



**Meri-Lapin
ympäristöterveysvalvonta**

Tornio, Kemi, Keminmaa, Tervola, Simo

ILMOITUS

**Elintarvikelain (297/2021) 10 §:n mukainen ilmoitus
elintarviketoiminnan rekisteröinnistä: Elintarvikkeiden
valmistus ja tarjoilu**

Saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

Toiminnanharjoittajan on tehtävä elintarvikelain mukainen ilmoitus toiminnan rekisteröintiä varten Meri-Lapin ympäristöterveysvalvontaan viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Lisäksi toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytyksettä tehtävä ilmoitus. Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta käsittelee ilmoituksen ja tallentaa tiedot elintarviketoiminnan rekisteröinnistä ympäristöterveysvalvonnan tiedonhallintajärjestelmään ja ilmoittaa elintarvikealan toimijalle tietojen tallentamisesta järjestelmäänsä. Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta voi pyytää toimijalta muita ilmoituksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä. Ilmoituksen käsittelystä peritään kunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. Käytämme antamianne tietoja ilmoituksen käsittelyyn ja valvontatietojen kirjaamiseen. Tarkempia tietoja henkilötietojen käsittelystä löytyy Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan tietosuojaselosteesta osoitteesta www.tornio.fi/kaupunki-ja-hallinto/yhteystiedot-ja-asiointi/rekisteriseloste/

Ilmoitus koskee toiminnan aloittamista muuta, mitä?
 toiminnan olennaista muuttamista

Hakija täyttää soveltuvin osin

1. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)	
	Osoite ja postitoimipaikka		Kotikunta	Puhelin
	Yhteyshenkilö tai vastuhenkilö		Puhelin	
	Sähköpostiosoite			
	Laskutusosoite			
2. Toimipaikka	Nimi			Puhelin
	Yhteyshenkilö tai vastuhenkilö			
	Sähköpostiosoite			
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka			
	Kiinteistön isännöitsijä ja sähköpostiosoite			Puhelin
	Huoneisto sijaitsee		<input type="checkbox"/> Toimistorakennuksessa	
	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä		<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä	
<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä		<input type="checkbox"/> Muualla, missä?		
Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus				
3. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman / omavalvonnan kuvauksen laatija			
	Laatimispäivämäärä			
	Omavalvonnan vastuhenkilö			
4. Arvioitu toiminnan aloittamispäivä ja määräaikaisen toiminnan kesto				

Palautus: Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta /

Tornion toimipiste
Suensaarenkatu 4
95400 TORNIO

Kemin toimipiste
Valtakatu 26
94100 KEMI

Keminmaan toimipiste
Rantatie 21
94400 KEMINMAA

Tervolan toimipiste
Keskustie 81
95300 TERVOLA

Simon kunta
Ratatie 6
95200 SIMO

Sähköposti: etunimi.sukunimi@tornio.fi tai terveystarkastajat@tornio.fi

5. Toiminta	<input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (ruokaravintola, ruoan valmistus ja tarjoilu samassa paikassa) <input type="checkbox"/> Grilli ja pikaruokatoiminta (luukulta tilattavien ruoka-annosten tarjoilua, hampurilaisravintolat; sisältää niiden asiakaspaikat) <input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta (kahvileipätuotteiden tarjoilua, sisältää myös esim. salaatti- ja patonkitarjoilun) <input type="checkbox"/> Pubitoiminta (vain juomatarjoilua, voi olla vähäistä elintarviketarjoilua, esim. snackseja yms.; esimerkiksi anniskeluravintolat ja yökerhot) <input type="checkbox"/> Suurtalous, laitoskeittiötoiminta (esim. koulujen, päiväkotien, sairaaloiden ja henkilöstöravintoloiden keittiöt) <input type="checkbox"/> Suurtalous, keskuskeittiötoiminta ja pitopalvelu (Laitoskeittiö, joka toimittaa ruokaa myös muualle. Jos laitoskeittiö käyttää omia kuljetusvälineitä, myös ne kuuluvat tähän. Jos käytetään ulkopuolista kuljetuspalvelua, se kuuluu toimintaluokkaan elintarvikkeiden kuljetukset. Pitopalvelulla tarkoitetaan ammattimaista pitopalvelutoimijaa, joka valmistaa ruoat tilauksesta toimijan omassa elintarvikehuoneistossa ja joka vastaa valmiiden tai puolivalmiiden ruokien kuljetuksesta pitopaikalle. Toimintaan voi lisäksi kuulua esim. raaka-aineiden kuljetusta sekä ruoan valmistusta, viimeistelyä ja tarjoilua pitopaikalla) <input type="checkbox"/> Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta)																																																				
6. Elintarvikkeiden käsittely	Luettelo tuoteryhmittäin tarjottavista, myytävistä ja kuljetettavista tuotteista (huom. erilläänpito tarvittaessa, esimerkiksi gluteenipitoiset ja gluteenittomat elintarvikkeet)																																																				
7. Tarjoilutoiminnan laajuus	Asiakaspaikat Sisällä kpl Ulkona kpl	Asiakaspaikat ulkona <input type="checkbox"/> vain kesäkäytössä <input type="checkbox"/> ympärivuotisesti käytössä	Erillinen tupakointitila, <input type="checkbox"/> on <input type="checkbox"/> ei	Ruokailijoiden keskim. määrä /vrk																																																	
Valmistettavien aterioiden keskimääräinen määrä/vrk		kpl/vrk																																																			
8. Elintarvikkeiden myynti ja ensisaapumistoiminta	Elintarvikkeiden myynti: laajaa <input type="checkbox"/> vähäistä <input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista) <input type="checkbox"/> Muuta, mitä?																																																				
9. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto	Huoneiston kokonaispinta-ala: m ² Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (palvelutiski, keittiö, käsittelytilat, tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalityilat, asiakastila, kokoustilat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite) <table border="1" data-bbox="352 1025 1535 1317"> <thead> <tr> <th>huonetila</th> <th>pinta-ala, m²</th> <th>huonekorkeus, m</th> <th>lattia-pinnoite</th> <th>seinäpinnoite</th> <th>kattopinnoite</th> <th>työtasot</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> Huoneiston ilmanvaihto <input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> Koneellinen poisto <input type="checkbox"/> Painovoimainen <input type="checkbox"/> Muu kohdepoisto, mikä? <input type="checkbox"/> Astianpesukone on varustettu höyrykuvulla <input type="checkbox"/> Kuumennus- ja paistolaitteet on varustettu rasvasuodattimella ja höyrykuvulla				huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattia-pinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																										
huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattia-pinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																															
10. Käsienpesupisteet	Keittiössä on erillinen käsienpesupiste <input type="checkbox"/> on kpl, <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> Kosketusvapaa hana <input type="checkbox"/> Mekaanisesti avattava hana		<input type="checkbox"/> Paperipyyhelinne <input type="checkbox"/> Nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> Käsien desinfiointiaine																																																		
11. Muut vesipisteet	Vesipisteiden sijoitus <input type="checkbox"/> Ruoanvalmistustila <input type="checkbox"/> Paisto-/grillaustila <input type="checkbox"/> Palvelutiski		<input type="checkbox"/> Irto- ja pehmytjätelön myyntitila <input type="checkbox"/> Pakkaustila/varasto <input type="checkbox"/> Keittiössä erillinen vesipiste lattianpesuletkulle																																																		
12. Astioiden ja välineiden pesu	<input type="checkbox"/> Esipesuallas suihkulla <input type="checkbox"/> Astianpesukone <input type="checkbox"/> Tunnelipesukone <input type="checkbox"/> Lasienpesukone		<input type="checkbox"/> Patapesukone <input type="checkbox"/> Tiskialtaat <input type="checkbox"/> Muu, mikä?																																																		

13. Kylmäsäilytys- ja valmistuslaitteet	<input type="checkbox"/> Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus	
	Kylmäsäilytyslaitteet <input type="checkbox"/> Kylmähuoneet/kylmiöt kpl <input type="checkbox"/> Kylmäallas/-tasot kpl <input type="checkbox"/> Jääkaapit kpl <input type="checkbox"/> Jäädytyskaapit kpl <input type="checkbox"/> Jäähdytyskaapit kpl <input type="checkbox"/> Pakastekaapit/altaat kpl <input type="checkbox"/> Pakastehuoneet, -varastot, <10m ³ kpl <input type="checkbox"/> Pakastehuoneet, -varastot, ≥10m ³ kpl <input type="checkbox"/> Muut kylmälaitteet, mitä? kpl	Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta <input type="checkbox"/> Automaattinen <input type="checkbox"/> Manuaalinen <input type="checkbox"/> Hälytysjärjestelmä Jäädytetäänkö elintarvikkeita <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei Jäähdytetäänkö elintarvikkeita <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei
14. Muut tilat	Ruoan valmistuslaitteet <input type="checkbox"/> Uunit kpl <input type="checkbox"/> Grillit (myös kebab) kpl <input type="checkbox"/> Liedet kpl <input type="checkbox"/> Rasvakeittimet kpl	<input type="checkbox"/> Kippikattilat kpl <input type="checkbox"/> Parilat/paistotasot kpl <input type="checkbox"/> Jääpalakone <input type="checkbox"/> Pehmytjätelökone <input type="checkbox"/> Muut valmistuslaitteet, mitkä?
	Säilytystilat ja varastot <input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila <input type="checkbox"/> Elintarvikkekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara	<input type="checkbox"/> Elintarvikkekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> Elintarvikkekuljetuslaatikoiden pesutila <input type="checkbox"/> Ruokakuljetuslaatikoiden ja –vaunujen säilytystila <input type="checkbox"/> Huoneiston ulkopuolella on elintarvikkeiden kylmäsäilytys- ja varastotila, missä?
15. Siivousväline-tila	Palvelu-/itsepalvelulinjasto <input type="checkbox"/> Kylmäkaluste kylmänä tarjottavia ruokia varten	<input type="checkbox"/> Lämpöhaude kuumana tarjottavia ruokia varten <input type="checkbox"/> Pisarasuojus
	<input type="checkbox"/> Kaatoallas <input type="checkbox"/> Vesipiste <input type="checkbox"/> Lattiakaivo <input type="checkbox"/> Lämpökuivaus <input type="checkbox"/> Hyllyt <input type="checkbox"/> Teline varrellisille siivousvälineille	<input type="checkbox"/> Koneellinen ilmanpoisto <input type="checkbox"/> Lattianpesulaite <input type="checkbox"/> Siivousliinojen pesukone <input type="checkbox"/> Asikastiloille erillinen siivousväline-tila <input type="checkbox"/> Varastolle erillinen siivousväline-tila
16. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> Naiset <input type="checkbox"/> Miehet <input type="checkbox"/> Yhteinen <input type="checkbox"/> Ei pukuhuonetta, vain pukukaapit <input type="checkbox"/> Pukutilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella <input type="checkbox"/> Käsienpesupisteet <input type="checkbox"/> Suihku(t)	Käymälät <input type="checkbox"/> kpl wc:itä <input type="checkbox"/> Wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloista <input type="checkbox"/> Yhteinen asiakkaiden kanssa <input type="checkbox"/> Käsienpesupisteet <input type="checkbox"/> Nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> Käsien desinfiointiaine <input type="checkbox"/> Paperipyyhketeline <input type="checkbox"/> Wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella
17. Asiakas-käymälät	<input type="checkbox"/> Naisille kpl wc-istuuimia <input type="checkbox"/> miehille kpl wc-istuuimia <input type="checkbox"/> miehille urinaaleja tai kouruja kpl	<input type="checkbox"/> Inva -wc:itä kpl <input type="checkbox"/> Käsienpesupiste <input type="checkbox"/> Wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella
18. Elintarvikkeiden vastaanotto	Kuvaus siitä, vastaanotetaan-ko elintarvikkeet sisällä vai ulkona, vastaanottotilan pinnoitteet ja niiden puhdistettavuus ym. <input type="checkbox"/> Vesipiste	
19. Lähtevät elintarvikkeet	Kuvaus elintarvikkeiden lähettämisestä; mitä tiloja käytetään lähettämiseen; tilojen pinnoitteet ja niiden puhdistettavuus <input type="checkbox"/> Vesipiste	
20. Elintarvikkeiden kuljetus	<input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä? : <input type="checkbox"/> pakastekuljetus <input type="checkbox"/> kuljetus jäähdytettynä <input type="checkbox"/> kuljetus lämpimänä <input type="checkbox"/> saapuva kuljetus <input type="checkbox"/> lähtevä kuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, mistä? <input type="checkbox"/> saapuva kuljetus <input type="checkbox"/> lähtevä kuljetus	
21. Veden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon	<input type="checkbox"/> Muu, mikä?

22. Jätevedet ja viemäröinti	Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> Umpikaivoon	<input type="checkbox"/> Varustettu rasvanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> Varustettu hiekanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> Jätevedet johdetaan muualle, minne?
23. Jätehuolto	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Suljettavat jäteastiat <input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone	
	Jätteiden lajittelutavat <input type="checkbox"/> Bio <input type="checkbox"/> Lasi <input type="checkbox"/> Metall	<input type="checkbox"/> Pahvi <input type="checkbox"/> Paperi <input type="checkbox"/> Muu, mikä?
	Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus	
24. Pihan päällystämateriaali		
25. Toiminnan aiheuttama haitta	Selvitys mahdollisista haitoista, joita toiminnasta saattaa aiheutua naapureiden tai asiakkaiden terveydelle tai ympäristölle (esim. melu, jätevedet, päästöt tms.)	
	Haittojen laatu ja vaikutusalue	
	Haittojen torjuntatoimenpiteet	
26. Lisätiedot		
Päiväys		
Allekirjoitus		
Nimen selvennys		
LIITTEET	<input type="checkbox"/> Asemapiirustus <input checked="" type="checkbox"/> Pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu <input type="checkbox"/> LVI-piirustukset	<input checked="" type="checkbox"/> Omavalvonnan kuvaus toiminnan alkaessa <input type="checkbox"/> Jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä <input type="checkbox"/> Vireillä olevat luvat <input type="checkbox"/> Muu, mikä?

Hakemus on toimitettava liitteineen Meri-Lapin ympäristöterveysvalvontaan.			
Viranomaisen täyttää			
Saapunut (pvm) _____ / _____ 20 _____			
Hakemuksen tarkastus	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus	Pyydetyt lisäasiakirjat on saatu _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus
Ilmoittaminen hyväksymishakemuksesta	Kun kysymyksessä on majoitus- ja ravitsemistoiminnasta annetun lain (308/2006) 1 §:ssä tarkoitetun ravitsemisliikkeen hyväksymishakemus sekä hakemukseen liittyvästä tarkastuskäynti, on hyväksymishakemuksesta ilmoitettava sen kihlakunnan poliisilaitokselle, jonka toimialueella huoneisto sijaitsee, ja alueen pelastusviranomaiselle. _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus		
Toimipaikan tarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? _____ / _____ 20 _____ <input type="checkbox"/> ei		