**ILMOITUS elintarvikelain (23/2006) 13 § 1 ja 3 momentin mukaisesta elintarvikealan toiminnasta (elintarvikehuoneistot sekä virtuaalitoiminta)**

Ilmoitus elintarvikealan toiminnasta tai siinä tapahtuvasta olennaisesta muuttamisesta tulee lähettää Tampereen kaupungin elintarvikevalvontaan neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai suunniteltua muutosta. Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta antaa elintarvikealan toimijalle todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Ilmoituksen käsittelystä peritään kaupungin hyväksymän taksan mukainen maksu. Ilmoituksesta, joka tehdään toiminnanharjoittajan vaihtumisen, toiminnan keskeyttämisen tai lopettamisen johdosta, ei peritä maksua.

Pyydämme toimittamaan ajantasaisen pohjapiirroksen tiloista ennakkotiedoksi tarkastuskäyntiä varten.

Ilmoituksen aihe [ ]  toiminnan aloittaminen (uusi huoneisto tai toiminta)

[ ]  toiminnan olennainen muuttaminen (toimija ja toimipaikka pysyvät ennallaan, mutta harjoitettava toiminta muuttuu)

[ ]  toimijan vaihtuminen (samassa huoneistossa on toiminut elintarvikehuoneisto, toiminta ei muutu, mutta toimija vaihtuu)

 [ ]  toiminnan lopettaminen

[ ]  toiminnan keskeyttäminen

 [ ]  muu, mikä?

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Toimija  | Toimijan nimi      |
| Toimijan y-tunnus (tai henkilötunnus)      |
| Toimijan osoite      | Postinumero ja postitoimipaikka      |
| Yhteyshenkilö      | Puhelin      |
| Sähköposti      |
| 2. Laskutusosoite | Laskutusosoite       | Postinumero ja postitoimipaikka      |
| Verkkolaskuosoite      | Verkkolaskuoperaattorin nimi      |
| 3. Toimipaikan virallinen nimi(toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi) | Nimi      |
| Yhteyshenkilön nimi      |
| Käyntiosoite ja postitoimipaikka      | Puhelin      | Sähköposti      |
| 4. Markkinointinimi eli toimi-paikan asiakkaille ilmoittama toimipaikan nimi (jos eri kuin toimipaikan virallinen nimi) | Nimi      |
| 5. Tarkastusasiakirjan postitusosoite | Tarkastusasiakirjan postitusosoite      |
| 6. Toiminnan arvioitu ajankohta | Toiminnan aloittamisen, toiminnan olennaisen muuttamisen, toimijan vaihtumisen, toiminnan lopettamisen tai toiminnan keskeyttämisen arvioitu ajankohtapvm       |
| 7. Toimijan vaihtuessa | Huoneiston aikaisempi nimi      Edellisen toimijan nimi       |
| 8. Omavalvontasuunnitelma | [ ]  Omavalvontasuunnitelma on laadittu[ ]  Omavalvontasuunnitelma laaditaan       mennessä | [ ]  Omavalvontasuunnitelman laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä?      |
| 9. Rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus eli huoneiston rakennuslupa | Toimijan tulee varmistaa tilan rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus rakennusvalvonnasta. |
| 10. Kuvaus toiminnasta | Millaista toimintaa elintarvikehuoneistossa harjoitetaan (mitä valmistetaan, tarjoillaan, myydään jne)     Onko toiminta:[ ]  Kotona tapahtuva toiminta[ ]  Virtuaalitoiminta (esim. internetin kautta tapahtuva myynti)[ ]  Virtuaalitoimintaan liittyy esim. varasto tms huoneisto, mikä:       osoitteessa:      [ ]  Ulkomyyntitoiminta[ ]  Kausiluontoinen toiminta, mikä ja milloin:      Talousvesi: [ ]  vesilaitoksesta, mikä:      [ ]  omasta kaivosta |

|  |  |
| --- | --- |
| 11a. Toiminta  | **Valitaan vain yksi vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-J.**Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarviketoimintaa. |
| 1. **Elintarvikkeiden myynti**

[ ]  Vähittäismyynti[ ]  Tukkumyynti[ ]  Ulkomyyntialue (ts. torialue) | 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.)Jos ruokaa, niin millaista?      [ ]  Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) [ ]  vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää)[ ]  Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa)[ ]  Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta),jolloin ruoka toimitetaan, mistä:       | asiakaspaikat (kpl)     elintarvikehenkilöstön lukumäärä (kpl)     keskimääräinen annosten lukumäärä/vrk (kpl)      |
|  | 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 [ ]  Nestemäiset maitovalmisteet[ ]  Juusto [ ]  Voi ja ravintorasvat[ ]  Jäätelö[ ]  Muu maitotuotteiden valmistus, mikä       | raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan       l/vraakamaidon käyttömäärä       l/vTuotteiden valmistukseen liittyy pastörointia vastaava lämpökäsittelykyllä [ ] 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, mikä?      (esim. kahvinpaahto, etanoiden käsittely, hunajapakkaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnat, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppeihin) | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)     elintarvikehenkilöstön lukumäärä      |
|  | 1. **Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista)**

[ ]  Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät)[ ]  Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi[ ]  Elintarvikkeiden pakastaminen[ ]  Elintarvikkeiden pakkaaminen | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)     elintarvikehenkilöstön lukumäärä      |
|  | 1. **Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (pelkästään kuljetusta)**

[ ]  Elintarvikkeiden lämpötilasäätelemätön kuljetus, mitä elintarvikkeita?      [ ]  Elintarvikkeiden lämpötilasäädelty kuljetus, mitä elintarvikkeita?       | kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä      elintarvikehenkilöstön lukumäärä      |
| 11 b. ToimintaVähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvike-huoneistosta | 1. **Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle**

[ ]  siipikarjan (max 40 000 kg/vuosi) tai tarhatun kanin (max 20 000 kania/vuosi) teurastus ja lihan leikkaaminen[ ]  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                               |
|  | 1. **Muu, mikä?**

      | elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m2)      elintarvikehenkilöstön lukumäärä       |
| 12. Alkoholin anniskelu tai myynti | [ ]  Alkoholin anniskelu[ ]  Alkoholin vähittäismyynti |  |
| 13. Allekirjoitus | Paikka Päivämäärä Allekirjoitus ja nimenselvennys                  |