


| | |
|--|---|
|  MIKKELIN SEUDUN YMPÄRISTÖPALVELUT | ILMOITUS elintarvikelain (297/2021) 10 § 1 momentin mukaisesta elintarvikehuoneistosta |
| | Dnro ja saapumispäivämäärä |

Toimija täyttää soveltuvin osin

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta, siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta, keskeyttämisestä ja lopettamisesta on lähetettävä Mikkelin seudun ympäristöpalveluihin neljä viikkoa ennen suunniteltua muutosta. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta Mikkelin seudun ympäristöpalvelut antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Mikkelin seudun ympäristöpalvelut voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

Ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

Ilmoitus koskee

toiminnan aloittamista toiminnan olennaista muuttamista
 toiminnan keskeyttämistä

toiminnan lopettamista;
 toiminta päättyy pvm _____ / _____ nykyisessä _____ toimipaikassa

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. 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 omavalvonta- suunnitelmasta | <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma on laadittu <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma laaditaan _____ men- nessä | <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä? _____ | |
| 6. Tieto kohteen raken- nusvalvonnallisesta käyt- tötarkoituksesta | _____ | | |

| | | |
|--------------|--|---|
| 7a. Toiminta | Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-K. Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa. | |
| | A) Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Vähittäismyymälä <input type="checkbox"/> Ulkomyyntialue (esim. torialue) <input type="checkbox"/> Tukku myynti | 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.) | asiakaspaikkojen määrä _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____ |
| | <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) | 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 <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 myynti ja luovutus sellaisenaan _____ l/v raakamaidon käyttömäärä _____ l/v Tuotteiden valmistukseen liittyvä pastörointia vastaava lämpökäsittely kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>E) Rahtitoiminta</p> <p><input type="checkbox"/> liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta</p> | <p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p> |
| | <p>F) Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus (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 (m²)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</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>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m²)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön lukumäärä</p> <p>_____</p> |
| | <p>H) Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (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 jäähdetyttynä</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>I) Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle</p> <p><input type="checkbox"/> siipikarjan teurastus ja lihan leikkaaminen (max. 40 000 kg/v)</p> <p><input type="checkbox"/> tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (max. 20 000 eläintä/v)</p> <p><input type="checkbox"/> poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen</p> <p><input type="checkbox"/> poron kuivaliahan valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien 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> |

| | | |
|---|--|--|
| | | _____ |
| | J) Muu, mikä? _____ | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____ |
| 9. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Paikka _____ | Päivämäärä _____ |
| Allekirjoitus ja nimenselvennys _____ | | |
| Ilmoitus toimitetaan Mikkelin kaupungin kirjajaan PL 33, 50101 Mikkel | | |
| Käyntiosoite: Raatihuoneenkatu 8-10, 50100 Mikkel tai sähköpostitse osoitteella kirjaamo@mikkeli.fi | | |
| Viranomaisen 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 ____ | | |