**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