

ILMOITUS ELINTARVIKKEIDEN TILAPÄISESTÄ MYYNISTÄ

- Toistuva
- Kertaluontoinen

- Myynti
- Tarjoilu

- Ulkona
- Sisätiloissa

(Ympyröi sopivat)

ILMOITTAJAN TIEDOT	Yrityksen /Yhdistyksen /Yksityishenkilön nimi (alleiviivaa)	Puhelin
	Vastuuhenkilön nimi	Sähköposti
	Osoite	Postitoimipaikka
	Liittyy elinkeinonharjoittamiseen <input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei	
MYYNTIPAIKKA JA –AIKA	Osoite / muu selvitys sijainnista ja tapahtuman nimi	Pvm ja klo
ARVIOITU ASIAKAS- MÄÄRÄ		
MYYNTIPAIKAN JÄRJESTELY	<input type="checkbox"/> Katos <input type="checkbox"/> Myyntipöytä <input type="checkbox"/> Telta <input type="checkbox"/> Muu, mikä Kopio kaluston hyväksymispäätösestä liitteeksi, mikäli sitä ei ole aikaisemmin toimitettu. Mikäli päätös on toimitettu, ilmoitetaan hyväksymispaikkakunta ja –päivämäärä.	
TOIMINTA	Elintarvikkeet, ym. tuotteet, välineet ja laitteet, tuotteiden hankinta	
SÄILYTYSTILAT JA -LAITTEET		
HENKILÖKUNTA	Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden lukumäärä:	
TALOUSVESI	<input type="checkbox"/> Yleinen verkostovesi <input type="checkbox"/> Muu, mistä:	
KÄSIENPESU JA VÄLINEIDEN PESU		
JÄTTEIDEN KÄSITTELY		
OMAVALVONTA- SUUNNITELMA	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei	
LISÄTIETOJA		
PÄIVÄMÄÄRÄ JA ALLEKIRJOITUS	Paikka ja aika	Allekirjoitus ja nimenselvennys

Palauta mahdollisine liitteineen: Lohjan kaupunki / Länsi-Uudenmaan ympäristöterveys, PL 71, 08101 LOHJA

OHJEITA ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELYYN

Elintarvikelain (23/2006) 13 §:n mukaan elintarvikkeiden tilapäisestä myynnistä tulee tehdä ilmoitus. Elintarvikkeiden säilytykselle ja käsittelylle tulee laatia kirjallinen ohjeistus ns. omavalvontasuunnitelma, jonka avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, eli on huomioitu riskit elintarvikkeiden käsittelyssä ja keinot, miten niitä minimoidaan.

Elintarvikkeet on suojattava mikrobeilta, vahinkoeläimiltä, kosteudelta, lämmöltä, valolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta sekä käsiteltävä siten, että tartuntatautien leviäminen tai muiden terveyshaittojen syntyminen estyy. Elintarvikkeiden valmistuspaikat tulee sijoittaa siten, ettei niistä aiheudu savu-, noki-, hajua tai muuta terveydellistä haittaa ympäristölle. Myöskään elintarvikkeisiin ei saa tarttua vierasta makua tai hajua.

Käytettävien rakenteiden, pinnoitteiden, materiaalien ja kalusteiden sekä elintarvikkeiden valmistukseen tai muuhun käsittelyyn käytettävien koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden on oltava helposti puhdistettavia sekä tarvittaessa desinfioitavissa ja sellaisia, ettei niistä joudu elintarvikkeisiin haitallisia aineita. Astioiden ja välineiden pesua varten varataan tarvittaessa asianmukaiset paikat. Siivouksessa käytettävillä välineillä ja aineilla on oltava asianmukaisesti varustetut säilytystilat.

Elintarvikkeiden hankinnassa ja säilytyksessä tapahtumien välissä on huomioitava päiväyksien riittävyys, elintarvikkeen laatu ja säilyvyys yleensä tapahtuman jälkeen (kannattaako ko. erää enää säilyttää seuraavaan tapahtumaan).

Lämpötiloja, joita tulee säilytyksessä noudattaa:

- jäätelö ja pakasteet alle -18 °C
- tuore kala ja tyhjiöpakatut kalavalmisteet..... 0...+3 °C
- muut kalatuotteet..... alle +8 °C
- lihatuotteet.....alle +7 °C
- maitotaloustuotteet, einekset ja vihannekset.....alle +8 °C
- täytettä sisältävät leipomo- ja konditoriatuotteet.....alle +8 °C
- tuoreena myytävät tuotteet suojataan myös jäätymiseltä.

Kylmälaitteissa ja kylmälaukuissa /lämpölaitteissa on lämpömittarit. Kuumana myytävät tuotteet (lämpötila yli 60 °C:tta) pidetään tarjolla enintään 2 tuntia.

Elintarvikkeita ei saa säilyttää maassa tai lattialla. Alustan tulee olla pölyämätön. Pakkaamattomat elintarvikkeet pisarasuojataan joko pisarasuojalla tai laitteiston sijoittelun avulla: ruuan valmistus ja tarjoilu tapahtuu 0,5 m asiakkaista.

Elintarvikkeiden pakkausmateriaalien tulee olla tarkoitukseen valmistettu. Pakkaukseen on merkittävä vähintään elintarvikkeen nimi, ainesosat (erityisesti huomioitava yliherkkyyttä aiheuttavat: gluteenia sisältävät viljat, kananmunaa, kalaa, äyriäisiä, pähkinää, soijaa, maitoa, selleriä, sinappia, seesamsiemeniä, rikkidioksidi/sulfiittia sisältävät ainesosat) ja sisällön määrä. Poikkeuksena ovat tuoreet marjat, hedelmät ja juurekset, joista tulee ilmoittaa sisällön määrä ja alkuperä. Tarjoilu tapahtuu kertakäyttöastioista.

Työskennellessä tulee käyttää erillistä puhdasta työasua. Työntekijöiden ei tule työskennellä vatsatautisina eikä hyvin flunssaisena tai jos tietää sairastavansa helposti tarttuvaa tautia. Ruoan valmistustiloissa ei saa tupakoida ja ulkopuolisten henkilöiden käyntejä niissä tulee välttää.

Nautittavaksi tarkoitetun talousveden tulee täyttää laatuvaatimukset. Käsienpesuun tulee varata saippuaa, kertakäyttöpyyhkeitä ja tarvittaessa desinfioivia pyyhkeitä ym.

Ruoan valmistuspaikalle tulee varata riittävästi jäteastioita. Mikäli kohteessa tai ostetuissa raaka-aineissa esiintyy tuholaisia, tulee ne viedä hyvin suljettuna jätesäiliöön.

SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE ITSELLÄSI!