

OULUNKAAREN YMPÄRISTÖPALVELUT	ILMOITUS elintarvikelain (23/2006) 13 § 1 ja 3 momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta
	Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

Toimija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä (valvontayksikön nimi) neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta (valvontaviranomaisen nimi) antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. (Valvontayksikön nimi) voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

Ilmoitus koskee toiminnan aloittamista toiminnan olennaista muuttamista
 muuta, mitä? _____

1. Toimija	Toimijan nimi _____		
	Toimijan Y –tunnus (tai henkilötunnus) _____		
	Osoite ja postitoimipaikka _____		Kotikunta _____
	Yhteyshenkilö _____	Puhelinnumero _____	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. Tieto omavalvontasuunnitelmasta	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma on laadittu		<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä? _____
	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma laaditaan _____ mennessä		
6. Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käytötarkoituksesta	_____		

7a. 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.)	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 _____
	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"/> Pakkaamotoiminta	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 tarkoitetun raakamaidon ja/tai ternimaidon myynti <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 myynti ja luovutus sellaisenaan _____ l/v raakamaidon käyttömäärä _____ l/v Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>

	<p>E) Rahtitoiminta</p> <p><input type="checkbox"/> liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
	<p>F) Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus (jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-E, älä täytä tätä)</p> <p><input type="checkbox"/> Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria)</p> <p><input type="checkbox"/> Makeisten valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Juomien valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Muu valmistus (esim. kahvinpaahto, etanoiden käsittely ym. hunajapakaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiin: _____).</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
	<p>G) Elintarvikkeiden varastointi, pakkaaminen 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/muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden pakastaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</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>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
<p>7 b. Toiminta</p> <p>Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta</p>	<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. 1 000 eläintä/v)</p> <p><input type="checkbox"/> poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen</p> <p><input type="checkbox"/> poron kuivalihan valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja riistolintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin</p>	<p>Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

	tiin (max. 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista) <input type="checkbox"/> Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle <input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____	_____ _____
	J) Muu, mikä? _____	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
9. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Paikka _____ Päivämäärä _____	Allekirjoitus ja nimenselvennys _____
Ilmoitus toimitetaan (valvontayksikön nimi)		
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 valvontakohdetietokantaan. ____/____ 20 ____		