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

**Toimija täyttää soveltuvin osin**

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

Ilmoitus koskee  toiminnan aloittamista  toiminnan olennaista muuttamista

muuta, mitä?

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Toimija | Toimijan nimi | | | | | |
| Osoite ja postitoimipaikka | | | | | |
| Toimijan Y – tunnus (tai hlötunnus) | | | 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 tai olennaisen muutoksen arvioitu aloittamisajankohta (pvm)  Kuvaus aloitettavasta toiminnasta tai muutoksista toiminnassa | | | | |
| 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  Toiminta  Myydään teollisesti pakattuja ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita  Myydään teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita  Myydään pakkaamattomia elintarvikkeita  Käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita | | 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 ternimaidonmyynti | | raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan       l/v |
| Nestemäiset maitovalmisteet  Juusto  Voi ja ravintorasvat  Jäätelö  Muu maitotuotteiden valmistus, mikä | | raakamaidon käyttömäärä        l/v  Tuotteiden 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. Toiminta  Vähäriskiset, 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 ja päivämäärä | Allekirjoitus ja nimenselvennys | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ilmoitus toimitetaan Lappeenrannan seudun ympäristötoimeen** | | |
| 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 \_\_\_\_\_\_ | | |