|  |  |
| --- | --- |
| **Posa_Logo_mustavalk_rgb** | **ILMOITUS**  **Elintarvikelain (297/2021) 10 § mukaisesta elintarvikehuoneistosta ja 13 § mukaisesta elintarvikekontaktimateriaalitoiminnasta**  **Lomakkeen laatija Kaisa Airaksinen**  **Päivitetty 21.4.2021**  **Hyväksyjä Laura Juhantalo** |
| **YMPÄRISTÖPALVELUT** | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää) |

**Toimija täyttää soveltuvin osin**

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä PoSan ympäristöpalveluihin neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta PoSan ympäristöpalvelut antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. PoSan ympäristöpalvelut voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään ympäristö- ja terveyslautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. Lomakkeella voidaan ilmoittaa myös maksutta toiminnan keskeyttäminen ja lopettaminen.

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 | Suunnitelma omavalvonnasta on laadittu  Suunnitelma omavalvonnasta laaditaan       mennessä | | Omavalvonnan 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-J. Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa.** | | | | | | |
| 1. Elintarvikkeiden myynti   Vähittäismyymälä  Ulkomyyntialue (esim. torialue**)**  Tukkumyynti | | | | elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m2)    henkilömäärä    kokonaispinta-ala | | |
|  | 1. Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen)   Ravintolatoiminta (ml. pizzeria)  Grilli- tai pikaruokatoiminta  Kahvilatoiminta  Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.) | | | | asiakaspaikkojen määrä    keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi    keskimääräinen annosten lukumäärä/kuukausi    elintarvikehenkilöstön lukumäärä    pinta-ala | |
|  | Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat)  Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa)  vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää)  Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta) | | | | asiakaspaikkojen määrä    keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi    keskimääräinen annosten lukumäärä/kuukausi    elintarvikehenkilöstön lukumäärä    pinta-ala | |
|  | 1. Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen   Myllytoiminta  Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus  Ruoka- ja kahvileipien valmistus  Muiden viljatuotteiden valmistus (ml. mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset juomat ja ruoanvalmistustuotteet)  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/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    arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi) | |
|  | 1. Elintarvikkeiden varastointi, pakastaminen ja pakkaaminen (pelkästään varastointia, pakastamista ja/tai pakkaamista)   Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät)  Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi  Elintarvikkeiden pakastaminen  Elintarvikkeiden pakkaaminen (toimija, joka ainoastaan pakkaa, eikä valmista tai vähittäismyy) | | | | 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 (siipikarjanlihaa enintään 40 000 kg/v ja enintään 20 000 kania/v)   poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen  poron kuivalihan valmistus  luonnonvaraisten jänisten, kanien, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura toimittaa tarkastamattoman lihan paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle (enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista)  luonnonvaraisen tarkastamattoman riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura luovuttaa pieniä määriä lihaa suoraan kuluttajalle  Muu, mikä? | | | | Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi | |
|  | Muu, mikä? | | | | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)    elintarvikehenkilöstön lukumäärä    arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi)    keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi    keskimääräinen annosten lukumäärä/kuukausi | |
| 8. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Paikka Päivämäärä | Allekirjoitus ja nimenselvennys | | | | |

|  |
| --- |
| **Ilmoitus toimitetaan PoSa / Ympäristöpalvelut, Tapalankatu 20, 38700 Kankaanpää tai terveystarkastaja@eposa.fi** |