

<b>PÄIJÄT-HÄMEEN YMPÄRISTÖTERVEYS</b> <b>Hollola</b>	Elintarvikelain 297/2021 12 § mukainen tiedottaminen liikkuvasta elintarviketoiminnasta
	<b>Saapumispäivämäärä</b>

Elintarvikelain 297/2021 12 § mukaan toimijan on tiedotettava rekisteröidystä elintarviketoiminnasta liikkuvassa elintarvikehuoneistoissa tai elintarviketoiminnasta muussa hyväksytyssä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa niiden kuntien valvontaviranomaisille, joiden alueella toimintaa harjoitetaan. Tiedon on oltava viranomaisella viimeistään neljä (4) arkipäivää ennen tiedotetun toiminnan aloittamista. Tiedottaminen tulee tehdä sähköpostitse osoitteeseen [terveysvalvonta@hollola.fi](mailto:terveysvalvonta@hollola.fi) tai lomakkeen alareunassa olevaan osoitteeseen.

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

1. Toimija	Toimijan nimi	Y-tunnus (tai sen puuttuessa henkilötunnus)
	Osoite ja postitoimipaikka sekä kotikunta	Puhelinnumero
	Yhteyshenkilö	Sähköpostiosoite
2. Liikkuva elintarvikehuoneisto	Myyntilaitteen rekisterinumero tai muu tunnistus	
	Toiminta on <input type="checkbox"/> Ilmoitettu liikkuvaksi elintarvikehuoneistoksi. Pvm ____/____/20____, paikkakunta _____. <input type="checkbox"/> Hyväksytty liikkuvaksi elintarvikehuoneistoksi. Pvm ____/____/20____, 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	
5. Kuljetus	Kuvaus elintarvikkeiden kuljetuksesta tapahtumaan ja tapahtumasta pois	

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. 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>		