

<b>KOILLIS-LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO</b> <b>Terveysvalvonta</b>	<b>HAKEMUS</b> <b>Elintarvikelain (23/2006) 14 §:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus:</b> <b>Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto:</b> <b>MAITOALAN LAITOS</b>
	<b>Saapumispäivämäärä</b> (viranomaisen 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, viranomaisen 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	<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä		
Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus			
3. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

4. Henkilökunnan määrä	Vakituksia 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	<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon) <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia																																																	
7. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (ilmoitettava erikseen elintarvikehuoneistoksi)																																																	
8. 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 jäädytettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa																																																	
9. Toiminta	Käsiteltävän raakamaidon määrä: (kg tai l/vuosi) Käsiteltävän raaka-ainemaidon määrä: (kg tai l/vuosi) Muun maitopohjaisen raaka-aineen määrä (esim. vuohi, lammas) (kg tai l/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? <input type="checkbox"/> voi ja ravintorasvat <input type="checkbox"/> jäätelö, mikä? <input type="checkbox"/> nestemäiset maitovalmisteet, mitkä? <input type="checkbox"/> jauheet, mitkä? <input type="checkbox"/> muuta maitoalan valmistusta (esim. savustus), mitä?  <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																																																	
10. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:																																																	
11. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto	Huoneiston kokonaispinta-ala m <sup>2</sup> Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalitilat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite)																																																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>huonetila</th> <th>pinta-ala, m<sup>2</sup></th> <th>huonekorkeus, m</th> <th>lattiapinnoite</th> <th>seinäpinnoite</th> <th>kattopinnoite</th> <th>työtasot</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																										
huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																												

**KEMIJÄRVI-PYHÄTUNTURIN ALUE**

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto  
 Terveysvalvonta  
 Kallaantie 28  
 98440 Kallaanvaara

**PELKOSENNIEMI-SALLA-SAVUKOSKI**

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto  
 Terveysvalvonta  
 Kinttalanpolku 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

	Huoneiston ilmanvaihto <input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?	
	Lattiakaivo <input type="checkbox"/> Tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita yli 0°C, on lattiakaivo	
12 Käsienpesu- pisteet	Käsienpesupisteet tuotantotilassa <input type="checkbox"/> kpl <input type="checkbox"/> kosketusvapaa hana	<input type="checkbox"/> paperipyyheteline <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija
13. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet	<input type="checkbox"/> Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus	
	<input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa	<input type="checkbox"/> Lämpötilojen käsin kirjaus jäähdytetyissä tiloissa
	<input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa	<input type="checkbox"/> Pakkasvaraston mittausvälineet ovat standardin mukaisia so. pakastettujen elintarvikkeiden säilytystilan lämpötilan seurantalennuslaitteet 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	<input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila <input type="checkbox"/> Elintarvikkekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara	<input type="checkbox"/> Elintarvikkekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> Huoneiston ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? mitä säilytetään?
15. Siivousvälinetilat	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten kpl	
	Ovatko siivousvälinetilat tilat 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 <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/siivousvälineet <input type="checkbox"/> työvälineille, laatuiköille ja laitteille erillinen pesutila <input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?
16. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> naiset henkilöä <input type="checkbox"/> miehet henkilöä <input type="checkbox"/> yhteiset henkilöä <input type="checkbox"/> ei pukuhuonetta, vain pukukaapit kpl <input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> suihku(t)	Käymälät <input type="checkbox"/> kpl wc:itä <input type="checkbox"/> wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloista <input type="checkbox"/> wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija <input type="checkbox"/> paperipyyheteline
17. Veden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston	<input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä
18. Sivutuotteet ja jätehuolto	<input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita kg/vuosi Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3)	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta
	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Suljettavat jäteastiat	<input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone
	Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus	

19. Jätevedet ja viemäröinti	Jätevedet johdetaan <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla	
20. Pihan päällystämateriaali			
21. Lisätiedot			
22. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä Paikka	Allekirjoitus (ei vaadita sähköpostitse) ja nimenselvennys	
LIITTEET	<input type="checkbox"/> asemapiirustus <input type="checkbox"/> pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu <input type="checkbox"/> henkilöstön kulkureitit <input type="checkbox"/> raaka-aineiden, tuotteiden sekä jäteveden ja kiinteän jätteen kuljetusreitit <input type="checkbox"/> LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna tai muu riittävä selvitys ilmanvaihdosta, vesijohdoista ja viemäroinnistä	<input type="checkbox"/> laiteluettelo <input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo) <input type="checkbox"/> jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä <input type="checkbox"/> tieto vireillä olevista luvista (ei liitettä) – esim. rakennuslupa, ympäristölupa <input type="checkbox"/> muu, mikä	
<b>Ilmoitus liitteineen toimitetaan Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon terveystarkastajaan ensisijaisesti sähköisesti osoitteeseen <a href="mailto:terveystarkastaja@pelsavu.fi">terveystarkastaja@pelsavu.fi</a>. Sähköpostitse lähetettäessä ei vaadita allekirjoitusta. Postitusosoitteet löytyvät sivun alareunasta.</b>			
<b>Viranomaisen täyttää</b> <b>Saapunut (pvm) _____ / _____ 20 _____</b>			
Hakemuksen tarkastus	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei  _____ / _____ 20 _____  Tarkastajan allekirjoitus	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu  _____ / _____ 20 _____  Tarkastajan allekirjoitus	Pyydetty lisäasiakirjat on saatu  _____ / _____ 20 _____  Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? _____ / _____ 20 _____ <input type="checkbox"/> ei		