

 PÄIJÄT-HÄMEEN hyvinvointikuntayhtymä	HAKEMUS Elintarvikelain (23/2006) 13 § 2mom.:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto: LIHA-ALAN LAITOS
	Dnro (viranomainen täyttää)

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee toiminnan aloittamista toiminnan olennaista muuttamista
 muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
	Vastuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
	Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite)		
2. Y-tunnus (tai henkilötunnus)			
3. Toimipaikka	Laitoksen nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)		Puhelin
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		
	Sähköpostiosoite		
	Laitoksen hyväksymisnumero (jos on kyseessä uusi laitos, Ruokavirasto antaa numeron)		
	Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä		Puhelin
	Laitos sijaitsee	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Asuinkiinteistön yhteydessä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvontasuunnitelma	Laatimis-/ päivityspäivämäärä Omavalvonnan vastuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

Ympäristöterveyskeskus
Hollolan toimipiste
 PL 1100 (Virastotie 3 C, 2. krs)
 15871 Hollola
 Puh. (03) 780 0211
 Fax (03) 780 0213
 terveysvalvonta(at)phhyky.fi
 etunimi.sukunimi(at)phhyky.fi

Ympäristöterveyskeskus
Heinolan toimipiste
 Rauhankatu 3a
 18100 Heinola
 Puh. (03) 780 0211
 Fax (03) 780 0213
 terveysvalvonta(at)phhyky.fi
 etunimi.sukunimi(at)phhyky.fi

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus	<p><input type="checkbox"/> Leikkaamo</p> <p>Leikattavan lihan keskimääräinen tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p>Leikattavat eläinlajit</p> <p><input type="checkbox"/> nautaeläimet</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> naudan päänlihan erottaminen</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä</p> <p><input type="checkbox"/> sika</p> <p><input type="checkbox"/> lammas/vuohi</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> lampaan ja vuohen selkäytimen poisto</p> <p><input type="checkbox"/> kavioläimet</p> <p><input type="checkbox"/> siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka)</p> <p><input type="checkbox"/> poro</p> <p><input type="checkbox"/> tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani)</p> <p><input type="checkbox"/> luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje)</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä?</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Jauhelihan valmistus</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteiden valmistus</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p>Luettelo raakalihavalmisteista</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Lihavalmisteiden valmistus</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Kuumentaminen</p> <p><input type="checkbox"/> Kylmäsavustus</p> <p><input type="checkbox"/> Lämminsavustus</p> <p><input type="checkbox"/> Täyssäilykkeiden valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Kuivaaminen</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku)</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> Poron kuivaliinan valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Kestomakkaran valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Raakamakkaran valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Viipalointi, siivutus</p> <p><input type="checkbox"/> Muu, mikä?</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Mekaaninen lihan erottaminen</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Muu liha-alan valmistus</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistus</p> <p><input type="checkbox"/> Mahojen, rakkujen ja/tai suolien käsittely</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Pakastus</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p>
7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:
8. Sisämarkkina-kauppa ja maa-hantuonti	<p><input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon)</p> <p><input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia</p>

9. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus).	
10. Elintarvikkeiden kuljetus	<input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä? <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi? <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäädytettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa	
11. Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista		
12. Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (Esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen)		
13. Henkilökunnan määrä	Vakituisia henkilöä, määräaikaisia henkilöä	
14. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet	Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäädytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäädytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisia Lämpötilan seurantaan tarkoitettujen mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana. <input type="checkbox"/> Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ;mitä säilytetään?	
15. Varastotilat	<input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara <input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> Pakkausmateriaalien säilytystila <input type="checkbox"/> Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat)	
16. Tuotantotilojen ilmanvaihto	<input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?	
17. Talousveden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston	<input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä
18. Jätevedet ja viemäröinti	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> yli 0°C:ssa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivo Jätevedet johdetaan <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään	
19. Jätehuolto	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Jätehuolto järjestetty muulla tavalla, miten ? <input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäädytetty jätehuone	

20. Sivutuotteet	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita _____ kg/vuosi Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3) <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 1 <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 2 <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 3					
21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalityötilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista	Laitoksen kokonaispinta-ala _____ (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)					
	Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)					
	huonetila	pinta-ala, m ²	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot
22. Pesu- ja siivoustilat	Pesu- ja siivoustilat varustettu seuraavasti <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 ilmanvaihto <input type="checkbox"/> painovoimainen ilmanvaihto <input type="checkbox"/> lattianpesulaite <input type="checkbox"/> siivousliinojen pesukone		
Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinettä on tuotantotiloja varten? _____ kpl <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet						
23. Lihankäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, lihalaatikoille ja laitteille on erillinen pesutila <input type="checkbox"/> lihalaatikat pestään laitoksen ulkopuolella, missä?					
24 Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?					
25. Henkilökunnan sosiaalityilat	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> pukuhuoneet _____ kpl, <input type="checkbox"/> pukukaapit _____ kpl <input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> suihku(t)					
26. Toiminnan arvioitu aloittamispäivä tai muuttumispäivä						
27. Lisätiedot						
28. Toimijan allekirjoitus ja nimen selvennys				Paikka ja pvm		

Liitteet	1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksista käy ilmi: <input type="checkbox"/> raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit <input type="checkbox"/> henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit <input type="checkbox"/> vesipisteiden sekä pesu- ja desinfiomispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu <input type="checkbox"/> jäädytettyjen tilojen lämpötilat	<input type="checkbox"/> 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista <input type="checkbox"/> 3) omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo) <input type="checkbox"/> muu, mikä	
Hakemus on toimitettava liitteineen osaamiskeskukseen (osoitteet 1. sivulla).			
Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) ____/____ 20 ____		Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei ____/____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus	
Hakemuksen tarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? ____/____ 20 ____ <input type="checkbox"/> ei	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu ____/____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus	Pyydytetyt lisäasiakirjat on saatu ____/____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus			