|  |  |
| --- | --- |
| 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 aloittamisajankohtataitoiminnan olennaisen muuttamisen arvioitu ajankohtataitoiminnan 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/vTuotteiden 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. ToimintaVähäriskiset, 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 \_\_\_\_\_\_ |