**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 ajankohta  pvm | | | |
| 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/v  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, 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. Toiminta  Vähäriskiset, 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 | |