

<b>Tunturi – Lapin ympäristöterveydenhuolto</b>	<b>HAKEMUS</b> Elintarvikelain (23/2006) 13 §:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus
	Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto: <b>LIHA-ALAN LAITOS</b>
	<b>Dnro</b> (viranomaisen täyttää)

**Hakija täyttää soveltuvin osin**

Hyväksymishakemus koskee  toiminnan aloittamista  toiminnan olennaista muuttamista  
 omavalvontasuunnitelmaa  muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Laitosnumero (jos on kyseessä uusi laitos, viranomaisen antaa numeron)		
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
			Faksi
	Yhteyshenkilö tai vastuuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
	Laskutusosoite		
2. Toimipaikka	Nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)		Puhelin
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		Faksi
	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. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

Eviran malliasiakirja 10106/1, 25.1.2010

Sodankylän palvelupiste  
 Jäämerentie 1, Sodankylä  
 Postiosoite: PL 60  
 99601 Sodankylä  
 040 680 6922  
 terveystarkastajat@sodankyla.fi

4. Henkilökunnan määrä	Vakituksia henkilöitä kpl, arvio määräaikaisista henkilöistä kpl
5. Arvioitu aloituspäivä 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 Eviraan) <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia
7. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (hyväksyttävä 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	<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? <p>Pienteurastamossa voidaan teurastaa korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja 1000 eläinyksikköä vuodessa ja siipikarjan pienteurastamossa korkeintaan 150 000 lintua/vuosi. Nauta- ja kavioeläimet 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</p> <p>Teurastusmäärä eläinyksikköä/vuosi tai eläinyksikköä/viikko  Enimmäismäärä eläinyksikköä/tunti, eläinyksikköä/päivä, eläinyksikköä/viikko</p> <p>Teurastettavat eläinlajit:</p> <input type="checkbox"/> nautaeläimet <input type="checkbox"/> sika <input type="checkbox"/> lammas/vuohi <input type="checkbox"/> kavioeläimet <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 <p>Leikattavat eläinlajit:</p> <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"/> kavioeläimet <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 <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 <input type="checkbox"/> Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku) <input type="checkbox"/> Poron kuivaliinan valmistus <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 laitok- sessa valmistetta- vat 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)						
	huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	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. Käsien- pesupisteet	Käsienpesupisteet tuotantotilassa			<input type="checkbox"/> paperipyyheline <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija			
	<input type="checkbox"/> kpl <input type="checkbox"/> kosketusvapaa hana						
13. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet	<input type="checkbox"/> Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus						
	<input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaiteisto jäädytetyissä tiloissa			<input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäädytetyissä tiloissa			
	<input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaiteisto jäädytetyissä 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"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara			<input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden 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						

	<p>Ovatko siivousvälineet tilat varustettu seuraavasti</p> <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 siivousväline/ siivousvälineet <input type="checkbox"/> työvälineille, laatikoille ja laitteille erillinen pesutila <input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?
16. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät	<p>Pukuhuoneet</p> <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)	<p>Käymälät</p> <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"/> paperipyyhkeet
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)  <input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Suljettavat jäteasiat  Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus	<p>Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta</p> <input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone
19. Jätevedet ja viemärointi	<p>Jätevedet johdetaan</p> <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla
20. Pihan päällystemateriaali		
21. Lisätiedot		
22. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä Paikka	Allekirjoitus 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	
<b>Hakemus on toimitettava liitteineen (H. yksikön nimi)</b>			
<b>Viranomaisen täyttää</b> <b>Saapunut (pvm)</b> ____/____ 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	Pyydytetyt lisäasiakirjat on saatu  ____/____ 20 ____  Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? ____/____ 20 ____ <input type="checkbox"/> ei		