

Toimija täyttää; kaikkiin kohtiin tulee vastata

Tiedotus on lähetettävä Haminan kaupungin terveystarkastukseen viimeistään 4 arkipäivää ennen ilmoitetun toiminnan aloittamista. Puutteellisten tietojen antaminen voi johtaa toiminnan rajoittamiseen tai kieltämiseen. Terveystarkastaja ottaa ilmoittajaan yhteyttä, mikäli on tarvetta lisäselvityksiin.

1. Tapahtuma	Tapahtuman nimi	Päivämäärä(t) ja kellon aika	
	Paikka		
2. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
	Yhteyshenkilö tai vastuuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
3. Elintarvikkeet	Luettelo pakkaamattomina myytävistä tai luovutettavista elintarvikkeista		
	Luettelo pakattuina myytävistä tai luovutettavista elintarvikkeista		
4. Myyntipiste	Myynti- tai tarjoilulaitteisto ja -välineet <input type="checkbox"/> Myyntivaunu/ajoneuvo <input type="checkbox"/> Toritelta <input type="checkbox"/> Myyntipöytä ja katos <input type="checkbox"/> Muu, mikä? Liikkuva elintarvikehuoneisto on hyväksytty/liikkuvasta elintarvikehuoneistosta on tehty ilmoitus <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> kyllä; (paikka, pvm ja §)		
5. Kuljetus	Kuvaus elintarvikkeiden kuljetuksesta tapahtumaan ja tapahtumasta pois		
6. Toiminta	Kuvaus elintarvikkeiden käsittelystä tapahtumassa		
	Luettelo käytössä olevista laitteista (esim. kylmäkalusteet, lämpökalusteet)		
7. Hygienia	Miten käsien ja välineiden pesu on järjestetty		
	Miten myyntipiste on suojattu (esim. pisarasuojat, maanpinnan suojaus)		
8. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatimispäivämäärä		
Päiväys			
Allekirjoitus			
Nimen selvennys			
Liitteet	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> Muut liitteet, mitkä?		
<p>HUOM. Yleisötilaisuudessa tapahtuvassa elintarvikkeiden valmistuksessa, tarjoilussa ja myynnissä on erityisesti huolehdittava käsienpesusta ja ruoan käsittelyvälineiden puhtaudesta.</p> <p>Aina kun valmistetaan 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 viemäriverkköön, voidaan käyttää lämpöeristettyjä säiliöitä, jolloin käytössä on oltava riittävä määrä lämmintä vettä.</p> <p>Myyntipisteessä säilytettävät elintarvikkeet tulee pitää helposti puhtaana pidettävällä myyntipöydällä tai alustalla. Pakkaamattomille tuotteille tulee kasviksia lukuun ottamatta olla tarkoituksenmukainen pisarasuojaus.</p>			