



Saapunut (viranomaisen täyttää)

Tiedotuksesta ei tehdä päätöstä. Ympäristökeskus ottaa yhteyttä, mikäli on tarvetta lisäselvityksiin.
Tiedotus on toimitettava ympäristökeskukseen viimeistään 4 arkipäivää ennen myyntitapahtuman alkua.

1 Tapahtuma- ja myyntipaikka	Tapahtuman nimi		Tapahtuman päivämäärä
	Tapahtuma- tai myyntipaikka, osoite		
2 Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus
	Lähiosoite		Postinumero ja -toimipaikka
	Puhelin	Faksi	
	Sähköposti		
	Myynti- ja valmistuspisteen yhdyshenkilö		Puhelin
3 Liikkuvan huoneiston rekisteröinti (ammattimaiset toimijat)	<input type="checkbox"/> Liikkuva huoneisto on hyväksytty/huoneistosta on tehty ilmoitus		Liikkuvan elintarvikehuoneiston hyväksymispäätös tai todistus ilmoituksesta sekä omavalvontasuunnitelma on pidettävä mukana myyntitapahtumassa.
	Paikkakunta	Päivämäärä	
4 Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelma		
	<input type="checkbox"/> on laadittu <input type="checkbox"/> ei ole laadittu		
5 Myynti-/ valmistuspiste	Omavalvonnann vastuuhenkilö		
	Myyntipiste		
6 Käyttötarkoitus	<input type="checkbox"/> kioski <input type="checkbox"/> vaunu <input type="checkbox"/> telta/katos <input type="checkbox"/> myyntipöytä <input type="checkbox"/> muu, mikä _____		
	<input type="checkbox"/> Ruoan valmistus ja tarjoilu <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Muu, mikä _____		
7 Valmistettavat/ myytävät elintarvikkeet	Luettelo pakkaamattomina myytävistä elintarvikkeista		
	Luettelo pakattuina myytävistä elintarvikkeista		
	Toimijan itsensä pakkaamien elintarvikkeiden pakkausmerkinnät ¹⁾		
<input type="checkbox"/> elintarvikkeen nimi			<input type="checkbox"/> valmistajan nimi
<input type="checkbox"/> valmistuspäivä			<input type="checkbox"/> ainesosaluettelo
<input type="checkbox"/> muu _____			

Osoite
Pakkalankuja 5
01510 Vantaa

Puhelin
09 83911

Faksi
09 8392 4280

Sähköposti
ymparistoterveys@vantaa.fi
etunimi.sukunimi@vantaa.fi

8 Myynti- / valmistus- pisteen kalusteet	<input type="checkbox"/> jääkaappi _____ kpl <input type="checkbox"/> pakastin _____ kpl <input type="checkbox"/> kylmävitriini _____ kpl <input type="checkbox"/> kylmä-/lämpölaukku _____ kpl	<input type="checkbox"/> uuni/liesi _____ kpl <input type="checkbox"/> grilli _____ kpl <input type="checkbox"/> savustin _____ kpl <input type="checkbox"/> muu, mikä _____
9 Pisarasuojus	<input type="checkbox"/> Myynti-/valmistuspiste suojattu pisarasuojalla <input type="checkbox"/> Ruoanvalmistuspiste riittävän kaukana asiakkaista, vähintään 0,5 m	
10 Pesu ja puhdistus	Käsienpesupiste <input type="checkbox"/> hanallinen vesikanisteri <input type="checkbox"/> kertakäyttöpyyhkeet <input type="checkbox"/> nestesaippua <input type="checkbox"/> desinfioivat pyyhkeet <input type="checkbox"/> jätevesiastia	Astioiden ja työvälineiden pesu <input type="checkbox"/> myyntipisteessä, miten _____ <input type="checkbox"/> myyntialueella, miten _____ <input type="checkbox"/> muualla, missä _____ Ulkona tapahtuvassa elintarvikkeiden valmistuksessa, myynnissä ja tarjoilussa on erityisesti huolehdittava käsihygieniasta ja välineiden puhtaudesta. Kun valmistetaan tai myydään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee myyntipaikalla olla käsienpesupiste, jossa on lämmintä vettä, nestesaippuaa ja paperipyyhkeitä.
11 Vesi- ja jätehuolto	Talousveden hankinta <input type="checkbox"/> tuodaan mukana <input type="checkbox"/> tapahtumapaikalta Jätehuolto, miten _____	Jätevesihuolto, miten _____
12 Kuljetus	Elintarvikkeiden kuljetus <input type="checkbox"/> kuljetusvälineissä jäädytyslaitteisto <input type="checkbox"/> kuljetus kylmälaukuissa <input type="checkbox"/> muu, mikä _____ <input type="checkbox"/> ei kylmäkuljetettavia tuotteita	
13 Säilytys myyntiajan ulkopuolella	Elintarvikkeiden säilytys tapahtuman aikana _____	Elintarvikkeiden säilytys tapahtumien välillä _____
14 Päiväys ja allekirjoitus	Päiväys _____	Allekirjoitus _____ Nimen selvennys _____ Puhelin _____

1) Toimijan pakkaamiin, myytävien tai luovutettavien elintarvikkeiden pakkauksiin on merkittävä ainakin
- elintarvikkeen nimi
- yliherkkyttä aiheuttavat ainesosat
- valmistuspäivä

Yliherkkyttä aiheuttavat ainesosat ovat:
- gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut-viljat sekä niiden hybridikannat ja viljatuotteet)
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmunat ja munatuotteet
- kala ja kalatuotteet
- maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- soija ja soijatuotteet
- maito ja maitotuotteet (myös laktoosi)
- pähkinät (manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekaanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, macadamiapähkinä ja pähkinätuotteet)
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- rikkidioksidi ja sulfidit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/litra rikkidioksidiä ilmoitettuna