|  |  |
| --- | --- |
| **Posa_Logo_mustavalk_rgb**  **Ympäristöpalvelut** | **ILMOITUS**  **Elintarvikelain (297/2021) 10 § mukaisesta elintarvikehuoneistosta:**  **LIIKKUVA ELINTARVIKEHUONEISTO**  **Lomakkeen laatija: Johanna Ahonen**  **Päivämäärä: 21.4.2021**  **Hyväksyjä: Laura Juhantalo** |
| **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää) |

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä PoSan ympäristöpalveluihin neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. PoSan ympäristöpalvelut voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään ympäristö- ja terveyslautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu.

**Ilmoitus koskee**  toiminnan aloittamista

toiminnan olennaista muuttamista  muuta, mitä?

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Toimija  (toimijan nimeksi kirjataan Y-tunnuksen mukainen nimi) | | Toimijan nimi | | | | | | |
| Toimijan Y–tunnus (tai henkilötunnus) | | | | Yhteyshenkilö | | |
| Osoite ja postitoimipaikka | | | | | Kotikunta | |
| Puhelinnumero | | Sähköpostiosoite | | | | |
| Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite) | | | | | | |
| 2. Toimipaikka (toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi) | | Toimipaikan nimi | | Yhteyshenkilö | | | | |
| Puhelinnumero | | Sähköpostiosoite | | | | |
| Käyntiosoite ja postitoimipaikka | | | | | | |
| 3. Elintarvikkeiden ja kalusteiden varastointi sekä kalusteiden puhdistus/huolto | | Elintarvikevaraston, elintarvikkeiden kylmäsäilytystilojen, myyntikalusteiden, laitteiden ja välineiden säilytystilojen, puhdistustilojen sekä huoltotilojen osoite tai osoitteet | | | | | | |
| 4. Arvioitu toiminnan aloittamisajankohta ja määräaikaisen toiminnan kesto  tai  arvioitu toiminnan muuttumispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitelluista muutoksista | | Arvioitu aloittamisajankohta  jatkuva toiminta  määräaikainen, toiminnan kesto  Arvioitu toiminnan muuttumisajankohta:  Lyhyt kuvaus suunnitelluista muutoksista: | | | | | | |
| 5. Tieto omavalvontasuunn itelmasta | | Suunnitelma omavalvonnasta on laadittu  Suunnitelma omavalvonnasta laaditaan  mennessä | | | Omavalvonnan laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta\*, mitä? | | | |
| 6. Toiminta | | Luettelo tuoteryhmittäin käsiteltävistä/myytävistä tuotteista ja niiden luonteesta (esimerkiksi pakkaamattomia, pakattuja, pakastettuja) | | | | | | |
| Toiminnan kuvaus  pääosin myyntiä tai  pääosin tarjoilua.  Kuvaus elintarvikkeiden käsittelystä myyntipaikalla ja asiakaspaikkojen määrä. | | | | | | |
| 7. Kalusteet, laitteet ja välineet | Kuvaus myyntipisteestä (kuten teltta, vaunu, auto tms.) | | | | | | |
| Kuvaus elintarvikkeiden säilytyksestä ennen myyntiä, myynnin aikana ja ”myyntitapahtumien välissä” | | | | | | |
| Luettelo säilytys- ja/ tai valmistuslaitteista (kuten grilli, savustuslaite, kylmälaitteet tms.) | | | | | | |
| 8. Maahantuodut elintarvikkeet | Luettelo elintarvikkeista:  Alkuperämaa:  Myynnissä myös sisämarkkinoilta tuotuja tuotteita. Ensisaapumispaikka: | | | | | | |
| 9. Elintarvikkeiden kuljetus | Tiedot elintarvikkeiden kuljetuskalustosta, arvio kuljetusajasta ja tiedot kuljetusolosuhteista | | | | | | |
| Kylmä- ja/tai lämminkuljetuksen järjestäminen | | | | | | |
| 10. Vedenhankinta, välineiden pesu ja käsienpesu | Selvitys talousveden hankinnasta (miten on suunniteltu tai aiotaan järjestää vedenhankinta esim. oma vesi mukana/ vesi toimitetaan järjestäjän toimesta, tarkempi kuvaus omavalvontasuunnitelmassa) | | | | | | |
| 11. Lisätiedot |  | | | | | | |
| 12. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Päivämäärä Paikka | | Nimenselvennys ja allekirjoitus | | | | |
| 13. Liitteet | Omavalvontasuunnitelma  Muut liitteet, mitkä? | | | | | | |
| Ilmoitus toimitetaan | **Posa, Ympäristöpalvelut, Tapalankatu 20, 38700 Kankanpään tai terveystarkastaja@eposa.fi.** | | | | | | |