



Toimija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä ympäristöterveysosastolle **neljä viikkoa** ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta terveystarkastaja antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Ympäristöterveysosasto voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään yhtymähallituksen hyväksymän taksan mukainen maksu.

Ilmoitus koskee toiminnan aloittamista toiminnan olennaista muuttamista
 muuta, mitä?

| | | |
|--|--|---|
| 1. Toimija | Toimijan nimi | |
| | Osoite ja postitoimipaikka sekä kotikunta | Puhelinnumero ja sähköpostiosoite |
| | Yhteyshenkilö | Puhelinnumero ja sähköpostiosoite |
| | Laskutusosoite (paperi- ja/tai verkkolasku) | |
| 2. Y-tunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus | Y-tunnus (tai henkilötunnus) | |
| 3. Toimipaikka | Nimi | |
| | Yhteyshenkilön nimi | |
| | Käyntiosoite ja postitoimipaikka | Puhelinnumero ja sähköpostiosoite |
| 4. Toiminta | Ensisijainen toimintaluokka Valitse ensisijainen toimintaluokka annetuista vaihtoehtoista. Valitse vain yksi ensisijainen toimintaluokka . <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden tarjoilu <input type="checkbox"/> Vilja-kasvisala <input type="checkbox"/> Muiden elintarvikkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetukset <input type="checkbox"/> Vienti ja tuonti <input type="checkbox"/> Muu, mikä? Huom! Täytä lisäksi lomakkeen lopussa oleva liite: Harjoitettavan elintarviketoiminnan kuvaus | Muu kuin ensisijainen toimintaluokka Valitse samassa toimipaikassa harjoitettava muu toimintaluokka annetuista vaihtoehtoista. Voidaan valita useita vaihtoehtoja. <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden tarjoilu <input type="checkbox"/> Vilja-kasvisala <input type="checkbox"/> Muiden elintarvikkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetukset <input type="checkbox"/> Vienti ja tuonti <input type="checkbox"/> Muu, mikä? |
| | 5. Toiminnan arvioitu aloittamisajankohta tai toiminnan olennaisen muuttamisen arvioitu ajankohta | Uuden toiminnan arvioitu aloittamisajankohta (pvm) Kuvaus toiminnasta |



| | | |
|---|---|--|
| 6. Tieto omaavolontasuunnitelmasta | <input type="checkbox"/> Omaavolontasuunnitelma on laadittu <input type="checkbox"/> Omaavolontasuunnitelma laaditaan mennessä | <input type="checkbox"/> Omaavolontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta*, mitä? |
| 7. Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käytötarkoituksesta | | |
| 8. Veden hankinta | <input type="checkbox"/> liitetty yleiseen vesijohtoon <input type="checkbox"/> oma talousvesikaivo <input type="checkbox"/> muu vedenhankintajärjestelmä | |
| 9. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvitys | Paikka Päivämäärä | Allekirjoitus ja nimenselvitys |

*Elintarvikealat laativat toimialalleen hyvän käytännön ohjeita, joita voi käyttää apuna omaavolontasuunnitelmaa laadittaessa.

Ilmoitus ja liite toimitetaan ympäristöterveysosastolle

Viranomainen täyttää

Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti

kyllä 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 ____

Harjoitettavan elintarviketoiminnan kuvaus

1. Merkitse alla olevaan taulukkoon **pääasiallisen toiminnan tyypin** kohdalle elintarvikehuoneiston toiminnan laajuutta kuvaavat tiedot.
2. Merkitse lisäksi elintarvikehuoneistossa tapahtuvat muutkin toiminnat kuin ensisijainen toiminta laittamalla ao. riville/riveille rasti (x).

Esimerkki: Kun elintarvikkeiden vähittäismyynti, teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita on ensisijainen toiminta, siitä merkitään henkilömäärä ja huoneiston pinta-ala. Jos samassa huoneistossa on kahvilatoimintaa, laitetaan rasti (x) kahvilatoiminnan kohdalle.

Tarkastetaan ja täydennetään ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä

| Toimintaluokka | | Tyypikohtaisia tietoja | |
|---|--------------------------------------|---|---|
| | | elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m ²) | elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
| Elintarvikkeiden myynti (ml liikkuva huoneisto) | | | |
| Toimintatypit | | | |
| Elintarvikkeiden tukkumyynti, teollisesti pakattuja ei-helpposti pilaantuvia elintarvikkeita | | | |
| Elintarvikkeiden tukkumyynti, teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita | | | |
| Elintarvikkeiden tukkumyynti, myydään pakkaamattomia elintarvikkeita | | | |
| Elintarvikkeiden tukkumyynti, käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita | | | |
| Elintarvikkeiden vähittäismyynti, teollisesti pakattuja ei-helpposti pilaantuvia elintarvikkeita | | | |
| Elintarvikkeiden vähittäismyynti, teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita | | | |
| Elintarvikkeiden vähittäismyynti, myydään pakkaamattomia elintarvikkeita | | | |
| Elintarvikkeiden vähittäismyynti, käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita | | | |
| Tori (so torialue) | | | |
| | asiakaspaikkojen määrä | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²) | elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
| Elintarvikkeiden tarjoilu (ml liikkuva huoneisto) | | | |
| Toimintatypit | | | |
| Ravintolatoiminta (ml. pizzeria) | | | |
| Grilli- tai pikaruokatoiminta | | | |
| Kahvilatoiminta | | | |
| Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.) | | | |
| | annosten lukumäärä/vuorokausi | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²) | elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
| Elintarvikkeiden tarjoilu (jatkuu) | | | |
| Toimintatypit | | | |
| Suurtalous, laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) | | | |
| Suurtalous, keskuskeittiötoiminta ja pitopalvelu | | | |
| Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta) | | | |

Harjoitettavan elintarviketoiminnan kuvaus

Liite

| | arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi) | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) | elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|---|-----------------------------------|--|----------------------------------|
| Vilja- ja kasvisala | | | |
| Toimintatyytit | | | |
| Myllytoiminta | | | |
| Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia tuotteita | | | |
| Ruoka- ja kahvileipien valmistus | | | |
| Muiden viljatuotteiden valmistus | | | |
| Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus | | | |
| Pakkaamatoiminta, kasvien vähäistä kauppakunnostusta | | | |

| | arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi) | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) | elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|--|-----------------------------------|--|----------------------------------|
| Muiden elintarvikkeiden valmistus (muut kuin maito-, liha-, kala-, muna- tai vilja- ja kasvisala) | | | |
| Toimintatyytit | | | |
| Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria) | | | |
| Makeisten valmistus | | | |
| Juomien valmistus | | | |
| Muu valmistus, esim. kahvinpaahdo, etanoiden käsittely ym. | | | |

| | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) | elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|--|--|----------------------------------|
| Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen | | |
| Toimintatyytit | | |
| Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi | | |
| Elintarvikkeiden pakastaminen | | |

| | kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä | elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|--|--|----------------------------------|
| Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus | | |
| Toimintatyytit | | |
| Elintarvikkeiden kuljetus | | |
| Elintarvikkeiden pakastekuljetus | | |
| Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä | | |
| Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä | | |

| | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) | elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|----------------|--|----------------------------------|
| Muu | | |
| Toimintatyytit | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |