

Ilmoitus elintarviketoiminnasta tai toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Toimijan vaihtuessa uusi toimija tekee ilmoituksen toiminnan aloittamisesta.

Ympäristöterveydenhuolto käsittelee ilmoituksen, tallentaa tiedot elintarviketoiminnan rekisteröinnistä ympäristöterveydenhuollon keskitettyyn toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmään ja ilmoittaa toimijalle tietojen tallentamisesta. Käsittelymaksu määräytyy ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaisesti.

Ilmoitus koskee elintarvikehuoneiston

toiminnan aloittamista

toiminnan olennaista muuttamista

1. Toimijaa koskevat tiedot	Toimijan nimi:		Y-tunnus (tai henkilötunnus):
	Osoite, postinumero ja postitoimipaikka:		Kotikunta:
	Yhteyshenkilön nimi:	Puhelinnumero:	Sähköpostiosoite:
	Laskujen postiosoite ja verkkolaskutusosoite:		
2. Toimipaikkaa koskevat tiedot	Toimipaikan nimi:		Markkinointinimi (jos eri):
	Käyntiosoite, postinumero ja postitoimipaikka:		
	Oiva-raportin ja asiakirjojen postiosoite, postinumero ja postitoimipaikka:		
	Yhteyshenkilön nimi:	Puhelinnumero:	Sähköpostiosoite:
	Kyseessä on liikkuva elintarvikehuoneisto, millainen? _____		
3. Toiminnan aloittamis- tai muuttamis-päivämäärä ja toiminnan kuvaus	Arvioitu aloitus- tai muutospäivämäärä taikka toimijan vaihtumisajankohta: / 20		
	Kuvaus harjoitettavasta toiminnasta tai toiminnassa tapahtuvista muutoksista:		
4. Kuvaus oma-valvonnasta *)	Laadittuna tai laaditaan kirjallinen omavalvontasuunnitelma Muu omavalvontajärjestelmä, millainen:		
	*) Toimijalla on oltava järjestelmä (esim. omavalvontasuunnitelma), jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset.		

5. Toiminta Rastita kaikki ne toiminnot A-I, joita toiminnan yhteydessä harjoitetaan. Mikäli harjoitettuun toimintaan kuuluu jotain muuta, merkitse tämän toiminnan tiedot kohtaan J.	A	Elintarvikkeiden myynti: Vähittäismyynti Ulkomyyntialue (esim. torialue) Tukkumyynti	Elintarviketoiminnan pinta-ala: _____ m ²
	B	Elintarvikkeiden tarjoilu: Ravintolatoiminta (mukaan lukien pizzeriat) Grilli- tai pikaruokatoiminta Kahvilatoiminta Pubitoiminta (vain vähäistä juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua, snacksejä, tms.)	Asiakaspaikkojen määrä: _____ Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____
		Elintarvikkeiden tarjoilu: Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin ruoan muualle) Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta) Pitopalvelu	Keskimääräinen annosten lukumäärä vuorokaudessa: _____ Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____
	C	Mylly, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen: Myllytoiminta Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus Ruoka- ja kahvileipien valmistus Muiden viljatuotteiden valmistus (mukaan lukien mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset maito- ja kermatuotteet) Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus Pakkaamotoiminta	Arvio tuotantomäärästä: _____ kg/vuosi Elintarviketoiminnan pinta-ala: _____ m ² Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____
	D	Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti ja/tai raakamaidon myynti: Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon ja/tai ternimaidon myynti	Raakamaidon myynti sellaisenaan: _____ l/vuosi
		Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti ja/tai raakamaidon myynti: Nestemäiset maitovalmisteet Juusto Voi ja ravintorasvat Jäätelö Muu maitotuotteiden valmistus, mikä: _____	Raakamaidon käyttömäärä: _____ l/vuosi Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely: Kyllä Ei

	E	Rahtitoiminta: Liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta	Elintarviketoiminnan pinta-ala: _____ m ² Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____
	F	Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus: Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, (esim. pizza, valmisateria) Makeisten valmistus Juomien valmistus Muu valmistus (esim. kahvinpaahto, ym. hunaja-pakkaamotoiminta, lisäaineiden tai ravintolisien valmistus, hiivatuotanto sekä muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiin). Mikä: _____	Elintarviketoiminnan pinta-ala: _____ m ² Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____ Arvio tuotantomäärästä: _____ kg/vuosi
	G	Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista): Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät) Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi Elintarvikkeiden pakastaminen Elintarvikkeiden pakkaaminen	Elintarviketoiminnan pinta-ala: _____ m ² Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____
	H	Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta Elintarvikkeiden pakastekuljetus Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä	Kuljetusväline (auto, laiva, tms.) _____ ja lukumäärä: _____ kpl
	I	Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle: Siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (enintään 1000 eläintä vuodessa) Poron teurastus sekä poron leikkaaminen Poron kuivan lihan valmistus Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin (enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista) Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle	Tuotantomäärä vuodessa: _____ kg tai _____ kpl

	J	Muu toiminta, mikä: _____	Elintarviketoimin- nan pinta-ala: _____ m ² Elintarvikehenki- löstön lukumäärä: _____
6. Elintarvikkei- den maahan- tuonti	Mitä elintarvikkeita yritys tuo maahan ja mistä kaikista maista?		
7. Kohteen rakennuslupaa koskevat tiedot	Missä käytössä tilat ovat olleet aikaisemmin?		
	Mikä on voimassa olevan rakennuslupapäätöksen mukainen käyttötarkoitus?		
	Uusi elintarvikehuoneisto: Rakennuslupa on haettu: Kyllä, Ei Rakennusvalvonta on ilmoitta- nut, ettei muutoksia rakennuslu- paan tarvita.	Elintarvikehuoneiston olennainen muutos: Rakennuslupa on haettu: Kyllä, Ei Rakennusvalvonta on ilmoittanut, ettei muutoksia rakennuslupa- aan tarvita.	
8. Liitteet	elintarvikehuoneiston pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttotar- koitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu		
9. Toimijan alle- kirjoitus ja nimenselvennys	Paikka:	Päivämäärä: / 20	Allekirjoitus ja nimenselvennys _____

**Ilmoituslomake on toimitettava Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon. Yh-
teystiedot löytyvät sivun alareunasta.**

Viranomaisen täyttää	Tarkastajan kuittaus
Ilmoitus oli täytetty asianmukaisesti: ☐ kyllä, ☐ ei. Tarkistuspm: ____ / ____ .20____	
Lisätietoja on pyydetty ____ / ____ .20____. Mitä? _____	
Pyydetty lisätiedot on saatu ____ / ____ .20____.	
Alustava riskinarviointi on tehty ____ / ____ .20____ valtakunnallisen elintarvikevalvon- taohjelman mukaisesti.	
Todistus ilmoituksen käsittelystä on lähetetty toimijalle ____ / ____ .20____.	
Tiedot elintarvikehuoneistoilmoituksesta on tallennettu VATI -valvontakohdetieto- kantaan ____ / ____ .20____.	