „čerstvá“, „živá“, „čistá“, „přírodní“ nebo „pravá“ je možné, nesmí být však zavádějící.
- 6) Prodávát potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřípustné.
- 7) Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek.
- 8) 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.
- 9) 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.
- 10) 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.

### **Pořadatel**


Organizátorem farmářských a rukodělných trhů jsou Moravské trhy z.s. ve spolupráci s Městem Lipník nad Bečvou.

### **Kontakty na pořadatele:**

Jana Rubyová 775 00 74 55

e-mail: [info@motravsketrhy.cz](mailto:info@motravsketrhy.cz)

**Moravské trhy z.s.**  
Čujkovova 1714/21  
700 30 Ostrava  
IČ: 173 96 743

  
KRAJSKÁ VETERINÁRNÍ SPRÁVA  
STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVY  
PRO OLOMOUCKÝ KRAJ

-5-

Tento tržní řád je platný od 21.4.2023