

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

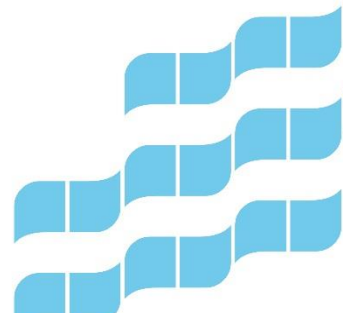
Ilmoitus elintarviketoiminnasta tulee lähettää Tampereen elintarvikevalvontaan neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Ilmoituksen käsittelystä peritään kaupungin hyväksymän taksan mukainen maksu.

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

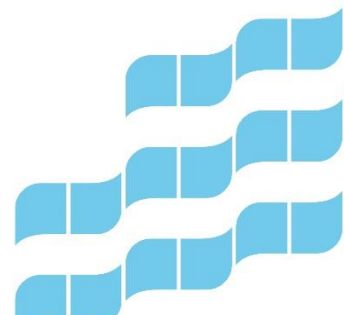
Toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytyksettä tehtävä ilmoitus. Tällaisesta ilmoituksesta ei peritä maksua.

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

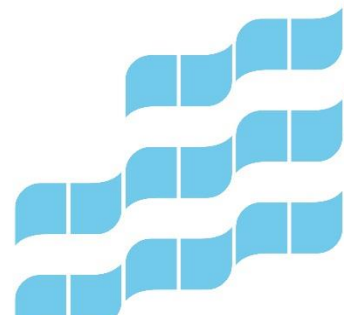
1. Toimija	Toimijan nimi
	Toimijan y-tunnus (tai henkilötunnus)



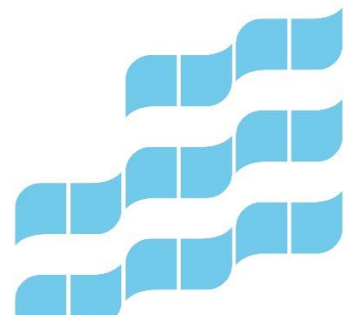
	Toimijan osoite	Postinumero ja postitoimipaikka	
	Yhteyshenkilö	Puhelin	
	Sähköposti		
2. Laskutusosoite	Laskutusosoite	Postinumero ja postitoimipaikka	
	Verkkolaskuosoite	Verkkolaskuoperaattorin nimi	
3. Toimipaikan virallinen nimi (toimipaikan nimi on yleensä markkinointinimi)	Nimi		
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		
	Yhteyshenkilön nimi	Puhelin	Sähköposti
	Aukioloaika:		
4. Markkinointinimi	Markkinointinimi eli toimipaikan asiakkaille ilmoittama toimipaikan nimi (jos eri kuin toimipaikan virallinen nimi)		
5. Tarkastusasiakirjan postitusosoite	Tarkastusasiakirjan postitusosoite		
6. Toiminnan arvioitu ajankohta	Toiminnan aloittamisen, toiminnan olennaisen muuttamisen, lopettamisen tai keskeyttämisen arvioitu ajankohta pvm		
7. Toimijan vaihtuessa	Huoneiston aikaisempi nimi		
	Edellisen toimijan nimi		



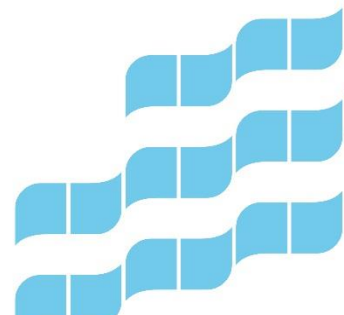
8. Kuvaus omavalvonnasta	<input type="checkbox"/> Omavalvonnan kuvaus on laadittu <input type="checkbox"/> Omavalvonnan kuvaus laaditaan mennessä	<input type="checkbox"/> Omavalvonnan kuvauksen laadinnassa on käytetty toimialan laatimaa hyvän käytännön ohjetta, mitä?
9. Rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus	Toimijan tulee varmistaa tilan rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus eli rakennuslupa rakennusvalvonnasta.	
10. Kuvaus toiminnasta	Kuvaa tähän millaista toimintaa elintarvikehuoneistossa harjoitetaan (mitä valmistetaan, tarjoillaan, myydään jne) Lisäksi, jos toiminta on: <input type="checkbox"/> Kotona tapahtuva toiminta <input type="checkbox"/> Virtuaalitoiminta (esim. internetin kautta tapahtuva myynti) <input type="checkbox"/> Virtuaalitoimintaan liittyy esim. varasto tms huoneisto, mikä: osoitteessa: <input type="checkbox"/> Ulkomyyntitoiminta <input type="checkbox"/> Kausiluontoinen toiminta, mikä ja milloin: Talousvesi: <input type="checkbox"/> vesilaitoksesta, mikä: <input type="checkbox"/> omasta kaivosta	
11a. Toiminta	Valitaan <u>vain yksi</u> vaihtoehto jostain alla olevasta kohdasta A-J.	
	Valittu vaihtoehto kuvaa parhaiten pääasiallista elintarviketoimintaa.	
	A) Elintarvikkeiden myynti <input type="checkbox"/> Vähittäismyynti <input type="checkbox"/> Tukkomyynti <input type="checkbox"/> Ulkomyyntialue (ts. torialue)	elintarvikkeiden myyntipinta-ala (m ²) _____
	B) Elintarvikkeiden tarjoilu (sisältää kuljetuksen) <input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta (ml. pizzeria) <input type="checkbox"/> Grilli- tai pikaruokatoiminta	asiakaspaikat (kpl) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä (kpl) _____



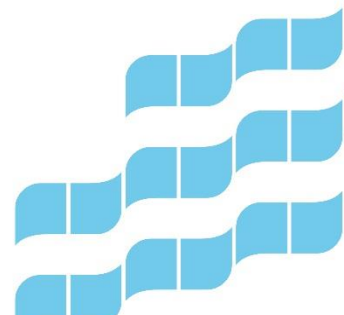
	<input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta <input type="checkbox"/> Pubitoiminta (vain juomatarjoilua tai vähäistä elintarviketarjoilua eli snacksejä yms.) Jos ruokaa, niin millaista? <input type="checkbox"/> Laitoskeittiötoiminta (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat) <input type="checkbox"/> vain pitopalvelua (ei annosten lukumäärää) <input type="checkbox"/> Keskuskeittiötoiminta (toimittaa pääosin muualle ruokaa) <input type="checkbox"/> Tarjoilukeittiötoiminta (ei ruoanvalmistusta, voi olla vähäistä välipala- ja jälkiruokavalmistusta), jolloin ruoka toimitetaan, mistä:	keskimääräinen annosten lukumäärä/vrk (kpl) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä (kpl) _____ keskimääräinen annosten lukumäärä/vrk (kpl) _____
	<p>c) Myllyt, leipomo- ja kasvisalan valmistus ja pakkaaminen</p> <input type="checkbox"/> Myllytoiminta <input type="checkbox"/> Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden valmistus <input type="checkbox"/> Ruoka- ja kahvileipien valmistus <input type="checkbox"/> Muiden viljatuotteiden valmistus (ml. mallastuotanto, esim. kaurapohjaiset maito- ja kerma- tuotteet) <input type="checkbox"/> Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus <input type="checkbox"/> Pakkaamatoiminta	arvio tuotantomäärästä (kg/vuosi) _____ elintarviketoimintaan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
	<p>D) Maitotilalla tapahtuva maitotuotteiden valmistus ja myynti ja/tai raakamaidon myynti</p> <input type="checkbox"/> Sellaisenaan kulutukseen tarkoitetun raakamaidon ja / tai ternimaidon myynti	raakamaidon myynti ja luovutus sellaisenaan _____ l/v



	<input type="checkbox"/> Nestemäiset maitovalmisteet <input type="checkbox"/> Juusto <input type="checkbox"/> Voi ja ravintorasvat <input type="checkbox"/> Jäätelö <input type="checkbox"/> Muu maitotuotteiden valmistus, mikä	raakamaidon käyttömäärä _____ l/v Tuotteiden valmistukseen liittyy pastöointia vastaava lämpökäsittely kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>
	E) Rahtitoiminta <input type="checkbox"/> liha- ja kalatuotteiden valmistus asiakkaan omistamasta lihasta tai kalasta	elintarviketoiminta an liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilös- tön lukumäärä _____
	F) Muiden elintarvikkeiden teollinen valmistus (jos olet täyttänyt jonkun kohdista A-D, älä täytä tätä) <input type="checkbox"/> Yhdistelmätuotteiden valmistus (tuote, joka sisältää jalostettuja eläimistä saatavia ja kasvisperäisiä elintarvikkeita, esim. pizza, valmisateria) <input type="checkbox"/> Makeisten valmistus <input type="checkbox"/> Juomien valmistus <input type="checkbox"/> Muu valmistus, mikä? (esim. kahvinpaahto, etanoiden käsittely, hunajapakkaamotoiminta, lisäaineiden, ravintolisien valmistus, hiivatuotanto, muut toiminnot, jotka eivät kuulu mihinkään muuhun elintarvikkeiden valmistuksen toimintatyyppiin)	elintarviketoiminta an liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilös- tön lukumäärä _____
	G) Elintarvikkeiden varastointi ja pakastaminen (pelkästään varastointia ja/tai pakastamista)	elintarviketoiminta an liittyvä pinta-ala (m ²)



	<input type="checkbox"/> Eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi (lyhytaikaisesti tai huoneenlämmössä säilytettävät) <input type="checkbox"/> Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakastaminen <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen	<hr/> elintarvikehenkilös- tön lukumäärä <hr/>
	<p>H) Ammattimainen elintarvikkeiden kuljetus (pelkästään kuljetusta)</p> <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden lämpötilasäätlemätön kuljetus, mitä elintarvikkeita? <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden lämpötilasäädely kuljetus, mitä elintarvikkeita?	kuljetusväline (auto, laiva jne.) ja lukumäärä _____ elintarvikehenkilös- tön lukumäärä <hr/>
<p>11 b. Toiminta Vähäriskiset, eläimistä saatavia elintarvikkeit a koskevat toiminnot, joista on tehtävä ilmoitus elintarvike- huoneistosta</p>	<p>I) Alkutuotantopaikalla tapahtuva lihan käsittely, alkutuotannon toimija toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin tai luovuttaa tuotteet suoraan kuluttajalle</p> <input type="checkbox"/> Siipikarjan (max 40 000 kg/vuosi) tai tarhatun kanin (max 20 000 kania/vuosi) teurastus ja lihan leikkaaminen <input type="checkbox"/> Poron teurastus sekä poronlihan leikkaaminen <input type="checkbox"/> Poron kuivaliinan valmistus <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) <input type="checkbox"/> Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan pienien määrien myyminen suoraan kuluttajalle <input type="checkbox"/> Muu, mikä?	Tuotantomäärä kg tai kpl/vuosi <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

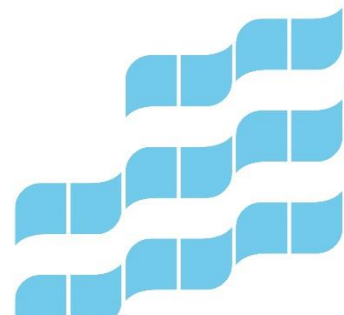


	J) Muu, mikä?	elintarviketoimintan liittyvä pinta-ala (m ²) _____ elintarvikehenkilöstön lukumäärä _____
12. Eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonti	<input type="checkbox"/> Eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonti (eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottamista tai välittämistä 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:	
12. Alkoholin anniskelu tai vähittäismyynti	<input type="checkbox"/> Alkoholin anniskelu <input type="checkbox"/> Alkoholin vähittäismyynti	
13. Allekirjoitus	Paikka Päivämäärä	Allekirjoitus ja nimenselvennys

Antamanne tiedot tallennetaan Tampereen kaupungin ympäristöterveyden tietojärjestelmä Factaan ja valtakunnalliseen Vati-järjestelmään.

Facta-järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä Tampereen kaupungin kirjaamossa, osoitteessa keskusvirastotalo Puutarhakatu 6 ja internetissä: [henkilörekisterin tiedot](#)

Vati-järjestelmän rekisteriseloste löytyy Ruokaviraston sivuilta: [Ilmoitus tietosuojasta](#)



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

Postiosoite:

Tampereen kaupunki

Ympäristöterveys

PL 487, 33101 TAMPERE

Puh. 041 730 8168

Käyntiosoite: Frenckellinaukio 2 B Tampere.

elintarvikevalvonta@tampere.fi

www.tampere.fi

Y-tunnus 0211675-2

