

U C H W A Ł A Nr.XXXIX/254/93

**Rady Miejskiej w Jędrzejowie
z dnia 8 listopada 1993 roku**

**w sprawie ustalenia regulaminu porządkowego dotyczącego
sprzedaży mięsa z uboju gospodarczego na targowicy miejskiej
przy ul.Głowackiego.**

Na podstawie art.18 ust.2 pkt 15 ustawy z dnia 8 marca 1990 r.
o samorządzie terytorialnym /Dz.U.Nr.16, poz.95, Nr.32, poz.191,
Nr.34,poz.199, Nr.43,poz.253, Nr.89, poz.518, z 1991 r. Nr.4, poz.10,
Nr.110, poz.473,z 1992 r. Nr.85, poz.428, Nr.100, poz.499, z 1993 r.
Nr.17, poz.70, oraz na podstawie art.5 i 9 ust.1 pkt 1 i 2 dekretu
z dnia 2 sierpnia 1951 r. o targach i targowiskach /Dz.U.Nr.41, poz.312,
z 1990 r. Nr.34, poz.198/ oraz Zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego
i Usług z dnia 13 kwietnia 1984 r. w sprawie regulaminu wzorcowego
targowisk /M.P. Nr.12,poz.97/ Rada Miejska w Jędrzejowie **u c h w a ł a**
co następuje:

§ 1. Ustala się regulamin dotyczący sprzedaży mięsa z uboju
gospodarczego na targowicy miejskiej, przy ul.Głowackiego w Jędrzejowie
w brzmieniu załącznika do niniejszej uchwały.

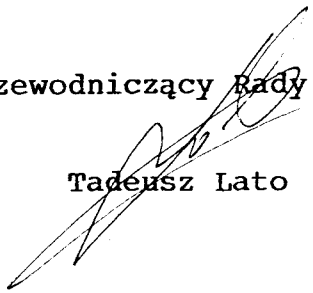
§ 2. Wykonanie uchwały porucza się Zarządowi Miejskiemu
w Jędrzejowie.

§ 3. Uchwała podlega ogłoszeniu przez rozplakatowanie obwieszcze
w miejscach publicznych.

§ 4. Uchwała wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Przewodniczący Rady Miejskiej

Tadeusz Lato



Załącznik do Uchwały Nr XXXIX/251/93
Rady Miejskiej w Jędrzejowie
z dnia 8 listopada 1993 roku

**Regulamin sprzedaży mięsa z uboju
gospodarczego na targowicy miejskiej**

§ 1. Ogólne zasady sprzedaży mięsa

1. Mięso przed wprowadzeniem na targowicę podlega kontroli sanitarno-weterenaryjnej. Dopuszczone do sprzedaży mięso musi być pełnowartościowe, wieprzowe w półtuszach, wołowe w ćwiartkach. Bydło ubijane musi być wyłącznie w rzeźniach i punktach ubojowych. Mięso rozkawałkowane, mniej wartościowe, niezdatne, nie będzie dopuszczane do sprzedaży.
2. Za kontrolę san-wet. mięsa pobiera się opłatę zgodnie z Zarządzeniem Dyrektora W.Z.H. w Kielcach wynoszącą obecnie 200 zł/kg nie mniej jednak niż 30.000 zł.
3. Stanowiska ze sprzedażą mięsa muszą być zaadaszone, zaopatrzone w pale do wyrębu mięsa, a stoły muszą być pokryte blacą posiadającą atest dopuszczający do handlu mięsem.
4. Sprzedający muszą być ubrani w czystą odzież ochronną według obowiązujących przepisów sanitarnych, oraz posiadać aktualną książeczkę zdrowia.
5. Sprzedaż mięsa odbywać się będzie w okresie wiosenno-letnim w godz. 5.00-11.00, a w okresie jesienno-zimowym w godz. 6.00-12.00.

§ 2. Zobowiązania dotyczące sprzedawcy.

1. Dostarczenie administratorowi, lub innemu funkcjonariuszowi działającemu w jego imieniu właściwego i aktualnego świadectwa badania i kontroli san.-wet. uznającego posiadane mięso za zdatne do spożycia i wystawionego na nazwisko sprzedającego.
2. Sprzedaż musi odbywać się w warunkach zgodnych z wymogami san.-wet. i innymi przepisami w tym zakresie.
3. Środki transportu winny spełniać wymogi sanitarne.

§ 3. Zobowiązania dotyczące administratora i osoby występującej

w jego imieniu.

1. Wskazanie stanowiska sprzedaży, zapewnienie funkcjonowania kontroli sanitarno-weterenaryjnej mięsa.

2. Sprawdzanie czy mięso przed sprzedażą poddano kontroli san.-wet.
3. Sprawdzanie przydatności stanowisk do sprzedaży mięsa przy współudziale stacji sa.epidemiologicznej.
4. Wydawanie pokwitowań z tytułu opłaty targowej wraz z wpisem imienia i nazwiska, miejsca zamieszkania osoby sprzedającej, oraz ilości i rodzaju mięsa.
5. Czuwanie aby sprzedaż mięsa prowadzona była tylko w miejscach do tego przeznaczonych.
6. Dezynfekowanie i mycie sprzętu po zakończeniu sprzedaży mięsa.

§ 4. Postanowienia końcowe

1. Utrudnienie realizacji zadań administracyjnych, jak również nie stosowanie się do regulaminu przez sprzedającego, może być podstawą do rozwiązania przez administratora umowy na czasowe użytkowanie stanowiska.

Winni naruszenia przepisów regulaminu podlegają karze aresztu do 3 miesięcy, albo karze grzywny, lub obu tym karom łącznie. Regulamin wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.