



Ympäristöterveys
Terveysvalvonta

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

Toimija täyttää; kaikkiin kohtiin tulee vastata

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Turun Ympäristöterveyteen 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta Ympäristöterveys antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. 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
2a. Toimipaikka (toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi)	Nimi		
	Yhteyshenkilön nimi		
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka	Puhelinnumero	Sähköpostiosoite
2b. Tarkastusasiakirjan postitusosoite (Oiva-raportti tai muu tarkastusasiakirja)			
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"/> Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä?
	<input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma laaditaan mennessä		
6. Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käyttötarkoituksesta			

7 a. Toiminta	Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-J. Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa.	
	A) Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Vähittäismyymälä <input type="checkbox"/> Ulkomyyntialue (esim. torialue) <input type="checkbox"/> Tukkumyynti	Elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m ²)
	B) Elintarvikkeiden tarjoilu <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
	<input type="checkbox"/> Laitoskeittiötoiminta(koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat <input type="checkbox"/> Vain pitopalvelua <input type="checkbox"/> Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa) <input type="checkbox"/> Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta)	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	
	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 (jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-E, älä täytä tätä) <input type="checkbox"/> Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasviperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria) <input type="checkbox"/> Makeisten valmistus <input type="checkbox"/> Juomien valmistus <input type="checkbox"/> Muu valmistus (esim. kahvinpaahto, etanoiden käsittely ym hunajapakkaamatoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiini:	Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala m ² Elintarvikehenkilöstön lukumäärä

	<p>G) Elintarvikkeiden varastointi, pakkaaminen 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/muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden pakastaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen</p>		<p>Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala m²</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p>
	<p>H) Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (pelkästään kuljetusta)</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimuksia</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastekuljetus</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden kuljetus lämpimänä</p>		<p>Kuljetusväline (auto, laiva, jne.) ja lukumäärä</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p>
7b. Toiminta Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta	<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 (max. 1 000 eläintä/v)</p> <p><input type="checkbox"/> Poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Poron kuivalihan valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kaniin ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin (max 1 000 jänistä tai kania, 3 000 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>J) Muu mikä?</p>		<p>Elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala m²</p> <p>Elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p>
9. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Paikka	Päivämäärä	Allekirjoitus ja nimenselvennys
<p>Ilmoitus toimitetaan Turun Ympäristöterveys, Puutarhakatu 1, 3 krs, 20100 Turku tai sähköpostilla ymparistoterveys@turku.fi</p>			
<p>Viranomaisen täyttää</p>			
<p>Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti</p> <p><input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei</p> <p>____ / ____ 20 ____</p> <p>Viranhaltijan allekirjoitus</p>	<p>Lisätietoja pyydetty</p> <p>____ / ____ 20 ____</p> <p>Viranhaltijan allekirjoitus</p>	<p>Pyydetty lisätiedot on saatu</p> <p>____ / ____ 20 ____</p> <p>Viranhaltijan allekirjoitus</p>	
<p>Alustava riskinarviointi on suoritettu ____ / ____ 20 ____ valtakunnallisen elintarvikeohjelman mukaisesti</p>			
<p>Todistus ilmoituksen vastaanottamisesta on lähetetty toimijalle ____ / ____ 20 ____</p>			
<p>Tiedot elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvista olennaisista muutoksista on tallennettu valvontakohdetietokantaan ____ / ____ 20 ____</p>			