



## ILMOITUS

Kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle  
elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 2 momentin 1  
kohdan toiminnasta

### TILAPÄINEN ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI

Dnro

#### Toimija täyttää; kaikkiin kohtiin tulee vastata

Ilmoitus on lähetettävä Turun ympäristöterveydenhuollon toimistoon hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Puutteellisten tietojen antaminen voi johtaa toiminnan rajoittamiseen tai kieltämiseen. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä. Ympäristöterveydenhuollosta otetaan yhteyttä ilmoittajaan, mikäli on tarvetta lisäselvityksiin.

Ilmoitus koskee

- enintään kaksi vuorokautta kestävä ja harvemmin kuin 30 päivän välein samassa paikassa toistuvaa tilapäistä elintarvikkeiden myyntiä

<b>1. Tapahtuma</b>	Tapahtuman nimi		Päivämäärä(t)
	Paikka		
<b>2. Toimija</b>	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
			Faksi
	Yhteys- tai vastuuhenkilö		Puhelin
Sähköpostiosoite			
<b>3. Elintarvikkeet</b>	Luettelo pakkaamattomina myytävistä tai luovutettavista elintarvikkeista		
	Luettelo pakattuina myytävistä tai luovutettavista elintarvikkeista		
	Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät <sup>1)</sup>		
<b>4. Kuljetus</b>	Kuvaus elintarvikkeiden kuljetuksesta tapahtumaan ja tapahtumasta pois		

<b>5. Toiminta</b>	Kuvaus elintarvikkeiden käsittelystä tapahtumassa
	Luettelo käytössä olevista laitteista (esim. kylmäkalusteet, lämpökalusteet)
<b>6. Hygienia ja jätehuolto</b>	Miten käsien ja välineiden pesu on järjestetty
	Miten jätehuolto on järjestetty
Omavalvontasuunnitelman laatija, päivämäärä ja nimenselvennys  ____ / ____ 20____	
Omavalvonnan vastuhenkilö  _____	
Toimijan allekirjoitus, päivämäärä ja nimenselvennys  ____ / ____ 20____	
<b>LIITTEET</b>	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> Mahdollinen asemapiirros <input type="checkbox"/> Pohjapiirustus <input type="checkbox"/> Muut litteet, 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 viemäriverkkoon, 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, 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.