|  |  |
| --- | --- |
| **TUNTURI-LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO** | **HAKEMUSElintarvikelain (297/2021) 11 §: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 |
|  |  |
| Vastuuhenkilö | 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 [ ]  Liikekiinteistössä[ ]  Teollisuuskiinteistössä | [ ]  Asuinkiinteistön yhteydessä [ ]  Muualla, missä?  |
| 4. Käyttötarkoitus | Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus  |
| 5. Omavalvontasuunnitelma | Laatimis-/ päivityspäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö  Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)  |

|  |  |
| --- | --- |
| 6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus  | [ ]  Leikkaamo Leikattavan lihan keskimääräinen tuotantomäärä kg/vuosi Leikattavat eläinlajit[ ]  nautaeläimet [ ]  naudan päänlihan erottaminen [ ]  naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä [ ]  sika [ ]  lammas/vuohi [ ]  lampaan ja vuohen selkäytimen poisto [ ]  kavioeläimet[ ]  siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka)  [ ]  poro [ ]  tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani)[ ]  luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) [ ]  muu, mikä?  |
| [ ]  Jauhelihan valmistus Tuotantomäärä kg/vuosi [ ]  naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä |
| [ ]  Raakalihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä kg/vuosi Luettelo raakalihavalmisteista  |
| [ ]  Lihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä kg/vuosi [ ]  Kuumentaminen[ ]  Kylmäsavustus[ ]  Lämminsavustus[ ]  Täyssäilykkeiden valmistus [ ]  Kuivaaminen[ ]  Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku)[ ]  Poron kuivalihan valmistus [ ]  Kestomakkaran valmistus[ ]  Raakamakkaran valmistus[ ]  Viipalointi, siivutus[ ]  Muu, mikä? |
| [ ]  Mekaaninen lihan erottaminen Tuotantomäärä kg/vuosi  |
| [ ]  Muu liha-alan valmistusTuotantomäärä kg/vuosi [ ]  Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistus[ ]  Mahojen, rakkojen ja/tai suolien käsittely |
| [ ]  Pakastus Tuotantomäärä kg/vuosi  |
| [ ]  Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen Tuotantomäärä kg/vuosi  |
| 7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet | Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan: |
| 8. Sisämarkkinakauppa ja maahantuonti  | [ ]  Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon) [ ]  Kolmasmaatuontia |
| 9. Myymälätoiminta | [ ]  Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus).  |
| 10. Elintarvikkeiden kuljetus | [ ]  Omat kuljetusajoneuvot ja –laitteet, mitkä?      [ ]  Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi?      [ ]  Pakastekuljetus [ ]  Kuljetus jäähdytettynä [ ]  Kuljetus kuumana [ ]  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 jäähdytyslaitteet | Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista       tai erillinen liite |
| [ ]  Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa |
| [ ]  Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa  | [ ]  Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa  |
| [ ]  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. |
| [ ]  Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään?  |
| 15. Varastotilat | [ ]  Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila |
| [ ]  Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila *–* tuleva tavara |
| [ ]  Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara |
| [ ]  Pakkausmateriaalien säilytystila  |
|  | [ ]  Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat) |
| 16. Tuotantotilojen ilmanvaihto  | [ ]  Koneellinen tulo ja poisto [ ]  koneellinen poisto [ ]  painovoimainen [ ]  muu kohdepoisto, mikä?  |
| 17. Talousveden hankinta  | [ ]  Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon  | [ ]  Muu, mikä?  [ ]  vesi tutkittu, milloin?   [ ]  tutkimustodistus liitteenä |
| 18. Jätevedet ja viemäröinti  | [ ]  viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla  |
| [ ]  yli 0˚C:ssa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivoJätevedet johdetaan[ ]  yleiseen viemäriin[ ]  kiinteistökohtaiseen järjestelmään |
| 19. Jätehuolto  | [ ]  Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon |
| [ ]  Jätekatos[ ]  Jätehuone [ ]  Jäähdytetty jätehuone |

|  |  |
| --- | --- |
| 20. Sivutuotteet | Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta [ ]  Laitoksessa syntyy sivutuotteita  kg/vuosiSivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3) [ ]  Sivutuotteiden luokka 1[ ]  Sivutuotteiden luokka 2[ ]  Sivutuotteiden luokka 3 |
| 21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista | Laitoksen kokonaispinta-ala       (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi) |
| Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)  |
| huonetila | pinta-ala, m2  | lattiapinnoite | seinäpinnoite | kattopinnoite | työtasot |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 22. Pesu- ja siivoustilat  | Pesu- ja siivoustilat varustettu seuraavasti[ ]  kaatoallas[ ]  vesipiste[ ]  lattiakaivo[ ]  lämpökuivaus[ ]  hyllyt[ ]  teline varrellisille siivousvälineille | [ ]  koneellinen ilmanvaihto[ ]  painovoimainen ilmanvaihto[ ]  lattianpesulaite[ ]  siivousliinojen pesukone |
| Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten?  kpl[ ]  korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet  |
| 23. Lihankäsittelyvälineiden pesutilat  | [ ]  työvälineille, lihalaatikoille ja laitteille on erillinen pesutila[ ]  lihalaatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?  |
| 24 Työvaatteiden pesu | Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?   |
| 25. Henkilökunnan sosiaalitilat  | Pukuhuoneet[ ]  pukuhuoneet      kpl, [ ]  pukukaapit      kpl[ ]  pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä?     [ ]  suihku(t) |
| 26. Toiminnan arvioitu aloittamis- tai muuttumispäivä |  |
| 27. Lisätiedot |  |
| 28. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys |  | Paikka ja pvm       |
| Liitteet | 1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksesta käy ilmi:[ ]  raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit[ ]  henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit[ ]  vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu[ ]  jäähdytettyjen tilojen lämpötilat | [ ]  2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista[ ]  3) omavalvontasuunnitelma [ ]  veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)[ ]  muu, mikä  |
| **Hakemus on toimitettava liitteineen Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuoltoon** |
|  |
| **Viranomainen täyttää** **Saapunut (pvm)** \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_ | Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen [ ]  kyllä [ ]  ei\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus |
| Hakemuksen tarkastus | Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu[ ]  kyllä, milloin? \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_[ ]  ei | Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus  | Pyydetyt lisäasiakirjat on saatu\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus |
| Toimipaikan hyväksymistarkastus |  |