

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

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 <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	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