

KOILLIS-LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO Terveysvalvonta	HAKEMUS Elintarvikelain (23/2006) 13 § 2mom.:n mukainen toimijan elintarvike- huoneiston hyväksymishakemus KALA-ALAN LAITOS
	Dnro (viranomaisen täyttää)

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee

 toiminnan aloittamista

 toiminnan olennaista muuttamista

 muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
	Vastuhenkilö		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 vastuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus	Käsiteltävät kalastustuotteet:
	<input type="checkbox"/> viljelty kala, äyriäiset ja simpukat Tuotantomäärä kg/vuosi
	<input type="checkbox"/> luonnonvarainen kala, äyriäiset ja simpukat Tuotantomäärä kg/vuosi
	<input type="checkbox"/> käsittelee dioksiinipoikkeuksen mukaista kalaa Yli 17 cm tai kokoluokittelematon silakka <input type="checkbox"/> luonnonvarainen lohi <input type="checkbox"/> luonnonvarainen nieriä <input type="checkbox"/> luonnonvarainen taimen <input type="checkbox"/> luonnonvarainen jokinahkiainen <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely
	<p style="text-align: center;">Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <input type="checkbox"/> lajittelu <input type="checkbox"/> perkaus <input type="checkbox"/> raakavalmisteiden valmistaminen <input type="checkbox"/> fileointi/ paloittelu <input type="checkbox"/> kalanlihan mekaaninen talteenotto <input type="checkbox"/> muuta, mitä? <p style="text-align: center;">Tuotantomäärä kg/vuosi</p>
<input type="checkbox"/> Kalajalosteiden valmistus	
<p style="text-align: center;">Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <input type="checkbox"/> kylmäsavustus <input type="checkbox"/> lämminsavustus <input type="checkbox"/> täyssäilykkeiden valmistaminen <input type="checkbox"/> puolissäilykkeiden valmistaminen <input type="checkbox"/> viipalointi/siivutus <input type="checkbox"/> mädin käsittely <input type="checkbox"/> äyriäisten ja nilviäisten keitto <input type="checkbox"/> kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittäjä tuotteita (lohikukat ym.) <input type="checkbox"/> muuta, mitä? <input type="checkbox"/> kalajalosteiden tyhjiö- tai suojakaasuun pakkaaminen <p style="text-align: center;">Tuotantomäärä kg/vuosi</p>	
<input type="checkbox"/> Muu kala-alan käsittely/valmistus, mitä?	
<p style="text-align: center;">Tuotantomäärä kg/vuosi</p>	
<input type="checkbox"/> Pakastaminen	
<p style="text-align: center;">Tuotantomäärä kg/vuosi</p>	
<input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen	
<p style="text-align: center;">Tuotantomäärä kg/vuosi</p>	
7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:

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
Vapaudenkatu 8 A (2. krs)
98100 Kemijärvi

PELKOSENNIEMI-SALLA-SAVUKOSKI

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto
Terveysvalvonta
Kintalanpolku 4
98900 Salla

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 sosiaalitalojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista. Tarvittaessa laaditaan erillinen liite.	Laitoksen kokonaispinta-ala m ² (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)					
	Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)					
	huonetila	pinta-ala, m ²	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 sosiaalitalat	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		
	Ilmoitus liitteineen toimitetaan Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuollon terveystarkastajaan ensisijaisesti sähköisesti osoitteen terveystarkastaja@pelsavu.fi. Sähköpostitse lähetettäessä ei vaadita allekirjoitusta. Postitusosoitteet löytyvät sivun alareunasta.					

Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) ____/____ 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			