

<b>KOILLIS-LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO</b> <b>Terveysvalvonta</b>	<b>HAKEMUS</b> Elintarvikelain (23/2006) 13 § 2mom.:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus <b>KALA-ALAN LAITOS</b>
	<b>Dnro</b> (viranomaisen 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	<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistön yhteydessä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä			
<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä			
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvonta-suunnitelma	Laatimis-/ päivytyspäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		



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. Myymälätoimin- ta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus).	
10. Elintarvikkei- den kuljetus	<input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä? <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi ja yhteystiedot <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 muu- toksista		
12. Selvitys mah- dollisesta tilojen käytön erityisjär- jestelyistä elintar- vikehygienian varmistamiseksi (Esimerkiksi toi- mintojen ajallinen erottaminen)		
13. Henkilökunnan määrä	Vakituisia henkilöitä	Määräaikaaisia henkilöitä
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 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) <input type="checkbox"/> Jäittämiseen käytettävän jään varasto	
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	

**KEMIJÄRVI-PYHÄTUNTURIN ALUE**

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto  
Terveysvalvonta  
Kallaantie 28  
98440 Kallaanvaara

**PELKOSENNIEMI-SALLA-SAVUKOSKI**

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto  
Terveysvalvonta  
Kintalanpolku 4  
98900 Salla

**[www.savukoski.fi/ymparistoterveydenhuolto](http://www.savukoski.fi/ymparistoterveydenhuolto)**

terveystarkastaja@pelsavu.fi  
Johtava terveystarkastaja: 040 765 43 78  
Terveystarkastaja Kemijärvi: 040 189 39 44  
Terveystarkastaja Salla: 040 505 88 00

20. Sivutuotteet	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita      kg/vuosi					
21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalityötilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista. Tarvittaessa laaditaan erillinen liite.	Laitoksen kokonaispinta-ala      m <sup>2</sup> (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)					
	Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)					
	huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	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. Kalankäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille ja laitteille on erillinen pesutila					
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 nimenselvennys	Päivämäärä ja paikka			Allekirjoitus (ei vaadita sähköpostitse) ja nimenselvennys		
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 desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu <input type="checkbox"/> jäädytetyjen tilojen lämpötilat			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 vedenotto) <input type="checkbox"/> muu, mikä		
	<b>Ilmoitus liitteineen toimitetaan Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon terveystarkastajaan ensisijaisesti sähköisesti osoitteen <a href="mailto:terveystarkastaja@pelsavu.fi">terveystarkastaja@pelsavu.fi</a>. Sähköpostitse lähetettäessä ei vaadita allekirjoitusta. Postitusosoitteet löytyvät sivun alareunasta.</b>					

**KEMIJÄRVI-PYHÄTUNTURIN ALUE**

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto  
Terveystarkastaja  
Kallaantie 28  
98440 Kallaanvaara

**PELKOSENNIEMI-SALLA-SAVUKOSKI**

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto  
Terveystarkastaja  
Kintalanpolku 4  
98900 Salla

**[www.savukoski.fi/ymparistoterveydenhuolto](http://www.savukoski.fi/ymparistoterveydenhuolto)**

terveystarkastaja@pelsavu.fi  
Johtava terveystarkastaja: 040 765 43 78  
Terveystarkastaja Kemijärvi: 040 189 39 44  
Terveystarkastaja Salla: 040 505 88 00

<b>Viranomaisen täyttää</b> <b>Saapunut (pvm)</b> ____/____ 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			