

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Toimijan vaihtumisesta on ilmoitettava mahdollisimman pian. Ympäristöterveydenhuolto käsittelee ilmoituksen ja siitä lähetetään toimijalle todistus. Käsittelymaksu määräytyy ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaisesti.

Ilmoitus koskee elintarvikehuoneiston

- toiminnan aloittamista
 toiminnan olennaista muuttamista
 toimijan vaihtumista

1. Toimijaa koskevat tiedot	Toimijan nimi:		Y-tunnus (tai henkilötunnus):
	Osoite, postinumero ja postitoimipaikka:		Kotikunta:
	Yhteyshenkilön nimi:	Puhelinnumero:	Sähköpostiosoite:
	Laskujen postiosoite ja verkkolaskutusosoite:		
2. Toimipaikka koskevat tiedot	Toimipaikan nimi:		Markkinointinimi (jos eri):
	Käyntiosoite, postinumero ja postitoimipaikka:		
	Oiva-raportin ja asiakirjojen postiosoite, postinumero ja postitoimipaikka:		
	Yhteyshenkilön nimi:	Puhelinnumero:	Sähköpostiosoite:
	<input type="checkbox"/> 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 *)	<input type="checkbox"/> Laadittuna tai laaditaan kirjallinen omavalvontasuunnitelma		
	<input type="checkbox"/> Muu omavalvontajärjestelmä, millainen:		
*) Toimijalla on oltava järjestelmä (esim. omavalvontasuunnitelma), jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että elintarvike ja sen käsittely täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.			

<p>5. Toiminta</p> <p>Rastita kaikki ne toiminnot A-I, joita toiminnan yhteydessä harjoitetaan. Mikäli harjoitettuun toimintaan kuuluu jotain muuta, merkitse tämän toiminnan tiedot kohtaan J.</p>	A	<p>Elintarvikkeiden myynti:</p> <input type="checkbox"/> Vähittäismyynti <input type="checkbox"/> Ulkomyyntialue (esim. torialue) <input type="checkbox"/> Tukkumyynti	<p>Elintarviketoiminnan pinta-ala: _____ m²</p>
	B	<p>Elintarvikkeiden tarjoilu:</p> <input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (mukaan lukien pizzeriat) <input type="checkbox"/> Grilli- tai pikaruokatoiminta <input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta <input type="checkbox"/> Pubitoiminta (vain vähäistä juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua, snacksejä, tms.)	<p>Asiakaspaikkojen määrä: _____</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____</p>
		<p>Elintarvikkeiden tarjoilu:</p> <input type="checkbox"/> Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) <input type="checkbox"/> Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin ruoan muualle) <input type="checkbox"/> Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta) <input type="checkbox"/> Pitopalvelu	<p>Keskimääräinen annosten lukumäärä vuorokaudessa: _____</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____</p>
	C	<p>Mylly, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen:</p> <input type="checkbox"/> Myllytoiminta <input type="checkbox"/> Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus <input type="checkbox"/> Ruoka- ja kahvileipien valmistus <input type="checkbox"/> Muiden viljatuotteiden valmistus (mukaan lukien mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset maito- ja kermatuotteet) <input type="checkbox"/> Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus <input type="checkbox"/> Pakkaamatoiminta	<p>Arvio tuotantomäärästä: _____ kg/vuosi</p> <p>Elintarviketoiminnan pinta-ala: _____ m²</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____</p>
	D	<p>Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti ja/tai raakamaidon myynti:</p> <input type="checkbox"/> Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon ja/tai ternimaidon myynti	<p>Raakamaidon myynti sellaisenaan: _____ l/vuosi</p>
		<p>Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti ja/tai raakamaidon myynti:</p> <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: _____	<p>Raakamaidon käyttömäärä: _____ l/vuosi</p> <p>Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely: <input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei </p>

	<p>E Rahtitoiminta:</p> <p><input type="checkbox"/> Liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta</p>	<p>Elintarviketoiminnan pinta-ala: _____ m²</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____</p>
	<p>F Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus:</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, ym. hunajapakkaamatoiminta, lisäaineiden tai ravintolisien valmistus, hiivatuotanto sekä muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiin).</p> <p>Mikä: _____</p>	<p>Elintarviketoiminnan pinta-ala: _____ m²</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____</p> <p>Arvio tuotantomäärästä: _____ kg/vuosi</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>Elintarviketoiminnan pinta-ala: _____ m²</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä: _____</p>
	<p>H Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastekuljetus</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettyinä</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä</p>	<p>Kuljetusväline (auto, laiva, tms.) _____</p> <p>ja lukumäärä: _____ kpl</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 (enintään 1000 eläintä vuodessa)</p> <p><input type="checkbox"/> Poron teurastus sekä poron leikkaaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Poron kuivan lihan valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> 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)</p> <p><input type="checkbox"/> Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienten määrien myyminen suoraan kuluttajalle</p>	<p>Tuotantomäärä vuodessa: _____ kg tai _____ kpl</p>

	J	<input type="checkbox"/> 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: <input type="checkbox"/> Kyllä, <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Rakennusvalvonta on ilmoitta- nut, ettei muutoksia rakennuslu- paan tarvita.		Elintarvikehuoneiston olennainen muutos: Rakennuslupa on haettu: <input type="checkbox"/> Kyllä, <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Rakennusvalvonta on ilmoittanut, ettei muutoksia rakennuslupa- aan tarvita.
8. Liitteet	<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	
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: <input type="checkbox"/> kyllä, <input type="checkbox"/> ei. Tarkistuspv: ____ / ____ .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____.	