**Toimijan on tehtävä ilmoitus hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä. Terveystarkastaja ottaa yhteyttä, mikäli tarvitaan lisäselvityksiä.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Harjoitettava toiminta**  myynti  tarjoilu  valmistus | | | ulkona  sisällä | | | | yleisötapahtuma  muu, mikä: | | |
| **1**  **Tapahtuma** | | Tapahtuman nimi | | | | | Toiminnan alku- ja päättymispvm.        - | | |
| Tapahtumapaikka | | | | | | | |
| **2**  **Ilmoitus-**  **velvollinen** | | Toiminimi | | | | | Y-tunnus (tai henkilötunnus) | | |
| Kotikunta | | |
| Toiminnanharjoittaja | | | | | | Puhelin | |
| Jakeluosoite | | | | | | Postinro ja –toimipaikka | |
| Yhteyshenkilö / vastuuhenkiö | | | | | | Puhelin | |
| **3**  **Elintarvik-**  **keet** | | Luettelo pakkaamattomina myytävistä, tarjottavista tai maistettavista elintarvikkeista | | | | | | | |
| Luettelo pakattuna myytävistä, tarjottavista tai maistettavista elintarvikkeista | | | | | | | |
| **4**  **Kuljetus**  **ja säilytys** | | Kuvaus elintarvikkeiden kuljetuksesta toimipisteeseen ja sieltä pois | | | | | | | |
| Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat  pakasteet (alle -18 ºC) | | | Säilytystilat | | | | |
| kalatuotteet ( 0 … +3 ºC) | | |  | | | | |
| kylmätuotteet (0… +6 oC) | | |  | | | | |
| kuumana myytävät (yli +60 ºC) | | |  | | | | |
| huoneen lämmössä säilytettävät | | |  | | | | |
| Säilytys myyntiajan ulkopuolella | | | | | | | |
| **5**  **Myyntilaite** | | vaunu / auto | | | | Tunnistetiedot, myyntikalusteet | | | |
| teltta | | | | Materiaali, koko, kalusteet | | | |
| pöytä / katos | | | | Suojaus, materiaali, kalusteet | | | |
| muu, mikä: | | | | Lisätietoja | | | |
| **6**  **Toiminta** | | Elintarvikkeiden käsittely myyntipaikalla | | | | | | | |
| Käytössä olevat laitteet | | | | | | | |
| **7**  **Hygienia ja**  **jätehuolto** | | Kuvaus käsien puhdistamisesta | | | | | | | Käsienpesupiste  Kertakäyttöpyyhkeitä  Nestesaippua |
| Astioiden pesun järjestäminen | | | | | | | |
| Syntyvät jätelajit | | | | | | | |
| Jätehuollon järjestäminen | | | | | | | |
| **8**  **Hygieniapassi** | Kyllä  Ei | | | | | | | | |
| Yleisötilaisuudessa tapahtuvassa elintarvikkeiden valmistuksessa, tarjoilussa ja myynnissä on erityisesti huolehdittava käsienpesusta ja ruuan käsittelyvälineiden puhtaudesta.  Aina, kun valmistetaan, tarjoillaan 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. | | | | | | | | | |
| **9**  **Lisätiedot ja**  **mahdolliset**  **liitteet** | |  | | | | | | | |
| Päivämäärä | | | | Allekirjoitus ja nimen selvennys  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |

Tiedot rekisteröidään valvontaviranomaisen käyttämään tietojärjestelmään.

**Palauta osoitteella:**

Lohjan kaupunki, Länsi-Uudenmaan ympäristöterveys, PL 71, 08101 LOHJA