


| | |
|--|---|
|  Espoon seudun ympäristöterveys | ILMOITUS elintarvikelain (23/2006) 13 § 1 momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta |
| | Saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää) |

Toimija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Espoon seudun ympäristöterveyteen neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta Espoon seudun ympäristöterveys antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Espoon seudun ympäristöterveys voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään Espoon kaupungin hyväksymän taksan mukainen maksu. Ilmoituksen käsittely toimijan vaihtuessa tai toiminnan keskeytyessä on maksutonta. Tällöin toimijalle ei lähetetä erillistä todistusta, ainoastaan kopio vastaanottomerkinnöin täydennetystä ilmoituslomakkeesta.

Ilmoitus koskee: toiminnan aloittamista toiminnan olennaista muuttamista toimijan vaihtumista
 toiminnan keskeyttämistä toiminnan lopettamista muuta, mitä?

| | | |
|----------------------|---|---------------------------------|
| 1. Toimija | Yrityksen nimi | |
| | Y-tunnus (tai henkilötunnus) | Kotikunta |
| | Osoite | Postinumero |
| | Yhteyshenkilö | |
| | Puhelinnumero | Sähköpostiosoite |
| | Laskutusosoite tai verkkolaskuosoite | |
| 2. Toimipaikka | Toimipaikan nimi / markkinointinimi | |
| | Käyntiosoite | Postinumero ja postitoimipaikka |
| | Tarkastusasiakirjan postitusosoite (Oiva-raportti tai muu asiakirja) | |
| | Toimipaikan yhteyshenkilö | |
| | Puhelinnumero | Sähköpostiosoite |
| | Talousveden hankinta <input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston <input type="checkbox"/> Oma kaivo <input type="checkbox"/> Muu, mikä | |
| | Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käyttötarkoituksesta <input type="checkbox"/> Toimipaikka kotona <input type="checkbox"/> Liikkuva elintarvikehuoneisto tai muu ulkomyynti, mikä: <input type="checkbox"/> Auto <input type="checkbox"/> Kontti <input type="checkbox"/> Telta, koju, vaunu, laite <input type="checkbox"/> Muu, mikä | |
| | Rekisterinumero tai muu yksilöivä tunnistus: | |
| 3. Edellinen toimija | Edellinen toimija (toimijan vaihtumisen yhteydessä) | |

| | | |
|---|--|---|
| 4. Tieto omavalvontasuunnitelmasta | <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma on laadittu <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma laaditaan (pvm) _____ mennessä | <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä? |
| 5. Ajankohta | Toiminnan arvioitu aloitus-, muutos- tai toimijan vaihtumisen ajankohta (pvm) Toiminnan keskeyttämisen ajankohta (pvm-pvm) Toiminnan päättymisen ajankohta (pvm) | |
| 6. Toiminta | Kuvaus toiminnasta tai sen muuttumisesta <input type="checkbox"/> Vain ruoka-aputoimintaa <input type="checkbox"/> Luomutuotteiden valmistusta ja markkinointia | |
| Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-B. Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa. | | |
| A) Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Vähittäismyynti (myymälä, kioskki ym.) <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maahantuonti <input type="checkbox"/> Tukku myynti <u>Tyypikohtaiset tiedot:</u> <input type="checkbox"/> Teollisesti pakattuja ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita <input type="checkbox"/> Teollisesti pakattuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita <input type="checkbox"/> Myydään pakkaamattomia elintarvikkeita (esim. jäätelökioski) <input type="checkbox"/> Käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita (esim. palvelumyynti) | | elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m ²) _____ |
| B) Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen) <input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (ml. pizzeria) <input type="checkbox"/> Grilli- tai pikaruokatoiminta <input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta <input type="checkbox"/> Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.) <input type="checkbox"/> Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat, ei toimita ruokaa muualle) <input type="checkbox"/> Keskuskeittiötoiminta (toimittaa ruokaa muualle) <input type="checkbox"/> Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta) <input type="checkbox"/> Vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää) | | asiakaspaikkojen määrä _____ keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____ |
| C) Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen <input type="checkbox"/> Myllytoiminta <input type="checkbox"/> Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus <input type="checkbox"/> Ruoka- ja kahvileipien valmistus <input type="checkbox"/> Muiden viljatuotteiden valmistus (ml. mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset maito- ja kermatuotteet) <input type="checkbox"/> Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus <input type="checkbox"/> Pakkaamatoiminta | | arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi) _____ elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____ |
| D) Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti ja/tai raakamaidon myynti <input type="checkbox"/> Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon ja/tai ternimaidon myynti | | raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan _____ l/v |
| <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 | | raakamaidon käyttömäärä _____ l/v Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei |
| E) Rahtitoiminta <input type="checkbox"/> liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta | | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____ |

| | | | |
|--|--|--|---------------------------------|
| | F) Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus <input type="checkbox"/> Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria, jäätelö) <input type="checkbox"/> Makeisten valmistus <input type="checkbox"/> Juomien valmistus <input type="checkbox"/> Muu valmistus, mikä _____ (esim. kahvinpaahto, etanoiden käsittely ym. hunajapakkaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto). | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____ | |
| | G) Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista) <input type="checkbox"/> Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät) <input type="checkbox"/> Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastaminen <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____ | |
| | H) Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (pelkästään kuljetusta) <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä | kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____ | |
| 6 b. Toiminta Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta | I) Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle <input type="checkbox"/> siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (max. 1 000 eläintä/v) <input type="checkbox"/> poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen <input type="checkbox"/> poron kuivaliinan valmistus <input type="checkbox"/> Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kaniin ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin (max. 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista) <input type="checkbox"/> Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle <input type="checkbox"/> Muu, mikä? | Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi _____ _____ _____ _____ _____ _____ | |
| | J) Muu, mikä? | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____ | |
| 7. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Paikka | Päivämäärä | Allekirjoitus ja nimenselvennys |

Ilmoitus toimitetaan Espoon seudun ympäristöterveyteen
Kunnalliseen valvontasuunnitelmaan sisältyvästä elintarvikehuoneiston tarkastuksesta, näytteenotosta ja näytteen tutkimisesta peritään Espoon kaupunginhallituksen (16.4.2018 § 141) hyväksymän taksan mukainen maksu.
Viranomainen täyttää

Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti

 kyllä ei pvm:

Lisätietoja on pyydetty

pvm:

Pyydetty lisätiedot on saatu

pvm:

Alustava riskinarviointi on suoritettu valtakunnallisen elintarvikeohjelman mukaisesti pvm:

Tiedot huoneistosta tai siinä tapahtuvista olennaisista muutoksista on tallennettu valvontakohdetietokantaan pvm:

Todistus/kopio ilmoituksen käsittelystä on lähetetty toimijalle pvm:

Lisätietoja

Viranhaltijan allekirjoitus