

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 (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"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä	<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
	Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
3. Omavalvonta-suunnitelma	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 jäähdtyettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa
9. Toiminta	<input type="checkbox"/> Teurastus <input type="checkbox"/> Pienteurastus <input type="checkbox"/> Poroteurastus <input type="checkbox"/> Siipikarjan teurastus <input type="checkbox"/> Tarhatun riistan teurastus <input type="checkbox"/> Riistankäsittelylaitos (maanisäkkäät ja linnut sekä hylje) <input type="checkbox"/> Muu, mikä? Pienteurastamossa voidaan teurastaa korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja 1000 eläinyksikköä vuodessa ja siipikarjan pienteurastamossa korkeintaan 150 000 lintua/vuosi. Nauta- ja kavioläimet 1 eläinyksikkö; siat 0,2 eläinyksikköä; lampaat ja vuohet 0,1 eläinyksikköä; tarhattuun riistaan ja kaneihin sovelletaan samanpainoisten ja lähinnä samaa lajia olevien eläinten eläinyksiköitä Teurastusmäärä eläinyksikköä/vuosi tai eläinyksikköä/viikko Enimmäismäärä eläinyksikköä/tunti, eläinyksikköä/päivä, eläinyksikköä/viikko Teurastettavat eläinlajit: <input type="checkbox"/> nautaeläimet <input type="checkbox"/> sika <input type="checkbox"/> lammas/vuohi <input type="checkbox"/> kavioläimet <input type="checkbox"/> siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka) <input type="checkbox"/> poro <input type="checkbox"/> tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani) <input type="checkbox"/> luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) <input type="checkbox"/> muu, mikä? TSE –riskiaineksen erottaminen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> Leikkaamo <input type="checkbox"/> Pienleikkaamo (alle 5000 kg luutonta lihaa/viikko) Leikattavan lihan keskimääräinen määrä kg/vuosi tai kg/viikko kg/päivä Leikattavat eläinlajit: <input type="checkbox"/> nautaeläimet <input type="checkbox"/> naudan päänlihan erottaminen <input type="checkbox"/> sika <input type="checkbox"/> lammas/vuohi <input type="checkbox"/> lampaan ja vuohen selkäytimen irrottaminen

	<input type="checkbox"/> kavioläimet <input type="checkbox"/> siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka) <input type="checkbox"/> poro <input type="checkbox"/> tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani) <input type="checkbox"/> luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) <input type="checkbox"/> muu, mikä? TSE –riskiaineksen erottaminen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei
	<input type="checkbox"/> Jauhelihan valmistus <input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteiden valmistus <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Suolaaminen <input type="checkbox"/> Marinointi <input type="checkbox"/> Mekaaninen lihan erottaminen <input type="checkbox"/> Käytetään lihaa, jonka myynti on rajoitettu kotimaahan (so. lahtivajoilla tarkastettu riista) Tuotantomäärä kg/vuosi <input type="checkbox"/> Pakastaminen <input type="checkbox"/> Pakkaaminen <input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen ja/tai pakkaaminen <input type="checkbox"/> Varastointi <input type="checkbox"/> Muuta, mitä?
	<input type="checkbox"/> Lihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä kg/ vuosi <input type="checkbox"/> Kuumentaminen <input type="checkbox"/> Kylmäsavustus <input type="checkbox"/> Lämminsavustus <input type="checkbox"/> Täyssäilykkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Kuivaaminen <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku) <input type="checkbox"/> Poron kuivaliinan valmistus <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Poronlihan ulkokuivatushäkki sijaitsee laitoksen yhteydessä <input type="checkbox"/> Poronlihan ulkokuivatushäkki sijaitsee toisella paikkakunnalla, missä? <input type="checkbox"/> Kestomakkaran valmistus <input type="checkbox"/> Viipalointi, siivutus <input type="checkbox"/> Pakastaminen <input type="checkbox"/> Pakkaaminen <input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen ja/tai –pakkaaminen <input type="checkbox"/> Varastointi <input type="checkbox"/> Muuta, mitä? <input type="checkbox"/> Käytetään lihaa, jonka myynti on rajoitettu kotimaahan (so. lahtivajoilla tarkastettu riista)
	<input type="checkbox"/> Muu liha-alan valmistus Tuotantomäärä kg/vuosi <input type="checkbox"/> Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistusta <input type="checkbox"/> Mahojen, rakkojen ja/tai suolien käsittelyä <input type="checkbox"/> Muuta, mitä?
10. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:

11. Tilat, rakenteet ja ilmanvaihto	Huoneiston kokonaispinta-ala m ²						
	Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalitilat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite)						
	huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot
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"/> paperipyyhketeline <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija			
	<input type="checkbox"/> kpl <input type="checkbox"/> kosketusvapaa hana						
13. Kylmäsäilytys- ja jäähdytys laitteet	<input type="checkbox"/> Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus						
	<input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa			<input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa			
	<input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa			<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila <input type="checkbox"/> Elintarvikkuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara			<input type="checkbox"/> Elintarvikkuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> 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			<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, laatuille ja laitteille erillinen pesutila <input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?				
<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							

16. Henkilökunnan sosiaalitulat 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"/> paperipyyhketeline
17. Veden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon	<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 (<i>ei vaadita sähköpostitse</i>) 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 viemäröinnistä <input type="checkbox"/> laiteluettelo	<input type="checkbox"/> omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> tiedot lihantarkastuslaboratoriosta <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo) <input type="checkbox"/> jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä <input type="checkbox"/> tieto vireillä olevista luvista – esim. rakennuslupa, ympäristölupa <input type="checkbox"/> muu, mikä
Ilmoitus liitteineen toimitetaan Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon terveystarkastajaan ensisijaisesti sähköisesti osoitteeseen terveystarkastaja@pelsavu.fi. Sähköpostitse lähetettäessä ei vaadita allekirjoitusta. Postitusosoitteet löytyvät sivun alareunasta.		

Viranomaisen täyttää			
Saapunut (pvm) _____ / _____ 20 _____			
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		