|  |  |
| --- | --- |
| **TUNTURI-LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO** | **HAKEMUS Elintarvikelain (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 valmistus  Tuotantomäärä 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 lattiakaivo  Jätevedet 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/vuosi  Sivutuotteiden 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 |  | | | | | | | | | |