

 Äänekoski TERVEYSVALVONTA	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 terveystarkastusviranomaiselle neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta terveystarkastusviranomaisen antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Äänekosken terveystarkastusviranomaisen voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään kunnan hyväksymän taksan mukainen maksu

Ilmoitus koskee toiminnan aloittamista toiminnan olennaista muuttamista
 muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi	
	Osoite ja postitoimipaikka sekä kotikunta	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Yhteyshenkilö	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
	Laskutusosoite	
2. Y-tunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus	Y-tunnus (tai henkilötunnus)	
3. Toimipaikka	Nimi	
	Yhteyshenkilön nimi	
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka	Puhelinnumero ja sähköpostiosoite
4. Toiminta	Ensisijainen toimintaluokka Valitse ensisijainen toimintaluokka annetuista vaihtoehtoista. Valitse vain yksi ensisijainen toimintaluokka . <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? Tämän kohdan lisäksi tulee täyttää liite 1.	Muu kuin ensisijainen toimintaluokka Valitse samassa toimipaikassa harjoitettava muu toimintaluokka annetuista vaihtoehtoista. 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?

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

Ilmoitus ja liite 1 toimitetaan Äänekosken terveystieteiden osastolle

Viranomaisen täyttää

Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti

kyllä ei

____/____ 20 ____

Viranhaltijan allekirjoitus

Lisätietoja on pyydetty

____/____ 20 ____

Viranhaltijan allekirjoitus

Pyydetty lisätiedot on saatu

____/____ 20 ____

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 ____

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 ²)	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
Elintarvikkeiden myynti (ml liikkuva huoneisto)		
Toimintatypit		
Elintarvikkeiden tukkumyynti, teollisesti pakattuja ei-helpposti pilaantuvia elintarvikkeita		
Elintarvikkeiden tukkumyynti, teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita		
Elintarvikkeiden tukkumyynti, myydään pakkaamattomia elintarvikkeita		
Elintarvikkeiden tukkumyynti, käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita		
Elintarvikkeiden vähittäismyynti, teollisesti pakattuja ei-helpposti pilaantuvia elintarvikkeita		
Elintarvikkeiden vähittäismyynti, teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita		
Elintarvikkeiden vähittäismyynti, myydään pakkaamattomia elintarvikkeita		
Elintarvikkeiden vähittäismyynti, käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita		
Tori (so torialue)		

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

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

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

	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²)	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen		
Toimintatyytit		
Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi		
Elintarvikkeiden pakastaminen		

	kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus		
Toimintatyytit		
Elintarvikkeiden kuljetus		
Elintarvikkeiden pakastekuljetus		
Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettyinä		
Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä		

	elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²)	elintarvikehenkilöstön lukumäärä
Muu		
Toimintatyytit		