

**Tillögur um stofnun
smásölu-fiskmarkaða á Íslandi
- Viðauki**



Viðauki

Í viðauka má finna nánari upplýsingar varðandi sum þeirra atriða sem hafa komið hér að framan.

- I. Opinberar kröfur
 - a. Kröfur til aðstöðu og útbúnaðar
 - b. Kröfur til rekstraraðila
 - c. Kröfur til söluaðila
 - d. Kröfur til meðferðar og sölu á fiski
- II. Flokkun matvæla eftir því hversu viðkvæm þau eru gagnvart sýkingum
- III. GÁMES flæðirit fyrir fiskafurðir – dæmi
- IV. Grundvallarreglur um hreinlæti við framleiðslu og sölu matvæla
- V. Þjálfunarskýrsla – dæmi
- VI. Hitastigsskráning á markaðsdegi – dæmi
- VII. Þrifaplan – dæmi
- VIII. Stýring á mengun – dæmi
- IX. Tékklisti fyrir skipuleggjendur markaða – dæmi
- X. Kostnaðaráætlun - dæmi
- XI. Umsóknareyðublað fyrir markaðsbás - dæmi
- XII. Samningar og kröfur erlendra markaða – dæmi Torget/ Bergen

I. Opinberar kröfur

I.a Kröfur til aðstöðu og útbúnaðar

Leyfi til götuverslunar með matvæli byggist m.a. á eftirfarandi atriðum¹:

- Eftirlitsaðili skal einungis leyfa götuverslun (s.s. markaðir, sölutjöld og söluvagnar) með matvæli, þegar slíkur verslunarmáti hefur ekki í för með sér ónæði, umhverfismengun og/eða óhollustu í sambandi við geymslu, flutning eða sölu matvæla.
- Staðsetning, hönnun, gerð, viðhald og þrif starfssvæðis skal vera þannig að matvælin óhreinkist ekki eða spillist.
- Þar sem þörf krefur að mati eftirlitsaðila:
 - skal vera viðunandi aðstaða fyrir starfsfólk, m.a. til handþvotta, almenns hreinlætis og fataskipta;
 - skulu yfirborðsflatir sem koma í beina snertingu við matvæli vera úr vatnsheldu og sléttu efni sem er án eiturefna og þannig frá þeim gengið að auðvelt sé að þrifa þá og gerileyða ef þörf krefur;
 - skal vera viðunandi aðstaða og búnaður til þrifa og gerileyðingar á tækjum og áhöldum;
 - skal vera viðunandi aðstaða til að skola og hreinsa matvæli;
 - skal vera aðgangur að heitu og köldu vatni;
 - skal vera viðunandi aðstaða til geymslu og förgunar á matarleifum og öðrum úrgangi;
 - skal vera aðstaða til að halda matvælum við viðeigandi hitastig;
 - skal matvælum þannig fyrir komið að ekki sé hætt á að þau óhreinkist eða spillist.

Ekki eru nánari skýringar á því hvað er „viðunandi aðstaða“ og hlýtur því að vera háð mati viðkomandi heilbrigðisnefndar í hvert skipti.

Leyfi til verslunar innan yfirbyggðs húsnæðis byggir í megin atriðum á sömu liðum (sjá nánar²).

¹ úr viðauka 8, reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla

² <http://www.hes.is/matvaeli/matvalaregl.htm#verslunmedmatvaeli>

I.b Kröfur til rekstraraðila markaðar

Oft á tíðum er ábyrgð á aðstöðu og búnaði skipt upp á milli rekstraraðila markaðarins og rekstraraðila hvers sölubáss. Rekstraraðili markaðar skal m.a. sjá til þess að söluaðstaðan uppfylli eftir því sem við á kröfur sem gerðar eru til sölustaða matvæla (viðauki 4 reglugerð nr. 522/1994).

Hreinlæti/þrif:

- Sjá söluaðilum matvæla fyrir fullnægjandi hreinlætisaðstöðu, þ.e. sérstöku salerni sem aðrir söluaðilar eða gestir hafa ekki aðgang að og skulu vera fljótandi handsápa, gerileyðir og pappírshandþurrkur við handlaug þar.
- Jafnframt skulu söluaðilar hafa aðgang að vaski til þvotta á áhöldum og öðru sem til fellur.
- Söluaðilar matvæla í lausasölu og veitinga skulu hafa aðgang að handlaug við starfssvæði sitt.
- Vatn sem er notað skal fullnægja kröfum reglugerðar nr. 536/2001 um neysluvatn.

Þekking/menntun:

- Ábyrðaraðili markaðarins skal sjá til þess að þeir einstaklingar sem meðhöndla matvæli fái nauðsynlegar leiðbeiningar eða jafnvel menntun um meðhöndlun og sölu matvæla á heilnæman hátt.

I.c

Kröfur til söluaðila

Rekstraraðili hverrar söluveiningar fyrir sig skal hinsvegar sjá til þess að sölubás hans uppfylli önnur ákvæði viðauka 8 í reglugerð nr. 522/1994. Auk þess:

Söluvaran:

- Hann ber ábyrgð á heilnæmi, ferskleika og geymsluþoli matvællanna við framleiðslu/matreiðslu og/eða sölu.
- Öll hráefni og matvæli sem eru notuð/seld skulu koma frá framleiðslu- eða dreifingarstað sem hefur starfsleyfi hlutaðeigandi eftirlitsaðila. Sala á heilu, óskornu grænmeti og ávöxtum getur verið undanþeginn þessu skilyrði.
- Sala á matvælum framleiddum í heimahúsum er bönnuð.
- Halda þarf utan um rekjanleika varanna.
- Óþökkuð matvæli skulu vera varin á fullnægjandi hátt til að koma í veg fyrir sneringu eða mengun frá kaupendum.
- Flutningur og geymsla matvæla skal ávallt vera með þeim hætti að ekki sé hætt á að matvælin óhreinist eða spillist.
- Matvæli skulu aldrei standa beint á gólfi og kæli- og frystivara skal ætíð geymd við viðunandi hitastig. Halda skal matvælum aðskildum frá öðrum söluvarningi á sölustað.
- Fullnægja þarf öllum almennum kröfum um geymsluþolstíma, geymsluhitastig, merkingar o.þ.h.
 - Matvæli seld innþökkuð skulu umbúðamerkt samkvæmt gildandi reglum (reglugerð 588/1993).
 - Matvæli seld í lausri vigt skal merkja með áberandi hætti af hvaða tegund þau eru t.a.m. kartöflur.
 - Þegar vöru er pakkað á sölustað í auglýsing kaupanda er ekki bein krafa gerð um merkingar, hinsvegar skal seljandi vörunnar geta veitt kaupanda sömu upplýsingar og annars kæmu fram á forþökkuðum matvælum (sbr. 44. gr. reglugerð 588/1993).

Starfsmenn:

- Afgreiðslufólk skal vera snyrtilegt og hreinlegt til fara, gæta ýtrasta hreinlætis og halda umhverfi sölusvæðis þrífalegu. Það er mikilvægt að öllum sem meðhöndla matvæli sé ljóst mikilvægi tíðs handþvottar. Starfsmenn sem hafa opið sár eða smitsjúkdóma s.s. niðurgang eða vírussýkingar, er óheimilt að koma að meðhöndlun eða sölu á matvælum.
- Þeir sem selja viðkvæm matvæli skulu klæðast sérstökum hlífðarfatnaði.

Hreinlæti/þrif:

- Uppþvottur, hreingerning og sótthreinsun
 - Hreingerningu og mögulega sótthreinsun áhalda og aðstöðu skal framkvæma eftir þörfum, þó a.m.k. hvern dag. Í opinni búð/bás má vera nauðsynlegt að gera hreint fyrir opnun.
 - Sótthreinsun er gerð eftir vandvirka hreinsun. Einkum er mikilvægt að sótthreinsa eldunaráhöld og borð sem eru notuð fyrir meðhöndlun á hráu kjöti og ferskum fiski. Eldunaráhöld má t.d. sótthreinsa með því að hella yfir þau sjóðandi vatn.
- Allar búðir skulu uppfylla almennar hreinlætisreglur (s.s. ekkert rusl og matarleifar í kringum búðina). Ruslatunnur þurfa að vera til staðar fyrir einnota ílát og annað rusl.

Innra eftirlit:

Söluaðili skal starfrækja innra eftirlit sem tekur mið af umfangi starfseminnar. Innra eftirlit er eftirlit á vegum framleiðanda eða dreifanda í þeim tilgangi að tryggja gæði, öryggi og hollustu vörunnar. Heilbrigðisnefnd getur gert kröfu í starfsleyfi um innra eftirlit í starfsemi þar sem smithætta er fyrir hendi eða sérstakra öryggisráðstafana er þörf. Þegar um er að ræða sölu á matvælum er gerð krafa um innra eftirlit í einhverju formi. Umfang eftirlitsins er háð starfseminni. Skilgreining á umfangi innra eftirlits á mörkuðum er hinsvegar ekki til.

Almennt séð felst innra eftirliti í að:

- tilgreina áhættuþætti, fyrirbyggjandi aðgerðir og mikilvæga eftirlitsstaði, s.s. varðandi hitastig vatns og heilbrigðisvottorð starfsfólks
- gera skriflegar hreinlætisáætlanir sem fela í sér umgengnisreglur og áætlanir eftir því sem við á, s.s. um meindýravarnir, viðhald loftræstikerfa, þrif og gerileyðingu
- skilgreina viðeigandi þjálfun starfsfólks og gera grein fyrir starfsréttindum þeirra
- skrá óhöpp, slys og úrbætur
- skrá viðhald tækja og búnaðar eftir því sem við á

Dæmi um eyðublöð vegna innra eftirlits fyrir markað má sjá í viðaukum III-VIII.

I.d Kröfur til meðferðar og sölu á fiski:

Rétt meðhöndlun fisks frá veiðum fram að löndum skiptir miklu máli varðandi gæði hráefnisins. Mikilvægt er að standa rétt að blóðgun, slægingu, þvotti, kælingu sem og öllu hreinlæti í kringum hráefnið. Nánari upplýsingar um meðferð fisks má sjá í bæklingnum *Mikilvægi góðrar meðhöndlunar á fiski*³.

Við löndun þarf að vigta allan fisk á hafnarvog og er hún framkvæmd af starfsmanni hafnar sem hlotið hefur til þess löggildingu. Ef einhver vinnsla fer fram á fiski eða öðrum sjávarafurðum fram að sölu þarf hún að fara fram í aðstöðu sem hefur matvælavinnsluleyfi.

Eins og með önnur matvæli er mikilvægt að tryggja réttar aðstæður við flutning og geymslu sjávarafurða fram að sölu. Rétt hitastig, rakastig, geymslutími og vernd gegn óæskilegri mengun eða öðrum umhverfisáhrifum hafa mikil áhrif á gæði afurðanna.

- Ef sjávarafurðir eru seldar sem kælivara skal hitastig þeirra vera undir 4°C frá veiðum fram að sölu.
- Ef sjávarafurðir eru seldar sem frystivara má hitastigið ekki fara upp fyrir -18°C frá því að þær voru frystar og fram að sölu.

Sala á ferskum fiski. Ljóst er að tegund matvöru og ekki síst það form sem hún er á þegar hún er seld hefur mikil áhrif á það hversu miklar kröfur eru gerðar til aðstöðu og eftirlits á mörkuðum. Í viðauka II má sjá flokkun á matvælum eftir því hversu mikil viðkvæm þau eru gagnvart sýkingum. Hér fyrir neðan er nánari útlistun á aðstöðu m.t.t. fiskafurða á mismunandi formi:

³ <http://www.matis.is/media/frettir/BAEKLINGUR.pdf>

Ópakkaður fiskur:

Ef selja á ópakkaðan fisk er mikilvæg að verja vöruna á einhvern hátt svo að kaupendur geti ekki mengað þær (hósti, hnerri, snerting). Afgreiðslu- og vinnuborð þurfa að vera aðskilin og auðveld að hreinsa. Möguleiki á handþvotti og uppvotti þarf að vera nálægt vinnuborði. Þá er mikilvægt að hafa möguleika á því að gera hreint meðan á opnun stendur og að básinn sé með föstu undirlagi. Það verður að vera hægt að safna saman eða leiða frárennslisvatn á heilnæman hátt.

Vinnsla á fiski:

Ef slæging fer fram á básnum skal flökun og skurður vera aðskilin frá slægingu a.m.k. í tíma. Meðferð á slógi, beinum, hausum og afskurði skal þannig háttað að óþrifnaður og ólykt stafi ekki af. Þennan úrgang skal geyma í lokuðum ílátum/umbúðum og eftir atvikum í kæli ef hann er ætlaður til verðmætasköpunar á öðrum vettvangi.

Fiskur tilbúinn til neyslu – heit matavara (s.s. grillað/steikt) eða köld (s.s. sushi, samlokur m fiskáleggi):

Ef selja á fisk tilbúinn beint til neyslu þarf að hafa skýran aðskilnað milli meðhöndlunar hrávöru, tilbúinnar vöru og uppvottar. Ef varan er hitameðhöndluð en á að seljast kæld þarf að kæla hana eins fljótt niður og unnt er í 0-4°C. Ef afgreiða á hana heita skal hitastigi hennar vera haldið yfir 60°C. Í kæli-og kæliborði skal vera fullnægjandi aðskilnaður á milli soðinnar og hrárrar vöru a.m.k. með skilrúmi til að tryggja að krossmengun eigi sér ekki stað. Auk framangreindra krafna um aðstöðu fyrir ópakkaðan fisk getur verið nauðsynlegt að hafa greiðan aðgang að heitu vatni fyrir handþvott og uppvott á vinnuáhöldum ofl. auk sóttthreinsunar.

Pakkaður fiskur s.s. harðfiskur

Í þeim sölubásum þar sem eingöngu eru seldar pakkaðar vörur er gerð minni krafa til aðstöðu s.s. aðgengis að vöskum (engin umbreyting á vörunni) og vinnuborða. Huga þarf þó að almennum atriðum s.s. fullnægjandi kælingu ef um kælivöru er að ræða og frystingu ef um frystivöru er að ræða.

Aðrar sjávarafurðir

Eggjum, sjófugli og annarri villibráð skal haldið sér.

II. Flokkun matvæla eftir því hversu viðkvæm þau eru gagnvart sýkingum

Áhættulítill matvæli:

Innihalda jafnan **ekki** sjúkdómsvaldandi örverur og eru **ekki** heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun. Dæmi eru: kornvörur, brauð, gosdrykkir, sælgæti, áfengi og feitmeti.

Viðkvæm matvæli:

Geta innihaldið sjúkdómsvaldandi örverur en eru **ekki** heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun; eða innihalda jafnan **ekki** sjúkdómsvaldandi örverur en eru heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun. Dæmi eru: ávextir og grænmeti appelsínusafi, niðursoðið kjöt, gerilsneydd mjólk, mjólkurvörur, sultur, mjólkursúkkulaði

Í viðkvæmum matvælum eiga sjúkdómsvaldandi örverur auðvelt með að fjölga sér. Mörg matvæli eru ekki gegnumsoðin/steikt fyrir framreiðslu, t.d. eggjaréttir, salöt, kjötvörur, mjólkurvörur og ýmsir sjávarréttir. Sumar örverur geta myndað gró sem þola suðu. Ef kæling matvæla er of hæg geta gróin spírað og örverur myndað eiturefni.

Mjög viðkvæm matvæli:

Geta innihaldið sjúkdómsvaldandi örverur og eru heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun. Dæmi eru: hrátt kjöt, fiskur, kjúklingur og mjólk ferskt pasta með fyllingu, kjötbökur, pylsur, spægipylsa, soðin hrísgrjón og lasagne. Öll þessi matvæli, og fleiri, eru áhættu mikil ef ekki er gætt góðra framleiðsluhátta eða ef þau fá ekki fullnægjandi hitameðferð.

Nánari upplýsingar á finna á:

http://www.ust.is/media/fraedsluefni/leidbeiningar_um_notkun_ahaettumats.pdf

III. GÁMES flæðirit fyrir fiskafurðir – dæmi

Skref

Stýring dæmi:

Frumvinnsla (t.d. slæging)

Persónulegt hreinlæti
Hitastig
Hreinsun
Mengun

Forvinnsla (t.d. hausun, flökun ef er)

Persónulegt hreinlæti
Hitastig
Hreinsun
Mengun

Geymsla

Persónulegt hreinlæti
Hitastig
Hreinsun
Mengun
Birgðir

Flutningur á markað

Hitastig
Mengun

Framsetning á markaði

Persónulegt hreinlæti
Hitastig
Hreinsun
Aðstaða/bás
Úrgangur
Mengun

Sala

Hitastig
Mengun

Endurkoma á bækistöð

Hitastig
Mengun
Birgðir

IV. Grundvallarreglur um hreinlæti við framleiðslu og sölu matvæla

- Leggðu þig fram um að gæta hreinlætis og klæðstu viðeigandi hreinum hlífðarfatnaði. Ef fatnaðurinn er ekki hreinn berst mengun frá honum í matvælin.
- Á vinnusvæðum ber að nota hárnét eða önnur höfuðföt sem hylja allt hárið. Skartgripir og meðferð matvæla á ekki saman.
- Þvoðu hendur ávallt vandlega, með handþvotti verndar þú heilsu þína og annarra.
- Þvoðu hendur í upphafi vinnudags og eins oft og nauðsynlegt er yfir daginn s.s.fyrir og eftir meðhöndlun matvæla
 - eftir notkun salernis
 - eftir meðhöndlun úrgangs
 - eftir hverja pásu
 - eftir að hafa snýtt þér
- Láttu yfirmann þinn vita, áður en þú hefur vinnu, af hverskonar húð-, nef-, háls-, maga- eða iðravandamálum eða opinna og sýktra sára. Þú brýtur lög ef þú gerir það ekki.
- Forðist óþarfa meðhöndlun matvæla.
- Neysla matar, drykkjar og tóbaks er aðeins heimil á tilgreindum stöðum utan vinnusvæða.
- Aldrei hósta eða hnerra yfir matvæli.
- Ef þú sérð eitthvað athugavert, láttu yfirmann þinn vita.
- Lagið ekki matvæli of snemma fyrir afgreiðslu.
- Haldið viðkæmum matvælum annað hvort kældum eða sjóðandi heitum.
- Haldið undirbúningi hrárra og eldaðra matvæla vel aðskildum. Gættu þess sérstaklega að mengun berist ekki úr hrávöru í soðna eða fullunna vöru.
- Þegar matvæli eru endurhituð, tryggjið að þau nái lágmarkshita 82°C
- Kæling matvæla þarf að vera eins hröð og unnt er.
- Hreinsaðu eftir þörfum. Vinnusvæði, áhöld og ílát eiga að vera sem hreinust yfir vinnudaginn, það fækkar örverunum.
- Notaðu ávallt viðeigandi áhöld, hlífðarhanska eða hlífðarpappír / -plast þegar óvarin matvæli eru meðhöndluð. Notkun áhalda, hlífðarhanska eða hlífðarpappírs/ -plasts undanskilur ekki reglulegan handþvott.
- Fylgdu alltaf vinnuleiðbeiningum frá yfirmanni þínum og/eða leiðbeiningum á pakkningum, spurðu ef þú ert í vafa.

*

Athugið að þetta er ekki tæmandi listi og það geta verið sérstök atriði sem þarf að hafa í huga eftir því um hvers konar sölubás er að ræða.

V. Þjálfunarskýrsla – dæmi

Dæmi um þjálfunarstefnu:

- Allir starfsmenn verða formlega þjálfaðir innan 4 vikna frá því þeir hefja vinnu. Stýra þarf óþjálfuðum starfsmönnum.
- Núverandi starfsmenn eru þjálfaðir í hreinlætisaðferðum fyrirtækisins og endurþjálfaðir eftir þörfum.
- Þjálfun er veitt sbr.:

Atriði	Starfsmaður 1	Starfsmaður 2	Starfsmaður 3	Starfsmaður 4
	Undirskrift	Undirskrift	Undirskrift	Undirskrift
Kynning				
Formleg þjálfun				
Hitastigseftirlit				
Hindrun á krossmengun				
Þrif				
ofl.				
Endurþjálfun				

VI. Hitastigsskráning á markaðsdegi – dæmi

Nafn _____
 Staðsetning _____
 Aðstæður á markaði _____

Skref	Tími	Hitastig	Athugasemd	Undirskrift
Geymslustaður fyrir brottför				
Flutningur á markað	upphaf			
	endir			
Lofthiti	1			
	2			
	3			
Eldun á markaði	1			
	2			
	3			
Upphitun á markaði	1			
	2			
	3			
Viðhald hita	1			
	2			
	3			
Geymsla á markaði (kælt)	1			
	2			
	3			
Geymsla á markaði (fryst)	1			
	2			
	3			
Flutningur af markaði	upphaf			
	endir			
Geymslustaður eftir endurkomu				

Hitastigstakmark og vikmörk

kælt	≤4°C (0 til 6°C)
fryst	≤-18°C (-12 til -25°C)
eldað	75°C í a.m.k. 30 s eða sambærilegt
viðhald hita	>63°C
upphitun	≥82°C

Viðbrögð við frávikum

Ef lofthiti er óviðunandi, mælið hitastig í vöru (setja mæli á milli pakkninga) og/eða endurmælið lofthita eftir stuttan tíma. Gerið ráðstafanir fyrir förgun matvælis eða færið í aðrar geymsluaðstæður eða eldið. Kannið og lagið orsök.

VII. Þrifaplan – dæmi

Hlutir og staðir til að þrifa	Tíðni	Aðferð við þrif	Dags.	Dags.	Dags.	Dags.	Dags.	Dags.
Vinnuborð	Eftir hverja notkun	Fjarlægja afgangsmatvæli Þvo með hreinsiefni* og volgu vatni Skolun Notið viðurkenndan sótthreinsiúða* eftir hreinsun vinnufirborða með einnota klút. Loftþurrkun						
Sölutjald	Eftir uppsetningu áður en bás er settur upp	Fjarlægja afgangsmatvæli Þvo með hreinsiefni* og volgu vatni Skolun Notið viðurkenndan sótthreinsiúða* eftir hreinsun vinnufirborða með einnota klút Loftþurrkun						
Handlaugar	Yfir allan daginn til að takmarka áhættu á krossmengun	Fjarlægjið matarleifar sem hafa safnast fyrir og sótthreinsið krana og skál með viðurkenndum sótthreinsiúða* eða tilbúinni sótthreinsiblöndu.						
Kvittun ábyrgðarmanns								

*Fylgið leiðbeiningum framleiðanda varðandi þynningarhlutfall og notkun öryggistækja og klæðnaðar eftir þörfum. Skráið hreinsiefni sem eru notuð, þynningarhlutfall oþh.

Gerlaeyðandi hreinsiefni: setjið 2 tappa í fulla fötu af heitu vatni, hreinsið með einnota klút. Ekki er þörf á annarri sótthreinsun.

Gerileyðandi sótthreinsiúði: engin þynning, notið beint á yfirborð með einnota klúti.

VIII. Stýring á mengun - dæmi

Staðir þar sem að mengun matvæla getur átt sér stað	Merkið við á skjal til að tryggja að starfsreglum sé fylgt eftir			
	Dags/Kvittun	Dags/Kvittun	Dags/Kvittun	Dags/Kvittun
Kælir - hrátt kjöt/fiskur staðsettur fyrir neðan önnur matvæli eða í aðskildum kæli				
Frystir - hrátt kjöt/fiskur aðskilið frá öðrum matvælum eða í aðskildum frysti				
Matvæli varin/pökkuð - kæli, frystir, kæling, framsetning, flutningur				
Matvæli standi aldrei beint á gólfi/jörðu				
Grænmeti þvegin fyrir notkun Hvernig? _____				
Úrgangi haldið frá matvælum og reglulega fjarlægður				
Aðskilin tæki/áhöld fyrir hrá og tilbúin matvæli				
Aðskilnaður í tíma og hreinsun/gerileyðing á tækjum með tvíþætt hlutverk				
Aðskilja undirbúningsyfirborð fyrir hrá og tilbúin matvæli				
Aðskilnaður í tíma og hreinsun/gerileyðing á yfirborðum með tvíþætt hlutverk				
Fullnægjandi geymsluþol matvæla sem eru framleidd fyrirfram.				
Vinnulag til að koma í veg fyrir dreifingu örvera með klútum. Hvernig? _____				
Hreinsunarefni merkt og geymd aðskilin frá matvælum				

Athugið að listinn er ekki tæmandi og það má vera að ekki öll atriði eigi við hjá þér.

IX. Tékklisti fyrir skipuleggjendur markaða – dæmi

Uppsetning markaðar

Umboðsaðili	Svið/ lagalegar kröfur og góðir vinnuhættir
Matvælastofnun	Matvælaöryggi, -merkingar og samsetning, heilsa og öryggi
Viðskiptastaðlar	Vigtun, mælieiningar, söluverð og heilsufar dýra
Bæjaryfirvöld/Höfuðborgarstofa	Leyfi til götusölu
Heilbrigðiseftirlit sveitafélagana	Leyfi til sölu matvæla, starfsleyfi
Skipulagsyfyrvöld	Leyfi til uppsetningar markaðar á viðkomandi stað
Gatnamálayfirvöld	Umferðaröryggi
Heilbrigðiseftirlit sveitafélagana	Viðhald svæðis og ráðastafanir til losunar úrgangs
Lögregla	Umferðaöryggi
Slökkvilið	Brunavarnir
Vatnsveita	Vatnsöflun, tengingar
Umhverfisstofnun	Kröfur og ráðleggingar varðandi úrgang og smækkun úrgangs
Tryggingafélög	Trygging fyrir skaðabótaskyldu gagnvart almenningi

Listinn er ekki tæmandi og getur verið breytilegur eftir aðstæðum.

Oft eru fleiri en eitt atriði á hendi sömu aðila.

Markaðsdagur

Ástand og hentugleiki staðar
Stofnæðir vatns til staðar og aðgengilegar
Handlaugar tiltækar
Ráðstafanir til söfnunar úrgangs
Salerni tiltæk
Viðeigandi staðsetning sölubása
Ráðstafanir til staðar til að fylgjast með hitastigi/persónulegu hreinlæti/krossmengun

Aðstaða hrein
Aðstaða í góðu ásigkomulagi

Listinn er ekki tæmandi. Söluaðilar bera einnig ábyrgð á að tryggja að aðstaða á markaði sé fullnægjandi til að tryggja öryggi vara þeirra.

X. Kostnaðaráætlun – dæmi

Kostnaðarliðir og útskýringar á þeim:

Hönnun og framleiðsla:

- Hönnun Markaðar..... 450.000 kr.
 - Hönnun á sölubásunum
 - Hönnun á veitingasvæði / neyslusvæði

Hönnun á sölubásunum og svæði fyrir gesti til þessa að njóta þeirra veitinga sem eru til sölu á markaðnum. Mikilvægt er að vanda vel hönnunina á sölubásunum svo að þeir skapi traust neytenda og að þeir uppfylli allar kröfur sem settar eru af heilbrigðiseftirlitinu, veðurfari og öðrum umhverfisáhrifum.
- Smíði á 10 sölubásunum (efni og smíði)..... 2.350.000 kr.
 - Ryðfrí stálgrind (10 stk).....850.000 kr.
 - Seglþök (markisudúkur,10 stk).....350.000 kr.
 - Vinnuborðplötur úr 20 mm PEH plasti (15 stk).....375.000 kr.
 - Ryðfrír stálvaskar (5 stk).....100.000 kr.
 - Kælibox fyrir ís úr ryðfríu stáli (5 stk).....500.000 kr.
 - Smíðavinna og annar kostnaður..... 175.000 kr.
- Smíði og efniskostnaður fyrir veitingasvæði..... 350.000 kr.
- Graffísk hönnun fyrir Fiskmarkaðinn..... 300.000 kr.

Hönnun á merki fyrir markaðinn (lógó), kynningarefni og fræðsluefni sem verður til sýnis á markaðnum.
- Prentun á merkjum og upplýsingum á plakötum 150.000 kr.
- Kostnaður vegna starfsleyfis:
 - Starfsleyfi fyrir Fiskmarkað..... 20.000 kr.
 - Árlegt starfsleyfisgjald..... 60.000 kr.

Sækja þarf um starfsleyfi bæði fyrir markaðinn í heild sinni og svo þurfa allir þeir sem eru að selja sínar afurðir að hafa gildandi leyfi fyrir sölu og framleiðslu á matvælum.

Rekstur markaðar:

- Uppsetning og niðurtaka á markaðsbásunum, þrif og sorphreinsun á svæði eftir lokun markaðar..... 50.000 kr.

Reykjavíkurborg hefur lýst yfir vilja til að vera í samstarfi við Fiskmarkaðinn og sjá um uppsetningu og niðurtöku á sölubásunum. Einnig hefur borgin lýst yfir vilja til þess að geyma sölubásana á meðan þeir eru ekki í notkun. Neðangreindur kostnaður er áætlaður og miðast við einn markaðsdag.
- Rafmagns og vatnskostnaður..... 5.000 kr.

Faxaflóahafnir hafa lýst yfir vilja til þess að veita Fiskmarkaðnum aðgang og afnot að rafmagni og vatni á svæðinu þar sem Fiskmarkaðurinn verður starfræktur. Neðangreindur kostnaður er áætlaður og miðast við einn markaðsdag.
- Sýnataka – Vatnssýni..... 10.000 kr.

Mikilvægt er að taka vatnssýni reglulega til þess að ganga úr skugga um að vatnið sem notað er á Fiskmarkaðnum standist allar kröfur heilbrigðiseftirlitsins.
- Ís fyrir kælingu á matvælum..... 15.000 kr.

Markmiðið er að notast við náttúrulega kælingu á Fiskmarkaðnum og eru þá ísmolar besta og umhverfisvænsta leiðin. Ísframleiðsla er staðsett á hafnarbakka Reykjavíkur og því stutt að sækja ísinn.

XI. Umsóknareyðublað fyrir markaðsbás – dæmi

Nafn: _____

Heimili: _____

Sími: _____

Vörutegundir til sölu í bási:

Aðrar vörur en (skel)fiskur

Vara	Ástand við sölu (s.s. laus eða forpökkuð)	Uppruni vöru	Framleiðslustaður

(Skel)fiskur/fiskafurðir

Vara	Ástand við sölu (s.s. laus eða forpökkuð)	Uppruni vöru	Löndunarstaður (leyfisnúmer)	Vinnslu-/pökkunarstaður (leyfisnúmer)

Sýnishorn af vörum/ sýnikennsla

Ef sýni af vöru eru gefin neytendum, vinsamlegast útlistið ráðstafanir varðandi flutning, eldun (þ.á.m. markhitastig í kjarna og ráðstafanir fyrir fullnægjandi fjölda hreinna áhalda til að meðhöndla hráa og eldaða vöru) og framsetningu.

--

Vinsamlegast lesið eftirfarandi spurningar vel og merkið við viðeigandi svar:

1. Er staðurinn þar sem matvælin eru framleidd eða geymd, skráð hjá yfirvöldum á viðkomandi svæði sem matvælafyrirtæki?

Já Nei Á ekki við

Heiti og heimilisfang yfirvalda:

2. Ég hef lesið leiðbeiningar..... og hef stýringu:

Hitastigsstýring	Já	Nei	Á ekki við
Persónulegt hreinlæti	Já	Nei	Á ekki við
Þrif	Já	Nei	Á ekki við
Stýring á mengun	Já	Nei	Á ekki við
Flutningar	Já	Nei	Á ekki við

3. Ég mun tryggja að efnameðhöndlun (illgresiseyðir, hreinsiefni o.þ.h.) við framleiðslu og geymslu er í samræmi við reglugerð um hollustuhætti.

Já Nei Á ekki við

4. Ég mun tilkynna skipuleggjendum markaðarins um allar þær breytingar á framangreindum aðstæðum sem geta haft bein áhrif á hæfni mína til að taka þátt í markaðnum í framtíðinni.

Já Nei Á ekki við

Ég skil að ég get verið beðinn um að rýma sölubás minn ef að komist verður að því að ég hef ranglega svarað einhverri af undanförunum spurningum eða uppfylli ekki þær kröfur sem koma fram í leiðbeiningunum.

Undirskrift _____ Dags. _____

Umsókn samþykkt af _____

Undirskrift _____ Dags. _____

XII. Samningar og kröfur erlendra markaða – dæmi Torget/ Bergen

LEIEAVTALE

Det er i dag inngått følgende leieavtale mellom Bergen kommune, org. nr 964 338 531, som eier og utleier av gnr.166, bnr. 446 og gnr. 165, bnr. 1122, Torget i Bergen,

og

Navn: _____

a

Adresse: _____

Telefon: _____

Foretaksnr/personnr.: _____

som leietaker.

1. Avtalen gjelder

Avtalen gjelder midlertidig leie av fast salgsplass på Torget i Bergen.

2. Avtalens bakgrunn

Denne leieavtale erstatter tidligere leieavtale mellom Bergen kommune og leietaker inngått i 2008, etter at Torget i Bergen AS var gått konkurs. Den fremtidig organisering av virksomheten på Torget i Bergen er ikke avklart på tidspunktet for inngåelse av denne leieavtale. Avtalen er derfor tidsbegrenset med varighet inntil et år, se nærmere pkt. 11.

Leietaker har ikke rett til forlengelse av avtalen ved avtaleperiodens utløp.

Dersom fremtidig organisering av Torget i Bergen avklares i løpet av avtaleperioden, har Bergen kommune rett til å si opp denne leieavtale i avtaleperioden, se nærmere pkt. 11.

3. Målsetting

Det er utleiers og leietakers felles interesse at Torget skal ha standard med et aktivitetsnivå, service og kvalitet til beste for samtlige leietakere.

Leietaker er innforstått med at Bergen kommunes formål med denne leieavtalen er å søke sikret den tradisjonelle handelsvirksomhet på Torget gjennom handel med fisk, grønt, norsk håndverk og blomster og at det, med mindre særlige forhold tilsier noe annet, skal legges avgjørende vekt på å bevare og styrke den tradisjonelle handelsvirksomhet på Torget.

Utleier har rett til å pålegge leietakers utstyr fjernet/endret i henhold til torgets profil.

4. Leieareal

Salgsplassen som leies har et areal påm². Andel i fellesarealer er påm².

Salgsarealet er markert på kart vedlagt denne avtale, vedlegg 1.

Utleier kan, etter varsel og drøftinger med leietaker endre leiearealet dersom dette nødvendiggjøres av permanent eller langvarig omlegging av Torgets drift.

I forbindelse med spesielle arrangementer på Torget kan utleier, etter varsel og drøftinger med leietaker, henvise leietaker til annen salgs plass på torget. Slik endring skal holdes til et minimum og skal varsles leietaker snarest mulig etter at utleier er kjent med at slik endring kan finne sted.

5. Leie

Leien utgjør kr.....pr.m² pr. år.

Leieprisen forutsetter et fremmøte på 150 dager pr. år.

Utgifter ifb med renhold garderobe pr. år	kr
Utgifter ifb. med renhold kjølerom pr. år	kr
Utgifter ifb. med bilparkering pr. mnd.	kr
Utgifter ifb. med strøm iht forbruk	

Leien betales forskuddsvis kvartalsvis med forfallstidspunkt fastsatt til 1.januar, 1.april, 1.juli, 1.oktober.

Utleier har rett til å regulere leien i leieperioden. Slik regulering i leieperioden kan bare skje dersom vesentlige grunner tilsier det, som for eksempel vesentlig endringer i kostnader.

6. Forsikring

Leietaker plikter selv å holde eget utstyr forsikret. Leietaker plikter også å ha forsikring som dekker skade på 3 person.

Poliser for dette skal dokumenteres ved inngåelse av leiekontrakt.

7. Bruken av leiearealet

a) Leieobjektet skal kun brukes til salg av følgende varer eller for å utøve følgende virksomhet:

.....
.....

Dersom leietaker selger gensere og/eller lusekofter skal disse være designet og produsert i Norge. Utleier har til enhver tid rett til å kreve dokumentasjon på dette. Brudd på denne bestemmelse regnes som vesentlig mislighold, jfr. punkt 16.

- b) Innenfor varespekter av denne profil har leier plikt til å føre høyverdig vareutvalg som til enhver tid er tidsmessig, samt ha et verdig servicenivå.
- c) Vesentlig endring av vareutvalget kan ikke foretas uten etter forhåndsgodkjenning fra Bergen kommune. Er slik endring foretatt kan Bergen kommune også pålegge leietaker å endre vareutvalget slik at det samsvarer med dette slik det er beskrevet i pkt. 7 a).
- d) Leietaker kan ikke uten skriftlig samtykke benytte noen del av fellesarealene til salg eller andre formål.
- e) Utleier fastsetter åpningstidene. Leietaker er forpliktet til å holde åpent i hele åpningstiden de dager leietaker driver salgsvirksomhet fra leiearealet. Utenfor åpningstidene kan leietaker ikke drive salgsvirksomhet uten utleiers samtykke.

f) Vognmateriell fjernes og salgsarealet ryddes av leietaker utenfor åpningstiden. Brudd på denne bestemmelse regnes som vesentlig brudd på denne avtale, jfr. punkt 16.

g) Uten særskilt avtale kan det bare parkeres 1 - en- bil i tilknytning til denne kontrakt.

8. Konkurransforhold

Leietaker aksepterer at andre leietakere kan ha virksomhet som kan stå i konkurranseforhold til leietakers egen virksomhet.

9. Markedsføring og annonsering

Markedsføring og annonsering er svært viktig for Torget. Markedsføring og annonsering som leietaker selv foretar skal bygge opp omkring Torgets profil.

10. Offentlige krav til virksomheten

Leietaker er forpliktet til alltid å etterleve de lover og pålegg som gjelder for leietakers virksomhet, herunder å inneha de til enhver tid nødvendige tillatelser fra andre myndigheter

Brudd på denne plikten er å anse som vesentlig brudd på avtalen, jf pkt 16.

11. Varighet

Leieforholdet løper fra den 01.01.2009 og opphører uten oppsigelse 31.12.2009.

Utleier kan si opp leieavtalen med 3 måneders varsel i leieperioden som følge av offentlige reguleringer eller restriksjoner.

Utleier kan videre si opp leieavtalen med tre mnd. varsel i leieperioden i forbindelse med avklaring av fremtidig organisering av driftsmodell for Torget i Bergen..

12. Fremleie, overdragelse, tinglysning m.v.

Fremleie og pantsettelse av leiekontrakten tillates ikke. Leietaker kan ikke la andre drive noen form for forretningsvirksomhet på salgsplassen. **Ved avvikling av salgsvirksomheten termineres leiekontrakten.** .

[Dersom spesielle forhold tilsier det kan leiekontrakten, etter forutgående søknad og godkjenning fra Bergen kommune, overdras. Med spesielle forhold menes for eksempel langvarig sykdom, uførhet eller annet i forbindelse med leietakers personlige eller familiære forhold. Det kan ikke kreves vederlag for overdragelse av leiekontrakten. Avtalens forpliktelser for leietaker, herunder begrensninger i bruken av leiearealet, gjelder fullt for erververen.

Endring av eierform regnes som overdragelse. Dersom leietaker er et aksjeselskap, er overdragelse av 50 % eller mer av aksjene, å regne som overdragelse av leiekontrakten. Dette gjelder uavhengig av om overdragelsen finner sted samlet, eller over tid.]

Leiekontrakten kan ikke tinglyses.

13. Leietakers død/konkurs

Dør leietaker, kan dødsboet si opp avtalen med 3 måneders skriftlig oppsigelse. Gjenlevende ektefelle og livsarvinger kan tre inn i leieforholdet.

Dersom leietaker går konkurs, kan utleier si opp leiekontrakten overfor ham og/eller has bo med 3 måneders varsel, selv om leiekontrakten for øvrig ikke hjemler slik oppsigelse.

14. Omsetningsrapport

Ukentlig omsetningsrapport fra alle torghandlere skal være administrasjonen for Torget i Bergen v/ Bergen kommune i hende første mandag/virkedag påfølgende uke.

15. Ordensreglement

Ved inngåelse av nærværende avtale aksepterer leietaker også det til enhver tid gjeldende ordensreglement fastsatt av utleier, jf vedlegg 2.

16. Leietakers avtalebrudd.

Gjør leietaker vesentlig brudd på leieavtalen, herunder brudd på ordensreglementet, kan utleier heve avtalen med øyeblikkelig virkning, og leietaker plikter da å forlate salgsplassen.

17. Tvangsfravikelse

Leietaker vedtar at tvangsfravikelse kan kreves hvis leien eller avtalte tilleggssytelser ikke blir betalt innen 14 dager etter at skriftlig påkrav har funnet sted på eller etter forfallsdag, jfr. tvangsfullbyrdsloven § 13-2., ledd a.

I påkravet skal det stå at unnlatelse av å betale leien innen 14 dager etter påkravet er mottatt, gir utleier rett til å begjære leietaker utkastet. Videre skal det stå at fullbyrdelse vil bli begjært dersom kravet ikke blir oppfylt, samt at tvangsfullbyrdelse kan unngås dersom leien med renter og kostnader blir betalt før fullbyrdelsen gjennomføres. Leietaker kan ikke sette frem motkrav på utleier med mindre motkravet er erkjent av utleier eller rettskraftig avgjort ved dom eller rettsforlik.

Leietaker vedtar at tvangsfravikelse kan kreves når leietiden er løpt ut, jfr. tvfbl. § 13-2 3.ledd (b).

18. Verneting

Partene vedtar Bergen tingrett som verneting for alle tvister som gjelder leieforholdet.

Bergen,den.....200..

Bergen,den.....200..

.....
For utleier
Bergen kommune

.....
Leietaker

Vedlegg:

1. Kart med markering av salgsareal
2. Ordensreglement for Torget

**ORDENSREGLEMENT
FOR TORGET I BERGEN**

- 1 Enhver torghandler skal etterkomme utleiers anvisninger.
- 2 Faste salgsplasser må benyttes minst 100 virkedager pr år. Brudd på dette er å anse som vesentlig mislighold av avtalen.
- 3 Torghandlere som har fast salgsplass, må ta denne i bruk senest kl 0900. Plassen kan ellers tildeles andre den angjeldende dag.
- 4 Ingen må hindre den frie adgang til salgsplassene, eller på noen annen måte forstyrre handelen.
- 5 Torghandlerne skal til enhver tid kildesortere sitt eget avfall og transportere avfallet til de beholdere som er bestemt for dette.
- 6 Parkering av torghandlernes biler skal skje etter de til enhver tid gjeldende bestemmelser om parkering, og skal ved torgtidens utløp fjernes fra Torget. Parkeringsplass på Torget og i skur 10 og 11 kan bare benyttes ved bruk av salgsplass.
- 7 Torghandlerne skal holde det ryddig rundt egen salgsplass og i skur 10 og 11.
- 8 Ved rengjøring i skur 10 kan det bli aktuelt at torghandlerne kjører ut sine varer tirsdag og fredag.
- 9 Det skal ikke plasseres skilt, varer eller barduner på en slik måte at det er til hinder for publikum eller andre som ferdes på Torget.

Bergen 2009

.....
Bergen kommune

.....
Leietaker

