

Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

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

Elintarvikelain (297/2021)**§ 10 mukainen ilmoitus**

REKISTERÖITY ELINTARVIKETOIMINTA

Saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

Elintarvikealan toimijan on tehtävä ilmoitus elintarviketoiminnasta toiminnan rekisteröintiä varten toimivaltaisen valvontaviranomaisen tarjoamaan sähköiseen palveluun tai tiedot muulla tavoin viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Lisäksi toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytyksettä tehtävä ilmoitus toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle. Ilmoitus lähetetään Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuoltoa (yhteystiedot alla). Ympäristöterveydenhuolto ottaa toimijaan yhteyttä, mikäli on tarvetta lisäselvityksiin. Ilmoituksen käsittelystä lähetetään toimijalle todistus. Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti: https://ilppa.fi/etusivu		
Ilmoitus koskee ☐ Toimipaikkaa ja siellä harjoitettavaa toimintaa ☐ Toiminnan olennaista muuttamista (toimintatyyppin muutos) Lyhyt kuvaus toiminnan olennaisesta muuttamisesta		
1. Toiminnanharjoittajan tiedot		
Toiminnanharjoittajan nimi (y-tunnuksen mukainen yrityksen nimi)		Y-tunnus (tai sen puuttuessa henkilötunnus)
Katuosoite	Postinumero	Postitoimipaikka
Yhteyshenkilö tai vastuuhenkilö		
Puhelin		Sähköpostiosoite
2. Laskutustiedot		
Laskutusosoite		
Verkkolaskuosoite	Operaattoritunnus	Laskutusviite
3 a. Toimipaikka		
Toimipaikan nimi		
Katuosoite	Postinumero	Postitoimipaikka
Yhteyshenkilö tai vastuuhenkilö		
Puhelin		Sähköpostiosoite
☐ Kyseessä on liikkuva elintarvikehuoneisto	☐ Kyseessä on virtuaalihuoneisto	☐ Elintarvikehuoneisto sijaitsee kotona
3 b. Tarkastusasiakirjan / todistuksen toimitusosoite		
Postitusosoite		Sähköpostiosoite
4. Toiminnan arvioitu aloittamispäivä		
Aloittamis-, muutos- tai toiminnanharjoittajan vaihtumisen ajankohta (pvm)		
Onko toiminta kausiluonteista ☐ Ei ☐ Kyllä, millä tavoin		



5. Omavalvonta

Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä 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 suunnitelmasta voi olla suullisessa muodossa.

- ☐ Omavalvontasuunnitelma on laadittu
☐ Omavalvontasuunnitelma laaditaan (pvm) mennessä

6. Huoneiston rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus

- ☐ Liikekiinteistö ☐ Teollisuuskiinteistö ☐ Asuinkiinteistö ☐ Muu, mikä

Toimijan vastuulla on varmistaa, että tilan rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus on sopiva harjoitettavaan toimintaan.

7. Toimintatyyppien tarkennus

Pyri valitsemaan vain yksi päävaihtoehtoista A-L. Jatka tarkentamalla LISÄTIETOJA kohtaan.

A) Elintarvikkeiden myynti ☐ Vähittäismyymälä ☐ teollisesti pakattuja ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita ☐ teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita ☐ myydään pakkaamattomia elintarvikkeita ☐ käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita ☐ tuoreiden vihannesta ja hedelmien myynti ☐ raakamaidon myynti alkutuotantotilalla yli 2500 kg *) ☐ maitovalmisteiden valmistaminen alkutuotannon yhteydessä* ☐ tuotteiden valmistukseen liittyvä lämpökäsittely (pastörinti)* *) jatka täyttämällä kohta D ☐ Tukkumyymälä ☐ Verkkokauppa, verkko-osoite	elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m²)
B) Elintarvikkeiden tarjoilu ☐ Ravintolatoiminta (ml. pizzeria) ☐ Grilli- tai pikaruokatoiminta ☐ Kahvilatoiminta ☐ Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.) ☐ Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) ☐ Keskuskeittiötoiminta (toimittaa muualle ruokaa) ☐ Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta) ☐ Pitopalvelu	asiakaspaikkojen määrä arvio annosmääristä / kk elintarvikehenkilöstön lukumäärä keskimääräinen annosten lukumäärä / kk elintarvikehenkilöstön lukumäärä ☐ valmistaminen riskiryhmille*
*) alle kouluikäiset lapset, raskaana olevat tai imettävät naiset, vanhukset tai vakavasti sairaat henkilöt, joiden vastustuskyky on sairauden vuoksi alentunut	
C) Vilja- ja kasvisala ☐ Myllytoiminta ☐ Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia tuotteita ☐ Leipomotuotteiden valmistus, ei helposti pilaantuvia tuotteita ☐ Muiden viljatuotteiden valmistus (ml. mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset maito ja kermatuotteet) ☐ Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus ☐ Hillojen, hyytelöiden tai marmeladien valmistus ☐ Kasviöljyjen valmistus ☐ Margariinien valmistus ☐ Täysmehujen tai mehujen valmistus ☐ Täyssäilykkeiden valmistus ☐ Esikäsittelyjen käyttövalmiiden kasvien valmistus ☐ Kasvipohjaiset ainekset ja ateriakomponentit ☐ Muiden tuotteiden valmistus ☐ Pakkaamotoiminta, kasvien vähäinen kauppakunnostus ☐ Hedelmät ☐ Marjat ☐ Ruokaperunat ☐ Sienet ☐ Vihannekset ☐ Muu, mikä	arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi) elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²) elintarvikehenkilöstön lukumäärä

D) Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti ja / tai raakamaidon myynti ☐ Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon ja / tai ternimaidon myynti ☐ Maitotuotteiden valmistaminen ☐ Nestemäiset maitovalmisteet ☐ Juusto ☐ Voi ja ravintorasvat ☐ Jäätelö ☐ Muu maitotuotteiden valmistus, mikä Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely ☐ Kyllä ☐ Ei	raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan (l/vuosi) raakamaidon käyttömäärä (l/vuosi)																						
E) Rahtitoiminta ☐ Liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²) elintarvikehenkilöstön lukumäärä																						
F) Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus (jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-D, älä täytä tätä) ☐ Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvipärsäisiä elintarvikkeita, esim. pitsa, valmisateria) ☐ Huoneenlämmössä säilyvät tuotteet ☐ Lämpötilanhallintaa edellyttävät tuotteet ☐ Pakastetut tuotteet ☐ Sellaisenaan syötävien kuumentamattomien elintarvikkeiden valmistus ☐ Tuoreet tuotteet ☐ Täyssäilykkeiden valmistus ☐ Makeisten valmistus ☐ Suklaan valmistus ☐ Muiden makeisten valmistus ☐ Juomien valmistus ☐ Alkoholijuomat ☐ Luontaiset kivennäisvedet ☐ Lähdevedet ☐ Virvoitusjuomat ☐ Muut juomat ☐ Muut kivennäisvedet ☐ Muut pakatut vedet ☐ Muu valmistus (esim. kahvinpaahto, etanoiden käsittely ym. hunajapakkaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistaminen, hiivatuotanto, muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiin, mitä ☐ Huoneenlämmössä säilyvät tuotteet ☐ Lämpötilanhallintaa edellyttävät tuotteet ☐ Pakastetut tuotteet ☐ Sellaisenaan syötävien kuumentamattomien elintarvikkeiden valmistus ☐ Tuoreet tuotteet ☐ Täyssäilykkeiden valmistus	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²) elintarvikehenkilöstön lukumäärä arvioitu tuotantomäärä (l/vuosi tai kg/vuosi)																						
G) Elintarvikkeiden varastointi, pakastaminen ja pakkaaminen (pelkästään) ☐ Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilyvät) ☐ Muu elintarvikkeiden varastointi <table border="0"> <tr> <td>Varastoitavat tuotteet</td> <td>Varastomuoto</td> </tr> <tr> <td>☐ Hedelmät</td> <td>☐ Jäähdytetty varastointi</td> </tr> <tr> <td>☐ Marjat</td> <td>☐ Jäähdyttämätön varastointi</td> </tr> <tr> <td>☐ Peruna</td> <td>☐ Pakkasvarastointi</td> </tr> <tr> <td>☐ Vihannekset</td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐ Itujen idätykseen tarkoitetut siemenet</td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐ Idut</td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐ Hunaja</td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐ Hyönteiset</td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐ Pitkälle jalostetut eläinperäiset tuotteet (853/2004, jakso XVI)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐ Muu, mikä</td> <td></td> </tr> </table> ☐ Elintarvikkeiden pakastaminen ☐ Elintarvikkeiden pakkaaminen ☐ Käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita ☐ Käsitellään ei helposti pilaantuvia elintarvikkeita	Varastoitavat tuotteet	Varastomuoto	☐ Hedelmät	☐ Jäähdytetty varastointi	☐ Marjat	☐ Jäähdyttämätön varastointi	☐ Peruna	☐ Pakkasvarastointi	☐ Vihannekset		☐ Itujen idätykseen tarkoitetut siemenet		☐ Idut		☐ Hunaja		☐ Hyönteiset		☐ Pitkälle jalostetut eläinperäiset tuotteet (853/2004, jakso XVI)		☐ Muu, mikä		elintarvikkeiden varastointipinta-ala (m²) vuosittain käsiteltävä määrä (kg) elintarvikehenkilöstön lukumäärä
Varastoitavat tuotteet	Varastomuoto																						
☐ Hedelmät	☐ Jäähdytetty varastointi																						
☐ Marjat	☐ Jäähdyttämätön varastointi																						
☐ Peruna	☐ Pakkasvarastointi																						
☐ Vihannekset																							
☐ Itujen idätykseen tarkoitetut siemenet																							
☐ Idut																							
☐ Hunaja																							
☐ Hyönteiset																							
☐ Pitkälle jalostetut eläinperäiset tuotteet (853/2004, jakso XVI)																							
☐ Muu, mikä																							

H) Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (pelkästään kuljetusta) ☐ Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta ☐ Elintarvikkeiden pakastekuljetus ☐ Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä ☐ Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä ☐ Kuljetusvälineet hyväksytty ATP-sopimuksen nojalla ☐ luokka FNA ☐ luokka FRC ☐ luokka IN ☐ Muu, mikä _____	kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja niiden lukumäärä elintarvikehenkilöstön lukumäärä
I) Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus ☐ Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimijan toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa suoraan kuluttajalle ☐ Siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (max. 40 000 kg/v siipikarjanlihaa ja 20 000 kania/v) ☐ Poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen (5000 kg/v) ☐ Poron kuivalihan valmistus (5000 kg/v) ☐ Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin (max. 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäaurista, 1000 jänistä tai kania ja 3000 lintua) ☐ Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle ☐ Muu, mikä _____	tuotantomäärä (kg tai kpl/vuosi)
J) Elintarvikkeiden maahantuonti ja maastavienti ☐ Elintarvikkeiden maahantuonti ☐ Sisämarkkinakauppa ☐ Kolmasmaatuonti Tuoteryhmät ☐ Ei-eläinperäiset elintarvikkeet ☐ Eläinperäiset elintarvikkeet Sisämarkkinoilta tuotavat eläinperäiset elintarvikkeet *) ☐ Raaka liha, jauheliha, sisäelimet ja kananmunat erityistakuumaista ☐ Raaka liha, jauheliha, sisäelimet ja kananmunat muista kuin erityistakuumaista ☐ Raaka liha ja sisäelimet muista eläinlajeista kuin nauta, sika ja siipikarja ☐ Lihavalmisteet ☐ Raakalihavalmisteet ☐ Hyönteiselintarvikkeet ja raa'at hyönteiset ☐ Kalastustuotteet ja elävät merenelävät ☐ Maito- ja munatuotteet, muiden eläinlajien kuin kanojen munat ☐ Muut (esim. kollageeni, suolet, hunaja) *) sisämarkkinoilta tuotavien eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonnista on täytettävä myös L6. Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista ☐ Elintarvikkeiden maastavienti ☐ Elintarvikkeiden vienti muihin EU-maihin ☐ Elintarvikkeiden vienti EU:n ulkopuolisiin maihin	maahantuonnin laajuus ☐ vähäistä ☐ keskisuurta ☐ suurta (esim. suuret tuontimäärät tai iso tuotevalikoima)
K) Vain ruoka-aputoimintaa ☐ Elintarvikkeiden luovutus ruoka-avussa ☐ Elintarvikkeiden tarjoilu ruoka-avussa ☐ Elintarvikkeiden varastointi ruoka-avussa	☐ ei-helposti pilaantuvia ☐ helposti pilaantuvia
L) Muu, mikä _____	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²) elintarvikehenkilöstön lukumäärä
LISÄTIETOJA (Tähän voit halutessasi kertoa lisätietoja ja tarkennuksia toimintaan liittyen)	

LIITTEET	
☐ Elintarvikehuoneiston pohjapiirros**, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu **PAKOLLINEN LIITE ☐ Muu liite, mikä?	
Päiväys ja allekirjoitus	
Aika ja paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys
Maksut	
Ilmoituksen käsittelystä peritään Seinäjoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintajaoston hyväksymän taksan mukainen maksu. Ilmoituksenvaraisilta toimijoilta (pl. alkutuotanto, rekisteröity itujen alkutuotanto, kyläkaupat, yleishyödylliset yhteisöt sekä metsästäjät tai metsästyssseurat, jotka toimittavat luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle) peritään vuosittain valvonnan perusmaksu, jonka suuruus on 150 €. Maksu peritään kunkin kalenterivuoden alussa. Jos toimijan yhdessä toimipaikassa harjoittama toiminta sisältää useita 72 §:n 1 momentissa tarkoitettuja toimintoja, valvonnan perusmaksu peritään vuosittain vain yhden kerran. Valvonnan perusmaksu peritään kalenterivuoden alussa. Valvontakohteelta, jonka toiminnan aloittamisesta tehdään ilmoitus kesken kalenterivuoden, ei peritä valvonnan perusmaksua kyseiseltä kalenterivuodelta. Jos toiminnanharjoittaja tekee kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle ilmoituksen toiminnan lopettamisesta, valvonnan perusmaksun periminen päättyy seuraavan kalenterivuoden alusta. Ilmoitus toimitetaan Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuoltoon terveystarkastajat@seinajoki.fi Tai postitse toimintakunnan mukaiseen toimipisteeseen Alajärvi, Evijärvi, Lappajärvi, Soini, Vimpeli: Sahapolku 49, 62900 Alajärvi Alavus, Kuortane, Ähtäri: Kirjapainonkuja 2, 63300 Alavus Isokyrö, Kauhava, Lapua, Seinäjoki: Ravitie 8 B, 60120 Seinäjoki	
Viranomaisen merkintöjä	
Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti (pvm)	
Lisätietoja pyydetty (pvm)	Pyydetty lisätiedot saatu
Ilmoitus käsitelty	
Viranomainen	

Tiedot tallennetaan Ruokaviraston ylläpitämään ympäristöterveydenhuollon keskitettyyn toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmään (VATI). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/>