



Yli 2 vrk kestävä elintarvikkeiden myynti tai tarjoilu (hyväksytyt elintarvikehuoneisto/ myyntialue)

(Viranomaisen täyttää)

Viranomaisen vastaanottanut ____ / ____ 20____	Vastaanottaja
---	---------------

Toimija täyttää; kaikkiin kohtiin tulee vastata

Ilmoitus on lähetettävä tapahtuman järjestäjälle viimeistään 6.8.2010 mennessä. Puutteellisten tietojen antaminen voi johtaa toiminnan rajoittamiseen tai kieltämiseen. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä. Ympäristöterveystarkastajat ottavat ilmoittajaan yhteyttä, mikäli on tarvetta lisäselvityksiin.

Ilmoitus koskee

yli 2vrk kestävä elintarvikkeiden myynti tai tarjoilu hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa

1. Tapahtuma	Tapahtuman nimi	Päivämäärä(t)
	Paikka	

2. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Osoite ja postitoimipaikka		Kotikunta
	Puhelin	Fax / sähköpostiosoite	
	Yhteyshenkilö tai vastuhenkilö		Puhelin

3. Elintarvikkeet	Luettelo pakkaamattomina myytävistä tai luovutettavista elintarvikkeista
	Luettelo pakattuina myytävistä tai luovutettavista elintarvikkeista
	Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät ¹⁾

4. Kuljetus	Kuvaus elintarvikkeiden kuljetuksesta tapahtumaan ja tapahtumasta pois
5. Toiminta	<p>Kuvaus elintarvikkeiden käsittelystä tapahtumassa sekä säilytyksestä tapahtuman aikana</p> <p><input type="checkbox"/> Lausuntopyyntö alkoholin anniskelulupa</p> <p>Luettelo käytössä olevista laitteista (esim. kylmäkalusteet, lämpökalusteet), onko laitteissa lämpömittarit</p> <p>Myynti- tai tarjoilulaitteisto ja -välineet:</p> <p><input type="checkbox"/> Myyntivaunu</p> <p><input type="checkbox"/> Myyntikatos (3-seinäinen), koko m x m</p> <p><input type="checkbox"/> Myyntipöytä/työtasot kpl</p> <p><input type="checkbox"/> Myyntipiste sijaitsee sisätiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Muut, mitä?</p> <p>Miten ulkotapahtuman myyntipiste on suojattu (pisarasuojat, maanpinnan suojaus ym.)</p>
6. Hygienia ja jätehuolto	<p>Miten käsien ja välineiden pesu on järjestetty</p> <p>Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on:</p> <p>- todistus terveydentilastaan <input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p> <p>- hygieniaosaamistodistus <input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p> <p>Miten jätehuolto on järjestetty</p>
7. Omavalvontasuunnitelma	<p>Omavalvontasuunnitelma</p> <p><input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei</p> <p>Laatimispäivämäärä</p> <p>Omavalvonnan vastuhenkilö</p>
Allekirjoitus	päivämäärä allekirjoitus ja nimenselvennys
Liitteet	<p><input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelma</p> <p><input type="checkbox"/> muut liitteet, mitkä?</p>

HUOM. Yleisötilaisuudessa tapahtuvassa elintarvikkeiden valmistuksessa, tarjoilussa ja myynnissä on erityisesti huolehdittava käsienspesusta ja ruoan käsittelyvälineiden puhtaudesta.

Aina kun valmistetaan tai myydään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, valmistus- ja myyntipaikalla on oltava käsienspesupiste, kertakäyttöpyyhkeitä ja nestesaippua. Käsienspesupiste tulee mitoittaa toiminnan mukaisesti. Mikäli pesupistettä ei voida kytkeä vesi- ja viemäriverkkoon, voidaan käyttää lämpöeristettyjä säiliöitä, jolloin käytössä on oltava riittävä määrä lämmintä vettä.

- 1) Toimijan pakkaamiin, myytävien tai luovutettavien elintarvikkeiden paikkauksiin on merkittävä ainakin
- elintarvikkeen nimi
 - yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat
 - valmistuspäivä

Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat ovat

- gluteenia sisältävät viljat eli vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut-vilja sekä niiden hybridikannat ja viljatuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmunat ja munatuotteet
- kalat ja kalatuotteet
- maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- soija ja soijatuotteet
- maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)
- pähkinät, eli manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekaanipähkinä, parapähkin, pistaasipähkinä, Macadamia nut ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/litra rikkidioksidina ilmoitettuna.