

**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 terveystarkastajalle neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta terveystarkastaja antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Terveystarkastaja voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Pelkosenniemen-Savukosken kansanterveystyön kuntayhtymän takson 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:	

**KEMIJÄRVI-PYHÄTUNTURIN ALUE**  
Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto  
Terveysvalvonta  
Kallaantie 28  
98440 Kallaanvaara

**PELKOSENNIEMI-SALLA-SAVUKOSKI**  
Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto  
Terveysvalvonta  
Kinttalanpolku 4  
98900 Salla

**www.savukoski.fi/ymparistoterveydenhuolto**  
terveystarkastaja@pelsavu.fi  
Johtava terveystarkastaja: 040 765 43 78  
Terveystarkastaja Kemijärvi: 040 189 39 44  
Terveystarkastaja Salla: 040 505 88 00

5. Tieto omavalvonta suunnitelmasta	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma on laadittu <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma laaditaan mennessä	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä?
6. Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käyttötarkoituksesta		
7a. Toiminta	<b>Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-J.          Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa.</b>	
<b>A) Elintarvikkeiden myynti</b> <input type="checkbox"/> Vähittäismyymälä <input type="checkbox"/> Ulkomyyntialue (esim. torialue) <input type="checkbox"/> Tukkomyynti	Elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m <sup>2</sup> ):	
<b>B) Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen)</b> <input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (ml. pizzeria) <input type="checkbox"/> Grilli- tai pikaruokatoiminta <input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta <input type="checkbox"/> Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.)	Asiakaspaikkojen määrä:  Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:	
<input type="checkbox"/> Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) <input type="checkbox"/> vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää) <input type="checkbox"/> Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa) <input type="checkbox"/> Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta)	Keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi:  Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:	
<b>C) Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen</b> <input type="checkbox"/> Myllytoiminta <input type="checkbox"/> Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus <input type="checkbox"/> Ruoka- ja kahvileipien valmistus <input type="checkbox"/> Muiden viljatuotteiden valmistus (ml. mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset maito- ja kerma tuotteet) <input type="checkbox"/> Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus <input type="checkbox"/> Pakkaamatoiminta	Arvio tuotantomäärästä kg/vuosi:  Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m <sup>2</sup> ):  Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:	
<b>D) Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti- ja/tai raakamaidon myynti</b> <input type="checkbox"/> Sellaisenaan kulutukseen tarkoitettun raakamaidon ja/tai ternimaidon myynti	Raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan l/v:	
<input type="checkbox"/> Nestemäiset maitovalmisteet <input type="checkbox"/> Juusto <input type="checkbox"/> Voi ja ravintorasvat <input type="checkbox"/> Jäätelö <input type="checkbox"/> Muu maitotuotteiden valmistus, mikä?	Raakamaidon käyttömäärä l/v:  Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely <input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei	
<b>E) Rahtitoiminta</b> <input type="checkbox"/> Liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta	Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m <sup>2</sup> ):  Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:	

	<p><b>F) Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus</b> (jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-D, älä täytä tätä)</p> <p><input type="checkbox"/> Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisteteateria)</p> <p><input type="checkbox"/> Makeisten valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Juomien valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Muu valmistus (esim. kahvipaahto, etanoiden käsittely ym. hunajapakkaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiin: )</p>	<p>Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m<sup>2</sup>):</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:</p>
	<p><b>G) Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen</b> (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista)</p> <p><input type="checkbox"/> Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät)</p> <p><input type="checkbox"/> Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen</p>	<p>Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m<sup>2</sup>):</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:</p>
	<p><b>H) Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus</b> (pelkästään kuljetusta)</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastekuljetus</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus jäädytettynä</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä</p>	<p>Kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä:</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:</p>
<p>7b. Toiminta</p> <p>Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta</p>	<p><b>I) Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle</b></p> <p><input type="checkbox"/> Siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (max. 1000 eläintä/vuosi)</p> <p><input type="checkbox"/> Poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Poron kuivaliinan valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kaniin ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin (max. 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista)</p> <p><input type="checkbox"/> Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle</p> <p><input type="checkbox"/> Muu, mikä?</p>	<p>(Erittely kaikista ruksitetuista)</p> <p>Tuotantomäärät kg tai kpl/vuosi:</p>
	<p><b>J) Muu, mikä?</b></p>	<p>Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m<sup>2</sup>):</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:</p>
<p>8. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys</p>	<p>Pvm Paikka</p>	<p>Allekirjoitus (ei vaadita sähköpostitse) ja nimenselvennys</p>
<p><b>Ilmoitus liitteinen toimitetaan Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon terveystarkastajaan ensisijaisesti sähköisesti osoitteeseen <a href="mailto:terveystarkastaja@pelsavu.fi">terveystarkastaja@pelsavu.fi</a>. Sähköpostitse lähetettäessä ei vaadita allekirjoitusta. Postitusosoitteet löytyvät sivun alareunasta.</b></p>		

Viranomaisen täyttää		
Saapunut / 20		
Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei  / 20 Viranhaltijan allekirjoitus	Lisätietoja on pyydetty  / 20 Viranhaltijan allekirjoitus	Pyydetty 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		