

## ILMOITUS

elintarvikelain (23/2006, muutos 352/2011) 13 § 1 momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta

**Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomaisen täyttää)

### Toimija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Lahden kaupungin Ympäristöterveyteen neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta terveydensuojeluviranomainen antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Lahden kaupungin Ympäristöterveys voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Yhdistymishallituksen hyväksymän taksan mukainen maksu.

Ilmoitus koskee

toiminnan aloittamista

toiminnan olennaista muuttamista

muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi			
	Postiosoite		Kotikunta	
	Postinumero	Postitoimipaikka		
	Puhelinnumero		Sähköpostiosoite	
	Yhteyshenkilö		Puhelinnumero	Sähköpostiosoite
	Laskutusosoite			
2. Y-tunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus	Y-tunnus (tai henkilötunnus)			
3. Toimipaikka	Toimipaikan nimi		Yhteyshenkilön nimi	
	Käyntiosoite		Postinumero	Postitoimipaikka
	Puhelinnumero		Sähköpostiosoite	
4. Toiminta	<b>Ensisijainen toimintaluokka</b> Valitse ensisijainen toimintaluokka annetuista vaihtoehdoista. Valitse vain yksi ensisijainen <b>toimintaluokka</b> . <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden tarjoilu <input type="checkbox"/> Vilja-kasvisala <input type="checkbox"/> Muiden elintarvikkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetukset <input type="checkbox"/> Vienti ja tuonti <input type="checkbox"/> Muu, mikä?		<b>Muu kuin ensisijainen toimintaluokka</b> Valitse samassa toimipaikassa harjoitettava muu toimintaluokka annetuista vaihtoehdoista. Voidaan valita useita vaihtoehtoja. <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden tarjoilu <input type="checkbox"/> Vilja-kasvisala <input type="checkbox"/> Muiden elintarvikkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetukset <input type="checkbox"/> Vienti ja tuonti <input type="checkbox"/> Muu, mikä?	
	<b>Tämän kohdan lisäksi tulee täyttää liite 1.</b>			

5. 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	
6. Tieto omavalvontasuunnitelmasta	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma on laadittu <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma laaditaan mennessä	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta*, mitä?
7. Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käytötarkoituksesta		
8. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Paikka	Päivämäärä
	Allekirjoitus ja nimenselvennys	
*Elintarvikealat laativat toimialalleen hyvän käytännön ohjeita, joita voi käyttää apuna omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa. Näitä ohjeita on saatavilla toimialoilta		
<b>Ilmoitus ja liite 1 toimitetaan Lahden kaupungin Ympäristöterveyteen.</b>		
Viranomaisen täyttää		
Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei  ____ / ____ 20 ____	Lisätietoja on pyydetty  ____ / ____ 20 ____	Pyydetty 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 valvontakohtetietokantaan. ____ / ____ 20 ____		

**Liite 1. Harjoitettavan elintarviketoiminnan kuvaus**

Merkitse alla olevaan taulukkoon pääasiallisen toiminnan tyyppin kohdalle elintarvikehuoneiston toiminnan laajuutta kuvaavat tiedot. Kirjaa lisäksi muukin elintarvikehuoneistossa tapahtuva toiminta kuin ensisijainen toiminta laittamalla ao. riville rasti (x). **Esimerkki:** Kun elintarvikkeiden vähittäismyynti, teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita on ensisijainen toiminta, siitä merkitään henkilömäärä ja huoneiston pinta-ala. Jos samassa huoneistossa on kahvilatoimintaa, laitetaan rasti (x) kahvilatoiminnan kohdalle.

Tarkastetaan ja täydennetään ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä

Toimintaluokka	Tyyppikohtaisia tietoja	
	elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m <sup>2</sup> )	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
<b>Elintarvikkeiden myynti (ml liikkuva huoneisto)</b>		
<b>Toimintatypit</b>		
<b>Elintarvikkeiden vähittäismyynti</b>		
- teollisesti pakattuja ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita		
- teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita		
- myydään pakkaamattomia elintarvikkeita		
- käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita		
<b>Elintarvikkeiden tukkumyynti</b>		
- teollisesti pakattuja ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita		
- teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita		
- myydään pakkaamattomia elintarvikkeita		
- käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita		
<b>Tori</b>		

	asiakaspaikkojen määrä	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m <sup>2</sup> )	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
<b>Elintarvikkeiden tarjoilu (ml liikkuva huoneisto)</b>			
<b>Toimintatypit</b>			
Ravintolatoiminta (ml. pizzeria)			
Grilli- tai pikaruokatoiminta			
Kahvilatoiminta			
Pubitoiminta / yökerhotoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.)			

	annosten lukumäärä/vuorokausi	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m <sup>2</sup> )	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
<b>Elintarvikkeiden tarjoilu (jatkuu)</b>			
<b>Toimintatypit</b>			
<b>Suurtalous</b>			
- laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat)			
- keskuskeittiötoiminta ja pitopalvelu			
- tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta)			

Liite 1: Harjoitettavan elintarviketoiminnan kuvaus (toimintatyyppi ja tyyppikohtaiset tiedot)

	arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi)	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m <sup>2</sup> )	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
<b>Vilja- ja kasvisala</b>			
<b>Toimintatypit</b>			
Myllytoiminta			
Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia tuotteita			
Ruoka- ja kahvileipien valmistus			
Muiden viljatuotteiden valmistus			
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus			
Pakkaamatoiminta, kasvien vähäistä kauppakunnostusta			

	arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi)	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m <sup>2</sup> )	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
<b>Muiden elintarvikkeiden valmistus</b> (muut kuin maito-, liha-, kala-, muna- tai vilja- ja kasvisala)			
<b>Toimintatypit</b>			
Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria)			
Makeisten valmistus			
Juomien valmistus			
Muu valmistus, esim. kahvinpaahdo, etanoiden käsittely ym.			

	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m <sup>2</sup> )	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
<b>Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen</b>		
<b>Toimintatypit</b>		
Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi		
Elintarvikkeiden pakastaminen		

	kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
<b>Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus</b>		
<b>Toimintatypit</b>		
Elintarvikkeiden kuljetus		
Elintarvikkeiden pakastekuljetus		
Elintarvikkeiden kuljetus jäädytettynä		
Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä		

	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m <sup>2</sup> )	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
<b>Muu</b>		
<b>Toimintatypit</b>		

Ilmoituksen liitteenä voi olla myös toimipaikan pohjapiirros (kalustepiirros).