|  |  |
| --- | --- |
| **KOILLIS-LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO****Terveysvalvonta** | **HAKEMUS****Elintarvikelain (23/2006) 14 §:n mukainen toimijan elintarvike-huoneiston hyväksymishakemus:** **Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto:****LIHA-ALAN LAITOS** |
| **Saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää) \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/20\_\_\_\_\_ Dnro: |

**Hakija täyttää soveltuvin osin**

Hyväksymishakemus koskee [ ]  toiminnan aloittamista [ ]  toiminnan olennaista muuttamista

[ ]  muuta, mitä?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Toimija  | Toimijan nimi | Y-tunnus (tai henkilötunnus) |
|  |  |
| Laitosnumero (jos on kyseessä uusi laitos, viranomainen antaa numeron) |
| Osoite ja postitoimipaikka | Kotikunta | Puhelin |
|  |  |  |
| Yhteyshenkilö tai vastuuhenkilö | Puhelin |
|  |  |
| Sähköpostiosoite |
|  |
| Laskutusosoite |
|  |
| 2. Toimipaikka | Nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija) | Puhelin  |
|       |  |
| Käyntiosoite ja postitoimipaikka |
|  |
| Sähköpostiosoite |
| Kiinteistön omistaja ja isännöitsijä | Puhelin |
|  |  |
| Huoneisto sijaitsee[ ]  Liikekiinteistössä[ ]  Teollisuuskiinteistössä | [ ]  Asuinkiinteistössä [ ]  Muualla, missä?  |
| Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus |
| 3. Omavalvonta- suunnitelma | Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö  Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)  |
| 4. Henkilökunnan määrä | Vakituisia henkilöitä  kpl, arvio määräaikaisista henkilöistä kpl |

|  |  |
| --- | --- |
| 5. Arvioitu  aloittamispäivä  ja lyhyt kuvaus  suunnitellusta  toiminnasta  tai arvioitu  toiminnan  muuttumispäivä  ja lyhyt kuvaus  suunnitelluista  olennaisista  muutoksista |  |
| 6. Sisämarkkina kauppa ja  maahantuonti  | [ ]  Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista,  toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon) [ ]  Kolmasmaatuontia |
| 7. Myymälä- toiminta | [ ]  Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (ilmoitettava erikseen elintarvikehuoneistoksi) |
| 8. Elintarvikkeiden  kuljetus | [ ]  Omat kuljetusajoneuvot ja –laitteet, mitkä?      [ ]  Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi?      [ ]  Pakastekuljetus [ ]  Kuljetus jäähdytettynä [ ]  Kuljetus kuumana [ ]  Kuljetus huoneenlämpötilassa |
| 9. Toiminta | [ ]  Teurastus[ ]  Pienteurastus[ ]  Poroteurastus[ ]  Siipikarjan teurastus[ ]  Tarhatun riistan teurastus[ ]  Riistankäsittelylaitos (maanisäkkäät ja linnut sekä hylje)[ ]  Muu, mikä? Pienteurastamossa voidaan teurastaa korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja 1000 eläinyksikköä vuodessa ja siipikarjan pienteurastamossa korkeintaan 150 000 lintua/vuosi. Nauta- ja kavioeläimet 1 eläinyksikkö; siat 0,2 eläinyksikköä; lampaat ja vuohet 0,1 eläinyksikköä; tarhattuun riistaan ja kaneihin sovelletaan samanpainoisten ja lähinnä samaa lajia olevien eläinten eläinyksiköitäTeurastusmäärä  eläinyksikköä/vuosi tai  eläinyksikköä/viikkoEnimmäismäärä eläinyksikköä/tunti, eläinyksikköä/päivä, eläinyksikköä/viikkoTeurastettavat eläinlajit:[ ]  nautaeläimet [ ]  sika[ ]  lammas/vuohi[ ]  kavioeläimet[ ]  siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka)  [ ]  poro [ ]  tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani)  [ ]  luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje)  [ ]  muu, mikä? TSE –riskiaineksen erottaminen [ ]  kyllä [ ]  ei |
| [ ]  Leikkaamo [ ]  Pienleikkaamo (alle 5000 kg luutonta lihaa/viikko)Leikattavan lihan keskimääräinen määrä kg/vuosi tai kg/viikko  kg/päiväLeikattavat eläinlajit:[ ]  nautaeläimet[ ]  naudan päänlihan erottaminen [ ]  sika [ ]  lammas/vuohi [ ]  lampaan ja vuohen selkäytimen irrottaminen[ ]  kavioeläimet[ ]  siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka)  [ ]  poro [ ]  tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani)[ ]  luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) [ ]  muu, mikä? TSE –riskiaineksen erottaminen [ ]  kyllä [ ]  ei |
| [ ]  Jauhelihan valmistus [ ]  Raakalihavalmisteiden valmistus[ ]  Suolaaminen[ ]  Marinointi[ ]  Mekaaninen lihan erottaminen [ ]  Käytetään lihaa, jonka myynti on rajoitettu kotimaahan (so. lahtivajoilla tarkastettu riista)Tuotantomäärä       kg/vuosi[ ]  Pakastaminen[ ]  Pakkaaminen[ ]  Uudelleen kääriminen ja/tai pakkaaminen[ ]  Varastointi[ ]  Muuta, mitä?       |
| [ ]  Lihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä       kg/ vuosi [ ]  Kuumentaminen[ ]  Kylmäsavustus[ ]  Lämminsavustus[ ]  Täyssäilykkeiden valmistus [ ]  Kuivaaminen[ ]  Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku)[ ]  Poron kuivalihan valmistus[ ]  Poronlihan ulkokuivatushäkki sijaitsee laitoksen yhteydessä [ ]  Poronlihan ulkokuivatushäkki sijaitsee toisella paikkakunnalla, missä?      [ ]  Kestomakkaran valmistus[ ]  Viipalointi, siivutus[ ]  Pakastaminen [ ]  Pakkaaminen [ ]  Uudelleenkääriminen ja/tai –pakkaaminen[ ]  Varastointi[ ]  Muuta, mitä?      [ ]  Käytetään lihaa, jonka myynti on rajoitettu kotimaahan (so. lahtivajoilla tarkastettu riista) |
| [ ]  Muu liha-alan valmistusTuotantomäärä       kg/vuosi[ ]  Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistusta[ ]  Mahojen, rakkojen ja/tai suolien käsittelyä[ ]  Muuta, mitä?       |
| 10. Muut  laitoksessa  valmistettavat  elintarvikkeet  | Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:  |
| 11. Tilat, rakenteet  ja ilmanvaihto | Huoneiston kokonaispinta-ala       m2 |
| Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalitilat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite) |
| huonetila | pinta-ala, m2 | huonekorkeus, m | lattiapinnoite | seinäpinnoite | kattopinnoite | työtasot |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Huoneiston ilmanvaihto:[ ]  koneellinen tulo ja poisto [ ]  koneellinen poisto [ ]  painovoimainen [ ]  muu kohdepoisto, mikä?  |
| Lattiakaivo[ ]  tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita yli 0˚C, on lattiakaivo |
| 12. Käsienpesu- pisteet | Käsienpesupisteet tuotantotilassa[ ]   kpl[ ]  kosketusvapaa hana | [ ]  paperipyyheteline[ ]  nestesaippua-annostelija[ ]  käsien desinfiointiaineannostelija |
| 13. Kylmäsäilytys-  ja jäähdytys laitteet | [ ]  Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus |
| [ ]  Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä  tiloissa | [ ]  Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa  |
| [ ]  Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä  tiloissa  | [ ]  Pakkasvaraston mittausvälineet ovat standardin mukaisia  so. pakastettujen elintarvikkeiden säilytystilan lämpötilan  seurantatallennuslaitteet.Mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset lämpötilan seurantaan pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana. |
| 14. Säilytys- ja  varastointitilat | [ ]  Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja  muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden  säilytystila[ ]  Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila [ ]  Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila *–* tuleva  tavara | [ ]  Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara[ ]  Huoneiston ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila,  missä?   mitä säilytetään?  |
| 15. Siivousväline- tilat | Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten?  kpl |
| Ovatko siivousvälinetilat tilat varustettu seuraavasti[ ]  kaatoallas[ ]  vesipiste[ ]  lattiakaivo[ ]  lämpökuivaus[ ]  hyllyt[ ]  teline varrellisille siivousvälineille[ ]  koneellinen ilmanvaihto | [ ]  painovoimainen ilmanvaihto[ ]  lattianpesulaite[ ]  siivousliinojen pesukone[ ]  korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/  siivousvälineet [ ]  työvälineille, laatikoille ja laitteille erillinen pesutila[ ]  laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 16. Henkilökunnan  sosiaalitilat ja  käymälät  | Pukuhuoneet[ ]  naiset  henkilöä[ ]  miehet henkilöä[ ]  yhteiset  henkilöä[ ]  ei pukuhuonetta, vain pukukaapit  kpl[ ]  pukutilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä?[ ]  käsienpesualtaat [ ]  suihku(t) | Käymälät[ ]   kpl wc:itä[ ]  wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloista[ ]  wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? [ ]  käsienpesualtaat [ ]  nestesaippua-annostelija[ ]  käsien desinfiointiaineannostelija[ ]  paperipyyheteline |
| 17. Veden  hankinta | [ ]  Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon | [ ]  Muu, mikä?  [ ]  vesi tutkittu, milloin?   [ ]  tutkimustodistus liitteenä |
| 18. Sivutuotteet ja  jätehuolto | [ ]  Laitoksessa syntyy sivutuotteita  kg/vuosiSivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3)  | Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta  |
| [ ]  Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon[ ]  Suljettavat jäteastiat | [ ]  Jätekatos[ ]  Jätehuone [ ]  Jäähdytetty jätehuone  |
| Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus |
| 19. Jätevedet ja  viemäröinti | Jätevedet johdetaan [ ]  yleiseen viemäriin[ ]  kiinteistökohtaiseen järjestelmään  | [ ]  viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla [ ]  viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla |
| 20. Pihan päällys- temateriaali |  |
| 21. Lisätiedot |  |
| 22. Toimijan  allekirjoitus ja  nimenselven- nys | Päivämäärä Paikka            | Allekirjoitus *(ei vaadita sähköpostitse)* ja nimenselvennys |
| LIITTEET | [ ]  asemapiirustus[ ]  pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden  sijoittelu[ ]  henkilöstön kulkureitit[ ]  raaka-aineiden, tuotteiden sekä jäteveden ja kiinteän  jätteen kuljetusreitit[ ]  LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna tai muu  riittävä selvitys ilmanvaihdosta, vesijohdoista ja  viemäröinnistä[ ]  laiteluettelo  | [ ]  omavalvontasuunnitelma[ ]  tiedot lihantarkastuslaboratoriosta[ ]  veden tutkimustodistus tarvittaessa  (vain jos on oma vedenottamo)[ ]  jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä[ ]  tieto vireillä olevista luvista – esim. rakennuslupa,  ympäristölupa [ ]  muu, mikä  |
| **Ilmoitus liitteineen toimitetaan Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon terveysvalvontaan ensisijaisesti sähköisesti osoitteeseen** **terveystarkastaja@pelsavu.fi****. Sähköpostitse lähetettäessä ei vaadita allekirjoitusta.****Postitusosoitteet löytyvät sivun alareunasta.** |

|  |
| --- |
| **Viranomainen täyttää** **Saapunut (pvm)** \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_ |
| Hakemuksen tarkastus | Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen [ ]  kyllä [ ]  ei\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus  | Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus  | Pyydetyt lisäasiakirjat on saatu\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus |
| Toimipaikan hyväksymistarkastus | Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu[ ]  kyllä, milloin? \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_[ ]  ei |