



Kiszombor Nagyközség Polgármesterétől

6775 Kiszombor, Nagyszentmiklósi u. 8.

Tel/Fax: 62/525-090

E-mail: phkiszombor@vnet.hu

Üi.: 22-130/2014.

Tárgy: Javaslat helyi termelői piac
kialakítására

Mell.: 1 pld. javaslat

**Kiszombor Nagyközség Önkormányzatának
Képviselő-testülete**

Kiszombor

Tisztelt Képviselő-testület!

Kövesdi Sándor 2014. október 29-ei dátummal javaslatot készített helyi termelői piac kialakítása tárgyában, melyet megküldött Hivatalunk részére, egyben kezdeményezte, hogy a Tisztelt Képviselő-testület tárgyaljon a javaslatról.

A Kövesdi Sándor által jegyzett javaslat több helyen megegyezik a „Helyi termelői piac kialakításának feltételei és működtetése Csákberényben” tárgyú tanulmánnyal, melyet Baloghné Bóna Eszter készített 2013. évben az alábbi projekt keretében:

„Projekt megnevezése: Vércse tanulmányok – fenntarthatóság, önellátás és térségi összefogás; Tanulmány helyi piac kialakítására, helyi termékek termelése, előállítása, hasznosítása témakörben;

Kedvezményezett: Csákberény Község Önkormányzata;

A tanulmány az Európai Unió és a Magyar Köztársaság Kormánya által az Új Magyarország Vidékfejlesztési Program keretében nyújtott támogatásból készült.”

Elérhető itt:

http://www.google.hu/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CDIQFjAA&url=http%3A%2F%2Fvercse.hu%2Ftanulmany_csakbereny_piac_2013.pdf&ei=JxtrVIfVioL6ygOsp4LIBw&usg=AFQjCNFfbaqDpktNFhahWn2rTVr7YNc5lg&bvm=bv.79908130,d.bGQ

Egyezőségek fenti tanulmánnyal (az oldalszámozás az eredeti tanulmányra vonatkozik): Bevezetés 3. o., Előnyök-hátrányok 22-23. o., Jogszabályi háttér 6. o., Az üzemeltetőre vonatkozó előírások (kötelezettségek) 26-32. o., Forrásbevonási lehetőségek 37. o., Összefoglalás 39. o., Definíciók 40. o.

Ezen tanulmány komoly szakmai előkészítő munkát követően, személyes interjúk, kérdőíves felmérés, saját vizsgálati adatok gyűjtése, helyzetelemzés, a kínálati piac jellemzése, a helyi termelők és helyi termékek felmérése, az értékesítési csatornák vizsgálata, az eladható termékkészlet meghatározása, a keresleti piac bemutatása, a vásárlási szokások felmérése figyelembevételével készült a célterület vonatkozásában (Csákberény).

Amennyiben a Tisztelt Képviselő-testület a helyi piac kialakításától nem zárkózik el, szükségesnek látszik a fentieknek megfelelő szakmai munka elkészítése Kiszombor vonatkozásában, és ehhez forrás biztosítása.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy a javaslatról szíveskedjen kialakítani álláspontját.

Kiszombor, 2014. november 20.

Tisztelettel:

Szegvári Ernőné
polgármester

Helyi termelői piac kialakítása

Javaslat

Készítette: Kövesdi Sándor

Bevezetés

A téma jelentőségének bemutatása

„A vidék boldogulásához a mezőgazdaságnak – a vidék gerincének készterméket kell előállítani. A készterméket a helyi piacokon lehet a legegyszerűbben eljuttatni a fogyasztókhoz, ezért az a célunk, hogy lehetőleg minden településen, már a néhány százfős falvakban is legyen helyi gazdapiac, ahol egészséges, jó minőségű magyar élelmiszert lehet vásárolni” – mondta a *Figyelőnek* 2011. őszén Dr. Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter. A szándék a későbbiekben a Darányi Ignác-tervbe is bekerült. A kereskedelmi törvény 2012. januárjától rendelkezik külön a helyi termelői piacról, ahol termékeiket értékesíthetik a kistermelők. Míg a korábbi jogszabály indokolatlan terheket rakott a szervezőkre, az új szabályozás nagyban leegyszerűsítette a piacnyitást.

A javaslat céljainak, témakörének meghatározása

Jelen javaslat célja, hogy Kiszombor Nagyközségi Önkormányzata számára a helyi piac kialakításának feltételeit, a helyi termékek értékesítési lehetőségének e módját vázoljuk fel úgy, hogy az önkormányzat azt közvetlenül hasznosíthassa, a hasznosítás során pedig a településen élőknek előnyei keletkezzenek, erősítve a térségi kohéziót.

A témaválasztás indoklása

A JOBBIK Magyarországért Mozgalom helyi szervezete felmérte a helyi lakosok életkörülményeit, átlátják problémáikat és megoldásokat keresnek annak érdekében, hogy életkörülményeik javulhassanak. Ennek egyik eszközeként fogalmazódott meg Kiszomboron a helyi piac megnyitása, mivel sok kistermelőnél keletkezik felesleg, amelyet eddig – a törvényi szabályozás nehézségei miatt – nem volt módja a kistermelőknek eladni, így a családok egy jövedelemszerzési lehetőségtől maradtak el. Az alapszervezet felismerte a törvényi változásból adódó lehetőséget és segítséget kíván nyújtani a helyben lakók számára többletermékeik elhelyezése számára, valamint a helyi fogyasztóknak is, egészséges, finom, helyben előállított termékek megvásárlása és fogyasztása érdekében. Jelen javaslat ebben kíván segítséget nyújtani a kedvezményezett önkormányzat számára, hogy minden oldalról megvizsgálja a helyi piac nyitását.

A helyi piac előnyeinek és hátrányainak bemutatása

ELŐNYÖK:

1. A helyi termék vásárlása **előnyösen** hat a helyi, települési gazdaságra. A gazdálkodó családoknak pótlólagos jövedelmet, bevételt jelent, a vásárlóknak pedig nem kell beutazni a városokba a termékekért (vagyis megmarad az utazásra szánt költség).
2. A helyben termesztett zöldség, gyümölcs **frissebb, mint** a nagyáruházak polcain található élelmiszerek. A helyi termékek döntő többségében a piaci napot megelőzően kerülnek leszedésre, betakarításra, míg az áruházak polcaira kerülő termékek hosszas szállításon keresztül jutnak el a boltokba. A szállítás miatt a zöldségek, gyümölcsök leszedése a normál érési idő előtti, hogy a szállítási idő alatti érési időt is beleszámítva a polcokra kerülve mutassák a legjobb szint, formát. Ez természetesen a minőség rovására történik, mert nem találjuk meg azt az íz világot, vitamintartalmat, amit ezek a termékek frissen leszedve tudnak nyújtani nekünk, fogyasztóknak.
3. Ebből is következik, hogy a helyi élelmiszernek **jobb az íze**. A külföldi eper, paradicsom fogyasztása során szoktuk megfogalmazni leggyakrabban, hogy a helyi termékben a helyi talaj és a helyi napsugár íze, zamata is benne van, ami páratlan az egész világon.
4. Mivel a helyi termékek helyben kerülnek értékesítésre, nem kell elviselniük a hosszú szállítási időt (hajó, közúti fuvarozás stb.), és a hosszú hűtőházi tárolást. Ebből kifolyólag kezelőszereket, **vegyszereket sem alkalmaznak** az eladhatóság érdekében. Déli gyümölcsöknél találkozhatunk azzal az eljárással, hogy a banánt, citrusfélét vegyszeresen kezelik, azért hogy a hosszú hajútat elviseljék, ne menjenek idő előtt tönkre. Szintén a szállítás során (főként a hajófenékben szállított termékeknél) rengeteg bakteriális fertőzés támadhatja meg az élelmiszereket, ami a szervezetünkbe kerülve számtalan betegséget okozhat. A helyi termékek fogyasztásával ezt elkerülhetjük.
5. A helyi termékek fogyasztása **kevésbé szennyezi a környezetet**. Annak köszönhetően, hogy a helyi termék lényegesen kevesebbet utazik, a fogyasztásuk jelentősen csökkenti a környezet terhelését.
6. A helyi élelmiszer nem tartalmaz adalékanyagokat, vegyszermaradványokat, amelyekkel a nagyüzemi termelés próbálja azokat az ízeket, színeket, látványt visszaadni, amit a nagyüzemi termelési körülmények, a kizsarolt talaj, helytelen tárolás és szállítás a mennyiségi szemléletmód miatt a minőségen elveszít. Pl. a helyi piacon vásárolt tojás sárgája természetes színű, az abból készült

sütemények gusztusosak, szemben a mesterséges színezékekkel kezelt tojásokkal, amelyen felnyitás után már látható a külső vegyszeres beavatkozás nyoma.

7. A helyi termékkel kapcsolatos probléma esetén a helyi termelő gyorsabban, hatékonyabban felelősségre vonható, mint a szupermarket. A termelőnek érdeke a minőségi termék, hiszen gyakran a saját arca az a brand, amit értékesít.

8. A helyi termékek értékesítése előtérbe helyezi a házi, manufaktúrális előállítási módokat. A termelők megmaradhatnak vagy visszatérhetnek ősi, hazai fajták termesztéséhez, amelyek nemzeti örökségeink, kultúránk része. Előkerülhetnek családi receptek, amelyek még marketing elemként is kiválóak. Ősi állat- és növényfajtákat lehet ismét megismerni, valamint a feldolgozási folyamatban a kétféle munka, odafigyelés, törődés mutatkozik meg minden lépésnél.

9. Nem utolsó sorban pedig a helyi termékek vásárlásával a saját környezetünket támogatjuk, hozzájárulunk ahhoz, hogy a településünk gazdaságilag fejlődjön, életképes, élhető és sikeres legyen.

HÁTRÁNYOK

Nem találtunk elemzéseink során helyi piaccal, helyi termékkel kapcsolatos hátrányokat. Amennyiben a törvényi szabályozást betartják a piacok üzemeltetői és a helyi termelők is, kizárólag csak pozitív élményben lehet részünk.

Az elvárások, szabályok betartása természetesen feladatot ró mindenkire, tehát nagyobb odafigyeléssel, gondoskodással, felelősségérzettel lehet a helyi termékeket piacra vinni. A termelőnek azt kell szem előtt tartania, hogy olyan élelmiszert adjon el, amit ő is szívesen fogyasztana, így a minőségi elvárások magasak maradjanak önmagával szemben is.

A hibák elkerülése és a sikeres értékesítés érdekében célszerű helyben olyan tanfolyamokat szervezni, amin a helyi termelő a saját nyelvén egyszerű termesztési tanácsokat kaphat, továbbá megismerheti a helyi piacon értékesítendő termékek előállításával kapcsolatos elvárásokat, szabályokat.

1. fejezet: Jogszabályi háttér bemutatása

A helyi piac kialakításának törvényi feltételei, a vonatkozó jogszabályok bemutatása.

A törvényi alapokat az alábbi jogszabályok jelentik:

- 1.) A 2005. CLXIV. törvény a Kereskedelemről;
- 2.) és a 2011. évi CXXXV. törvény a kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény módosításáról;
- 3.) A 55/2009. (III.13.) Kormányrendelet a vásárokról és a piacokról és a 260/2011 (XII.7.) módosítások;
- 4.) A 2011. CLXXXIX. tv. Magyarország helyi önkormányzatairól;
- 5.) Az 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet a helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről;
- 6.) Az 52/2010 (IV.30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről;
- 7.) A 4/2010 (VII.5.) VM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet módosításáról;
- 8.) A 2008. évi XLVII. törvény a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat tilalmáról főként az étkezésekhez, gyermekekhez kapcsolódó kézműves termékekre írnak elő KERMI engedélyezési, ill. tanúsítási kötelezettségeket, valamint megszabják a forgalmazás során a fogyasztók tájékoztatása érdekében követendő feladatokat.

A helyi termékekre termékcsopontonként más és más jogi szabályozás is vonatkozik.

A Kereskedelemről szóló törvény definiálja a helyi piac és a helyi termék fogalmát (lásd: Definíciók c. fejezet), míg a helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételei 2012. júniusától ismertek.

Kiszombori helyi piac lehetséges helyszíne

A helyszín kiválasztásánál figyelembe vettük a jogszabályi kötelezettségeket, és hogy a nagyközségünk lakosságának szempontjából, könnyen elérhető legyen. Ne rombolja a nagyközség arculatát.

Ezért javasoljuk a Nagyszentmiklósi út és az Ökrös utca sarkán levő beépítetlen területet. Ezen terület további előnyei:

- 1., Könnyen közművesíthető, így a törvényi feltételek megvalósíthatók. (illemhely, tisztálkodási lehetőség, higiénia)
- 2., Kialakítható egy lángossütő pavilon. (nagyközségünkben egy hiánypótló tevékenység, valamint a helyi piacra szoktatás egy eszköze)
- 3., Könnyen elkeríthető. (a beépítettség miatt csak kétoldali kerítésekkel, valamint egy kapu)
- 4., Sík terület, így minimális földmunkát igényel.(ma, is csak füves terület)
- 5., Áruszállítás könnyen megoldható.
- 6., A terület akadálymentes.
- 7., A beépítés nem jár bontási költséggel.

Természetesen ez csak egy javaslat, amennyiben az Önkormányzati Testület más helyszínt jelöl ki, ami szerintük jobb a lakosságnak, természetesen elfogadjuk. Nem a terület fontos, hanem a helyi piac létre hozása. Azt azonban vegyék figyelembe, hogy a javaslatban leírt törvényi szabályozás maradandóan megvalósuljon. Ezért az alábbiakban leírjuk az üzemeltetőre vonatkozó előírásokat.

Bejelentési kötelezettség:

A helyi termelői piac üzemeltetésére irányuló szándékot a leendő fenntartónak a **létesítendő piac helye szerint illetékes települési jegyzőnél kell bejelentenie** a következő adattartalommal:

- a) a fenntartó nevét, címét, székhelyét, elektronikus levelezési címét, amennyiben azzal rendelkezik,
- b) a fenntartó cégjegyzékszámát, egyéni vállalkozói nyilvántartási számát, vagy bírósági nyilvántartásba vételi számát,
- c) az üzemeltető nevét, címét, székhelyét,
- d) elektronikus levelezési címét, amennyiben azzal rendelkezik,

e) a helyi termelői piac címét, helyrajzi számát,
f) a területhasználatának jogcímét, (Földhivatali bejegyzés saját ingatlan státuszról Bérleti szerződés, használatba vételi szerződés, haszonélvezeti jog, amennyiben nem saját ingatlan a telephely.

g) a piac nyitva tartási idejét.

h) a bejelentésről szóló igazolást a helyszínen kell tartani.

A helyi termelői piac fenntartója a bejelentett adatokban bekövetkezett változásokat haladéktalanul köteles bejelenteni a települési jegyzőnek. A települési jegyző a változást a nyilvántartásba bejegyzi. A fenntartó az adott területen a vásár, piac befejezését vagy megszűnését, illetve megszüntetését követően köteles gondoskodni a terület eredeti környezeti állapotának visszaállításáról.

Nyilvántartási kötelezettség:

Az üzemeltetőnek a vásár, piac működése idején, a helyszínen rendelkeznie kell a vásár, piac üzemeltetésére való jogosultságot igazoló iratokkal, dokumentumokkal vagy ezen iratok, dokumentumok másolatával.

A helyi termelői piac üzemeltetője **napi nyilvántartást vezet** a piacon árusító kistermelő

a) nevéről és címéről,

b) gazdasága, illetve a termelés és előállítás helyéről,

c) regisztrációs számáról, és

d) az általa árusított termékekről, amelyet köteles **60 napig megőrizni** és az ellenőrző hatóság kérésére bemutatni.

Ellenőrzési kötelezettség:

Az üzemeltető köteles a piac nyitva tartási ideje alatt a piac területén tartózkodni, a működési és higiéniai rendjét folyamatosan ellenőrizni és a jogszabályokban, valamint a hatóságok határozataiban foglalt feltételeknek megfelelő működés érdekében a szükséges intézkedéseket megtenni. Köteles továbbá a hatóságok rendelkezésének megfelelően eljárni, és a hatósági ellenőrzésben és intézkedések során közreműködni.

Információ szolgáltatási kötelezettség:

Fel kell tüntetni jól látható helyen, hirdetményben a piac működési rendjét, az üzemeltető nevét, címét, székhelyét, elektronikus levelezési címét, amennyiben azzal rendelkezik. Az üzemeltető köteles a piac nyitva tartásáról a vásárlókat tájékoztatni.

A piac árusítóhelyeit, létesítményeit nem kell sorszámmal ellátni.

”Élőállatot a piac területére bevinni tilos” feliratú táblát kell a bejáratnál elhelyezni. Az élelmiszerbiztonsági hatóság (NÉBIH) információs zöld számát jól látható helyen ki kell függeszteni: 06-80-263244.

Higiéniai kötelezettség:

Az üzemeltető továbbá felelős a piac higiéniai rendjéért, az árusító kistermelő illetve a látogatók által termelt hulladék kezeléséért, a veszélyes hulladékok elkülönített tárolásáért és ártalmatlanításáért. Az üzemeltető írásban nyilatkozathatja az értékesítőket, hogy a hulladékkezelési, higiéniai teendőket maguk látják el.

A piaci szereplők számára mért megfelelő számú és higiéniai szempontból elfogadható állapotú **illemhelyet** kell biztosítani mind az árusítók, mind a vásárlók részére. Az illemhelyekhez (mellé is lehet) **ivóvíz** minőségű vízzel ellátott kézmosási lehetőséget kell biztosítani. Az illemhely az adottságoknak megfelelően lehet akár mobil illemhely is. Ahol nincs vezetékes ivóvíz, ott a tartályos vízvételi lehetőség elfogadható.

Az üzemeltetőnek az egészségügyi szempontból káros **rágcsálók és rovarok** ellen akkor kell védekeznie, ha a rágcsálók/káros rovarok megjelennek.

Megjelenésük megelőzéséről házilag is gondoskodhat.

Amennyiben a házi módszerek nem vezetnek eredményre, akkor köteles szakemberrel elvégeztetni az irtást.

Rendfenntartási kötelezettség:

Az üzemeltető felelős azért, ha a piac területén a jogszabályok által tiltott tevékenység, vagy tiltott kereskedelem illetve termékértékesítés történik. Ha ezen tevékenységekről tudomást szerez, haladéktalanul fel kell szólítani a tiltott tevékenység befejezésére, vagy a hatóságok segítségét kell kérnie.

Ha a piac fenntartója vagy az élelmiszer-árusító tudomást szerez az ott forgalomba hozott élelmiszertől, italtól eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról, haladéktalanul értesíteni köteles:

a) munkaidőben a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának kerületi hivatalát, valamint a fővárosi és megyei kormányhivatal kistérségi népegészségügyi intézetét,

b) munkaidőn kívül a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletét, valamint a megyei kormányhivatal népegészségügyi szakigazgatási szervét, továbbá minden ilyen esetben gondoskodni köteles az árusítás megszüntetéséről, valamint az árukészlet megőrzéséről.

A piac fenntartója köteles az előírások megtartását rendszeresen ellenőrizni, illetve ellenőriztetni és hiányosság esetén saját hatáskörében vagy szükség esetén a hatóságok bevonásával intézkedni a hiányosságok felszámolására.

Köteles továbbá a hatóságok rendelkezésének megfelelően eljárni, és a hatósági ellenőrzés során közreműködni.

A piac üzemeltetője nem köteles hivatalos biztonsági tervet készíteni, de ajánlott egy **veszforгатókönyv**, kiürítési, menekítési terv a piac és a látogatók biztonságát veszélyeztető körülmények esetére. Lényeges szempont a tájékozódás az időjárási körülményekben várható változásról és a szükséges intézkedések megtételéről.

Az 1999. évi XLII. törvény a „nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának, forgalmazásának egyes szabályairól” 2011-ben módosított rendelkezései szerint a zárt termelő piac épületeiben mindenütt **tilos a dohányzás** és a dohányzásra kijelölt helyet csak a piacépület bejáratától 5m-re lehet kijelölni.

A nyitott piacok estében nincs effajta megkötés, de természetesen érvényes az a szabály, miszerint az élelmiszer előállítás, az ételkészítés és forgalmazás összes szakaszában **tilos a dohányzás**.

Az 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet 24. § (2) bekezdése a piac üzemeltetőjére is vonatkozó intézkedéseket fogalmaz meg.

Bármilyen, a termelői piac üzemelésében keletkezett zavar vagy külső körülmény (pl. időjárársbeli változás) megváltozása esetén az üzemeltetőnek be kell avatkoznia, és meg kell tennie a szükséges intézkedéseket. Ez jelentheti akár a piac működésének ideiglenes felfüggesztését is, vagy bizonyos kistermelői csoportok árusításának korlátozását (esetleges fertőzés veszélye, vagy egyéb szennyezettség gyanúja esetén).

Üzemelésre vonatkozó előírások:

Helyi termelői piac - a település általános rendezési tervének figyelembevételével – csak olyan helyen létesíthető és működtethető, ahol az ott lévő személyeket, élelmiszereket, élelmiszer-nyersanyagokat a környezetből származó káros mértékű szennyezés nem veszélyeztet. Káros mértékű légszennyezés gyanúja esetén levegőtisztasági vizsgálat eredménye alapján kell dönten.

Célszerű a termelői piac létesítésekor az élőállat telepektől, veszélyes anyagokat, vegyszereket felhasználó, raktározó és gyártó nagyüzemek telephelyeitől illetve a valamilyen nagy szennyezettséggel bíró területektől 200m védőtávolság (heti termelőipiac esetében nem kötelező, de heti 3 alkalomnál többször üzemelő piacon, akár helyi termelői piacon is kötelező) megtartása.

A helyi termelői piac területe lehet földes, füves terület is. Arról kell gondoskodni, hogy a füves vagy más természeti környezetben megrendezett piac területe az élelmiszereket ne veszélyeztesse, baleseti kockázatot ne jelentsen.

A csomagolatlan ételek kezelésére, készítésére és kiszolgálására telepített ideiglenes helyszínek kialakítása során biztosítani kell, hogy az aljzatról nagymennyiségű por és más szennyezés ne kerüljön az ételre.

Nem kell a piacon külön-külön területet kijelölni a különböző élelmiszer-nyersanyagok, termékféleségek, és egyéb árucikkek árusítására. Egy asztalon is értékesítheti a termelő pl. a tejet, tejterméket, aszalt gyümölcsöt, mézet (lépes méz), sertéshúsból előállított füstölt húst, étkezési szalonnát, olvasztott étkezési zsírt, tojást, zöldséget, gyümölcsöt, gombát, kimért savanyúságot is. Ha ezen termékeket egy asztalon értékesíti a kistermelő, akkor biztosítania kell a termékek megfelelő elkülönítését (akár egy műanyag lappal vagy fóliával, vagy csomagolás által) a keresztszennyeződés elkerülése érdekében. Ebben az esetben is biztosítani kell a termékeknek megfelelő eszközök elkülönített használatát is (edények, kések).

A piac területét tisztán és jó karban kell tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.

A területen a csapadék felgyülemelését meg kell akadályozni. Pl. ennek módjai:

- Amennyiben csatornázott és szilárd burkolattal fedett a piac területe, esőcsatornák vagy csatornaszemek megléte szerencsés.
- Ha nincs ilyen burkolat, a földbe ásott árkokkal történhet a csapadékvíz elvezetése.
- A kiépített piaci árusító helyek tetejéről az esővizet ciszternákba is gyűjthetik, amely tartalék víz segíthet a száraz időszakban a porterhelés csökkentésében.

Vízvételi lehetőségek, ivóvíz használat:

Az árusító kistermelők részére vízvételi lehetőséget kell biztosítani a piac területén vagy a piac területén kívül, közel a piachoz.

51/2012. (VI. 8.) VM rendelet 2§. b.) pontja szerint **nem szükséges ivóvízzel való ellátás** biztosítása **a piac területén**, amennyiben 30.,ba) az élelmiszer-vállalkozó a munkaeszközök és -berendezések **tisztítását és fertőtlenítését nem a forgalomba hozatal helyszínén** végzi, feltéve, hogy az értékesítés jellegéből adódóan a munkaeszközök tisztítása és fertőtlenítése a forgalomba hozatal helyszínén nem válhat szükségessé, és bb) illemhely rendelkezésre állása esetén **az illemhely ivóvíz minőségű folyóvízes kézmosási lehetőséggel felszerelt;**

Nem kell a takarítás céljára a terület legtávolabbi részeinek elérésére is alkalmas elrendezésben vízvételi helyeket kialakítani. A tisztántartás az üzemeltető felelőssége, a takarítást a szereplők írásbeli nyilatkozata alapján az értékesítők is vállalhatják.

Az ivóvízhálózatában a víz pangását megakadályozandó, rendszeresen, legalább hetente vizet vételez minden vízfelhasználási helyen. Az ivóvízhálózat állapotáért annak használója (a piac üzemeltetője) felel. A saját kútból származó

víznek meg kell felelnie az ivóvízre vonatkozó vízminőségi előírásoknak (fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok).

Az árusítás helyén a hűtéshez olyan jeget lehet használni, amely ivóvízből készült, és nem jelent szennyezési veszélyt az árusított élelmiszerekre.

Illemhely (elhelyezkedési, szerkezeti szempontok):

A kistermelő és személyzete részére illemhely használati lehetőség szükséges, amely nem lehet a vendégek, a közönség által használt. Nem kell a piac területén nemek szerint elkülönített, vízöblítéső WC-t és vizeldét létesíteni.

Illemhely lehet a piac területén belül vagy a piac területén kívül is. Törekedni kell a piac területén lévő illemhelyek kialakítására.

Lehet csatornázott (vízöblítéses) vagy csatornázatlan módon kialakított.

Mindenképpen a fertőtlenítőszeres kézmosás lehetőségét biztosítani kell az árusító kistermelő és a személyzet részére.

A vízöblítéses WC esetében a WC mellé WC kefét, WC pumpát, fedeles hulladék tárolót kell tenni.

A WC kefét is fertőtleníteni kell a WC használat napjain, szükség szerint cserélni kell.

A fertőtlenítőszeres tisztítást a testtel érintkező és egyéb felületeken a piac időtartama alatt óránként kell elvégezni.

Az illemhely ajtajára vagy a piac üzemeltető dokumentumai között piacnapi bontásban fel kell jegyezni, ki a felelős a takarításért és milyen időközönként.

Az ajtóra kihelyezett lapon ezt a felelős aláírásával igazolja.

WC papírról folyamatosan gondoskodni kell.

Szennyvíz:

A jogszabályi előírás szerint a helyi termelői piacon keletkezett szennyvíz higiénikus összegyűjtéséről és eltávolításáról gondoskodni kell.

- Ez történhet az értékesítő termelők által gyűjtött módon, tartály alkalmazásával és elszállításával. Ha a kistermelők mobil kézmosókat illetve mosogatókat használnak csatornázottság hiányában, elvezető csövekkel tartályokban gyűjthetik a szennyvizet és a piacnap végeztével elszállíthatják a saját csatornázott telephelyükre,

- Tartályosan, annak elszállításával vagy jogszerű ökörendszereken keresztül (tisztító tavak) a piac üzemeltetője által, közcsatorna hiányában. A kistermelők által összegyűjtött szennyvizet az üzemeltető által felállított tartályba ürítik és a piac üzemeltetője jogszerűen ártalmatlanítja/tatja vagy elszállításáról gondoskodik.

Hulladékkezelés:

Hulladékként kell kezelni minden olyan anyagot, amely a kistermelői előállítás, értékesítés során melléktermékként keletkezett hulladékká vált, vagy a padozatra, földre hullott.

Hulladék kezelése történhet:

- A piac üzemeltetője által szervezve (pl. szolgáltatói szerződés, komposztálás), az alkalmazott eljárásokról a piac üzemeltetőjének célszerű külön leírással rendelkezni, a jogszerűségének dokumentálásával (megállapodások szolgáltatóval). A vásárlók által kidobott kommunális szemet elszállítását mindenképp a piacüzemeltető kell, hogy megfelelő módon szervezze meg;
- vagy az értékesítést végző kistermelő által, azt elszállítva, írásbeli nyilatkozat meglétével a piac üzemeltetője felé.

Helyi termelői piacon, a **szemet és hulladék** gyűjtésére, tárolására a közegészségügyi, állategészségügyi és hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelő, mosható, fertőtleníthető, jól záró fedéllel ellátott hulladékgyűjtő edényzetet, vagy hulladékgyűjtő zsákot kell alkalmazni. Az edényzet/zsákok száma függ a napi terheléstől és ürítés gyakoriságától. A kihelyezett szemetesek ürítését legalább minden piacnapon, de igény szerint sűrűbben is el kell végezni. Az ételmezei, adminisztrációs és csomagolási hulladékot lábpedálos, fedeles, vizet nem áteresztő, mosható és fertőtleníthető edényben kell tárolni.

A piaci nagy gyűjtő edényeket elkülönítetten, zártan kell elhelyezni.

Amennyiben a termelő értékesítők saját hulladékgyűjtőt hoznak, úgy azok kezeléséről és elszállításáról a termelők gondoskodnak.

A hulladéktároló edényt és a hulladéktároló helyet tisztán kell tartani, szükség szerint fertőtleníteni is kell. Meg kell előzni, hogy ezektől az anyagoktól az előállított ételmezei szennyeződjenek.

A nem veszélyes hulladékot (növényi részek) komposztálhatjuk, vagy állatok etetésére használhatjuk.

Értékesítő asztalok, helyek:

- A munkaasztalt, munkapultot, hűtőszekrényt, hűtőtáskákat is tisztán és jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük.

Élelmiszert tiszta asztról, állványról, edényből szabad árusítani. Az asztalokon történő árusítás esetén követelmény az asztal mosható fertőtleníthető felülete, (lehet rácsos is az asztal, mert a rács is mosható) amennyiben a felület nem az, akkor azt megfelelő burkolattal kell ellátni (műanyag borítás, fólia), vagy a terméket megfelelő, tisztítható tálcából/edényből kell értékesíteni.

- Az asztalokat a csomagolatlan és nem földes áruk esetén érdemes tetővel/ponyvával lefedni.

- Az élelmiszereket a talajon, padozaton tárolni tilos.

- Gyümölcs és zöldségféle tiszta ládából, kosárból, alátétellátott zsákból vagy kocsiból árusítható.

- Élelmiszer árusítása során csak olyan, az élelmiszerrel közvetlenül érintkező berendezést, eszközt, gépet, tárolóedényt szabad használni, amely nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó anyagot, vagy nem rontja az élelmiszer minőségét, valamint nem veszélyeztetni annak biztonságát.

Látható, hogy az elvárások között számtalan kötelezettség, feladat van. Ahhoz, hogy ezt valaki valóban „jó gazda” módjára ellássa, ilyen településen, mint Kiszombor, alapvetően nonprofit szemléletben kell gondolkodnia, erős felelősségérzettel a település iránt.

Ebből kifolyólag az egyik helyi civil szervezet ajánlható az üzemeltetői feladat ellátására, aki az önkormányzattal közösen, partnerségben biztosítja a fenti feladatokat.

A civil szervezet, mint üzemeltető, az önkormányzat, mint támogató és a helyi termelők, mint vállalkozók hármas szövetsége révén megvalósul a köz- és magánszféra partnersége.

Forrásbevonási lehetőségek

A Kiszombori Helyi Piac kialakítása helyi összefogással, az Önkormányzat támogatásával, valamint pályázatok felhasználásával tud megvalósulni. Mivel a helyi piac működtetése alapvetően nonprofit jellegű, így itt nem képződik olyan pénzalap, amely a piac esetleges fejlesztését lehetővé tenné.

Az első tapasztalatok kialakulásáig, a felmerülő esetleges karbantartási, javítási munkálatok elvégzése önkéntes alapon oldható meg, a falu civil szervezeteinek, vállalkozóinak és az önkormányzat összefogásának eredményeként.

Amennyiben a piaci árusítás elterjed és a vevők, eladók igénylik az infrastruktúra korszerűsítését, javasoljuk az üzemeltető civil szervezetnek a Darányi Ignác Tervben elérhető uniós pályázati források megvizsgálását. Ezek között jelenleg található olyan 100%-os támogatás, amely a falu fejlesztése, megújítása érdekében támogatja a helyi kezdeményezéseket, illetve a Leader-program keretében a helyi termékek fejlesztésével kapcsolatos elképzeléseket.

Összefoglalás

Javaslatunkban bemutattuk a helyi piacok előnyeit és sokrétű szabályozórendszerét.

A helyi piac megnyitását esetlegesen elhatározó Kiszombor Önkormányzati Testület célként tűzné ki, hogy élni kíván a piac által megnyíló új lehetőségekkel, úgy mint a termelők egzisztenciális helyzetének javításával, a vásárlói igények jobb kielégítésével és az egészségesebb életmód megvalósításával.

A projektben közvetlenül vesznek részt őstermelők, vállalkozók, civil szervezetek, önkormányzat, ami a települési összefogás jelképe is lehet. A projekt társadalmi hatása jelentős, javul a helyiek egészsége, fejlődik a településünk.

A projekt megvalósítható, a javaslat az Önkormányzati Testület elfogadása után szinte azonnal megkezdődhet a helyi piac szervezése, felállítása, eladók verbuválása, tájékoztatása.

A projekt további források bevonását segíti elő és megtakarításokat eredményez a helyben lakók számára.

Definíciók

helyi termelői piac olyan piac, ahol a kistermelő a piac fekvése szerinti megyében, vagy a piac 40 km-es körzetében, vagy Budapesten fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó mezőgazdasági-, illetve élelmiszeripari termékét értékesíti.

helyi termék: a LEADER Helyi Akciócsoport illetékességi területén megtermelt, a térségben honos vagy ott termelt vagy előállított, az élelmiszer higiéniaiáról szóló 2004. április 29-i 852/2004/EK parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 852/2004/EK rendelet) 2. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerinti alaptermék, valamint a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének o) pontja szerint feldolgozott terméknek minősülő, a térségben megtermelt vagy előállított alapanyagból feldolgozott termék

Készült: 2014. 10. 29 Kiszombor