|  |  |
| --- | --- |
| **KOILLIS-LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO****Terveysvalvonta** | **ILMOITUS****elintarvikelain (297/2021) 10 §:n 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 ja rekisteröinnistä. **Ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros**, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. 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. Kuvaus  omavalvonnasta  | [ ]  Omavalvontasuunnitelma on laadittu[ ]  Omavalvontasuunnitelma laaditaan        mennessä | [ ]  Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty  toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä?        |
|  | Lisätietoa:      |
| 6a. 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 |
| 6b. ToimintaVähäriskiset, 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. siipikarjan lihaa 40 000kg/v, tarhatun kanin lihaa enintään 20 000 kanin  vastaava määrä lihaa vuodessa)[ ]  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 valko- häntäpeuraa tai muuta hirvieläintä ja 50 metsä- kaurista)[ ]  Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan  pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle[ ]  Muu, mikä?       |
| **J)** Muu, mikä? | Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²):     Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:      |
|       |
| 7. 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****. 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      |