

 <b>PÄIJÄT-HÄMEEN</b> hyvinvointikuntayhtymä	Tiedottaminen valvontaviranomaiselle aikomuksesta tuoda liikkuva elintarvikehuoneisto uudelle paikkakunnalle
	Saapumispäivämäärä

Toimija, jolla on ilmoitettu liikkuva elintarvikehuoneisto (elintarvikelain 13 §:n mukaan ilmoitetussa), tulee ilmoittaa toiminnasta sen kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, missä toimintaa aiotaan harjoittaa. Tiedottaminen tulee tehdä aina, kun toiminta siirtyy oman kotikunnan ulkopuolelle. Tiedottamisen tulee tapahtua neljä vuorokautta ennen ko. tapahtumaa. Tiedottamisen voi tehdä postitse lomakkeen alalaidassa olevaan osoitteeseen tai sähköpostitse [terveysvalvonta\(at\)phhyky.fi](mailto:terveysvalvonta(at)phhyky.fi).

Tällä tiedotteella tiedotetaan seuraavien kuntien alueella tapahtuvasta elintarvikkeiden myynnistä ja valmistuksesta: Asikkala, Hartola, Heinola, Hollola, Kärkölä, Myrskylä, Orimattila, Padasjoki, Pukkila ja Sysmä.

1. Toimija	Toimijan nimi	Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Osoite ja postitoimipaikka sekä kotikunta	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Yhteyshenkilö	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
2. Liikkuva elintarvikehuoneisto	Myyntilaitteen rekisterinnumero tai muu tunniste 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. Tapahtuma	Tapahtuman nimi ja kunta	Tapahtuman päivämäärä
	Tapahtumapaikka	
	Mikäli ilmoitat useamman tapahtuman yhdellä lomakkeella, laita tiedot tapahtumista erilliseen liitteeseen.	
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 toimipiste**  
 PL 1100 (Virastotie 3 C, 2. krs)  
 15871 Hollola  
 Puh. (03) 780 0211  
 Fax (03) 780 0213  
[terveysvalvonta\(at\)phhyky.fi](mailto:terveysvalvonta(at)phhyky.fi)  
[etunimi.sukunimi\(at\)phhyky.fi](mailto:etunimi.sukunimi(at)phhyky.fi)

6. Toiminta	Kuvaus elintarvikkeiden käsittelystä tapahtumassa	
	Luettelo käytössä olevista laitteista (esim. kylmäkalusteet, lämpökalusteet)	
7. Hygienia ja jätehuolto	Miten käsien ja välineiden pesu on järjestetty	
	Miten jätehuolto on järjestetty	
8. Omavalvontasuunnitelma	Laatimispäivämäärä	
	Omavalvonnan vastuhenkilö	
9. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä	Paikka
	Allekirjoitus ja nimenselvennys	
Liitteet	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> Muut liitteet, mitkä?	
<p>HUOM. Yleisötöläisyydessä tapahtuvassa elintarvikkeiden valmistuksessa, tarjoilussa ja myynissä 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
- elintarvikkeen nimi
  - yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat
  - valmistuspäivä

Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat ovat

- Gluteenia sisältävät viljat eli vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut-vilja sekä niiden hybridikannat ja viljatuotteet
- Äyriäiset ja äyriäistuotteet
- Kananmunat ja munatuotteet
- Kalat ja kalatuotteet
- Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- Soija ja soijatuotteet
- Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)
- Pähkinät, eli manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekaanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, Macadamia nut ja pähkinätuotteet
- Selleri ja sellerituotteet
- Sinappi ja sinappituotteet
- Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/litra rikkidioksidina ilmoitettuna.