|  |  |
| --- | --- |
| Hyvinkään kaupungin logo | **ILMOITUS**  **elintarvikelain (297/2021) 10 § mukaisesta elintarviketoiminnasta** |
| **Ympäristökeskus** | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää) |

**Toimija täyttää soveltuvin osin**

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta tai siinä tapahtuvasta toiminnan olennaisesta muuttamisesta on lähetettävä Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. **Ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.** Ympäristöterveydenhuolto voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksesta ei tehdä erillistä päätöstä, mutta valvontaviranomainen antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä.

Ilmoitus koskee  toiminnan aloittamista  toiminnan olennaista muuttamista

toiminnan lopettamista tai keskeyttämistä

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1a. Toimija | Toimijan nimi | | | | |
| Toimijan Y-tunnus (tai henkilötunnus) | | | | |
| Osoite ja postitoimipaikka | | | | Kotikunta |
| Yhteyshenkilö | Puhelinnumero | | Sähköpostiosoite | |
| 1b. Laskutustiedot | Maksajan nimi | | | Kustannuspaikka/Viite | |
| Laskutusosoite | | | | |
| Verkkolaskutusosoite | | | | |
| 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  tai  toiminnan lopettamisen tai keskeyttämisen ajankohta | Uuden toiminnan arvioitu aloittamisajankohta (pvm)  Kuvaus toiminnasta  Talousvesi  vesilaitokselta  huoneistolla on oma kaivo | | | | |
| Toiminnan olennaisen muuttamisen arvioitu ajankohta (pvm)  Kuvaus toiminnan olennaisesta muuttamisesta | | | | |
| Toiminnan lopettamisen ajankohta (pvm)  Toiminnan keskeyttämisen arvioitu kesto | | | | |
| 5. Tieto omavalvontasuunnitelmasta | Omavalvontasuunnitelma on laadittu  Omavalvontasuunnitelma laaditaan  mennessä | | | | Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä? |
| 6. Tieto kohteen rakennusvalvonnallisesta käyttötarkoituksesta |  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 7a. Toiminta | **Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-J. Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarvikehuoneistossa tapahtuvaa toimintaa.** | | |
| 1. Elintarvikkeiden myynti   Vähittäismyymälä  Ulkomyyntialue (esim. torialue)  Tukkumyynti | | elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m2) |
|  | 1. Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen)   Ravintolatoiminta (ml. pizzeria)  Grilli- tai pikaruokatoiminta  Kahvilatoiminta  Pubitoiminta, vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua (eli snacksejä yms.) | | asiakaspaikkojen määrä    keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi    elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
| Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat)  vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää)  Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa)  Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta) | | keskimääräinen annosten lukumäärä/vuorokausi    elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|  | 1. Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen   Myllytoiminta  Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus  Ruoka- ja kahvileipien valmistus  Muiden viljatuotteiden valmistus (ml. mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset maito- ja kermatuotteet)  Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus  Pakkaamotoiminta | | arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi)    elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)    elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|  | 1. Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti ja/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-E, 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), mikä? | | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)    elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
|  | 1. Elintarvikkeiden varastointi, pakkaaminen ja pakastaminen (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista)   Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät)  Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi  Elintarvikkeiden pakastaminen / muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden pakastaminen  Elintarvikkeiden pakkaaminen | | 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 kuljetusvälineiden lukumäärä    elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
| 7 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 (max. 1 000 eläintä/v)   poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen  poron kuivalihan valmistus  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)  Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle  Muu, mikä? | | Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi      Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi |
|  | Muu, mikä? | | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)    elintarvikehenkilöstön lukumäärä |
| **Liitteet** | Pohjapiirustus ilmoituksen liitteenä (pakollinen liite) | | |
| 9. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Paikka Päivämäärä | Allekirjoitus ja nimenselvennys | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Henkilötiedot rekisteröidään Ruokaviraston ylläpitämään valvontatietojärjestelmään (VATI). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/> | | |
| **Ilmoitus toimitetaan Hyvinkään kaupungin ympäristökeskukseen** osoitteeseen:  Hyvinkään kaupunki, Ympäristökeskus, Kankurinkatu 4-6, PL 86, 05801 Hyvinkää tai sähköpostilla kirjaamo@hyvinkaa.fi | | |
| Ilmoituksen käsittelystä peritään Hyvinkään kaupungin ympäristölautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. | | |
| **Viranomainen täyttää** | | |
| Ilmoitus on täytetty asianmukaisesti  kyllä  ei  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  Viranhaltijan allekirjoitus | Lisätietoja on pyydetty  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_  Viranhaltijan allekirjoitus | Pyydetyt lisätiedot on saatu  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  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 \_\_\_\_\_\_ | | |