



Ilmoitus elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisesta, olennaisesta muuttamisesta, toimijanvaihdoksesta tai lopettamisesta (myös liikkuva elintarvikehuoneisto)

Elintarvikelain (23/2006) 13 § 1, 3 ja 4 momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta

Viranomaisen täyttää

Saapumispäivä:

Käsittelypäivä:

Dnro:

Toimija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Pirkkalan kunnan ympäristöterveys Pirtevaan neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Myös elintarvikehuoneiston toimijan vaihtumisesta, toiminnan keskeyttämisestä ja toiminnan lopettamisesta on viivytyksettä ilmoitettava ympäristöterveyteen.

Toiminnan kuvaus kohta tulee täyttää riittävän tarkasti. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta ympäristöterveys tarkastaa ilmoituksen ja antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Ympäristöterveys voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

Ilmoitus koskee

Toiminnan aloittamista

Toiminnan vaihtumista

Toiminnan olennaista muuttamista

Toiminnan lopettamista*

Muuta, mitä?

*Jos ilmoitat toiminnan lopettamisesta, täytä lomake kohta 4 saakka.

1. Toimija	Toimijan nimi (Yrityksen nimi)		Y-tunnus tai henkilötunnus
	Osoite ja postitoimipaikka		Kotikunta
	Yhteyshenkilön nimi ja osoite		Puhelin
			Sähköposti
Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite)			
2. Toimipaikka (toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi)	Nimi (Kohteen nimi)		
	Yhteyshenkilön nimi		
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	<input type="checkbox"/> Kyseessä on ulkomyyntikohde/ liikkuva elintarvikehuoneisto <input type="checkbox"/> Elintarvikehuoneisto on kotona		
3. Tarkastusasiakirjan postitusosoite	(Oiva-raportti tai muu tarkastusasiakirja)		
4. Markkinointinimi	(jos eri kuin toimipaikan nimi)		

5. Edellinen toimija	Edellinen toimija/yritys (toimijan vaihtumisen yhteydessä) [REDACTED] Onko tiloihin tai toimintaan vaihdoksen yhteydessä tulossa muutoksia <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Kyllä, mitä: [REDACTED]			
6. Ajankohta	Uuden toiminnan arvioitu aloittamis- tai muutosajankohta (pvm) [REDACTED] Toimijan vaihtumisen ajankohta (pvm) [REDACTED] Toiminnan keskeyttämisen ajankohta (pvm - pvm) [REDACTED] Toiminnan lopettamisen ajankohta (pvm) [REDACTED]			
7. Omavalvontasuunnitelma *	* Elintarvikehuoneistoilla on oltava riskien hallitsemiseksi riittävä omavalvontasuunnitelma. Ilmoittava elintarvikehuoneisto voi toimittaa omavalvontasuunnitelman viranomaiselle ennen toiminnan aloittamista, mutta toimittaminen ei ole pakollista. Omavalvontasuunnitelman on kuitenkin oltava arvioitavissa viimeistään tarkastuksen yhteydessä. <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma on laadittu [REDACTED] <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma laaditaan [REDACTED] mennessä <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta**, mitä? [REDACTED] ** Elintarvikealat ovat laatineet toimialalleen hyvän käytännön ohjeita, joita voi käyttää apuna omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa. Näitä ohjeita on saatavilla toimialoilta			
8. Kohteen rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus	<input type="checkbox"/> Toiminnanharjoittaja on varmistanut käyttötarkoituksen rakennusvalvonnasta Huoneisto sijaitsee: <input type="checkbox"/> Liikehuoneistossa <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä <input type="checkbox"/> Julkinen rakennus (esim. koulu, päiväkot)i <input type="checkbox"/> Asuinhuoneistossa <input type="checkbox"/> Muu, mikä: [REDACTED]			
9. Talousvesi	<input type="checkbox"/> Liittynyt vesijohtoverkoston <input type="checkbox"/> Oma talousvesikaivo (vesinäytetulos toimitettava terveystarkastajalle)			
10. Toiminta	10.1. Elintarvikkeiden tarjoilu <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 70%; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (ml. pizzeria) <input type="checkbox"/> Itujen kasvatusta elintarvikehuoneistossa (käyttö vain oman ravintolan toiminnassa, alle 10000 kg/v) <input type="checkbox"/> Grilli- tai pikaruokatoiminta <input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta <input type="checkbox"/> Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.) </td> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Liikkuva elintarvikehuoneisto Asiakaspaikkojen määrä sisällä [REDACTED] Asiakaspaikkojen määrä ulkona [REDACTED] </td> </tr> </table>		<input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (ml. pizzeria) <input type="checkbox"/> Itujen kasvatusta elintarvikehuoneistossa (käyttö vain oman ravintolan toiminnassa, alle 10000 kg/v) <input type="checkbox"/> Grilli- tai pikaruokatoiminta <input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta <input type="checkbox"/> Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.)	<input type="checkbox"/> Liikkuva elintarvikehuoneisto Asiakaspaikkojen määrä sisällä [REDACTED] Asiakaspaikkojen määrä ulkona [REDACTED]
<input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (ml. pizzeria) <input type="checkbox"/> Itujen kasvatusta elintarvikehuoneistossa (käyttö vain oman ravintolan toiminnassa, alle 10000 kg/v) <input type="checkbox"/> Grilli- tai pikaruokatoiminta <input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta <input type="checkbox"/> Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.)	<input type="checkbox"/> Liikkuva elintarvikehuoneisto Asiakaspaikkojen määrä sisällä [REDACTED] Asiakaspaikkojen määrä ulkona [REDACTED]			

	<input type="checkbox"/> Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) <input type="checkbox"/> Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa) ja pitopalvelu <input type="checkbox"/> Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta) <input type="checkbox"/> Ruoka-apu	Elintarvikehenkilöstön lukumäärä <input type="text"/> Keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi <input type="text"/> Elintarvikehuoneiston tarjoilupinta-ala (m ²): <input type="text"/>
10.2. Elintarvikkeiden myynti		
	<input type="checkbox"/> Vähittäismyymälä <input type="checkbox"/> Ulkomyyntialue (esim. torialue) <input type="checkbox"/> Tukkumyynti <input type="checkbox"/> Verkkokauppa	<input type="checkbox"/> Liikkuva elintarvikehuoneisto Elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m ²): <input type="text"/>
Myytävät elintarvikkeet: <input type="checkbox"/> Teollisesti pakattuja ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita <input type="checkbox"/> Teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita <input type="checkbox"/> Myydään pakkaamattomia elintarvikkeita, esim. jäätelökioski <input type="checkbox"/> Käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, esim. palvelumyynti		
10.3. 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"/> Pakkaamatoiminta	Arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi) <input type="text"/> Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) <input type="text"/> Elintarvikehenkilöstön lukumäärä <input type="text"/> Valmistettavat tuotteet: <input type="text"/>
10.4. Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti- ja/tai raakamaidon myynti		
	<input type="checkbox"/> Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon ja/tai ternimaidon myynti <input type="checkbox"/> Maitotuotteiden valmistus <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 <input type="text"/>	Raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan <input type="text"/> l/v Raakamaidon käyttömäärä <input type="text"/> l/v Tuotteiden valmistukseen liittyvä pastörintia vastaava lämpökäsittely: <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei

	10.5 Rahtitoiminta <input type="checkbox"/> Liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta	Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) <input type="text"/> Elintarvikehenkilöstön lukumäärä <input type="text"/>
10.6. Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus (jos olet täyttänyt jonkun kohdista 10.1-10.5., älä täytä tätä)		
<input type="checkbox"/> Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria) <input type="checkbox"/> Makeisten valmistus <input type="checkbox"/> Juomien valmistus <input type="checkbox"/> Muu valmistus (esim. kahvinpaahto, etanoiden käsittely ym. hunajapakkaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiin): <input type="text"/>		Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) <input type="text"/> Elintarvikehenkilöstön lukumäärä <input type="text"/> Arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi, l/vuosi) <input type="text"/> Valmistettavat tuotteet: <input type="text"/>
10.7. Elintarvikkeiden varastointi, pakastaminen ja/tai pakkaaminen		
<input type="checkbox"/> Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät) <input type="checkbox"/> Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi <input type="checkbox"/> Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden pakastaminen <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen		Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) <input type="text"/>
Varastomuoto: <input type="checkbox"/> Pakkasvarastointi <input type="checkbox"/> Jäähdytetty varastointi <input type="checkbox"/> Jäähdyttämätön varastointi		Elintarvikehenkilöstön lukumäärä <input type="text"/>
10.8. Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (pelkästään kuljetusta)		
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä		Kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä <input type="text"/> Elintarvikehenkilöstön lukumäärä <input type="text"/>
10.9 Elintarvikkeiden vienti ja tuonti		
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maastavienti <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maahantuonti Tuontimuoto: <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuonti (EU:n ulkopuolelta) <input type="checkbox"/> Sisämarkkinakauppa (EU:n sisäpuolelta)		Arvio kaiken maahantuonnin laajuudesta (kg/vuosi) <input type="text"/>

	<p>Tuoteryhmät:</p> <p><input type="checkbox"/> Muut kuin eläimistä saatavat elintarvikkeet</p> <p><input type="checkbox"/> Eläimistä saatavat elintarvikkeet (merkitse elintarvikeryhmät alla olevaan sarakkeeseen)</p> <p><input type="checkbox"/> Salmonella erityistakuutuotteiden tuontia muista kuin erityistakuumaista (raaka sika, nauta, siipikarja ja kananmunat maista, joille ei ole myönnetty salmonellaa koskevia erityistakuita)</p>	<p>Arvio eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnin tiheydestä ja laajuudesta: (tuontikertoja/vuosi)</p> <p>■</p>
	<p>Tuotavat eläimistä saatavat elintarvikkeet:</p> <p><input type="checkbox"/> Raaka liha, jauheliha ja/tai sisäelimet</p> <p><input type="checkbox"/> Kalastustuotteet ja elävät merenelävät</p> <p><input type="checkbox"/> Hyönteiselintarvikkeet ja raa'at hyönteiset</p> <p><input type="checkbox"/> Lihavalmisteet</p> <p><input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteet</p> <p><input type="checkbox"/> Maito- ja munatuotteet, muiden eläinten kuin kanojen munat</p> <p><input type="checkbox"/> Kananmunat</p> <p><input type="checkbox"/> Muut (esim. kollageeni, suolet, hunaja), mikä: ■</p>	
	<p>Tuontielintarvikkeiden varastointiin käytetään ulkopuolista varastopalvelua</p> <p><input type="checkbox"/> Kyllä</p> <p><input type="checkbox"/> Ei</p> <p>Sisämarkkinoilta tuotavien eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottoaika (nimi ja osoite)</p> <p>Osoite, jossa maahantuonnin asiakirjat ovat tarkistettavissa</p> <p>Toimintaan sisältyy maahantuotujen elintarvikkeiden välitystä muille toimijoille</p> <p><input type="checkbox"/> Kyllä</p> <p><input type="checkbox"/> Ei</p>	
	<p>10.10. Muu, mikä? ■</p>	<p>Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²)</p> <p>■</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä ■</p>
	<p>10.11. Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle.</p> <p>Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta</p> <p><input type="checkbox"/> Siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (max. 40 000 kg siipikarjanlihaa/v, max. 20 000 kania vastaava määrä lihaa/v)</p> <p><input type="checkbox"/> Poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Poron kuivaliinan valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kaniin ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin (max. 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista)</p>	<p>Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi</p> <p>■</p> <p>■</p> <p>■</p>

	<input type="checkbox"/> Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle <input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11. Lausuntopyyntö	<input type="checkbox"/> Alkoholin anniskelulupaa varten <input type="checkbox"/> Alkoholin vähittäismyyntilupaa varten	
12. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	<input type="checkbox"/> Vakuutan, että olen oikeutettu edustamaan tässä ilmoituksessa mainittua yritystä, toiminimeä tai yhteisöä	
	Paikka ja päivämäärä	Allekirjoitus ja nimenselvennys
Ilmoitus toimitetaan Pirkkalan kunnan ympäristöterveys Pirtevaan osoitteella: Pirkkalan kunta, PL 1001, 33961 Pirkkala tai sähköpostilla kirjaamo@pirkkala.fi		
13. Lisätietoja	Lisätietoja ilmoituksen täyttämiseen ja käsittelyyn liittyen saa Ympäristöterveys Pirtevan elintarvikevalvonnan neuvontanumerosta 050 345 7714, ma-pe: klo 9-15	
	Henkilötiedot rekisteröidään Ruokaviraston ylläpitämään valvontatietojärjestelmään (VATI). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/ .	
14. Lasku	Ilmoituksen käsittelystä peritään ympäristöterveyslautakunnan ympäristö- ja lupajaoston hyväksymän taksan mukainen maksu.	