|  |  |
| --- | --- |
| **TUNTURI-LAPIN YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO**  **Hakemus on toimitettava liitteineen:**  **Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuolto Valvontaeläinlääkäri Sairaalantie 2 D 99100 Kittilä**  **Puh. 040 669 2192** | **HAKEMUS Elintarvikelain (23/2006) 13 § 2mom.:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus**  **KALA-ALAN LAITOS** |
| **Dnro** (viranomainen 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, Evira antaa numeron) | | | | |
| Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä | | | Puhelin | |
|  | | |  | |
| Laitos sijaitsee  Liikekiinteistössä  Teollisuuskiinteistössä | Asuinkiinteistön yhteydessä  Muualla, missä? | | | |
| 4. Käyttötarkoitus | Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus | | | | |
| 5. Omavalvontasuunnitelma | Laatimis-/ päivityspäivämäärä  Omavalvonnan vastuuhenkilö  Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t) | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus | Käsiteltävät kalastustuotteet:  viljelty kala, äyriäiset ja simpukat  Tuotantomäärä       kg/vuosi  luonnonvarainen kala, äyriäiset ja simpukat  Tuotantomäärä       kg/vuosi  käsittelee dioksiinipoikkeuksen mukaista kalaa  Yli 17 cm tai kokoluokittelematon silakka  luonnonvarainen lohi  luonnonvarainen nieriä  luonnonvarainen taimen luonnonvarainen jokinahkiainen | |
| Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely  Tuotantomäärä       kg/vuosi  lajittelu  perkaus  raakavalmisteiden valmistaminen  fileointi/ paloittelu  kalanlihan mekaaninen talteenotto  muuta, mitä?  Tuotantomäärä       kg/vuosi | |
| Kalajalosteiden valmistus  Tuotantomäärä       kg/vuosi  kylmäsavustus  lämminsavustus  täyssäilykkeiden valmistaminen  puolisäilykkeiden valmistaminen  viipalointi/siivutus  mädin käsittely  äyriäisten ja nilviäisten keitto  kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittyjä tuotteita (lohikukot ym.)  muuta, mitä?  kalajalosteiden tyhjiö- tai suojakaasuun pakkaaminen  Tuotantomäärä       kg/vuosi | |
| Muu kala-alan käsittely/valmistus, mitä?  Tuotantomäärä kg/vuosi | |
| Pakastaminen  Tuotantomäärä kg/vuosi | |
| Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen  Tuotantomäärä kg/vuosi | |
| 7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet | Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan: | |
| 8. Sisämarkkinakauppa ja maahantuonti | Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Eviraan)  Kolmasmaatuontia | |
| 9. Myymälätoiminta | Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus). | |
| 10. Elintarvikkeiden kuljetus | Omat kuljetusajoneuvot ja –laitteet, mitkä?  Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi ja yhteystiedot  Pakastekuljetus  Kuljetus jäähdytettynä  Kuljetus kuumana  Kuljetus huoneenlämpötilassa | |
| 11. Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta  tai  lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista |  | |
| 12. Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (Esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen) |  | |
| 13. Henkilökunnan määrä | Vakituisia henkilöitä       Määräaikaisia henkilöitä | |
| 14. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet | Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista       tai erillinen liite | |
| Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa | |
| Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa | Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa |
| 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. | |
| Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään? | |
| 15. Varastotilat | Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila | |
| Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila *–* tuleva tavara | |
| Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara | |
| Pakkausmateriaalien säilytystila | |
|  | Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat)  Jäittämiseen käytettävän jään varasto | |
| 16. Tuotantotilojen ilmanvaihto | Koneellinen tulo ja poisto  koneellinen poisto  painovoimainen  muu kohdepoisto, mikä? | |
| 17. Talousveden hankinta | Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon | Muu, mikä?  vesi tutkittu, milloin?  tutkimustodistus liitteenä |
| 18. Jätevedet ja viemäröinti | viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla | |
| yli 0˚C:ssa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivo  Jätevedet johdetaan  yleiseen viemäriin  kiinteistökohtaiseen järjestelmään | |
| 19. Jätehuolto | Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon  Jätehuolto järjestetty muulla tavalla, miten ? | |
| Jätekatos  Jätehuone  Jäähdytetty jätehuone | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 20. Sivutuotteet | | Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta  Laitoksessa syntyy sivutuotteita  kg/vuosi | | | | | | | | |
| 21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista. Tarvittaessa laaditaan erillinen liite. | | Laitoksen kokonaispinta-ala       m2 (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi) | | | | | | | | |
| Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite) | | | | | | | | |
| huonetila | pinta-ala, m2 | | lattiapinnoite | | | seinäpinnoite | kattopinnoite | työtasot |
|  |  | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | | |  |  |  |
| 22. Pesu- ja siivoustilat | | Pesu- ja siivoustilat varustettu seuraavasti  kaatoallas  vesipiste  lattiakaivo  lämpökuivaus  hyllyt  teline varrellisille siivousvälineille | | | | koneellinen ilmanvaihto  painovoimainen ilmanvaihto  lattianpesulaite  siivousliinojen pesukone | | | | |
| Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten?  kpl  korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet | | | | | | | | |
| 23. Kalankäsittelyvälineiden pesutilat | | työvälineille ja laitteille on erillinen pesutila | | | | | | | | |
| 24 Työvaatteiden pesu | | Miten työvaatteiden pesu on järjestetty? | | | | | | | | |
| 25. Henkilökunnan sosiaalitilat | | Pukuhuoneet  pukuhuoneet      kpl,  pukukaapit      kpl  pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä?  suihku(t) | | | | | | | | |
| 26. Toiminnan arvioitu aloittamis- tai muuttumispäivä | |  | | | | | | | | |
| 27. Lisätiedot | |  | | | | | | | | |
| 28. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | |  | | | | | Paikka ja pvm | | | |
| Liitteet | | 1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksesta käy ilmi:  raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit  henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit  vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu  jäähdytettyjen tilojen lämpötilat | | | | 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista  3) omavalvontasuunnitelma  veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)  muu, mikä | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Viranomainen täyttää**  **Saapunut (pvm)** \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_ | | | | Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen  kyllä  ei  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  Tarkastajan allekirjoitus | | | | | | |
| Hakemuksen tarkastus | Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu  kyllä,  milloin? \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  ei | | | Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_  Tarkastajan allekirjoitus | | | | | Pyydetyt lisäasiakirjat on saatu  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  Tarkastajan allekirjoitus | |
| Toimipaikan hyväksymistarkastus |  | | | | | | | | | |