

 <p>Ympäristö- ja lupapalvelut Ympäristö- ja terveysvalvonta</p>	TIEDOTUS Toimijan tiedotus valvontaviranomaiselle elintarvikkeen myynnistä tai muusta käsittelystä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa.
	Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

Toimijan on tiedotettava elintarvikkeen myynnistä tai muusta käsittelystä liikkuvassa, elintarvikelain 13 §:n mukaan ilmoitetussa tai 15 §:n mukaan hyväksytyssä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa niiden kuntien valvontaviranomaisille, joiden alueella toimintaa harjoitetaan. Tiedotuksen voi tehdä tällä lomakkeella tai antamalla tarvittavat tiedot muulla tavalla. Tiedon on oltava Porin kaupungin ympäristö- ja lupapalveluissa viimeistään neljä arkipäivää ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista ja viimeistään kaksi viikkoa ennen hyväksytyn toiminnan aloittamista. Edellä mainittu tiedottaminen liikkuvan elintarvikehuoneiston toiminnasta on tehtävä myös siihen kuntaan, jossa toiminta on aloitettu silloin, kun siellä on tarkoitus harjoittaa toimintaa.

1. Tapahtuma	Tapahtuman nimi ja kunta		Päivämäärä(t)
	Tapahtumapaikka ja alue		
	<input type="checkbox"/> Ulkona <input type="checkbox"/> Sisällä <input type="checkbox"/> Muu (missä?)		
2. Toimija	Toimijan nimi		
	Osoite, postitoimipaikka ja kotikunta		Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Yhteyshenkilö tai vastuuhenkilö		Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Laskutusosoite		
3. Y-tunnus tai sen puutteessa henkilötunnus	Y-tunnus (tai henkilötunnus)		
4. Liikkuva elintarvikehuoneisto	Myyntilaitteen rekisterinumero tai muu tunniste _____ <input type="checkbox"/> Ilmoitettu liikkuvaksi elintarvikehuoneistoksi (ilmoittamispäivä ja -paikkakunta) _____ <input type="checkbox"/> Hyväksytty liikkuvaksi elintarvikehuoneistoksi (hyväksymispäivä ja -paikkakunta) _____		
5. Elintarvikkeet	Luettelo pakkaamattomina myytävistä tai luovutettavista elintarvikkeista		
	Luettelo pakattuina myytävistä tai luovutettavista elintarvikkeista		
6. Kuljetus	Kuvaus elintarvikkeiden kuljetuksesta tapahtumaan ja tapahtumasta pois		

7. Toiminta	Kuvaus elintarvikkeiden käsittelystä tapahtumassa	
	Luettelo käytössä olevista laitteista (esim. kylmäkalusteet, lämpökalusteet)	
8. Hygienia ja jätehuolto	Miten käsien ja välineiden pesu on järjestetty	
	Miten jätehuolto on järjestetty	
9. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija _____ Laatimispäivämäärä _____ Omavalvonnan vastuhenkilö _____	
10. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä Paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys
11. Liitteet	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> Muut liitteet, mitkä?	
Tiedotus toimitetaan	Porin kaupunki, Ympäristö- ja lupapalvelut, PL 121, 28101 PORI <u>tai</u> terveysvalvonta@pori.fi.	
<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. Mikäli pesupistettä ei voida kytkeä vesi- ja viemäriverkkoon, voidaan käyttää lämpöeristettyjä säiliöitä, jolloin käytössä on oltava riittävä määrä lämmintä vettä.</p>		

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 (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 Soijapavut ja soijapaputuotteet
- o Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)
- o Pähkinät (manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekaanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, Macadamia pähkinä ja Queensland pähkinä) sekä pähkinätuotteet
- o Selleri ja sellerituotteet
- o Sinappi ja sinappituotteet
- o Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
- o Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/litra rikkidioksidiä ilmoitettuna
- o Lupiinit ja lupiinituotteet
- o Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Tarkastajan lausunto ja allekirjoitus: _____.____.201_
