

**TIEDOTTAMINEN ELINTARVIKKEEN MYYNNISTÄ TAI MUUSTA KÄSITTELYSTÄ/
LIIKKUVA ELINTARVIKEHUONEISTO**

Toimijan on tiedotettava elintarvikkeen myynnistä tai muusta käsittelystä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa viimeistään neljä arkipäivää ennen toiminnan aloittamista Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon.

Toimija täyttää; kaikkiin kohtiin tulee vastata

1. Tapahtuma	Tapahtuman nimi	Ajankohta (pvm)
	Paikka	
2. Toimija	Toimijan nimi	
	Osoite ja postitoimipaikka sekä kotikunta	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Yhteyshenkilö	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Y-tunnus tai henkilötunnus	
3. Liikkuva elintarvikehuoneisto	Liikkuva elintarvikehuoneisto on hyväksytty/ liikkuvasta elintarvikehuoneistosta on tehty ilmoitus on <input type="checkbox"/> , päiväys ja paikkakunta ei <input type="checkbox"/>	
4. Myyntipiste	Myynti- tai tarjoilulaitteisto ja -välineet <input type="checkbox"/> myyntivaunu <input type="checkbox"/> myyntikatos <input type="checkbox"/> myyntipöytä <input type="checkbox"/> muu, mikä	
5. Elintarvikkeiden myynti, käsittely ja kuljetus	Luettelo pakkaamattomina myytävistä/ luovutettavista elintarvikkeista	
	Luettelo pakattuina myytävistä/ luovutettavista elintarvikkeista	
	Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät *)	
	Kuvaus elintarvikkeiden käsittelystä tapahtumassa (hankinta, kuljetus, varastointi, säilytys, käsittely)	
	Luettelo käytettävissä olevista laitteista (esim. kylmä- ja lämpökälyteet)	
	Kuvaus elintarvikkeiden kuljetuksesta tapahtumaan ja tapahtumasta pois	

6. Hygienia ja jätehuolto	Miten käsien ja välineiden pesu on järjestetty	
7. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuhenkilö	
8. Toimijan allekirjoitus ja nimen selvitys	Päivämäärä Paikka	Allekirjoitus ja nimenselvitys

Yleisötalaisuudessa 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 talousvettä.

*)

Toimijan pakkaamiin, myytävien tai luovutettavien elintarvikkeiden pakkauksiin on merkittävä ainakin:

- elintarvikkeen nimi
- yliherkkyttä aiheuttavat ainesosat
- valmistuspäivä

Yliherkkyttä aiheuttavat ainesosat ovat:

- Gluteenia sisältävät viljat eli vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamutvilja 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, Macadamiapähkinä ja pähkinätuotteet
- Selleri ja sellerituotteet
- Sinappi ja sinappituotteet
- Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/litra rikkidioksidina ilmoitettuna.