

# ILMOITUS ELINTARVIKKEIDEN TILAPÄISESTÄ MYYNNISTÄ, VALMISTUKSESTA TAI TARJOILUSTA (EtL 13§)

Hakemus toimitetaan toimipaikan sijaintikuntaan. Yhteystiedot ovat lomakkeen viimeisellä sivulla.

<b>1 Tapahtuma</b>	Tapahtuman nimi		Tapahtuman päivämäärä / 20 klo . - .
	Tapahtumapaikka		Myyntipaikan numero
<b>2 Toimija</b>	Nimi		Y-tunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus
	Osoite ja postinumero	Kotikunta	Puhelin
			Faksi
	Sähköpostiosoite		
<b>3 Myyntipaikka</b>	Selvitys myyntipaikasta (esim. koju, katos, vaunu)		
<b>4 Elintarvikkeet</b>	Myytävät / esiteltävät / maistatettavat tuotteet		
	Laitoksissa valmistetut tuotteet ja laitosnumero		
	Elintarvikkeiden säilytys myyntiajan ulkopuolella		
	Elintarvikkeiden kuljetus tapahtumaan ja pois		
	Luettelo helposti pilaantuvien tuotteiden kylmäsäilytyslaitteista toimintapaikalla alle +3°C, tuore kala		
	alle +6°C, liha ja lihavalmistet (jauheliha +4°C)		
	alle +6°C, maito, kerma, helposti pilaantuvat ruokavalmistet		
	alle +8°C, maitotuotteet		
	alle -18°C, pakasteet		

<b>5 Valmistus ja tarjoilu</b>	Luettelo valmistuslaitteista
	Luettelo tarjoilulaitteista (kuuma ja kylmä)
	Avoimien elintarvikkeiden suojaus pöly-, kosteus-, pisara-, ym. saastutukselta
	Tarjoiluvälineet (astiat, kertakäyttöastiat, paperipalat, puutikut tai muut välineet)
	Tarjoiluvälineiden pesumahdollisuus, ellei ole kysymys kertakäyttövälineistä
<b>6 Vesi</b>	Käsienpesumahdollisuus
	Jäteveden käsittely
<b>7 Jätehuolto</b>	Jätehuollon järjestäminen
<b>8 Lisätietoja</b>	
Aika ja paikka / 20	Allekirjoitus ja nimen selvennys
<b>TARKASTAJA TÄYTTÄÄ</b>	
<input type="checkbox"/> Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti / 20	Allekirjoitus ja nimen selvennys
<input type="checkbox"/> Harjoitettava toiminta on tarkastettu / 20 <input type="checkbox"/> Tarkastuksesta erillinen pöytäkirja	
Lisätietoja: _____ _____ _____	
Aika ja paikka / 20	Allekirjoitus ja nimen selvennys

**Pohjois-Karjalan ympäristöterveydenhuollon yksiköiden yhteystiedot:**

JOENSUUN SEUDUN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO, Jokikatu 8, 80220 JOENSUU  
(Ilomantsi, Joensuu, Juuka, Kesälahti, Kitee, Kontiolahti, Liperi, Outokumpu, Polvijärvi, Rääkkylä ja Tohmajärvi)

LIEKSA, Terveys- ja elintarvikevalvonta, Rantalantie 5 A, 81720 LIEKSA

NURMEKSEN JA VALTIMON THKY, Ympäristöterveydenhuolto, Porokylänkatu 3, 75530 NURMES



Euroopan unioni  
Euroopan aluekehitysrahasto

## OHJE (jää ilmoittajalle)

Elintarvikkeiden tilapäisestä myynnistä on elintarvikelain 13 §:n mukaisesti tehtävä etukäteen (vähintään viikkoa aikaisemmin) kirjallinen ilmoitus myyntipaikan terveydensuojeluviranomaiselle.

Liikkuvasta myyntivaunusta, kioskista tai muusta laitteesta tehdään EtL:n 14 §:n mukainen hyväksymishakemus terveydensuojeluviranomaiselle. Toiminnanharjoittajan on säilytettävä jäljennös hakemuksen perusteella tehdystä päätöksestä myyntipaikassa ja esitettävä se ja omavalvontasuunnitelma myyntipaikan terveydensuojeluviranomaiselle.

### Muuta huomioitavaa:

Elintarvikkeiden tilapäisessä myynnissä ja tarjoilussa samoin kuin myytäessä ja tarjoiltaessa elintarvikkeita liikkuvasta tai muusta myyntilaitteesta tulee **toiminnanharjoittajan nimi ja osoite olla esillä selvästi havaittavissa esimerkiksi erillisessä kyltissä.**

Avoimia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä

- tulee olla omat vaatteet peittävät suojavaatteet sekä suojapähline
- asianmukainen käsienpesumahdollisuus myyntipaikan välittömässä läheisyydessä

Avoimia elintarvikkeita säännöllisesti / toistuvasti käsitteleviltä henkilöiltä (yli 1 kk) vaaditaan tartuntalain 20 §:n mukainen todistus terveydentilasta (salmonellatodistus).

Hygieniosaamistodistus:

Työntekijöiden, joiden työhön liittyy erityisiä elintarvikehygienisiä riskejä (käsittelevät helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita), tulee osoittaa osaamisensa hygieniosaamistodistuksella, mikäli työsuhde kestää yli 3 kk.

Avoimien elintarvikkeiden myynti on järjestettävä siten, että pisaratartuntavaara estyy.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten karjalanpiirakat, laatikkoruokat ja pizzat samoin kuin ruoka-annokset tulee säilyttää ja myydä asianmukaisista kylmätiloista tai esimerkiksi kylmätatterilla varustetuista kylmalaukuista siten, että niiden lämpötila on joko **alle 6 astetta tai ne on säilytettävä kuumina yli 60 asteen lämpötilassa.** Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.

Koti- ja maatilataloudessa valmistettujen tilapäisesti myytävien pakattujen elintarvikkeiden myyntipäällyksiin tulee merkitä ainakin elintarvikkeen nimi, yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat (KTM asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä 1084/2004 Liite 3 \*) ja valmistuspäivä. Muita valmistajia koskevat tavanomaiset pakkausmerkintäsäädökset.

Jätteiden keruuta varten myyntipaikalla tulee olla riittävän tilavat ja tarkoituksenmukaiset jäteastiat.

\*)Liite 3 :Asetuksen 23 §:ssä tarkoitetut yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat

- 1) gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut-vilja sekä niiden hybridikannat) ja viljatuotteet;
- 2) äyriäiset ja äyriäistuotteet
- 3) kananmunat ja munatuotteet;
- 4) kalat ja kalatuotteet;
- 5) maapähkinät ja maapähkinätuotteet;
- 6) soija ja soijatuotteet;
- 7) maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien);
- 8) pähkinät: manteli (*Amygdalus communis* L.), hasselpähkinä (*Corylus avellana*), saksanpähkinä (*Juglans regia*), cashewpähkinä (*Anacardium occidentale*), pekaanipähkinä (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), parapähkinä (*Bertholletia excelsa*), pistaasipähkinä (*Pistacia vera*), Macadamia pähkinä ja Queensland pähkinä (*Macadamia ternifolia*) sekä pähkinätuotteet;
- 9) selleri ja sellerituotteet;
- 10) sinappi ja sinappituotteet;
- 11) seesaminsiemenet ja seesaminsiemenuotteet; sekä
- 12) rikkidioksidi ja sulfiitti, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 ml/l SO<sub>2</sub>:na ilmaistuna.