|  |  |
| --- | --- |
| https://www.kankaanpaa.fi/wp-content/uploads/2019/03/kankaanpaankaupunki_tunnus_color_RGB_300dpi-1024x250.png | **ILMOITUS**  **Elintarvikelain (297/2021) 10 §:n mukaisesta**  **rekisteröitävästä elintarvikehuoneistosta** |
| **YMPÄRISTÖPALVELUT** | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää) |

**Toimija täyttää soveltuvin osin**

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta on lähetettävä Kankaanpään ympäristöpalveluihin neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Kankaanpään ympäristöpalvelut voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään ympäristö- ja terveyslautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Toimija | Yrityksen nimi | | |
| Y–tunnus (tai henkilötunnus) | | |
| Osoite ja postitoimipaikka | Kotikunta | |
| Yhteyshenkilö | Puhelinnumero | |
| Sähköpostiosoite | | |
| Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite) | | |
| 2. Toimipaikka  (toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi) | Toimipaikan nimi | | |
| Yhteyshenkilön nimi | | |
| Sähköpostiosoite | | |
| Käyntiosoite ja postitoimipaikka | Puhelinnumero | |
| 3. Tarkastusasiakirjan postitusosoite  (Oiva-raportti tai muu tarkastusasiakirja) |  | | |
| 4. Toiminnan arvioitu aloittamisajankohta | Toiminnan arvioitu aloittamisajankohta (pvm)  Kuvaus toiminnasta | | |
| 5. Tieto omavalvonnasta | Suunnitelma omavalvonnasta on laadittu  Suunnitelma omavalvonnasta laaditaan       mennessä | | |
| 6 a. Toiminta | **Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-J. Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa.** | | |
| 1. Elintarvikkeiden myynti   Vähittäismyymälä  Verkkokauppa/ etämyynti  Tukkumyynti | | elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m2)    kokonaispinta-ala |
|  | 1. Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen)   Ravintolatoiminta (ml. pizzeria)  Grilli- tai pikaruokatoiminta  Kahvilatoiminta  Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.)  Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat)  Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa)  vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää)  Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta) | | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)    asiakaspaikkojen määrä    keskimääräinen annosten lukumäärä/kuukausi |
|  | 1. Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen   Myllytoiminta  Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus  Ruoka- ja kahvileipien valmistus  Muiden viljatuotteiden valmistus (ml. mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset juomat ja ruoanvalmistustuotteet)  Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus  Pakkaamotoiminta | | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)    arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi) |
|  | 1. Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myyntija/tai raakamaidon myynti   Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon ja/tai ternimaidon myynti | | raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan       l/v |
| Nestemäiset maitovalmisteet  Juusto  Voi ja ravintorasvat  Jäätelö  Muu maitotuotteiden valmistus, mikä | | raakamaidon käyttömäärä        l/v  Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittely  kyllä  ei |
|  | 1. Rahtitoiminta   liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta | | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)    elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|  | 1. Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus (jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-D, älä täytä tätä)   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. hunajapakkaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnat, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppeihin): | | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)    elintarvikehenkilöstön lukumäärä    arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi) |
|  | 1. Elintarvikkeiden varastointi, pakastaminen ja pakkaaminen (pelkästään varastointia, pakastamista ja/tai pakkaamista)   Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät)  Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi  Elintarvikkeiden pakastaminen  Elintarvikkeiden pakkaaminen (toimija, joka ainoastaan pakkaa, eikä valmista tai vähittäismyy) | | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)    elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|  | 1. Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (pelkästään kuljetusta)   Elintarvikkeiden kuljetus, ei lämpötilavaatimusta  Elintarvikkeiden pakastekuljetus  Elintarvikkeiden kuljetus jäähdytettynä  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 | Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle  siipikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen (siipikarjanlihaa enintään 40 000 kg/v ja enintään 20 000 kania/v)   poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen  poron kuivalihan valmistus  luonnonvaraisten jänisten, kanien, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura toimittaa tarkastamattoman lihan paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle (enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista)  luonnonvaraisen tarkastamattoman riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura luovuttaa pieniä määriä lihaa suoraan kuluttajalle  Muu, mikä? | | Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi |
|  | Muu, mikä? | | pinta-ala (m2)    arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi)    keskimääräinen annosten lukumäärä/kuukaudessa |
| 7. Toimijan  allekirjoitus ja  nimenselvennys | Paikka Päivämäärä    Allekirjoitus ja nimenselvennys | | |
| 8. Liitteet | Pohjapiirros on pakollinen liite, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.  Omavalvonta. Suunnitelma omavalvonnasta on esitettävä viimeistään ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä.  Muu liite. Mikä? | | |
| Ilmoitus  toimitetaan | **Kankaanpään kaupunki, Ympäristöpalvelut, Tapalankatu 20, 38700 Kankaanpää tai**  **terveystarkastaja@kankaanpaa.fi.** | | |