|  |  |
| --- | --- |
|  | **ILMOITUS****elintarvikelain (23/2006) 13 § 1 ja 3 momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta** |
| **Kuusamon kaupunki****Posion kunta****Taivalkosken kunta** | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää)  |

**Toimija täyttää soveltuvin osin**

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Kuusamon kaupungin elintarvikevalvontaan neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta elintarvikevalvontaviranomainen antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Terveysvalvonta voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Kuusamon kaupungin yhdyskuntatekniikan lautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu.

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 | [ ]  Omavalvontasuunnitelma on laadittu[ ]  Omavalvontasuunnitelma laaditaan mennessä | [ ]  Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä?  |
| 6. Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käyttötarkoituksesta |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 7a. Toiminta  | **Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-K. Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa.** |
| 1. Elintarvikkeiden myynti

[ ]  Vähittäismyymälä [ ] Ulkomyyntialue (esim. torialue**)** [ ]  Tukkumyynti  | elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m2)      |
|  | 1. Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen)

[ ]  Ravintolatoiminta (ml. pizzeria)[ ]  Grilli- tai pikaruokatoiminta[ ]  Kahvilatoiminta [ ]  Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.) | asiakaspaikkojen määrä      elintarvikehenkilöstön lukumäärä      |
|  | [ ]  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      |
|  | 1. Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen

[ ]  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  | arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi)     elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)     elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|  | 1. Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myyntija/tai raakamaidon myynti

[ ] Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon 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/vTuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely kyllä [ ] ei [ ]  |
|  | 1. Rahtitoiminta

[ ]  liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)     elintarvikehenkilöstön lukumäärä      |
|  | 1. Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus (jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-D, älä täytä tätä)

[ ]  Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria)[ ]  Makeisten valmistus[ ]  Juomien valmistus[ ]  Muu valmistus (esim. kahvinpaahto, etanoiden käsittely ym. hunajapakkaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnat, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppeihin): | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)     elintarvikehenkilöstön lukumäärä      |
|  | 1. Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista)

[ ]  Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät)[ ]  Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi[ ]  Elintarvikkeiden pakastaminen[ ]  Elintarvikkeiden pakkaaminen | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)     elintarvikehenkilöstön lukumäärä      |
|  | 1. Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (pelkästään kuljetusta)

[ ]  Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta [ ]  Elintarvikkeiden pakastekuljetus[ ]  Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä[ ]  Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä | kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä     elintarvikehenkilöstön lukumäärä      |
| 7 b. ToimintaVähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta | Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle[ ]  siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (max. 1 000 eläintä/v)[ ]  poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen[ ]  poron kuivalihan valmistus [ ]  Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin (max. 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista)[ ]  Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle[ ]  Muu, mikä?  | Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi                               |
|  | Muu, mikä? | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)     elintarvikehenkilöstön lukumäärä      |
| 9. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Paikka Päivämäärä  | Allekirjoitus ja nimenselvennys |

|  |
| --- |
| **Ilmoitus toimitetaan Kuusamon kaupungin terveysvalvonnan yksikköön** |
|  |
| Viranomainen täyttää  |
| 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 \_\_\_\_\_\_ |