



ILMOITUS ELINTARVIKKEIDEN ULKOMYNNISTÄ JA TARJOILUSTA

Toiminta on: Tilapäistä
Säännöllistä

Ilmoittajan nimi: _____

Osoite: _____ puh: _____ fax: _____

Toiminnasta vastaavan henkilön nimi, jos eri kuin ilmoittajan: _____

Myynti-/tarjoilu-aika (pvm): _____

Myynti-/tarjoilupaikka/tapahtuma: _____

Myyntipiste ja kalusteet (vaunu, katos, pöytä yms.): _____

Onko myyntipisteen kalustosta tehty käyttöönottoilmoitus myyjän kotikunnassa tai muussa kunnassa
 On Ei

Kunta: _____ Hyväksymispäivämäärä: _____

Luettelo myynnissä olevista helposti pilaantuvista elintarvikkeista: _____

Jäähdytyslaitteet: _____

Kuumennuslaitteet: _____

Säilytystilat ja -laitteet: _____

Elintarvikkeiden säilytys- ja varastointi myyntiajan ulkopuolella: _____

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän todistus terveydentilasta: On Ei

Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden lukumäärä: _____

Talousveden saanti: _____

Jätehuolto: _____

Pesukalusteet ja pesupaikka: _____

Omavalvontasuunnitelma: On Ei:

Hygieniaosaamistodistukset: On Ei:

Paikka ja aika: _____

Ilmoittajan allekirjoitus, nimen selvennys

LÄMPÖILOJA, JOITA TULEE NOUDATTAA

Tuore kala 0 – 3°C

Maito- ja maitotuotteet +8°C tai alle

Jäätelö ja pakasteet -18°C,

myytäessä lämpötila saa kohota -15°C

Täytettä sisältävät leipomo- ja konditoria-
tuotteet +8°C tai alle

Muut kalatuotteet +8°C tai alle

Tyhjiöpakattujen kalavalmisteiden turvallinen säilytyslämpötila on 0 – 3°C

botulismi- ja listeriariskin vuoksi

Liha ja lihatuotteet: +7°C tai alle

Salaatit +8°C

Kuumana myytävät tuotteet yli +60°C