


|   |  |
|---|--|
|  | <b>TIEDOTTAMINEN</b><br><b>Elintarvikelain (23/2006, muutos 352/2011) 15 a §:n mukainen toimijan tiedotus elintarvikeviranomaiselle toiminnan aloittamisesta uudella paikkakunnalla:</b><br><b>LIIKKUVA ELINTARVIKEHUONEISTO</b> |
|   | <b>Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)</b>   |

### Toimija täyttää; kaikkiin kohtiin tulee vastata

Toimijan on tiedotettava elintarvikkeiden myynnistä ja muusta käsittelystä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa viimeistään neljä arkipäivää ennen toiminnan aloittamista Lahden kaupungin Ympäristöterveyteen.

|   |   |                  |                            |  |
|---|---|------------------|----------------------------|--|
| 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<br><input type="checkbox"/> on<br><input type="checkbox"/> ei<br>Päiväys ja paikkakunta   |                  |                            |  |
| 4. Myyntipiste                                    | Myynti- tai tarjoilulaitteisto ja -välineet<br><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 <sup>1)</sup>   |                  |                            |  |

|   |  |            |
|---|--|------------|
|   | 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   | Päivämäärä |
|   | Allekirjoitus ja nimenselvennys  |            |
| <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 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