

Nýsköpun & neytendur  
Consumers & Products

Vinnsla & virðisaukning  
Value Chain & Processing

Erfðir & eldi  
Genetics & Aquaculture

Líftækni & lífefni  
Biotechnology & Biomolecules

Mælingar & miðlun  
Analysis & Consulting

Öryggi & umhverfi  
Food Safety & Environment



# Tillögur um stofnun smásölu-fiskmarkaða á Íslandi

**Póra Valsdóttir**  
**Brynhildur Pálsdóttir**  
**Theresa Himmer**

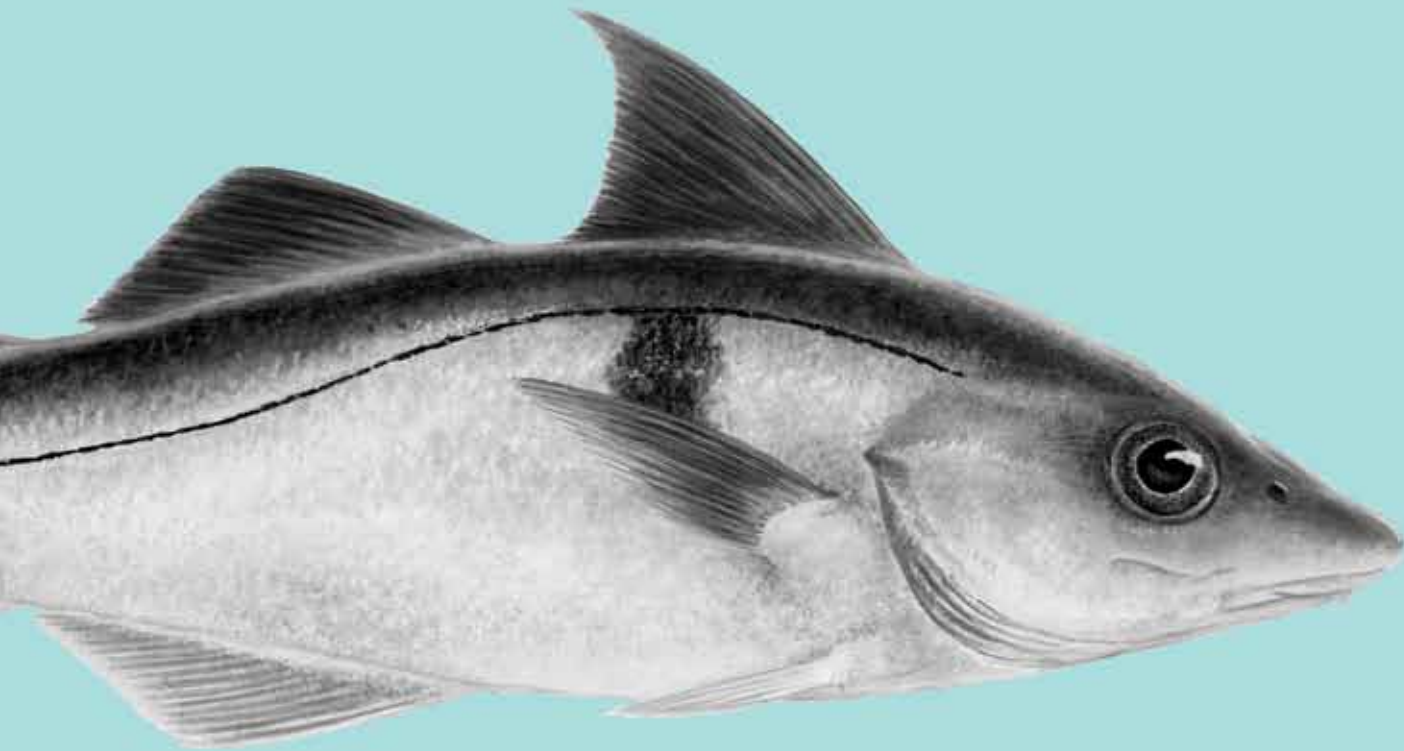
**Nýsköpun og neytendur**

**Skýrsla Matís 32-09**  
**September 2008**

**ISSN 1670-7192**

Titill / Title	<b>Tillögur um stofnun smásölu-fiskmarkaða á Íslandi / Public fish markets in Iceland – propositions</b>		
Höfundar / Authors	Póra Valsdóttir, Brynhildur Pálsdóttir, Theresa Himmer		
Skýrsla / Report no.	32-09	Útgáfudagur / Date:	Október 2009
Verknr. / project no.	0108-1912		
Styrktaraðilar / funding:	AVS rannsóknasjóður í sjávarútvegi		
Ágrip á íslensku:	<p>Af hverju tíðkast ekki hérlandis að almenningur geti keypt ferskan fisk á hafnarbakkanum eða á fiskmarkaði? Ísland er þekkt fyrir mikil og væn fiskveiðimið og fiskafurðir af miklum gæðum. Af hverju er ekki gert meira út á upplifun í tengslum við fiskinn, bæði fyrir landsmenn og fyrir ferðamenn? Margir eru áhugasamir um hugmyndina um fiskmarkað, en af einhverjum ástæðum hefur henni ekki verið hleypt í framkvæmd.</p> <p>Í þessum tillögum er farið yfir stöðu fiskmarkaða á Íslandi og hvað „smásölu fiskmarkaðir“ geta haft fram að færa. Þá eru tekin dæmi um fiskmarkaði erlendis, farið yfir mismunandi leiðir að því að setja upp smásölufiskmarkaði og farið yfir megin skrefin sem þarf að hafa í huga þegar farið er af stað. Loks er tekið dæmi um ferli við frumhugmyndavinnu að stofnun smásölufiskmarkaðar í Reykjavík.</p> <p>Það er von höfunda að þessi samantekt kveiki áhuga á og stuðli að stofnun fiskmarkaða fyrir almenning víðs vegar um landið.</p>		
Lykilorð á íslensku:	<i>fiskmarkaður, matarferðamennska, sjávarafurðir, tillögur</i>		
Summary in English:	<p>There are currently no public fish markets in Iceland – why? Iceland is known for its rich fishing grounds and quality fish products. Why hasn't the seafood experience been more exploited, for the Icelandic public as well as tourists? The idea of a public fish market greatest excitement among most people, however, it has not resulted in an up and running market.</p> <p>In these propositions the current situation in Iceland is reviewed as well as what is to gain by creating and running public fish markets. Examples are taken from fish markets abroad, different scenarios are illustrated and important steps in the preparation process discussed. Finally, example is given on the first steps in idea generation for a public fish market in Reykjavik.</p> <p>The authors aim for these propositions to encourage the establishment of public fish markets all around Iceland.</p>		
English keywords:	<i>fish market, food tourism, seafood, proposition</i>		

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





© Matis, Brynhildur Pálsdóttir og Theresa Himmer

Texta, myndir og hönnun má ekki nota nema með leyfi höfunda.

Teikning á forsíðunni: Jón Baldur Hlíóberg

Gerð þessa bæklinga var styrkt af AVS sjóðnum

## Inngangur

Í þessum tillögum er fyrst farið yfir stöðu fiskmarkaða á Íslandi og hvað „smásölu-fiskmarkaðir“ geta haft fram að færa. Þá eru tekin dæmi um fiskmarkaði erlendis, farið yfir mismunandi leiðir að því að setja upp smásölu-fiskmarkaði og farið yfir megin skrefin sem þarf að hafa í huga þegar farið er af stað. Loks er tekið dæmi um ferli við frumhugmyndavinnu að stofnun smásölu-fiskmarkaðar í Reykjavík.

Innihald þessara tillagna byggir á þeim upplýsingum sem höfundar höfðu við gerð þeirra. Ekki er tekin ábyrgð á viðskiptaákvörðunum sem byggja eingöngu á þessum leiðbeiningum. Það er á ábyrgð hvers einstaks aðila að taka ákvarðanir byggða á þeirra eigin rannsóknum.

Verkefnið var unnið af:

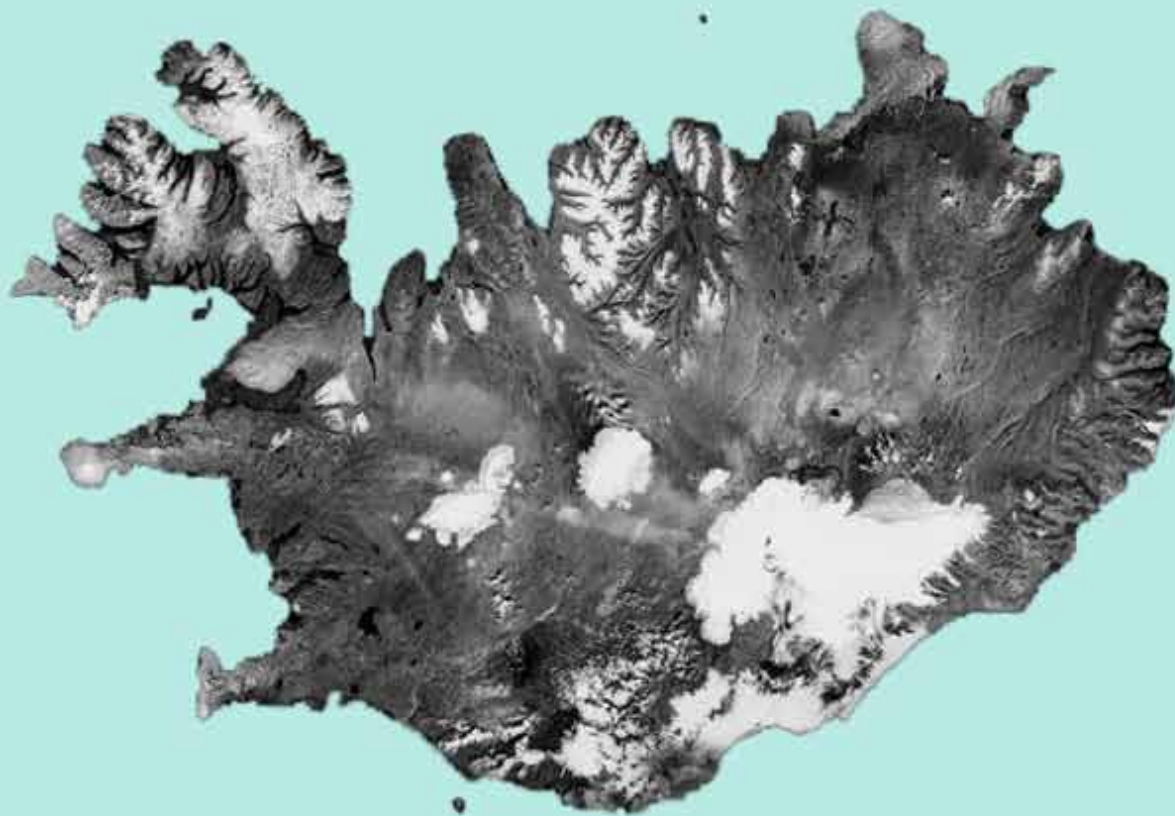
Brynhildi Pálsdóttur

Theresu Himmer

Þóru Valsdóttur

## Efnisyfirlit

Inngangur.....	2
Staðan á Íslandi.....	4
Lærum af öðrum – dæmi um erlenda fiskmarkaði.....	10
Leiðir að því að setja upp fiskmarkað.....	16
Dæmisaga Reykjavík .....	30
Lokaorð.....	43
Heimildaskrá.....	47
Viðauki, sjá fylgiskjal.....	



**Staðan á Íslandi**

## Fiskmarkaðir á Íslandi í dag

Fiskmarkaðir á Íslandi eru uppboðsmarkaðir, þ.e. eingöngu heildsölumarkaðir með óunninn og mikið til óflokkaðan fisk. Þegar fiskurinn kemur að landi er hann vigtaður á hafnarvog. Ákveðnir vigtunarmenn sjá um vigtunina. Vigtunin fer fram á löndunarstað og er oft í tengslum við fiskmarkað ef hann er til staðar.

Ef aflinn fer á heildsölufiskmarkað er ferlið eftirfarandi: Við móttöku er afli hvers báts tekinn og vigtaður eftir tegundum og skráður á þar til gerð vigtarblöð og fær hver stæða sitt uppboðsnúmer. Fyrir uppboð er afli hvers báts skráður á uppboðslista með t.d. nafni báts, númeri stæðu, magni, veiðidag og stundum meðalþynd. Eftir uppboð eru prentaðir út afgreiðsluseðlar á hvern kaupanda og á hann er skráð stæðunúmer, bátsnafn, verð og magn. Við afgreiðslu er síðan handskráð inn á afgreiðsluseðilinn karanúmer í viðkomandi stæðu. Afrit af afgreiðsluseðli fylgir afurðinni til kaupanda, frumritið er geymt hjá fiskmarkaðinum. Fiskurinn er sendur víða um land til kaupenda. Fiskur er t.d. oft keyptur á Suðurnesjum en unninn á Dalvík. Ástæðan fyrir því getur verið að sá fiskur hentar best fyrir

viðkomandi vinnslu. Fiskur sem er sendur með flugi er þó oftast keyptur á Suðurnesjunum.

Stór hluti aflans sem kemur á fiskmarkaðina er seldur áður en honum er landað. Eftir að fiskinum hefur verið landað er hann flokkaður, veginn, ísaður að nýju og loks afgreiddur til kaupenda, yfirleitt að kveldi veiðidags. Uppboðið sjálft fer fram á netinu í uppboðskerfi sem kallast Fisknet (minnir á e-bay). Uppboð fara fram á hádegi alla daga. Eitthvað af fiski er seldur sem gámafiskur og fer sala á honum í gegnum annað uppboðskerfi en Fisknet. Það uppboð hefst kl 16. Fiskmarkaðurinn getur haft nokkra afgreiðslustaði. Fiskmarkaður Íslands er t.d. á 8 stöðum á landinu.

Engin smásala á fiski eða öðrum sjávarafurðum fer því fram á fiskmörkuðum á Íslandi. Smásala á fiski fer nær eingöngu fram í gegnum fisksala eða almennar matvöruverslanir. Eingöngu í undan-tekningartilfellum er fiskurinn keyptur af þeim sem veiddi hann eða einhverjum nákomnum honum. Upplýsingar um afurðina eru því oft á tíðum takmarkaðar eða í það minnsta ekki mjög aðgengilegar.







## **Þekking almennings á sjávarafurðum**

Staða fiskneyslu almennings er ekki góð hérlendis. Í nýlegum rannsóknum hjá Matís hefur komið í ljós að ungt fólk á aldrinum 18 til 25 ára neytir sérstaklega lítils af fiski. Þá er þekking ungs fólks á fisktegundum almennt mjög slæm. Í einni könnuninni átti t.a.m. meirihluti þátttakenda í erfiðleikum með að greina á milli þorsks og ýsu. Þetta þekkingarleysi endurspeglast í því að ungt fólk treystir sér ekki til þess að kaupa og elda fisk sjálft. Því finnst það ekki hafa næga þekkingu til þess að meðhöndla fiskinn og elda hann.

Það er deginum ljósara að mikilvægt er að sporna við þessari þróun. Það er mjög alvarleg staða fyrir okkur sem sjávarútvegsþjóð að meirihluti ungs fólks hér á landi þekkir ekki og treystir sér ekki til þess að kaupa og elda fisk. Það að efla og styrkja innanlandsmarkað fyrir sjávarafurðir er mikilvægur þáttur í að snúa þessari þróun við. Nauðsynlegt er að hefja upp og skapa sterka menningu og ímynd í kringum fiskneyslu. Með því að setja upp markað fyrir almenning þar sem neytendur eru í nánnum og beinum samskiptum við fisksalann, í áhugaverðu og gefandi umhverfi þar sem að lögð er áhersla á hágæða hráefni og þekkingarflæði, má skapa sterkan grundvöll fyrir breyttum viðhorfum.



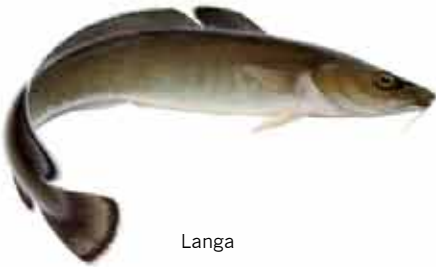
Skötuselur



Þorskur



Ýsa



Langa



Ufsi



Tindaskata



Steinbýtur



Síld



Karfi



Bleikja



Rækja



Leturhumar

## Mikilvægi smásölu fiskmarkaða fyrir Ísland

Helstu sjávarútvegsfyrirtæki selja mikinn meirihluta vara sinna á erlendan markað, innanlandsmarkaðurinn skiptir litlu sem engu máli. Þá hafa fiskframleiðendur engin sameiginleg hagsmunasamtök innanlands sem auglýsa vörur þeirra sbr. lambakjöts- og grænmetisbændur.

Afleiðingin er að markaðssetning íslensks fisks á Íslandi er í mýflugumynd. Þá er umfjöllun um íslenskan sjávarútveg yfirleitt á neikvæðum nótum (kvótinn o.þ.h.). Smásölufiskmarkaðir auka sýnileika sjávarútvegsins og sé rétt staðið að þeim ættu þeir að stuðla að jákvæðri markaðssetningu íslensks sjávarfangs, styrkja og draga betur fram tengsl þjóðar við sjávarútveginn almennt.

Skipulagðir fiskmarkaðir fyrir almenning eru nýjung hér á landi. Margir hafa mikinn áhuga á hugmyndinni um fiskmarkað, en af einhverjum ástæðum hefur henni ekki verið komið í framkvæmd. Eftirfarandi samantekt er hugsuð sem kveikja fyrir ólíka hagsmunaðila s.s. frumkvöðla, bæjarfélög og ferðaþjónustuaðila til að stuðla að því að fiskmarkaðir verði stofnaðir víðsvegar um landið.

Ávinningurinn gæti m.a. orðið:

- Sköpun starfa við sölu á sjávarafurðum.
- Sköpun eftirspurnar og eftirvæntingar í tengslum við sjávarafurðir.
- Aukið aðgengi almennings að fersku hráefni á viðráðanlegu verði.
- Sköpun tækifæra fyrir aukna verðmætasköpun innan héraðs og þar með virðisaukningu til hráefnisframleiðanda með beinni sölu til neytanda.
- Vettvangur fyrir staðbundnar sjávarafurðir sem hafa ekki verið aðgengilegar í smásölu s.s. siginn fiskur, ýmsar tegundir skeldýra, fersk söl, hertur fiskur úr óhefðbundnum tegundum ofl.



**Lærum af öðrum  
- dæmi um erlenda fiskmarkaði**

Þekking á uppsetningu og rekstri á fiskmarkaði fyrir almenning er lítil hér á landi þar sem að slíkir markaðir hafa ekki verið starfræktir. Fiskmarkaðir eru starfræktir í flestum borgum og bæjum um heim allan og eru til mörg og ólík dæmi um slíka starfsemi.

Mikilvægt er að skoða erlenda fiskmarkaði og sjá hve fjölbreyttar leiðir hægt er að fara í uppsetningu, rekstri og starfsemi slíkra markaða.

Hér á eftir eru tekin nokkur dæmi um erlenda fiskmarkaði sem eru ólíkir í uppsetningu og starfsemi og reynt að yfirfæra reynslu þaðan yfir á íslenskar aðstæður.

## Sydney Fish Market, Sydney, Ástralía

Sydney Fish Market er stærsti fiskmarkaðurinn á suðurlandi jarðar. Hann er staðsettur í stórrri byggingu við höfnina í Sydney. Fiskmarkaðurinn er opinn daglega. Fiskmarkaðurinn er einkarekið fyrirtæki. Fyrirtækið rekur uppboðsmarkað fyrir sjávarafurðir ásamt matreiðsluskóla (Sydney Seafood School). Þá skipuleggur það ýmsa viðburði s.s. Seafood Excellence Awards. Fyrirtækið leigir pláss til smásöluaðila sem sjá um sölu beint til neytenda. Þessir aðilar selja ýmist sjávarafurðir, tilbúinn mat eða gjafavörur. Á markaðnum er sýnikennsla á matreiðslu sjávarafurða. Þá er boðið upp á leiðsögn fyrir ferðamenn um markaðinn og í tengslum við matreiðsluskólann eru í boði ýmis námskeið sem tengjast sjávarafurðum.





## Zeeverse Vismarkt, Wieringen, Hollandi

Zeeverse Vismarkt (Fiskmarkaðurinn Ferskur úr sjó) er í litlu sjávarþorpi, Wieringen, í Hollandi. Markaðurinn fer fram í byggingu sem stendur á bryggjubakkanum. Í byggingunni er uppboðsmarkaður á fiski á virkum dögum en smásölu- markaður á laugardögum. Á markaðsdögum eru sölutjöld sett upp inni í byggingunni og neytendum hleypt inn. Á markaðnum eru aðallega seldar sjávarafurðir auk lífræns grænmetis og osta frá svæðinu.

Fiskurinn er seldur heill á ís en hægt er að láta flaka hann gegn vægu gjaldi. Í tengslum við markaðinn er m.a. hægt að skoða veiðibátana, oft er sýnikennsla á matreiðslu sjávarafurða og námskeið í netaviðgerðum, meðhöndlun, vinnslu og eldun á sjávarafurðum. Markaðurinn er rekinn af uppboðsmarkaðnum og starfa við hann tveir starfsmenn í hlutastarfi. Markaðurinn kaupir fiskinn af sjómönnum og sér um að selja hann. Sölufólkið er flest sjálfboðaliðar, oft sjómenn á eftirlaunum eða eiginkonur sjómanna.



## Fisketorget, Bergen, Noregur

Fisketorget er staðsett við höfnina í Bergen og er einn mest sótti ferðamannastaðurinn í borginni. Markaðurinn er opinn daglega. Hann fer fram í sölutjöldum sem eru sett upp og tekin niður í lok hvers söludags. Á markaðnum er selt sjávarfang auk ávaxta, grænmetis, blóma, handverks, minjagripa ofl. Þess háttar. Þá eru þar tankar með lifandi fiski og skelfiski.

Boðið er upp á að pakka keyptan fisk í lofttæmdar umbúðir. Þá er hægt að kaupa nýsoðnar rækjur og annað sjávarmeti beint til neyslu (heitir réttir, samlokur ofl.). Markaðurinn er rekinn af borgaryfirvöldum sem leggja til fjármagn á móti greiðslum frá leigjendum sölubásanna. Seljendur koma sjálfir með sölutjöld en yfirvöld sjá um þrif, salernisaðstöðu og ís. Borgaryfirvöld gera samning við seljendur þar sem þeir gangast undir reglur markaðarins (sjá viðauka).



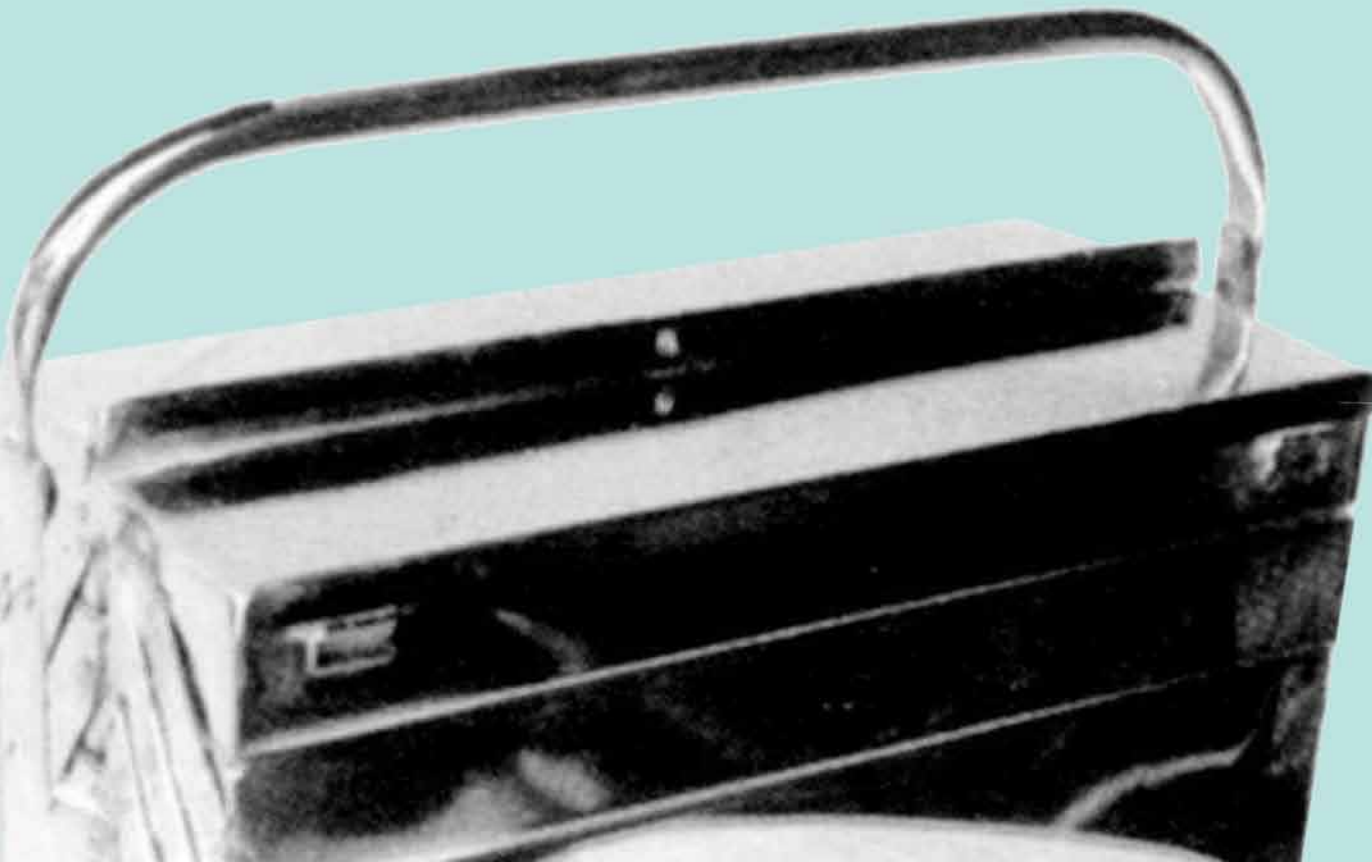


## Pike Place Fish Market, Seattle, Bandaríkin

Pike Place Fish Market er hluti af Pike Place markaði í Seattle. Á fiskmarkaðnum eru því eingöngu sjávarafurðir ásamt hráefnum til matreiðslu á þeim s.s. kryddum og sósum. Markaðurinn er undir beru lofti en hefur fasta staðsetningu og er opinn alla daga. Fast stálgrindarskýli er yfir sölubásunum. Markaðurinn er í raun ein stór fiskbúð undir stjórn eins eiganda og eru fisksalarnir starfsmenn hans. Fiskmarkaðurinn er þekktur fyrir þá hefð fisksalanna að henda fiskinum sem viðskiptavinir hafa keypt á milli sín áður en honum er pakkað.



**Leiðir að því að  
setja upp fiskmarkað**



Eins og sjá má af erlendu dæmunum hér að framan geta leiðirnar að því að setja upp fiskmarkað fyrir almenning verið ólíkar. Þegar hefja á vinnu við að setja upp og hefja starfsemi á nýjum fiskmarkaði er mikilvægt að leggja línurnar og hugsa um það hvernig markað á að skapa. Hverjar eru áherslurnar?

- Ákveða þarf hvers konar markað á að setja upp – hvers konar ímynd á hann að byggja á?
- Á að setja upp markað með fasta eða færanlega staðsetningu? Hversu miklu má til kosta?
- Hvaða opinberar kröfur eru gerðar til slíks markaðar og hvernig skal útfæra hann með t.t. þeirra krafna?
- Hvað á að selja á markaðnum og hverjir eiga að selja?
- Hverjir eiga að koma að markaðnum og hvernig - hvernig rekstrarmódeli skal byggja á?

Í næsta kafla eru settar fram nokkrar hugmyndir hvað varðar hugsanlegar útfærslur á fiskmarkaði við íslenskar aðstæður, með megin áherslu á mismunandi fólksfjölda og veðurskilyrði.







## Færanlegur fiskmarkaður

Ein útgáfa er markaður sem væri hægt að færa á milli staða á mjög auðveldan hátt, þetta væri minnsta útgáfan af markaði. Hann ferðast á milli nokkurra staða og væri t.d. opinn einu sinni í viku á hverjum stað. Markaðurinn sjálfur væri vel útbúið farartæki sem gæti auðveldlega breyst í fiskisöluastað sem byði upp á ferskar afurðir – farartækið hefði svipaðan tækjabúnað og ísbíll eða pylsuvagn. Slíkur færanlegur fiskmarkaður gæti auðveldlega þjónustað stærri svæði á landsbyggðinni þar sem aðgengi almennings að ferskum sjávarafurðum er lítið sem ekkert. Raunar getur slíkur markaður hentað vel hvar sem er á landinu þar sem aðgengi að fiski og fiskafurðum er takmarkað. Þessi tegund af markaði gæti t.a.m. einnig hentað á höfuðborgarsvæðinu, þar sem að hann gæti farið á milli hverfa.

Vegna þess hve einföld umgjörðin er, eitt farartæki, getur fisksalan farið fram nánast hvar sem er, við bryggju, á torgi eða í nálægð við aðrar verslanir á staðnum.

### KOSTIR:

- Einföld framkvæmd – eitt sérútbúið farartæki.
- Getur þjónustað stærri landsvæði eða ólík hverfi á höfuðborgarsvæðinu.
- Verið starfræktur á hverjum degi á mismunandi stöðum.
- Er óháður ytri „þjónustu“ s.s. tengingum við rafmagn, vatn og frárennsli á þeim stað sem hann er staðsettur hverju sinni.

### GALLAR:

- Stofnkostnaður við farartæki er hár fyrir einstaka aðila.
- Úrval gæti orðið takmarkað þar sem um færri söluaðila er að ræða.





FISKIBÍUNN  
Í DAG  
10-14  
🐟

## Tímabundinn fiskmarkaður

Markaður sem væri staðsettur utandyra í takmarkaðan tíma, t.d. einu sinni í viku eða eingöngu á sumrin (frá t.d. mars til september). Markaðurinn væri settur saman úr stálgrindum og tjöldum sem mynda sölubása sem hægt væri að setja upp og taka niður samdægurs. Sölubásarnir væru sérhannaðir til þess að selja ferskan fisk og veitingar úr sjávarafurðum. Básarnir hefðu mismikinn búnað eftir því hversu viðkvæm varan er sem seld er þar. Þeir sölubásar sem selja heilan ferskan fisk geta t.a.m. haft sér-útbúin borð sem geta borið ferskan ís sem fiskurinn mun liggja á. Þá væri hægt að útbúa einhverskonar vörn (t.d. úr plexigleri) sem skýlir fiskinum og verndar hann frá umhverfinu.

Þessi tegund af markaði getur verið misjafnlega stór, hann getur auðveldlega stækkað og minnkað eftir eftirspurn og árstíðum. Svona markaður hentar vel í nálægð við hafnarsvæði bæði á höfuðborgarsvæðinu og í stærri sjávarplássum.

### **KOSTIR:**

- Getur stækkað og minnkað auðveldlega
- Er færanlegur.
- Auðveldur í uppsetningu og niðurtöku.
- Raskar ekki umhverfinu.
- Getur myndað áhugaverða stemningu í borgum og bæjum með því að hafa opinn og lifandi fiskmarkað utandyra.

### **GALLAR:**

- Kostnaður felst í að byggja upp einingarnar og tjöld fyrir sölubásana.
- Misauðvelt er að tryggja aðgang að vatni og rafmagni sem og að ganga frá frárennsli.
- Veðurfar getur haft áhrif á aðsókn.







Í BOÐI Í DAG





## Varanlegur fiskmarkaður

Viðamesta útgáfan af fiskmarkaði er líklega sú þegar hann er staðsettur í húsnæði sem er sérstaklega útbúið fyrir hann. Sölubásarnir eru þá settir upp og eru fastir á sínum stað í ákveðinn tíma. Markaðurinn gæti verið opinn á hverjum degi. Húsnæði væri hugsanlega ónotað vöruhús eða frystihús sem staðsett væri í nálægð við höfn og hafnarstarfsemi. Með því að hafa fiskmarkaðinn staðsettan í varanlegu rými væri hægt að gera ráð fyrir geymsluaðstöðu fyrir hráefni ofl. Hér gæfist tækifæri á fjölbreyttara úrvali. Ytri aðstæður s.s veður hafa lítil áhrif og gæti því slíkur markaður verið starfræktur allt árið um kring.

Þessi tegund af markaði gæti verið hentug fyrir fjölmennari sveitafélög og höfuðborgarsvæðið þar sem von er á fleiri viðskiptavinum.

### KOSTIR:

- Markaðurinn gæti verið starfræktur allt árið um kring.
- Veðurfar hefur lítil áhrif.
- Meiri möguleikar á geymslu fyrir hráefni og aðstöðu.
- Oft hægt að tryggja betur frágang á vatni, rafmagni og frárennsli.
- Jákvætt að nýta ónotuð húsnæði í borgum og bæjum.

### GALLAR:

- Rekstrarkostnaður húsnæðis.
- Kostnaður við að aðlaga aðstöðuna að þörfum markaðarins, smíða og setja upp sölubása ofl.



## Stofnun og uppsetning markaðar

Þegar ákvörðun hefur verið tekin um að stofna fiskmarkað fyrir almenning, hvort sem hann er færanlegur eður ei, þarf að huga að mörgum atriðum. Hver eru markmið hans? Hvaða ímynd á hann að hafa? Hvernig skal markaðssetja hann? Hvernig á rekstrarformið á honum að vera? Hvaða skilyrði þarf hann að uppfylla af opinberum aðilum og hvaða skilyrði setja þeir sem standa að honum? Hver eru helstu skrefin?

### Ímynd – markaðssetning

Úrvalsmatvæli er ekki megin ástæðan fyrir velgengni margra matvælamarkaða, heldur er það upplifunin sem þeir veita viðskiptavinum sínum. Það að geta spurt framleiðandann beint að því hvernig varan varð til er aðeins einn hluti af upplifuninni. Sumir markaðir bjóða t.a.m. upp á “touch & taste tours” fyrir börn þar sem börnin geta fræðst um ákveðnar vörur, komið við þær og bragðað. Það að getað séð og snert heila fiska og fengið t.d. upplýsingar um hvar þeir lifa í sjónum og hvað þeir éta, gerir heim-sókn á fiskmarkað að meiri upplifun en ella.

Frá upphafi vinnu við stofnsetningu markaðarins þarf að hafa í huga hver viðskiptavinurinn á að vera, hvers konar ímynd skal markaðurinn hafa, hvaða upplifun er verið að leita eftir? Hvaða leiðir eru til þess að byggja upp þessa ímynd?

### Rekstrarform

Rekstrarformið á þeim mörkuðum sem hafa verið skoðaðir í þessari úttekt hefur verið mismunandi. Í sumum tilfellum hafa bæjaryfirvöld séð um rekstur markaðarins, í öðrum stendur eitt fyrirtæki að honum og í enn öðrum hafa verið stofnuð samtök um reksturinn t.d. samtök matvælaframleiðanda á viðkomandi svæði. Þá er mismunandi hvernig staðið er að leigu sölubása og hvað er innifalið í henni t.a.m. sölutjöld, -borð og þrif.

### Leyfismál

Allir markaðir með matvæli þurfa að hafa starfsleyfi opinbers eftirlitsaðila og skal leyfið veitt áður en starfsemi hefst.

Opinberir eftirlitsaðilar eru heilbrigðisnefndir viðkomandi sveitafélaga undir yfirumsjón Matvæla-stofnunar (reglugerð 522/1994).

Ef um götusölu er að ræða þarf einnig að fá leyfi hjá viðkomandi bæjarfélagi. Starfsleyfi er ákvörðun heilbrigðisnefndar í formi skriflegs leyfis þar sem tilteknum rekstraraðila er heimilað að starfrækja tilgreinda starfsemi að því tilskildu að hann uppfylli viðeigandi ákvæði laga, reglugerða og starfsleyfis.

Fyrir tímabundna starfsemi skal sækja um tímabundið starfsleyfi með sértækum starfsleyfisskilyrðum, en standi starfræksla sömu sölu-einingar lengur en 3 mánuði ber rekstraraðila að sækja um ótímabundið starfsleyfi. Starfsleyfi skal hanga uppi á sölustað.

Öll matvæli sem boðin eru til sölu skulu koma frá framleiðslu- eða dreifingarstað sem hefur starfsleyfi hlutaðeigandi eftirlitsaðila. Sala á heilu, óskornu grænmeti og ávöxtum getur verið undanþegin þessu skilyrði. Sala á matvælum framleiddum í heima-húsum er bönnuð.

Við staðsetningu markaðar skal hafa í huga hvort að sækja þurfi um leyfi til byggingarfulltrúa viðkomandi bæjar- eða sveitafélags. Í 71 gr. Byggingarreglugerðar (441/1998) kemur m.a. fram að “Torgsöluhús skulu ekki standa utan skipulagðra svæða fyrir torgsöluhús lengur en einn mánuð, án

stöðuleyfis byggingarnefndar. Byggingarnefnd getur í sérstökum tilfellum, s.s. vegna hátíðahalda, veitt tímabundið leyfi fyrir torgsöluhúsum.”

### **Opinberar kröfur**

Til að fá leyfi til að starfrækja markað með matvæli þarf að uppfylla ýmsar kröfur frá opinberum aðilum. Kröfur eru m.a. gerðar til aðstöðu og útbúnaðar, rekstraraðila markaðar, einstakra söluaðila og starfsmanna og síðast en ekki síst til meðferðar á matvælunum. Þá geta kröfurnar verið mismiklar eftir því hvernig varan er meðhöndluð og seld á staðnum – er fiskurinn pakkaður eða ópakkaður, er hann flakaður á staðnum, er hann seldur heitur eða kaldur beint til neyslu?

Til að koma í veg fyrir óþarfa tíma og kostnað er mikilvægt að hafa samband við alla hlutaðeigandi aðila þegar stofna á fiskmarkað og bera undir þá þær útfærslur sem áætlaðar eru.

Í viðauka má finna nánari lýsingar á þeim kröfum sem kunna að vera settar af opinberum aðilum.

## Eigin kröfur

Margir markaðir erlendis setja sér einnig sínar eigin kröfur og reglur ofan á þær opinberu. Sem dæmi um slíkar kröfur eru að afurðir fiskmarkaðarins séu aðeins héraðsbundnar afurðir (ekki leyft að selja afurðir sem hafa ferðast langan veg eða komið erlendis frá) eða þá að upphafi árstíðirnar í hafinu og leggja mikla á herslu á að fiskmarkaðurinn bjóði upp á ferskustu sjávarafurðir hvernar árstíðar. Einnig skiptir miklu máli að velja rétta söluaðila, að það séu sömu kröfur og gæði hjá öllum söluaðilum, að þeir séu allir að vinna undir sömu stefnu og sýn. Svona kröfur og markmið skerpa á hugmyndafræði fiskmarkaðarins og styrkja alla markaðssetningu. Þá er það í hag neytenda, gerir val þeirra um að skipta við fiskmarkaðinn skýrara og eflir meðvitund þeirra og þekkingu.

Í þessu sambandi má nefna dæmi frá bændamarkaði í Englandi. Skipuleggjendum þótti vanta meira af ungu fjölskyldum og ungu menntuðu fólki í hóp viðskiptavina. Þeir fundu út að ein af hindrununum sem þetta fólk setti fyrir sig var að það vissi ekki hvað það ætti að gera við vörurnar eftir að það hafði keypt þær. Uppskriftaspjöld voru því innleidd og þekktir kokkar af svæðinu voru fengnir til að sýna

hversu auðvelt og einfalt var að nota þær fjölbreyttu vörur sem voru til sölu á markaðnum. Kaupendur urðu yfir sig hrifnir. Í upphafi var greitt fyrir að fá kokkana, núna styrkja þeir hinsvegar markaðinn (m.a. í formi uppskriftaspjalda) til að fá að komast að - því þeir hafa séð hversu góða auglýsingu þeir fá fyrir veitingastaðinn sinn!

## Rekstrarform

Rekstrarformið á þeim mörkuðum sem hafa verið skoðaðir í þessari úttekt hefur verið mismunandi. Í sumum tilfellum hafa bæjaryfirvöld séð um rekstur markaðarins, í öðrum stendur eitt fyrirtæki að honum og í enn öðrum hafa verið stofnuð samtök um reksturinn t.d. samtök matvælaframleiðanda á viðkomandi svæði. Þá er mismunandi hvernig staðið er að leigu sölubása og hvað er innifalið í henni t.a.m. sölutjöld, -borð og þrif.





## Dæmisaga Reykjavík



## Tímabundinn markaður

Þegar vinnan við þetta verkefni hófst vorið 2009 var ákveðið að gera ítarlega könnun á því hvernig hægt væri að setja upp raunverulegan fiskmarkað fyrir almenning á höfuðborgarsvæðinu. Könnunin fólst í því að tala við yfirvöld og þá sem veita leyfi fyrir slíkri starfsemi, fisksala, veitingahúsafólk, samtök sem berjast fyrir breyttum venjum neytenda s.s. Slow Food samtökin ofl. Þá var rætt við ýmsa einstaklinga og fyrirtæki sem gætu hugsanlega komið að uppsetningu og framkvæmd fiskmarkaðarins. Vitneskjan og athugasemdir sem komu út úr þessum samtölum höfðu mikil og jákvæð áhrif á verkefnið. Eftir nokkra yfirlegu og rannsókn á umhverfinu, var ákveðið að velja Reykjavík sem staðsetningu fyrir þessa rannsókn og könnun. Niðurstaða þessarar vinnu er eftirfarandi tillaga að árstíðabundnum fiskmarkaði staðsettum utandyra við gömlu höfnina í Reykjavík.

### Staðsetning

Fyrsta skrefið í ferlinu var að kanna nákvæma staðsetningu fyrir markaðinn. Eftir að hafa skoðað mismunandi svæði við höfnina í Reykjavík var gatan milli Tryggvagötu og Suðurbuftar, þar sem

að Sægreifinn og Sushismiðjan eru til húsa, valin sem aðalgata fiskmarkaðarins. Markaðurinn væri staðsettur mitt á milli borgarinnar og hafnarinnar og myndi tengja svæðin tvö saman í þessari þröngu og sögulegu götu. Þessi staðsetning felur í sér marga augljósa kosti. Nálægðin við miðborgina tryggir gott flæði af gangandi vegfarendum, ásamt því að næg bílastæði eru í nágrenninu fyrir þá sem eru akandi.

Á þessu svæði er nú þegar fjöldi af fyrirtækjum sem byggja starfsemi sína á sjávarafurðum. Með því að staðsetja fiskmarkaðinn á þessum stað er ímynd svæðisins styrkt og áhugavert samtal skapað milli starfseminnar sem nú þegar er á svæðinu og fiskmarkaðarins sem allir aðilar hagnast af.

Að lokum, sögulegt samhengi svæðisins dregur athygli gesta að menningunni í kringum fiskveiðar Íslendinga sem er mikilvægur þáttur í að bæta og styrkja tengsl almennings við sjávarútveginn.

## Markaðurinn

Markaðurinn er hugsaður þannig að hann sé opinn einu sinni í viku (til að byrja með) frá mars til september, t.d. á laugardögum frá kl. 10 til 17. Fyrir utan að á boðstólum sé ferskur fiskur verður í boði harðfiskur, reyktur og grafinn fiskur sem og ferskt grænmeti frá staðbundnum framleiðendum ásamt öðrum matvörum sem tengjast sjávarafurðum á einn eða annan hátt. Einnig væri möguleiki fyrir matvælaklasa utan af landi að vera með sölubás og bjóða upp á héraðsbundnar sjávarafurðir. Markmiðið er að framboðið á markaðnum geti gert neytendum kleift að kaupa allt sem til þarf til þess að elda heila máltíð. Viðburðir eins og að valdir kokkar sýni gestum markaðarins hvernig hægt er að elda hráefnið sem í boði er, fyrirlestrar eða námskeið og dagskrá fyrir börn gætu styrkt fræðslu og uppeldisgildi markaðarins.

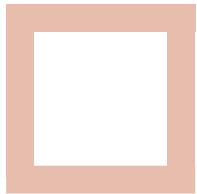
Í þessari skissutillögu er markaðurinn settur saman af 10 sölubásum, nokkrir eru staðsettir á torginu sem snýr að Tryggvagötu, en hinir aðallega við austurhlíð götunnar sem liggur niður að sjónum. Þar er ágætt skjól og skuggi þegar markaðurinn er opinn. Sölubásarnir eru allir í sömu stærð en með mismunandi virkni sem fer eftir því hvað er verið

að selja. Básarnir sem staðsettir eru á torginu hafa engan aðgang að vatni né rafmagni þannig að þeir básar gætu selt grænmeti, harðfisk og aðra pakkaða vöru. Þessir básar eru með einföldum söluborðum og án allra aukahluta. Meðfram götunni, þar sem það er mögulegt að tengjast vatni og rafmagni frá húsunum ásamt því að tengjast niðurfalli, væru sölubásarnir sem selja ferskan fisk staðsettir. Ferski fiskurinn væri lagður á ís í ryðfrúm stálbökkum, hlíf úr plexigleri eða gleri myndi skýla fiskinum fyrir umhverfinu. Vinnuborðin fyrir aftan eru með vaski og rennandi vatni. Afgreiðsluborðin myndu einnig vera tengd rafmagni.

Inn á milli og í kring eru staðsett sæti/aðstaða fyrir gesti markaðarins sem skapar lífandi andrúmsloft þar sem borgarbúar og ferðamenn geta safnast saman og notið íslenskra sjávarafurða.

## Framtíðin

Þessi hugmynd að staðsetningu fiskmarkaðarins býður upp á mikla möguleika á að markaðsvæðið stækki og geti þróast yfir í að verða varanlegt svæði fyrir veitingastaði og verslanir sem selja úrvals matvæli. Með tímanum gæti þetta svæði orðið matarhjarta Reykjavíkur með áherslu á sjávarafurðir.



Torg



Dæmi: Oulu markaður, Finnlandi

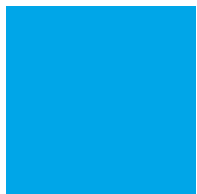


Lækjartorg ?



Ingólfstorg ?

Lækjartorg og Ingólfstorg sem bæði eru í hjarta Reykjavíkur væru tilvalin fyrir klassískan bændamarkað, en þau hafa engin bein tengsl við hafið og bryggjuna sem er grunnkrafta fyrir fiskmarkaðinn.



Bryggja



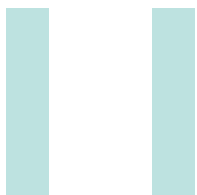
Dæmi: Helsinki, Finnlandi



Miðbakki?



Bryggjan fyrir framan Tollhúsið hefur augljós tengsl við hafið og möguleg tengsl við Kola-portið sem gæti verið áhugavert. En þessi staður er alveg opinn fyrir norðanátt þannig að vindurinn gæti verið til trafala.



Gata

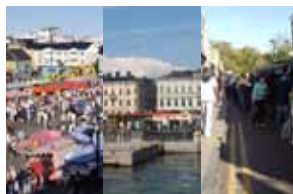
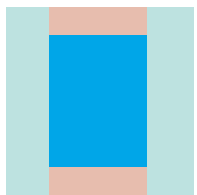


Dæmi: Broadway Market, London



Skólavörðustígur

Skólavörðustígur væri tilvalinn fyrir sælkeramarkað eins og þekktur er frá London. Nú þegar eru til húsa í götunni ýmsar sælkeraverslanir og kaffihús sem myndu hagnast á markaði sem ýtir undir að haldinn sé vikulegur markaður þar. En fyrir fiskmarkað þá vantar tenginguna við hafið.



Gatan á milli Tryggvagötu og Suðurbuftar sem er við Sægreifann og Sushi-smiðjuna er okkar uppástunga að staðsetningu fyrir fiskmarkaðinn þar sem hún hefur alla eiginleika hinna þriggja dæmigerðu markaða. Nær borginni er ferkantað torgar-svæði, í miðjunni er þröng skjólgóð gata með starfsemi sem getur hagnast á og stutt við markaðinn og í enda götunnar við sjóinn er bryggjan.

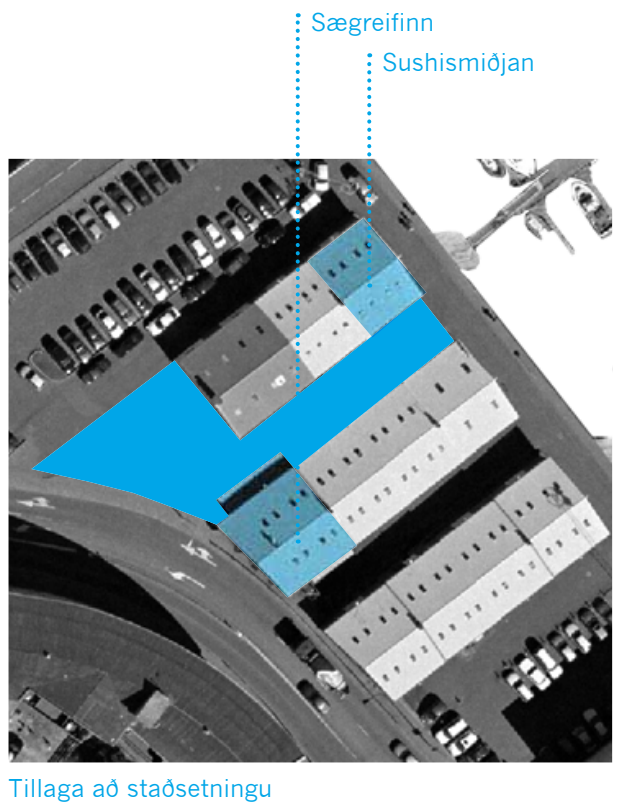
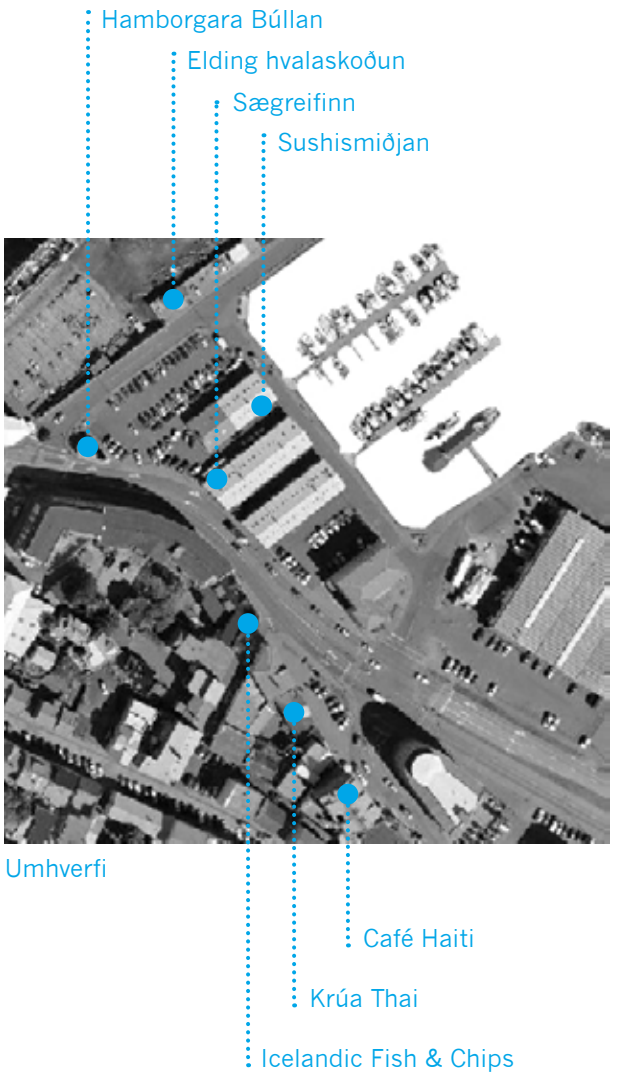


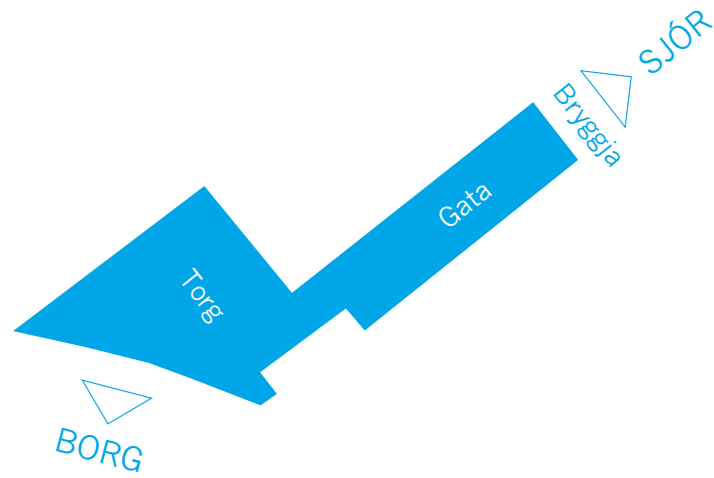


⚓  
Sjåvar  
Salt









Tillaga að staðsetningu - Tenging á milli borgar og sjávar



**mbl.is**  
Mánudagur | 6. júl | 2009

Viðskipti	Fólkið	Íþróttir
-----------	--------	----------

og vísindi • News in English • Sjónvarp • Veður • ESB og Ís

Spila myndskerð



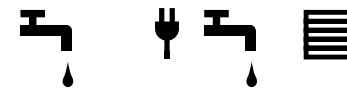
Markaðsstemming við höfnina



A: Pakkaður harðfiskur, grænmeti, ofl.



B: Pakkaður grafinn og reykur fiskur C: Ferskur fiskur, humar, skel ofl, D: Veitingar



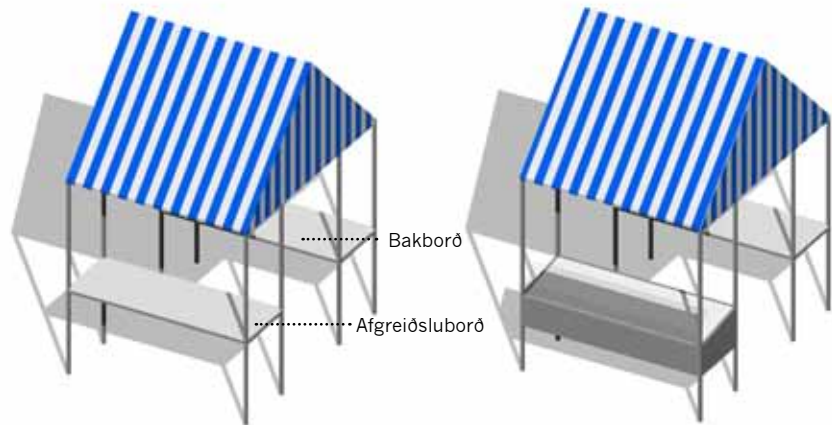
Rennandi neysluvatn, rafmagn og niðurfall





Í BOÐI Í DAG





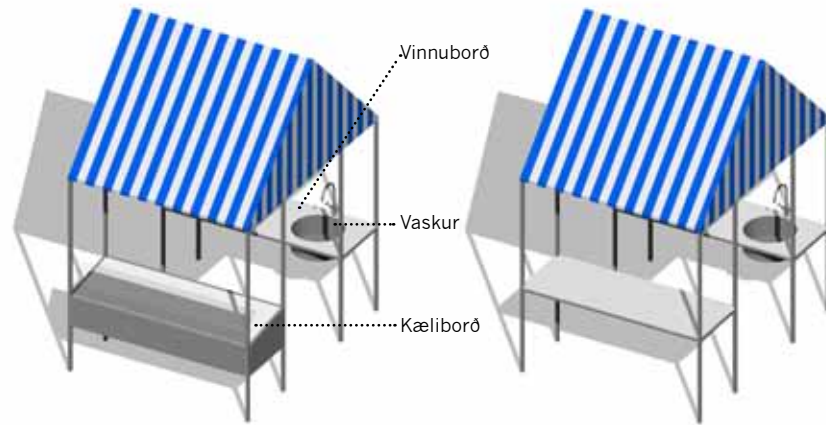
**A:**  
Pakkaður harðfiskur,  
grænmeti, ofl.

**Tæknileg þörf:**  
Engin



**B:**  
Pakkaður grafinn og  
reyktur fiskur

**Tæknileg þörf:**  
Náttúruleg kæling (ís)



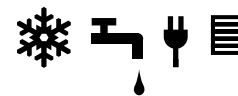
**C:**  
Ferskur fiskur, humar, skel ofl.

**Tæknileg þörf:**  
Náttúruleg kæling (ís), rennandi  
neysluvatn og tenging við niðurfall



**D:**  
Veitingar

**Tæknileg þörf:**  
Náttúruleg kæling (ís) rennandi  
neysluvatn, rafmagn og tenging  
við niðurfall



## Hugmynd að Rekstrarfyrirframkomulagi



Reykjavíkurborg sér um að útvega tvo starfsmenn sem sjá um að setja upp og taka niður markaðsbásana. Þegar básarnir eru ekki í notkun mun Reykjavíkurborg sjá um að geyma þá. Einnig sér Reykjavíkurborg um að hreinsa svæðið þá daga sem markaðurinn er opinn. Reykjavíkurborg kemur að kostnaði á hönnun og smíðum á básum fyrir markaðinn.

Umsjónarmaður fyrir Fiskmarkaðinn sér um skráningu á þeim sem eru að taka þátt í markaðnum og um almenna umsýslu í kringum markaðinn.

Faxaflóahafnir sjá um að útvega svæðið, aðgang að vatni og rafmagni. Faxaflóahafnir koma að kostnaði á hönnun og smíðum á básum fyrir markaðinn.

### **Kostnaðaráætlun fyrir Fiskmarkað fyrir almenning í Reykjavík**

Teknir voru saman helstu kostnaðarliðir sem fylgja því að setja upp fiskmarkað fyrir almenning. Þessi kostnaðaráætlun er miðuð við fiskmarkað sem er starfræktur utandyra staðsettan við gömlu verbúðirnar í Reykjavík. Þó að hún sé gerð með ákveðna staðsetningu í huga gefur hún samt ágæta mynd af þeim útgjöldum sem fylgja því að setja upp fiskmarkað fyrir almenning.

Sjá ýtarlegri kostnaðaráætlun í viðauka.

#### **Hönnun og framleiðsla:**

- Hönnun Markaðar.....450.000 kr.
- Smíði á 10 Sölubásam (efni og smíði).....2.350.000 kr.
- Smíði og efniskostnaður fyrir veitingasvæði.....350.000 kr.
- Grafísk hönnun fyrir Fiskmarkaðinn.....300.000 kr.
- Prentun á merkjum og upplýsingaplakötum .....150.000 kr.
- Kostnaður vegna starfsleyfis ..... 80.000 kr.

#### **Rekstur markaðar:**

- Rafmagns- og vatnskostnaður.....5.000 kr.
- Sýnataka- vatnssýni.....10.000 kr.
- Ís fyrir kælingu á matvælum.....15.000 kr.

Uppsetning og niðurtaka á markaðsbásam, þrif og sorphreinsun á svæði eftir lokun.



Lokaorð



Tilgangur þessarar samantektar var að koma með tillögur að því hvernig hægt sé að standa að stofnun fiskmarkaðar fyrir almenning á Íslandi. Samantektin er yfirlit sem hægt er að hafa til hliðsjónar þegar fara á af stað. Hvernig markað á að stofna? Næsta skref er að ræða við alla hagsmunaaðila og útfæra hugmyndir út frá þörfum og kostum hverrar staðsetningar.

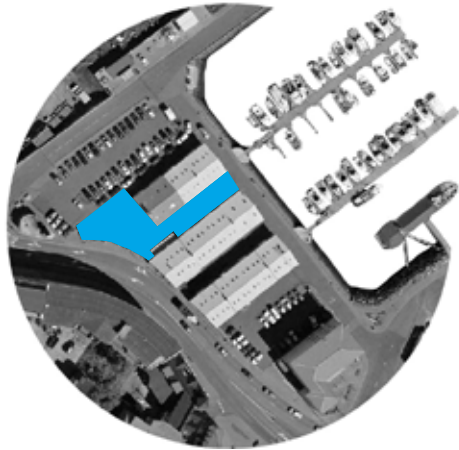
Það er von höfunda að þessi samantekt kveiki áhuga á og stuðli að stofnun fiskmarkaða fyrir almenning víðs vegar um landið.

### **Þakkarorð**

Höfundar þakka AVS-sjóði fyrir veittan styrk til verkefnisins Fiskmarkaður fyrir almenning. Þá er öllum þeim fyrirtækjum og stofnunum sem rætt var við við gerð þessarar samantektar þökkuð þeirra aðkoma. Þeirra tillögur voru mikils virði og framlag þeirra veittu góða innsýn inn í hvað þarf til þegar stofna á smásölu-fiskmarkað á Íslandi.

Hugsanleg tímalína, Reykjavík

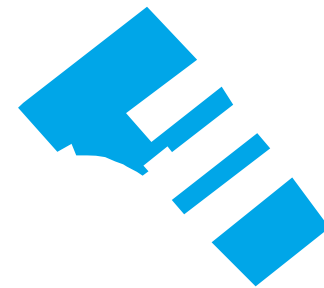
2010



2011?



2012?





sushi  
amon  
TAKE AWAY

←  
Fish  
&  
Chips





## Heimildaskrá

## Heimildir

Gunnþórunn Einarsdóttir, 2008. VIÐHORF OG FISKNEYSLA UNGS FÓLKIS:Bætt ímynd sjávarafurða. Meistararitgerð. Háskóli Íslands.

[http://www.av.is/media/avs/Vidhorf\\_og\\_fiskneysla.pdf](http://www.av.is/media/avs/Vidhorf_og_fiskneysla.pdf)

Gunnþórunn Einarsdóttir, Ása Vala Þórisdóttir, Fanney Þórsdóttir, Kolbrún Sveinsdóttir, Emilía Martinsdóttir, Friðrik H. Jónsson og Inga Þórsdóttir  
Viðhorf og fiskneysla ungs fólks 16 til 20 ára: Íhlutun á Akureyri. Skýrsla Matís 03-09

Gunnþórunn Einarsdóttir, Kolbrún Sveinsdóttir, Emilía Martinsdóttir, Friðrik H. Jónsson, Inga Þórsdóttir, Fanney Þórsdóttir, 2007. Viðhorf og fiskneysla ungs fólks á aldrinum 18 til 25 ára - Lýsandi tölfraeðiúrvinnsla. Skýrsla Matís 05-07

[http://www.av.is/media/avs/Skyrsla\\_05-07.pdf](http://www.av.is/media/avs/Skyrsla_05-07.pdf)

Gunnþórunn Einarsdóttir, Kolbrún Sveinsdóttir, Emilía Martinsdóttir, 2007.

Upplýsingar um fiskneyslu og kauphegðun frá fisksölum og veitingahúsum. Skýrsla Matís 39-07.

[http://avs.is/media/avs/Skyrsla\\_\\_39-07.pdf](http://avs.is/media/avs/Skyrsla__39-07.pdf)

Kolbrún Sveinsdóttir, 2007. Fiskneysla 17 til 49 ára Íslendinga á mismunandi fisktegundum og –afurðum. Skýrsla Matís 37-07.

[http://www.av.is/media/avs/Skyrsla\\_37-07\\_net.pdf](http://www.av.is/media/avs/Skyrsla_37-07_net.pdf)

SAC food marketing, 2007. Local food marketing guide. The Socttich Agricultural College, UK.

**Lög, reglugerðir og leiðbeiningar frá opinberum aðilum:**

Fiskbúðir. Viðmiðunarreggur við eftirlit. Eftirlitshandbók um matvælaeftirlit kafli 7.02.07“, Matvælastofnun

<http://www.ust.is/media/ljosmyndir/matvaeli/Undirkafli-2-Starfsgrein-8-Fiskbudir.pdf>

Innra eftirlit matvælafyrirtækja og forgangsröðun við matvælaeftirlit

[http://foodtech.biz/Innra\\_eftirlit\\_matvaelafyrirt\\_og\\_forgangsrodun.pdf](http://foodtech.biz/Innra_eftirlit_matvaelafyrirt_og_forgangsrodun.pdf)

Leiðbeiningar um notkun áhættumats við matvælaeftirlit, Umhverfisstofnun.

[http://www.ust.is/media/fraedsluefni/leidbeiningar\\_um\\_notkun\\_ahaettumats.pdf](http://www.ust.is/media/fraedsluefni/leidbeiningar_um_notkun_ahaettumats.pdf)

Lög um matvæli

<http://www.althingi.is/lagas/120b/1995093.html>

Lög um meðferð, vinnslu og dreifingu sjávarafurða

<http://www.althingi.is/lagas/nuna/1998055.html>

Lög um verslunaratvinnu 1998 nr. 28 8. apríl

<http://www.althingi.is/lagas/nuna/1998028.html>

Mikilvægi góðrar meðhöndlunar á fiski, Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins.

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

Oversigt over minimumsregler for markedsboder delt op efter hvilke varer, der sælges,

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/NR/rdonlyres/80D2E21E-E39D-4E8D-95BF-C1ACB6F8487B/0/Markedsboder\\_minimumskravene.doc](http://www.foedevarestyrelsen.dk/NR/rdonlyres/80D2E21E-E39D-4E8D-95BF-C1ACB6F8487B/0/Markedsboder_minimumskravene.doc)

Om salg af fødevarer på markeder, dyrskuer, sportsstævner med mere,  
<http://gl.foedevarestyrelsen.dk/FDir/Publications/2007286/Rapport.htm#chp4>

Reglugerð nr 441/1998 Byggingareglugerð  
<http://www.reglugerd.is/interpro/dkm/WebGuard.nsf/aa0d47377abc977400256a090053ff91/9b1e07551cde50a600256a62004cf3d6?OpenDocument&Highlight=0,torg>

Reglugerð um hollustuhætti  
<http://www.reglugerd.is/interpro/dkm/WebGuard.nsf/key2/941-2002>

REGLUGERÐ nr. 233/ 1999, um hollustuhætti við meðferð, vinnslu  
og dreifingu sjávarafla og fiskafurða.  
<http://www.sjavarutvegsraduneyti.is/log-og-reglugerdir/reglugerdir/vigtun/nr/448>

Reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla  
<http://www.hes.is/matvaeli/matvalaregl.htm#verslunmedmatvaeli>

REGLUGERÐ nr. 910/ 2001, um skýrsluskil vegna viðskipta með afla.  
[http://www.sjavarutvegsraduneyti.is/log-og-reglugerdir/reglugerdir/ymsar\\_reglugerdir/nr/525](http://www.sjavarutvegsraduneyti.is/log-og-reglugerdir/reglugerdir/ymsar_reglugerdir/nr/525)

REGLUGERÐ nr. 646/ 2007, um uppboðsmarkaði sjávarafla  
[http://www.sjavarutvegsraduneyti.is/log-og-reglugerdir/reglugerdir/ymsar\\_reglugerdir/nr/1445](http://www.sjavarutvegsraduneyti.is/log-og-reglugerdir/reglugerdir/ymsar_reglugerdir/nr/1445)

REGLUGERÐ nr. 224/ 2006, um vigtun og skráningu sjávarafla  
<http://www.sjavarutvegsraduneyti.is/log-og-reglugerdir/reglugerdir/vigtun/nr/1273>



Reglugerð um virðisaukaskattsskylda sölu á vörum til mannefdis o.fl.  
<http://www.reglugerd.is/interpro/dkm/WebGuard.nsf/key2/554-1993>

Reglur um útimarkaði og sölutjöld. Bæjarstjórn Akureyrar 18.5.1993 með breytingum 8.6 og 14.12.1993.  
<http://www.akureyri.is/stjornkerfid/reglur-samthykkir/menningarmal/nr/11763>

Rekstur í miðborginni. Til rekstraraðila í miðborg Reykjavíkur. Lögreglan í Reykjavík og Reykjavíkurborg. 5.5.2000.  
[http://www.logreglan.is/displayer.asp?cat\\_id=402](http://www.logreglan.is/displayer.asp?cat_id=402)

Samþykkt um götu- og torgsölu í Reykjavík. Borgastjórn. 4.11.2008.  
[http://www.reykjavik.is/Portaldata/1/Resources/skjol/stjornkerfi/samthykkir/samthykkt\\_nefndir/Sam\\_ykkt\\_f\\_goe-tu\\_og\\_torgsoelu\\_041108.pdf](http://www.reykjavik.is/Portaldata/1/Resources/skjol/stjornkerfi/samthykkir/samthykkt_nefndir/Sam_ykkt_f_goe-tu_og_torgsoelu_041108.pdf)

Skilyrði fyrir matvælamarkað Kolaportsins og svipaða starfsemi, Umhverfissvið Reykjavíkurborgar. 27.6.2006.

Verslun með matvæli. Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja.  
<http://www.hes.is/matvaeli/matvalaregl.htm#verslunmedmatvaeli>

**Ýmsir tenglar:**

Matvælastofnun  
[www.mast.is](http://www.mast.is)

Fiskmarkaður Íslands  
[www.fmis.is/Forsida/Vefmyndavelar](http://www.fmis.is/Forsida/Vefmyndavelar)

Fiskmarkaður Suðurnesja  
[www.fms.is/](http://www.fms.is/)

Reiknistofa fiskmarkaða - listi yfir fiskmarkaði á Íslandi  
[ww.rsf.is/sida/fiskmarkadir](http://ww.rsf.is/sida/fiskmarkadir)

Besiktas Fish Market  
[www.contemporist.com/2008/11/30/besiktas-fish-market-by-gad/](http://www.contemporist.com/2008/11/30/besiktas-fish-market-by-gad/)

Buckscountry Foodshed Alliance  
[www.buckscountyfoodshedalliance.org/](http://www.buckscountyfoodshedalliance.org/)

Durham Farmers Market  
[www.durhamfarmersmarket.com/](http://www.durhamfarmersmarket.com/)

Farmers' Market Resources for Market Managers. Massachusetts Department of Agricultural Resources  
[http://www.mass.gov/agr/markets/farmersmarkets/resources\\_managers.htm](http://www.mass.gov/agr/markets/farmersmarkets/resources_managers.htm)

Fisketorget – Torget i Bergen  
[www.torgetibergen.no/](http://www.torgetibergen.no/)

Kolaportið  
[www.kolaportid.is/](http://www.kolaportid.is/)

London Farmers Market  
[www.lfm.org.uk/index.asp](http://www.lfm.org.uk/index.asp)

Perth Farmers Market  
[www.perthfarmersmarket.co.uk/](http://www.perthfarmersmarket.co.uk/)

Pike Place Fish Market  
[www.pikeplacefish.com/default.html](http://www.pikeplacefish.com/default.html)

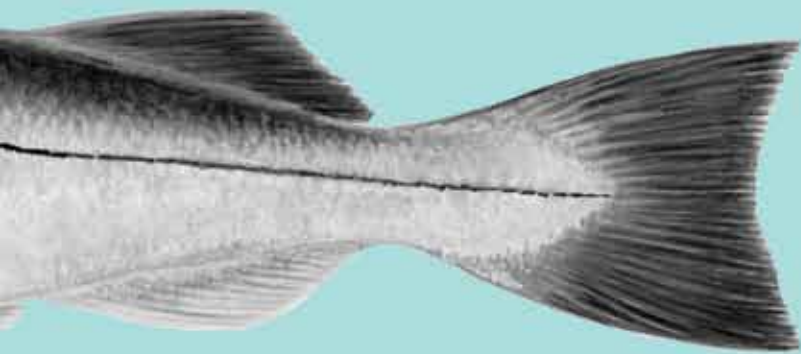
Sydney Fish Market  
<http://www.sydneyfishmarket.com.au/>

ZeeVerse Vismarkt  
[www.versevis.nl/](http://www.versevis.nl/)

**Nánari upplýsingar um m.a. opinberar kröfur,  
tékklista, eyðublöð og samninga má finna í fylgiskjali,  
Tillögur um stofnun smásölu-fiskmarkaða á Íslandi – Viðauki**



**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 atriðum<sup>1</sup>:

- 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 eitrefna 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 nánar<sup>2</sup>).

---

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

<sup>2</sup> <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*<sup>3</sup>.

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:

---

<sup>3</sup> <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 sölubásnum 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](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
Skipulagsyfyrirvöld	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 sölubásum
  - Hönnun á veitingasvæði / neyslusvæði

*Hönnun á sölubásum 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 sölubásum (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 bás:

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

Salgsplatsen som leies har et areal på .....m<sup>2</sup>. Andel i fellesarealer er på .....m<sup>2</sup>.

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 salgsplats 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.m<sup>2</sup> 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. tvangsfullbyrdsesloven § 13-2., ledd a.

I påkravet skal det stå at unnlattelse 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

