|  |  |
| --- | --- |
| **helmi_vihrea** | **ILMOITUS**  **ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI YLEISÖTILAISUUKSISSA** |
|  | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää) |

**Toimija täyttää; kaikkiin kohtiin tulee vastata**

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

Ilmoitus koskee

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5. Toiminta | Kuvaus elintarvikkeiden käsittelystä tapahtumassa | |
| Luettelo käytössä olevista laitteista (esim. kylmäkalusteet, lämpökalusteet) | |
| 6. Hygienia ja jätehuolto | Miten käsien ja välineiden pesu on järjestetty | |
| Miten jätehuolto on järjestetty | |
| 7. Omavalvontasuunnitelma | Omavalvontasuunnitelman laatija  Laatimispäivämäärä  Omavalvonnan vastuuhenkilö | |
| 8. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Päivämäärä Paikka | Allekirjoitus ja nimenselvennys |
| Liitteet | Omavalvontasuunnitelma  Muut liitteet, mitkä? | |
| HUOM. Yleisötilaisuudessa tapahtuvassa elintarvikkeiden valmistuksessa, tarjoilussa ja myynnissä on erityisesti huolehdittava käsienpesusta ja ruoan käsittelyvälineiden puhtaudesta.  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. | | |

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.