|  |  |
| --- | --- |
| **KOILLIS-LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO**  **Terveysvalvonta** | **ILMOITUS**  **elintarvikelain (23/2006) 13 § 1 ja 3 momentin**  **mukaisesta elintarvikehuoneistosta** |
| **Saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää)       /     /20      Dnro: |

**Toimija täyttää soveltuvin osin**

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon terveysvalvontaan neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta terveysvalvonta antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Terveystarkastaja voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Pelkosenniemen-Savukosken kansanterveystyön kuntayhtymän taksan mukainen maksu.

Ilmoitus koskee  toiminnan aloittamista  toiminnan olennaista muuttamista

muuta, mitä?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Toimija | Toimijan nimi | | |
| Toimijan Y-tunnus (tai henkilötunnus) | Kotikunta | |
| Osoite ja postitoimipaikka | | |
| Puhelinnumero | Sähköpostiosoite | |
| Yhteyshenkilö | Puhelinnumero ja sähköpostiosoite | |
| Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite) | | |
| 2a. Toimipaikka  (toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi) | Nimi | | |
| Yhteyshenkilön nimi: | | |
| Käyntiosoite ja postitoimipaikka | | |
| Puhelinnumero | | Sähköpostiosoite |
| 2b. Tarkastusasiakirjan  postitusosoite  (Oiva-raportti tai muu  tarkastusasiakirja) |  | | |
| 3. Markkinointinimi (jos eri  kuin toimipaikan nimi) |  | | |
| 4. Toiminnan arvioitu  aloittamisajankohta tai  toiminnan olennaisen  muuttamisen arvioitu  ajankohta | Uuden toiminnan arvioitu aloittamisajankohta (pvm):  Kuvaus toiminnasta: | | |
|  | Toiminnan olennaisen muuttamisen arvioitu ajankohta (pvm):  Kuvaus toiminnan olennaisesta muuttamisesta: | | |
| 5. Tieto omavalvonta  suunnitelmasta | Omavalvontasuunnitelma on laadittu  Omavalvontasuunnitelma laaditaan  mennessä | | Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty  toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä? |
| 6. Tieto kohteen raken-  nusvalvonnallisesta  käyttötarkoituksesta |  | | |
| 7a. Toiminta | **Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-J.**  **Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa.** | | |
|  | **A)** Elintarvikkeiden myynti | | Elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m²): |
| Vähittäismyymälä  Ulkomyyntialue (esim. torialue)  Tukkumyynti | |
| **B)** Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen) | | Asiakaspaikkojen määrä:    Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: |
| Ravintolatoiminta (ml. pizzeria)  Grilli- tai pikaruokatoiminta  Kahvilatoiminta  Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä  elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.) | |
| Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat,  henkilöstöravintolat)  vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää)  Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle  ruokaa)  Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi  olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta) | | Keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi:    Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: |
| **C)** Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja  pakkaaminen | | Arvio tuotantomäärästä kg/vuosi:    Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²):    Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: |
| Myllytoiminta  Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus  Ruoka- ja kahvileipien valmistus  Muiden viljatuotteiden valmistus  (ml. mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset maito-  ja kermatuotteet)  Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus  Pakkaamotoiminta | |
| **D)** Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja  myynti- ja/tai raakamaidon myynti | |  |
| Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raaka-  maidon ja/tai ternimaidon myynti | | Raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan l/v: |
| Nestemäiset maitovalmisteet  Juusto  Voi ja ravintorasvat  Jäätelö  Muu maitotuotteiden valmistus, mikä? | | Raakamaidon käyttömäärä l/v:    Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely  Kyllä  Ei |
| **E)** Rahtitoiminta | | Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²):    Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: |
| Liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan  omistamasta lihasta tai kalasta | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **F)** Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus  *(jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-D, älä täytä tätä)* | | Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²):    Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: |
| Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisäl-  tää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäi-  siä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisteateria)  Makeisten valmistus  Juomien valmistus  Muu valmistus (esim. kahvipaahto, etanoiden  käsittely ym. hunajapakkaamotoiminta, lisäainei-  den, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut  toiminnat, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun  elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppeihin:       ) | |
| **G)** Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen  (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista) | | Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²):    Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: |
| Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi  (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät)  Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden  varastointi  Elintarvikkeiden pakastaminen  Elintarvikkeiden pakkaaminen | |
| **H)** Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus  (pelkästään kuljetusta) | | Kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä:    Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: |
| Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta  Elintarvikkeiden pakastekuljetus  Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä  Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä | |
| 7b. Toiminta  Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta | **I)** Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely,  alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen  vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan  kuluttajalle | | *(Erittely kaikista ruksitetuista)*  Tuotantomäärät kg tai kpl/vuosi: |
| Siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan  leikkaaminen (max. 1000 eläintä/vuosi)  Poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen  Poron kuivalihan valmistus  Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien  ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamat-  tomana paikalliseen vähittäismyyntiin (max. 1000  jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa  ja 50 metsäkaurista)  Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan  pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle  Muu, mikä? | |
| **J)** Muu, mikä? | | Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²):    Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: |
|  | |
| 8. Toimijan allekirjoitus ja  nimenselvennys | Pvm | Paikka | Allekirjoitus *(ei vaadita sähköpostitse)* ja nimenselvennys |
| **Ilmoitus liitteineen toimitetaan Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon terveysvalvontaan ensisijaisesti sähköisesti osoitteeseen** [**terveystarkastaja@pelsavu.fi**](mailto:terveystarkastaja@pelsavu.fi)**. Sähköpostitse lähetettäessä ei vaadita allekirjoitusta.**  **Postitusosoitteet löytyvät sivun alareunasta.** | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Viranomainen täyttää  Saapunut      /      20 | | |
| Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti  kyllä  ei       /      20  Viranhaltijan allekirjoitus | Lisätietoja on pyydetty       /      20  Viranhaltijan allekirjoitus | Pyydetyt lisätiedot on saatu       /      20  Viranhaltijan allekirjoitus |
| Alustava riskinarviointi on suoritettu      /      20     valtakunnallisen elintarvikeohjelman mukaisesti. | | |
| Todistus ilmoituksen käsittelystä on lähetetty toimijalle       /      20 | | |
| Tiedot elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvista olennaisista muutoksista on tallennettu valvontakohdetietokantaan.       /      20 | | |