

 JIK- peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä / Ympäristöterveydenhuolto	ILMOITUS kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 2 momentin 1 kohdan toiminnasta TILAPÄINEN ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI
	Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

Toimija täyttää; kaikkiin kohtiin tulee vastata

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

Ilmoitus koskee

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

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)			

JIK-peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä
Ympäristöterveydenhuolto

Asematie 5
60800 Ilmajoki

terveystarkastajat@jikkyy.fi
etunimi.sukunimi@jikkyy.fi

6. Hygienia ja jätehuolto	Miten käsien ja välineiden pesu on järjestetty	
	Miten jätehuolto on järjestetty	
7. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuhenkilö	
8. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvitys	Päivämäärä Paikka	Allekirjoitus ja nimenselvitys
Liitteet	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> Muut liitteet, 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 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
- 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.