## yhdistyslogo**45. TURUN SILAKKAMARKKINAT**

**23. – 26.10.2025**

#### Turun Kalamarkkinayhdistys ry

**C/*O Länsi-Suomen Kalatalouskeskus, Puutarhakatu 19 A, 20100 TURKU***

***puh 040-545 8628 på svenska tel. 0400 527 094***

# INFO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* MIKÄLI SINULLE TULEE ESTE JA ET PÄÄSE TULEMAAN MARKKINOILLE, ILMOITA SIITÄ ENSI TILASSA   
  SOITTAMALLA YLLÄ OLEVIIN NUMEROIHIN. NÄIN PAIKKASI VOIDAAN ANTAA SEURAAVALLE!
* MARKKINAKOJUJEN PYSTYTYKSEN VOI ALOITTAA KESKIVIIKKONA 22.10. KLO 12.00.
* MARKKINOIDEN PÄÄTYTTYÄ SUNNUNTAINA 26.10. ALUE TULEE OLLA PURETTU KLO 20.00 MENNESSÄ JOTTA ALUEEN LOPPUSIIVOUS VOIDAAN TEHDÄ ESTEITTÄ.
* PAIKKAKARTTA ON SIJOITETTU INFOTAULULLE INFOPAIKAN VIEREEN (KS.KARTTA). MYYJÄLISTAT OVAT NÄHTÄVINÄ MARKKINAVIIKON ALUSSA MYÖS KOTISIVUILLAMME.

<https://www.kalatalouskeskus.fi/turun-kalamarkkinat/>

**MYYNTIAJAT:**

**torstai klo 9.00 - 18.00 HUOM. MARKKINA-ALUETTA EI SULJETA**

**perjantai klo 9.00 - 18.00 MYYNTIAIKOJEN ULKOPUOLELLA, MUTTA**

**lauantai klo 9.00 - 18.00 VARTIJAT KIERTÄVÄT ALUEELLA!**

**sunnuntai klo 10.00 - 17.00**

* **PYSÄKÖINTIALUEENA TOIMII TÄNÄ SYKSYNÄ VAIN VARVINTORI SIGYN-SALIN EDUSTALLA.**  
  TURUN KLASSILLISEN LUKION PIHA LINNANKADUN JA ESKELINKADUN KULMASSA **EI OLE** **KÄYTÖSSÄ.**
* MYYNTIPISTEISSÄ KÄYTETTÄVIEN SÄHKÖJOHTOJEN PITÄÄ OLLA ULKOKÄYTTÖÖN HYVÄKSYTTYJÄ.
* SÄHKÖÄ EI OLE MAHDOLLISTA SAADA AUTOIHIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN,
* MYYJÄN TULEE HUOLEHTIA MYYNTIKOJUNSA / -TELTTANSA RIITTÄVÄSTÄ PAINOTUKSESTA SEN PAIKALLAAN PYSYMISEN VARMISTAMISEKSI (TELTAN VALMISTAJAN OHJEIDEN MUKAISESTI).
* MARKKINA-ALUEESEEN SAATTAA TULLA MUUTOKSIA, ENNAKOIMATTOMIEN KATURAKENNUS- TAI

VASTAAVIEN TÖIDEN VUOKSI. MARKKINAJÄRJESTÄJÄ PIDÄTTÄÄ OIKEUDEN MYYNTIPAIKKOJEN MUUTOKSIIN.

* MIKÄLI MARKKINA-ALUEEN JÄLKISIIVOUS VAATII NORMAALISTA POIKKEAVIA TOIMENPITEITÄ

(ESIM. RASVAN POISTO) LÄHETETÄÄN TÄSTÄ LASKU MYYNTIPAIKAN VUOKRANNEELLE.

KALANJALOSTAJIEN JA MUIDEN RUUAN VALMISTAJIEN PYYDETÄÄN KIINNITTÄMÄÄN HUOMIOTA MYÖS SEURAAVIIN ASIOIHIN:

* MYYNTIKOJUT, JOISSA KÄYTETÄÄN NESTEKAASUA, AVOTULTA TAI SÄHKÖÄ RUUAN VALMISTUKSEEN, TULEE VARUSTAA TARKASTETULLA, VÄHINTÄÄN 6 KG:N JAUHESAMMUTTIMELLA JA SAMMUTUS-PEITTEELLÄ. MYYNTIPISTEESSÄ SAA SÄILYTTÄÄ KERRALLAAN ENINTÄÄN 25 KG NESTEKAASUA.
* myyntipisteen välittömään yhteyteen vaaditaan käsienpesupiste, joka on varustettu juoksevalla lämpimällä vedellä, käsisaippualla ja käsipaperilla. LISÄKSI ON HUOLEHDITTAVA HYGIENIASTA VARAAMALLA MYYNTIPISTEESEEN KÄSIDESIÄ!
* Kalaa ja muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita myyvien on huolehdittava, että kyseisten tuotteiden ulkomyyntiin säädetyt lämpötilojen raja-arvot toteutuvat. Jäitä on saatavissa markkinoiden ajan.
* kalan käsittely on tapahduttava roiske-suojatusti katoksen alla. Mikäli raaka-aine ei ole kotimaista, alkuperäMAA on oltava myyntipaikalla selkeäSTI mainiTTU. Paikan päällä valmistettavat KALAT on myytävä selvästi esitetyn kilohinnan perusteella. Vaakojen on oltava tarkastettu ja leimattu asianmukaisesti.

**45. STRÖMMINGSMARKNADEN I ÅBO**

**23. – 26.10.2025**

#### Åbo Fiskmarknadsförening rf

**C/*O Länsi-Suomen Kalatalouskeskus, Trädgårdsgatan 19 A, 20100 ÅBO***

***på svenska tel. 0400 527 094***

# INFO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* SÅVIDA DU FÅR FÖRHINDER OCH INTE KAN DELTA I MARKNADEN, MEDDELA DETTA OMGÅENDE TILL OVANNÄMNDA TELEFONNUMROR. PÅ SÅ SÄTT FÅR NÅGON FRÅN "VÄNTELISTAN" DIN PLATS.
* FÖRSÄLJNINGSPLATSERNA FÅR BYGGAS FR.O.M. ONSDAGEN DEN 22.10. KL. 12.00.
* EFTER AVSLUTAD MARKNAD SÖNDAGEN DEN 26.10. BÖR MARKNADSOMRÅDET VARA TÖMT SENAST KL. 20.00, SÅ ATT EFTERSTÄDNINGSARBETET KAN GENOMFÖRAS UTAN HINDER.

PLATSKARTAN FINNS PÅ INFOTAVLAN INTILL INFOPLATSEN (SE KARTAN). FÖRSÄLJARLISTORNA FINNS ÄVEN TILL PÅSEENDE PÅ INTERNETADRESSEN <https://www.kalatalouskeskus.fi/turun-kalamarkkinat/> I BÖRJAN AV MARKNADSVECKAN.

**FÖRSÄLJNINGSTIDERNA:**

**torsdag kl. 9.00 - 18.00 OBS. MARKNADSOMRÅDET ÄR INTE STÄNGT**

**fredag kl. 9.00 - 18.00 UTANFÖR MARKNADENS ÖPPETHÅLLNINGSTIDER,**

**lördag kl. 9.00 - 18.00 MEN PÅ OMRÅDET CIRKULERAR VAKTER!**

**söndag kl. 10.00 - 17.00**

* FÖR FÖRSÄLJARNA HAR DENNA HÖST ENDAST RESERVERATS PARKERINGSPLATS PÅ VARVSTORGET INTILL SIGYNSALEN.  
  OBS! GÅRDEN TILL TURUN KLASSILLINEN LUKIO, VID HÖRNET AV SLOTTSGATAN OCH ESKILSGATAN ÄR INTE I ANVÄNDNING.
* ELLEDNINGAR SOM ANVÄNDS VID FÖRSÄLJNINGSPLATSERNA BÖR VARA GODKÄNDA FÖR UTEBRUK.
* ELEKTRICITET KAN INTE ERHÅLLAS TILL BILAR OCH HUSVAGNAR SOM PARKERATS I NÄRHETEN AV MARKANDSOMRÅDET PÅ VÄSTRA STRANDGATAN.
* FÖRSÄLJAREN BÖR SE TILL ATT FÖRSÄLJNINGSSTÅNDET / -TÄLTET ÄR FÖRSETT MED SÅDANA TYNGDER, ATT DET SÄKERT HÅLLS PÅ PLATS (I ENLIGHET MED TÄLTTILLVERKARENS DIREKTIV).
* TILL FÖLJD AV OFÖRUTSEDDA GATUBYGGNADSARBETEN ELLER MOTSVARANDE, KAN DET UPPKOMMA ÄNDRINGAR I MARKNADSOMRÅDET. MARKNADSARRANGÖREN FÖRBEHÅLLER SIG RÄTTEN TILL ÄNDRINGAR AV FÖRSÄLJNINGSPLATSERNA.
* OM EFTERSTÄDNINGEN AV MARKNADSOMRÅDET KRÄVER EXTRAORDINÄRA ÅTGÄRDER  
  (T.EX. BORTTAGNING AV FETT) UPPBÄRS AVGIFTEN AV FÖRSÄLJNINGSPLATSENS INNEHAVARE.

FISKFÖRÄDLARE OCH ÖVRIGA TILLREDARE AV MAT OMBEDS FÄSTA UPPMÄRKSAMHET ÄVEN PÅ FÖLJANDE SAKER:

* FÖRSÄLJNINGSPLATSER SOM ANVÄNDER FLYTGAS, ELLER DÄR ÖPPEN ELD ELLER ELEKTRICITET ANVÄNDS VID TILLREDNINGEN AV MAT, BÖR VARA FÖRSEDD MED EN GRANSKAD MINST 6 KG PULVERSLÄCKARE OCH BRANDFILT. PÅ FÖRSÄLJNINGSPLATSEN FÅR SAMTIDIGT FÖRVARAS HÖGST 25 KG FLYTGAS.
* i omedelbar närhet till försäljningspunkten SKALL DET finnas en handtvättplats, som

är försedd med rinnande varmvatten, handtvål och handpapper. DESSUTOM SKALL DESINFEKTIONSMEDEL TILLHANDAHÅLLAS VID FÖRSÄLJNINGSPLATSEN

* Försäljare av fisk och andra lätt förskämbara livsmedel bör se till, att de fastställda gränsvärdena gällande temperaturen för uteförsäljning av i frågavarande produkter uppfylldes. På området finns tillgång till is under marknaden.
* fiskhantering bör ske under stänkskyddat tak. Ifall råmaterialet inte är av inhemskt ursprung, Bör vid försäljningsstället URSPRUNGSLANDET tydligT nÄMNAS. FISK som tillreds på platsen, måste säljas med ett tydligt utsatt kilopris. Vågarna måste vara granskade och ha ändamålsenliga stämplar.