



Seinäjoki

Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

Alajärvi, Alavus, Evijärvi, Isokyrö, Kauhava, Kuortane, Lappajärvi, Lapua, Seinäjoki, Soini, Vimpeli ja Ähtäri

ILMOITUS

elintarvikelain (23/2006) 13 § 1. ja 3. momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta tai 4. momentin mukaisesta toimijan vaihtumisesta

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

Toimija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuoltoon neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Myös toimijan vaihtumisesta on ilmoitettava aina viipymättä. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta valvontaviranomainen antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

Ilmoitus koskee

toiminnan aloittamista

toiminnan olennaista muuttamista

toimijan vaihtumista, kun toiminnassa ei tapahdu olennaisia muutoksia

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) _____		
5. Omavalvonta	Kuvaus toiminnan olennaisesta muuttamisesta _____		
	Toimijan vaihtumisen ajankohta (pvm) Edellisen toimijan nimi (toimijan vaihtumisen yhteydessä)		
Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. Suunnitelma voi olla esim. laadunhallintajärjestelmä, Ruokaviraston arvioima hyvän käytännön ohje tai työohjeet. Pienimuotoisessa ja vähäriskisessä toiminnassa osa suunnitelmista voi olla suullisessa muodossa.			

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.	
	A) Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Vähittäismyymälä <input type="checkbox"/> Ulkomyyntialue (esim. torialue) <input type="checkbox"/> Tukku myynti	elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m ²) _____
	B) Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen) <input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (ml. pizzeria) <input type="checkbox"/> Grilli- tai pikaruokatoiminta <input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta <input type="checkbox"/> Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.)	asiakaspaikkojen määrä _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
	<input type="checkbox"/> Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) <input type="checkbox"/> vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää) <input type="checkbox"/> Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa) <input type="checkbox"/> Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta)	keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
	C) 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) _____ elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä
	D) Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti ja/tai raakamaidon myynti <input type="checkbox"/> Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon ja/tai ternimaidon myynti <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 _____	raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan _____ l/v raakamaidon käyttömäärä _____ l/v Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>

	<p>E) Rahtitoiminta</p> <p><input type="checkbox"/> liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
	<p>F) Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus (jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-D, älä täytä tätä)</p> <p><input type="checkbox"/> Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria)</p> <p><input type="checkbox"/> Makeisten valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Juomien valmistus</p> <p><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: _____).</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
	<p>G) Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista)</p> <p><input type="checkbox"/> Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät)</p> <p><input type="checkbox"/> Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
	<p>H) Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (pelkästään kuljetusta)</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastekuljetus</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus jäädytettynä</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä</p>	<p>kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
<p>7 b. Toiminta</p> <p>Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta</p>	<p>I) Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle</p> <p><input type="checkbox"/> siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (max. 40 000 kg/v siipikarjanlihaa ja 20 000 kania/v)</p> <p><input type="checkbox"/> poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen (5000 kg/v)</p> <p><input type="checkbox"/> poron kuivalihan valmistus (500 kg/v)</p> <p><input type="checkbox"/> 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)</p> <p><input type="checkbox"/> Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle</p> <p><input type="checkbox"/> Muu, mikä? _____</p>	<p>Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

	J) Muu, mikä? _____		elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
9. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Paikka _____	Päivämäärä _____	Allekirjoitus ja nimenselvennys _____
Ilmoitus toimitetaan Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuoltoon. Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto www.seinajoki.fi Ravitie 8 B, 60120 Seinäjoki etunimi.sukunimi@seinajoki.fi Keskustie 2, 63500 Lehtimäki terveystarkastajat@seinajoki.fi Vanhalantie 8, 62600 Lappajärvi Kelikontie 3, 62100 Lapua Kauppatie 107 D1, 62200 Kauhava Kirjapainonkuja 2, 63300 Alavus			
Viranomaisen täyttää			
Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei ____/____ 20 ____	Lisätietoja on pyydetty ____/____ 20 ____	Pyydyt lisätiedot on saatu ____/____ 20 ____	
Viranhaltijan allekirjoitus	Viranhaltijan allekirjoitus	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 ____			