

 PÄIJÄT-HÄMEEN sosiaali- ja terveysyhtymä	Tiedottaminen valvontaviranomaiselle aikomuksesta tuoda liikkuva elintarvikehuoneisto uudelle paikkakunnalle
	Saapumispäivämäärä

Toimijan on tiedotettava elintarvikkeen myynnistä tai muusta käsittelystä (elintarvikelain 13 §:n mukaan ilmoitetussa) liikkuvassa elintarvikehuoneistossa niiden kuntien valvontaviranomaisille, joiden alueella toimintaa harjoitetaan. Tiedottamisen voi tehdä tällä lomakkeella tai antamalla tarvittavat tiedot muulla tavalla. Tiedon on oltava viranomaisella viimeistään neljä arkipäivää ennen toiminnan aloittamista. Edellä mainittu tiedottaminen liikkuvan elintarvikehuoneiston toiminnasta on tehtävä myös sille valvontayksikölle, jonka alueella toiminta on aloitettu eli sille valvontayksikölle, joka on hyväksynyt liikkuvan huoneiston ennen vuoden 2011 elintarvikelain säädösmuutosta tai joka on antanut säädösmuutoksen jälkeen toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä.

1. Toimija	Toimijan nimi	Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Osoite ja postitoimipaikka sekä kotikunta	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Yhteyshenkilö	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
2. Liikkuva elintarvikehuoneisto	Myyntilaitteen rekisterinumero tai muu tunnistenumero Toiminta on aloitettu 1.9.2011 jälkeen: <input type="checkbox"/> Ilmoitettu liikkuvaksi elintarvikehuoneistoksi (ilmoittamispäivä ja -paikkakunta) ennen 1.9.2011: <input type="checkbox"/> Hyväksytty liikkuvaksi elintarvikehuoneistoksi (hyväksymispäivä ja -paikkakunta)	
3. Suunnitelma elintarvikkeen myynnistä tai muusta käsittelystä	Suunnitelma siitä, missä elintarvikemyyntiä tai elintarvikkeiden muuta käsittelyä aiotaan harjoittaa (käyntiosoite ja postitoimipaikka)	
4. Elintarvikkeet	Luettelo pakkaamattomina myytävistä tai luovutettavista elintarvikkeista	
	Luettelo pakattuina myytävistä tai luovutettavista elintarvikkeista	
	Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät 1)	
5. Kuljetus	Kuvaus elintarvikkeiden kuljetuksesta tapahtumaan ja tapahtumasta pois	

Ympäristöterveyskeskus
Hollolan osaamiskeskus
 PL 1100 (Virastotie 3 C, 2. krs)
 15871 Hollola
 Puh. (03) 780 0211
 Fax (03) 780 0213
 terveysvalvonta(at)phsotey.fi
 etunimi.sukunimi(at)phsotey.fi

Ympäristöterveyskeskus
Asikkalan osaamiskeskus
 PL 6 (Asikkalantie 21)
 17201 Vääksy
 Puh. 044 440 6549, 044 729 7825,
 044 440 6548
 terveysvalvonta(at)phsotey.fi
 etunimi.sukunimi(at)phsotey.fi

Ympäristöterveyskeskus
Orimattilan osaamiskeskus
 Käkeläntie 44 D
 16300 Orimattila
 Puh. (03) 819 4210
 Fax (03) 777 1312
 terveysvalvonta(at)phsotey.fi
 etunimi.sukunimi(at)phsotey.fi

Ympäristöterveyskeskus
Heinolan osaamiskeskus
 Rauhankatu 3a
 18100 Heinola
 Puh. 044 729 7784, 044 729 7785,
 044 729 7786
 terveysvalvonta(at)phsotey.fi
 etunimi.sukunimi(at)phsotey.fi

6. Toiminta	Kuvaus elintarvikkeiden käsittelystä tapahtumassa	
	Luettelo käytössä olevista laitteista (esim. kylmäkalusteet, lämpökälysteet)	
7. Hygienia ja jätehuolto	Miten käsien ja välineiden pesu on järjestetty	
	Miten jätehuolto on järjestetty	
8. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuhenkilö	
9. Ajankohta ja määräaikaisen toiminnan kesto	Arvioitu aloittamisajankohta <input type="checkbox"/> jatkuva toiminta <input type="checkbox"/> määräaikainen toiminta, toiminnan kesto	
10. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä Paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys
Liitteet	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> Muut liitteet, mitkä?	
<p>HUOM. Yleisötilaisuudessa tapahtuvassa elintarvikkeiden valmistuksessa, tarjoilussa ja myynnissä on erityisesti huolehdittava käsienpesusta ja ruoan käsittelyvälineiden puhtaudesta.</p> <p>Aina kun valmistetaan tai myydään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, valmistus- ja myyntipaikalla on oltava käsienpesupiste, kertakäyttöpyyhkeitä ja nestesaippua. Käsienpesupiste tulee mitoittaa toiminnan mukaisesti. Mikäli pesupistettä ei voida kytkeä vesi- ja viemäriverkköön, 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 Kanamunat 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, Macadamia nut 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.