

TUNTURI – LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO	Ilmoitus	1 (2)
	elintarvikelain (23/2006, muutos 352/2011) 13 § 1 momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta	
saapumispäivä ja dnro (viranomaisen täyttää)		

Toimija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuololle **neljä viikkoa** ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta ympäristöterveydenhuolto antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Ympäristöterveydenhuolto voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon jaoston 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?	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?
	Huom! Täytä lisäksi lomakkeen lopussa oleva liite: Harjoitettavan elintarviketoiminnan kuvaus	
5. Toiminnan arvioitu aloittamisajankohta tai toiminnan olennaisen muuttamisen arvioitu	Uuden toiminnan arvioitu aloittamisajankohta (pvm) Kuvaus toiminnasta	

ajankohta	Toiminnan olennaisen muuttamisen arvioitu ajankohta (pvm) Kuvaus toiminnan olennaisesta muuttamisesta
-----------	--

6. Tieto omavalvontasuunnitelmasta	<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?
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

Ilmoitukseen on liitettävä liite 1 lisäksi pohjapiirros, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu. Ilmoitus, pohjapiirros ja liite 1 on toimitettava neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta elintarvikehuoneiston sijaintikunnan Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon palvelupisteeseen. Palvelupisteiden yhteystiedot ovat sivun alaosassa.

Viranomaisen täyttää

Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei ____/____ 20 ____	Lisätietoja on pyydetty ____/____ 20 ____	Pyydetty lisätiedot on saatu ____/____ 20 ____
Viranhaltijan allekirjoitus	Viranhaltijan allekirjoitus	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 valvontakohtetietokantaan.

____/____ 20 ____

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

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		Tyyppikohtaisia 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)
Elintarvikkeiden tarjoilu (ml liikkuva huoneisto)			elintarvikehenkilöstön lukumäärä
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)
Elintarvikkeiden tarjoilu (jatkuu)			elintarvikehenkilöstön lukumäärä
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 jäädytettynä		
Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä		

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