|  |  |
| --- | --- |
|  | **ILMOITUS****elintarvikelain (297/2021) 10 § mukaisesta elintarviketoiminnasta (toiminnan rekisteröintiä varten)** |
|  | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää)  |

**Toimija täyttää soveltuvin osin**

Ilmoitus elintarviketoiminnasta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Lappeenrannan seudun ympäristötoimeen neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Lappeenrannan seudun ympäristötoimi käsittelee ilmoituksen ja tallentaa tiedot elintarviketoiminnan rekisteröinnistä ympäristöterveydenhuollon keskitettyyn toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmään ja ilmoittaa toimijalle tietojen tallentamisesta sähköisesti tai muulla vastaavalla tavalla. Toimijalta voidaan tarvittaessa pyytää muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Lupalautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu.

Ilmoitus koskee [ ]  toiminnan aloittamista [ ]  toiminnan olennaista muuttamista

 [ ]  muuta, mitä?

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Toimija/yritys  | Toimijan/yrityksen nimi       |
| Osoite ja postitoimipaikka       |
| Toimijan Y – tunnus (tai hlötunnus)       | Kotikunta       |
| Yhteyshenkilö       | Puhelinnumero      | Sähköpostiosoite      |
| 2a. Toimipaikka(toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi)  | Nimi       |
| Yhteyshenkilön nimi       |
| Käyntiosoite ja postitoimipaikka      | Puhelinnumero       |
| 2 b. Markkinointinimi (jos eri kuin toimipaikan nimi) | Markkinointinimi (jos eri kuin toimipaikan nimi)      |
| 2 c. Posti- ja laskutusosoitteet | Tarkastusasiakirjan postitusosoite (Oiva-raportti tai muu tarkastusasiakirja) [ ]  Toimija [ ]  Toimipaikka Muu       |
| Laskutusosoite paperilaskuille       |
| Maksajan nimi (jos muu kuin toimija/yritys)       |
| Verkkolaskuosoite       | Välittäjätunnus       | Mahdollinen viite      |
| 4 a. Toiminnan aloittamisen- tai toiminnan olennaisen muuttamisen ajankohta  | Uuden toiminnan tai olennaisen muutoksen arvioitu aloittamisajankohta (pvm)       |
| 4 b. Kuvaus toiminnasta | [ ] Kausiluonteinen toiminta Toiminta-ajat:        | [ ]  Ruoka-aputoimintaa |
| Kuvaus aloitettavasta toiminnasta tai muutoksista toiminnassa       |
|  | [ ]  Valmistuttaminen(toimija valmistuttaa elintarvikkeita kokonaan tai osittain toisella toimijalla ja myy omalla nimellään)  | Tuotetarkennukset:[ ]  Lisäaineet, aromit ja entsyymit [ ]  Ravintolisät [ ]  Täydennetyt elintarvikkeet [ ]  Uuselintarvikkeet  |
| 4 c. Luomutuotteet | [ ]  Luomutuotteita tavanomaisten tuotteiden lisäksi | [ ]  Vain luomutuotteita  | [ ]  Ei lainkaan luomutuotteita  |
| 5. Tieto omavalvontasuunnitelmasta | [ ]  Omavalvontasuunnitelma on laadittu[ ]  Omavalvontasuunnitelma laaditaan       mennessä | [ ]  Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä?       |
| 6. Tietoja huoneistosta | Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käyttötarkoituksesta:[ ]  Liikekiinteistö[ ] Teollisuuskiinteistö[ ]  Asuinkiinteistö [ ]  Kotona sijaitseva elintarvikehuoneisto [ ]  Muu        | Talousveden hankinta jos ei verkosto/vesiosuuskunta:[ ]  Rengaskaivo [ ]  Porakaivo Viimeisin talousvesinäyte (pvm)        |
| [ ]  Liikkuva toiminta laitteen/vaunun/ auton rekisterinumero       |  |
| Toimintaan liittyvien tilojen pinta-ala       m2 |
|  |
| 7. Elintarvikkeiden maahantuonti | Elintarvikkeiden maahantuontia [ ]  Kyllä [ ]  Ei  |  |
| 8. Elintarvikkeiden myynti ja mainonta | [ ]  Internetmarkkinointi  | [ ]  Muu etämyynti (esim, sosiaalinen media) | [ ]  Välitystoiminta *(välittää kotimaassa valmistettuja elintarvikkeita mutta ei varastoi tai pidä hallussa niitä)* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| 9a. 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)     Henkilökunnan määrä      |
|  | 1. Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen)

[ ]  Ravintolatoiminta (ml. pizzeria)[ ]  Grilli- tai pikaruokatoiminta[ ]  Kahvilatoiminta [ ]  Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.) | asiakaspaikkojen määrä      Arvioitu annosmäärä / kk      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)     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/vTuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely [ ]  kyllä [ ]  ei  |
|  | 1. Rahtitoiminta

[ ]  liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta  | 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:      ). | elintarvikehenkilöstön lukumäärä     Tuotantomäärä kg, l tai kpl/vuosi      |
|  | 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 | 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      |
| 9 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      |
| 10. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Paikka ja päivämäärä      | Allekirjoitus ja nimenselvennys      |

|  |
| --- |
| **Liitteet:**[ ]  **Pohjakuva elintarvikehuoneistosta josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu**[ ]  Muu liite      **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 \_\_\_\_\_\_ |