

**KOILLIS-LAPIN
YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO
Terveysvalvonta**

ILMOITUS

elintarvikelain (297/2021) 10 §:n mukaisesta elintarvikehuoneistosta

Saapumispäivämäärä (viranomaisen 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 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:	

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. Kuvaus omavalvonnasta	<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?
Lisätietoa:		
6a. Toiminta	Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-J. Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa.	
A) Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Vähittäismyymälä <input type="checkbox"/> Ulkomyyntialue (esim. torialue) <input type="checkbox"/> Tukku myynti	Elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m ²):	
B) Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen) <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.)	Asiakaspaiikkojen 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:	
C) Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen <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 kermatuotteet) <input type="checkbox"/> Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus <input type="checkbox"/> Pakkaamatoiminta	Arvio tuotantomäärästä kg/vuosi: Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²): Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:	
D) Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti- ja/tai raakamaidon myynti <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 liittyvä pastörointia vastaava lämpökäsittely <input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei	
E) Rahtitoiminta <input type="checkbox"/> Liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta	Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²): Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:	

	<p>F) Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus (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. kahvipahto, etanoiden käsittely ym. hunajapakkaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiin:)</p>	<p>Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²):</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:</p>
	<p>G) Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen (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 (m²):</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:</p>
	<p>H) Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (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>
6b. Toiminta Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta	<p>I) Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle</p> <p><input type="checkbox"/> 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)</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 riistolintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin (max. 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 valkohäntäpeuraa tai muuta hirvieläintä 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>J) Muu, mikä?</p>	<p>Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²):</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä:</p>
7. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Pvm Paikka	Allekirjoitus (ei vaadita sähköpostitse) ja nimenselvennys
<p>Ilmoitus liitteineen toimitetaan Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon terveystarkastajalle ensisijaisesti sähköisesti osoitteeseen terveystarkastaja@pelsavu.fi. Sähköpostitse lähetettäessä ei vaadita allekirjoitusta. Postitusosoitteet löytyvät sivun alareunasta</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		