

 <p>Kaupunkiympäristön palvelualue Ympäristöterveys</p>	<p>TIEDOTTAMINEN ELINTARVIKETOIMINNASTA LIKKUVASSA ELINTARVIKEHUONEISTOSSA</p> <p>Elintarvikelain (297/2021) 12 §:n mukainen tiedottaminen elintarviketoiminnasta liikkuvassa elintarvikehuoneistossa.</p>
	<p>Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)</p>

Toimija täyttää; kaikkiin kohtiin tulee vastata

Elintarvikealan toimijan on tiedotettava rekisteröidystä elintarviketoiminnasta liikkuvassa elintarvikehuoneistossa tai elintarviketoiminnasta muussa hyväksytyssä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa niille kunnille, joiden alueella toimintaa harjoitetaan viimeistään neljä arkipäivää ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista.

1. Tapahtuma	Tapahtuman nimi		Päivämäärä(t)	
	Paikka			
2. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus tai henkilötunnus	
	Postiosoite		Kotikunta	
	Postinumero	Postitoimipaikka		
	Puhelinnumero		Sähköpostiosoite	
	Yhteyshenkilö		Puhelinnumero	
	Sähköpostiosoite			
3. Liikkuva elintarvikehuoneisto	Liikkuva elintarvikehuoneisto on hyväksytty / liikkuvasta elintarvikehuoneistosta on tehty ilmoitus <input type="checkbox"/> on <input type="checkbox"/> ei Päiväys ja paikkakunta			
4. Myyntipiste	Myynti- tai tarjoilulaitteisto ja -välineet <input type="checkbox"/> myyntivaunu <input type="checkbox"/> myyntikatos <input type="checkbox"/> myyntipöytä <input type="checkbox"/> myyntipiste <input type="checkbox"/> muu, mikä			
5. Elintarvikkeiden myynti, käsittely ja kuljetus	Luettelo pakkaamattomina myytävistä / luovutettavista elintarvikkeista			
	Luettelo pakattuina myytävistä / luovutettavista elintarvikkeista			
	Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät ¹⁾			

	Kuvaus elintarvikkeiden käsittelystä tapahtumassa (hankinta, kuljetus, varastointi, säilytys, käsittely)	
	Luettelo käytettävissä olevista laitteista (esim. kylmä- ja lämpökaluusteet)	
	Kuvaus elintarvikkeiden kuljetuksesta tapahtumaan ja tapahtumasta pois	
6. Hygienia ja jätehuolto	Miten käsien ja välineiden pesu on järjestetty	
	Miten jätehuolto on järjestetty	
7. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija	
	Laatimispäivämäärä	
	Omavalvonnan vastuhenkilö	
8. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys
	Päivämäärä	
<p>HUOM. Yleisötilaisuudessa tapahtuvassa elintarvikkeiden valmistuksessa, tarjoilussa ja myynnissä on erityisesti huolehdittava käsienspesusta ja ruoan käsittelyvälineiden puhtaudesta.</p> <p>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 viemäri-verkkoon, voidaan käyttää lämpöeristettyjä säiliöitä, jolloin käytössä on oltava riittävä määrä lämmintä vettä.</p>		

1)

Toimijan pakkaamiin, myytävien tai luovutettavien elintarvikkeiden pakkauksiin on merkittävä ainakin

- o elintarvikkeen nimi
- o yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat
- o valmistuspäivä

Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat ovat

- o Gluteenia sisältävät viljat eli vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut-vilja sekä niiden hybridikannat ja viljatuotteet
- o Äyriäiset ja äyriäistuotteet
- o Kananmunat ja munatuotteet
- o Kalat ja kalatuotteet
- o Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- o Soija ja soijatuotteet
- o Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)
- o Pähkinät eli manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekaanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, Macadamiapähkinä ja pähkinätuotteet
- o Selleri ja sellerituotteet
- o Sinappi ja sinappituotteet
- o Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/litra rikkidioksidina ilmoitettuna