

 <b>Siun SOTE</b>   Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys	<b>ILMOITUS</b> elintarvikelain (23/2006) 13 § 1 ja 3 momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta
	<b>Dnro ja saapumispäivämäärä</b> (viranomaisen täyttää)

### Toimija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Pohjois-Karjalan Ympäristöterveyteen neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

Ilmoitus koskee  toiminnan aloittamista  toiminnan olennaista muuttamista  
 muuta, mitä? \_\_\_\_\_

1. Toimija	Toimijan nimi	
	Toimijan Y -tunnus (tai henkilötunnus)	
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta
	Yhteyshenkilö	Puhelinnumero
	Sähköpostiosoite	
	Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite)	
2a. Toimipaikka (toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi)	Nimi	
	Yhteyshenkilön nimi	
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka	Puhelinnumero
	Sähköpostiosoite	
2b Oiva-raportin tai muun tarkastusasiakirjan postitusosoite		
3. Markkinointinimi (jos eri kuin toimipaikan nimi)		
4. 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	
5. 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? _____	

6. Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käytötarkoituksesta		
7a. Toiminta	<b>Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-K. Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa.</b>	
	<b>A) Elintarvikkeiden myynti</b> <input type="checkbox"/> Vähittäismyymälä <input type="checkbox"/> Ulkomyyntialue (esim. torialue) <input type="checkbox"/> Tukkumyynti	elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m <sup>2</sup> ) _____
	<b>B) Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen)</b> <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.)	asiakaspaikkojen määrä _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____ keskimääräinen annosten lukumäärä/kuukausi _____
	<input type="checkbox"/> Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) <input type="checkbox"/> vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää)  <input type="checkbox"/> Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa)  <input type="checkbox"/> Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta)	ruokailijoiden keskimääräinen määrä/vuorokausi _____ keskimääräinen annosten lukumäärä/kuukausi _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
	<b>C) Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen</b> <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 <sup>2</sup> ) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
	<b>D) Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti/tai raakamaidon myynti</b> <input type="checkbox"/> Sellaisenaan kulutukseen tarkoitettun 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 liittyä pastörointia vastaava lämpökäsittely kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>

	<p><b>E) Rahtitoiminta</b></p> <p><input type="checkbox"/> liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m<sup>2</sup>)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
	<p><b>F) Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus</b> (jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-D, älä täytä tätä)</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, etanoiden käsittely ym. hunajapakaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiin: _____).</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m<sup>2</sup>)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
	<p><b>G) Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen</b> (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>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m<sup>2</sup>)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
	<p><b>H) Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus</b> (pelkästään kuljetusta)</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastekuljetus</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus jäädytettynä</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä</p>	<p>kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p>
<p>7 b. Toiminta</p> <p>Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta</p>	<p><b>I) Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle</b></p> <p><input type="checkbox"/> siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (max. 1 000 eläintä/v)</p> <p><input type="checkbox"/> poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen</p> <p><input type="checkbox"/> poron kuivaliinan valmistus</p> <p><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)</p> <p><input type="checkbox"/> Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle</p> <p><input type="checkbox"/> Muu, mikä?</p>	<p>Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

	<b>J) Muu, mikä?</b>		elintarviketoimintaan liit- tyvä pinta-ala (m <sup>2</sup> ) _____
			elintarvikehenkilöstön lu- kumäärä _____
9. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Paikka	Päivämäärä	Allekirjoitus ja nimenselvennys
<p><b>Ilmoitus ja liitteet toimitetaan ensisijaisesti sähköpostilla siihen Ympäristöterveyden toimipaikkaan, jonka alueella toimintaa harjoitetaan tai osoitteeseen ymparistoterveys@siunsote.fi. Sähköisesti lähetettyä ilmoitusta ei tarvitse allekirjoittaa.</b></p> <p>Tiedot rekisteröidään valvontaviranomaisen tietojärjestelmään.</p>			
Viranomainen 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 valvontakohdetietokantaan. ____/____ 20 ____			

**Pohjois-Karjalan Ympäristöterveyden toimipaikat:**Päätoimipaikka

JOENSUU: Jokikatu 8, 80220 Joensuu, puhelin 013 3300 (vaihe)

ILOMANTSI: Ylätie 20, 82900 Ilomantsi

JUUKA: Poikolantie 1, 83900 Juuka

KITEE, RÄÄKKYLÄ, TOHMAJÄRVI: Ilmarisentie 5, 82500 Kitee

KONTIOLAHTI: Jokikatu 8, 80220 Joensuu

LIEKSA: Mönninkatu 56, 81700 Lieksa

LIPERI, OUTOKUMPU, POLVIJÄRVI: Kummunkatu 6, 2. kerros, 83500 Outokumpu

NURMES, VALTIMO: Soratie 1, 75530 Nurmes

sähköpostiosoite: [ymparistoterveys@siunsote.fi](mailto:ymparistoterveys@siunsote.fi) tai etunimi.sukunimi@siunsote.fi