

**ILMOITUS elintarvikelain (297/2021) 10 § mukaisesta elintarviketoiminnasta  
(elintarvikehuoneistot sekä virtuaalitoiminta)**

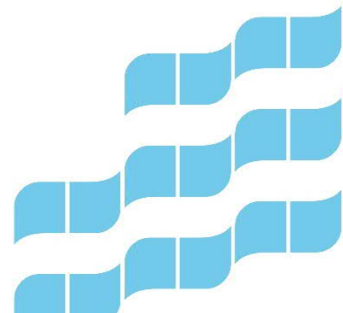
Ilmoitus elintarviketoiminnasta tulee lähettää Tampereen elintarvikevalvontaan neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Ilmoituksen käsittelystä peritään kaupungin hyväksymän taksan mukainen maksu.

Ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjakuva, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus, vesipisteet sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

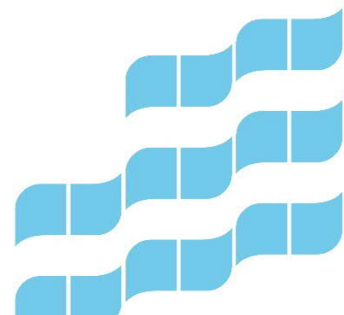
Toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytyksettä tehtävä ilmoitus. Tällaisesta ilmoituksesta ei peritä maksua.

- Ilmoitus koskee  toiminnan aloittamista (uusi huoneisto tai toiminta)  
 toiminnan olennaista muuttamista (saman toimijan toiminta muuttuu olennaisesti)  
 toiminnan keskeyttämistä  
 toiminnan lopettamista  
 muuta, mitä?

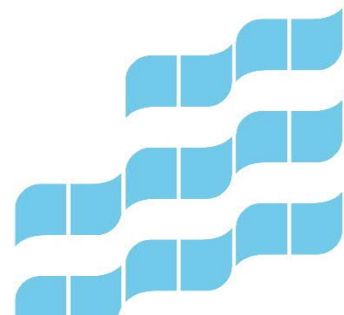
Toimija  (jos aiot toimia Y-tunnuksella, odota tunnuksen saamista ennen ilmoituksen tekemistä)	Toimijan nimi (yritys tai taho, joka vastaa ilmoitettavasta toiminnasta)	
	Toimijan Y-tunnus (tai henkilötunnus, jos et aio toimia Y-tunnuksella)	
	Toimijan osoite	Postinumero ja postitoimipaikka
	Yhteyshenkilö	Puhelin
	Sähköposti	



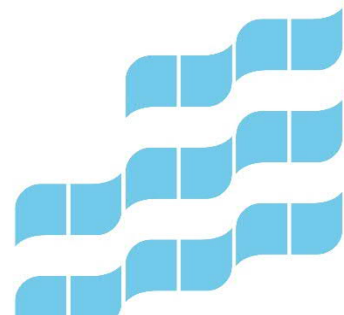
Laskutusosoite	Laskutusosoite	Postinumero ja postitoimipaikka	
	Verkkolaskuosoite	Verkkolaskuoperaattorin nimi	
Toimipaikan virallinen nimi (toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi)	Nimi		
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		
	Yhteyshenkilön nimi	Puhelin	Sähköposti
Markkinointinimi (toimipaikan asiakkaille ilmoittama toimipaikan nimi)			
Tarkastusasiakirjan postitusosoite			
Toiminnan arvioitu ajankohta	Toiminnan aloittamisen, toiminnan olennaisen muuttamisen, lopettamisen tai keskeyttämisen arvioitu ajankohta pvm.		
Toimijan vaihtuessa	Huoneiston aikaisempi nimi  Edellisen toimijan nimi		
Kuvaus omavalvonnasta	<input type="checkbox"/> Omavalvonnan kuvaus on laadittu  <input type="checkbox"/> Omavalvonnan kuvaus laaditaan mennessä	<input type="checkbox"/> Omavalvonnan kuvauksen laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä?	
Rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus	Toimijan tulee varmistaa tilan rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus eli rakennuslupa rakennusvalvonnasta.		



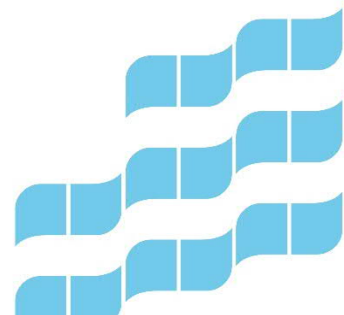
<p>Kuvaus toiminnasta</p>	<p>Kuvaa tähän millaista toimintaa elintarvikehuoneistossa harjoitetaan (mitä valmistetaan, tarjoillaan, myydään jne.)</p> <p>Lisäksi, jos toiminta on:</p> <p><input type="checkbox"/> Kotona tapahtuva toiminta</p> <p><input type="checkbox"/> Virtuaalitoiminta (esim. internetin kautta tapahtuva myynti)</p> <p><input type="checkbox"/> Virtuaalitoimintaan liittyy esim. varasto tms. huoneisto, mikä: osoitteessa:</p> <p><input type="checkbox"/> Ulkomyyntitoiminta</p> <p><input type="checkbox"/> Kausiluontoinen toiminta, mikä ja milloin:</p> <p>Talousvesi:</p> <p><input type="checkbox"/> vesilaitoksesta, mikä:</p> <p><input type="checkbox"/> omasta kaivosta</p>	
<p>Toiminta</p>	<p>Valitaan elintarvikehuoneiston toiminnot</p>	
	<p>Elintarvikkeiden myynti</p> <p><input type="checkbox"/> Vähittäismyynti</p> <p><input type="checkbox"/> Tukkomyynti</p>	<p>elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m<sup>2</sup>)</p> <p>_____</p>
	<p>Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen)</p> <p><input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (ml. pizzeria)</p> <p><input type="checkbox"/> Grilli- tai pikaruokatoiminta</p> <p><input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta</p> <p><input type="checkbox"/> Pubitoiminta (vain juomatarjoilua tai vähäistä huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden tarjoilua eli snacksejä tms.)</p> <p><input type="checkbox"/> Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat)</p> <p><input type="checkbox"/> vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää)</p> <p><input type="checkbox"/> Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa)</p> <p><input type="checkbox"/> Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta), jolloin ruoka toimitetaan, mistä:</p>	<p>asiakaspakat (kpl)</p> <p>_____</p> <p>keskim. annosten määrä/vrk (kpl)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön määrä (kpl)</p> <p>_____</p>



	<p>Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Myllytoiminta</p> <p><input type="checkbox"/> Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Ruoka- ja kahvileipien valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Muiden viljatuotteiden valmistus (ml. mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset maito- ja kermatuotteet)</p> <p><input type="checkbox"/> Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Pakkaamatoiminta</p>	<p>arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi)</p> <p>_____</p> <p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m<sup>2</sup>) _____</p> <p>elintarvikehenkilöstön määrä _____</p>
	<p>Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti ja/tai raakamaidon myynti</p> <p><input type="checkbox"/> Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon ja / tai ternimaidon myynti</p> <p><input type="checkbox"/> Nestemäiset maitovalmisteet</p> <p><input type="checkbox"/> Juusto</p> <p><input type="checkbox"/> Voi ja ravintorasvat</p> <p><input type="checkbox"/> Jäätelö</p> <p><input type="checkbox"/> Muu maitotuotteiden valmistus, mikä</p>	<p>raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan _____ l/v</p> <p>raakamaidon käyttömäärä _____ l/v</p> <p>Tuotteiden valmistukseen liittyy pastörintia vastaava lämpökäsittely kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/></p>
	<p>Rahtitoiminta</p> <p><input type="checkbox"/> liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m<sup>2</sup>) _____</p> <p>elintarvikehenkilöstön määrä _____</p>
	<p>Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria)</p> <p><input type="checkbox"/> Makeisten valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Juomien valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Muu valmistus, mikä?</p> <p>(esim. kahvinpaahto, etanoiden käsittely, hunajapakkaamatoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiin)</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m<sup>2</sup>) _____</p> <p>elintarvikehenkilöstön määrä _____</p>



	<p>Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista)</p> <p><input type="checkbox"/> Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät)</p> <p><input type="checkbox"/> Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen</p>	<p>elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m<sup>2</sup>)</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön määrä</p> <p>_____</p>
	<p>Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (toiminta on pelkästään kuljetusta)</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden lämpötilasäätämätön kuljetus, mitä elintarvikkeita?</p> <p><input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden lämpötilasäädely kuljetus, mitä elintarvikkeita?</p>	<p>kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä</p> <p>_____</p> <p>elintarvikehenkilöstön määrä</p> <p>_____</p>
<p>Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat toiminnot, joista tehdään ilmoitus</p>	<p>Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle</p> <p><input type="checkbox"/> Siipikarjan (max 40 000 kg/vuosi) tai tarhatun kanin (max 20 000 kania/vuosi) teurastus ja lihan leikkaaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Poron kuivaliinan valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kaniin ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin (max. 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista)</p> <p><input type="checkbox"/> Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle</p> <p><input type="checkbox"/> Muu, mikä?</p>	<p>Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>



Eläin-peräisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonti	<input type="checkbox"/> Eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonti (eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottamista tai välittämistä Suomeen muista EU:n jäsenmaista sekä eräistä muista maista) Toimijan käyttämät ensisaapumispaikat ja niiden yhteystiedot:  Vastaanotettavaksi tarkoitettujen eläimistä saatavien elintarvikkeiden laji:  Kuvaus toiminnan laajuudesta ja lähetysten vastaanottotiheydestä:	
Alkoholin anniskelu tai vähittäismyynti	<input type="checkbox"/> Alkoholin anniskelu  <input type="checkbox"/> Alkoholin vähittäismyynti	
Allekirjoitus	Paikka	Päivämäärä Allekirjoitus ja nimenselvennys

Antamanne tiedot tallennetaan valtakunnalliseen Vati-järjestelmään, jonka rekisteriseloste löytyy Ruokaviraston sivuilta: [Ilmoitus tietosuojasta](#)

Valvontayksikköön kuuluvat Tampere, Orivesi, Juupajoki, Kangasala, Pälkäne, Valkeakoski, Akaa ja Urjala.

Postiosoite:

Tampereen kaupunki

Elintarvikevalvonta

PL 487, 33101 TAMPERE

Puh. 041 730 8168

Käyntiosoite: Frenckellinaukio 2 B Tampere.

[elintarvikevalvonta@tampere.fi](mailto:elintarvikevalvonta@tampere.fi)

[www.tampere.fi](http://www.tampere.fi)

Y-tunnus 0211675-2

