

 PÄIJÄT-HÄMEEN hyvinvointikuntayhtymä	HAKEMUS Elintarvikelain (23/2006) 13 § 2mom.:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus MAITO-ALAN LAITOS
	Dnro (viranomaisen 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"/> Teollisuuskiinteistössä	
	<input type="checkbox"/> Maatalouskiinteistön yhteydessä <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	Vastaanotettavan raakamaidon määrä	kg / vuosi
	Vastaanotettavan raaka-ainemaidon määrä	kg / vuosi
	Vastaanotettavan muun maitopohjaisen raaka-aineen määrä (esim. muun eläimen raakamaito, maitotuote)	
	kg /vuosi	
Toimintatyyppi		
<input type="checkbox"/> jalostaminen		
<input type="checkbox"/> keräily		
<input type="checkbox"/> pakkaaminen		
<input type="checkbox"/> pakastaminen		
<input type="checkbox"/> varastointi		
Valmistettavat tuotteet		
<input type="checkbox"/> juusto, mikä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> voi ja ravintorasvat, mitkä ?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> jäätelö, mikä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> nestemäiset maitovalmisteet, mitkä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> jauheet, mitkä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> muu maitoalan valmistus (esim. pakkaaminen, paloittelu), mikä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> Käytössä on pastörintilaite		
<input type="checkbox"/> Muu vastaava lämpökäsittelylaite, mikä?		
<input type="checkbox"/> Lämpökäsittelyn yhteydessä on jatkuvatoiminen lämpötilan tallennin		
<input type="checkbox"/> Pastörintilaitteessa on automaattinen alipastöroitumisen tunnistin ja palautuslaite		
7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:	
8. Sisämarkkina-kauppa ja maa-hantuonti	<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon)	
	<input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia	
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 jäähdytettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa	
11. Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista		

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 siivousvälinettä/ siivousvälineet		
23. Maidonkäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, laatuille ja laitteille on erillinen pesutila <input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?	
24 Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?	
25. Henkilökunnan sosiaalitilat	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"/> jäähdytettävien 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"/> laiteluettelo (tarvittaessa eri liite) <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	Pyydettyt lisäasiakirjat on saatu _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus			