|  |  |
| --- | --- |
| **Y:\Laatu\Laatujär\Logot\Posa_Logo_mustavalk_rgb.jpg** | **HAKEMUS**  **Elintarvikelain (23/2006) 13 § 2 momentin mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus**  **Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto:**  **LIHA-ALAN LAITOS**  **Lomakkeen laatija: Kaisa Airaksinen**  **Päivämäärä: 11.7.2017**  **Hyväksyjä: Laura Juhantalo** |
| **YMPÄRISTÖPALVELUT** | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää) |

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hakemus koskee  toiminnan aloittamista  toiminnan olennaista muuttumista

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 kyseessä on uusi laitos, viranomainen antaa numeron) | | |
| Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä | | Puhelin |
| Laitos sijaitsee  Liikekiinteistössä  Teollisuuskiinteistössä  Asuinkiinteistön yhteydessä  Muualla, missä? | | |
| 4. Käyttö-tarkoitus | Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus | | |
| 5. Omavalvon-tasuunnitelma | Laatimis-/päivityspäivämäärä  Omavalvonnan vastuuhenkilö  Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t) | | |

|  |  |
| --- | --- |
| 6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus | Leikkaamo  Leikattavan lihan keskimääräinen tuotantomäärä       kg/vuosi  Leikattavat eläinlajit  nautaeläimet  naudan päänlihan erottaminen  naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä  sika  lammas/vuohi  lampaan ja vuohen selkäytimen poisto  kavioeläimet  siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka)  poro  tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani)  luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje)  muu, mikä? |
| Jauhelihan valmistus  Tuotantomäärä       kg/vuosi  naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä |
| Raakalihavalmisteiden valmistus  Tuotantomäärä       kg/vuosi  Luettelo raakalihavalmisteista |
| Lihavalmisteiden valmistus  Tuotantomäärä       kg/vuosi  Kuumentaminen  Kylmäsavustus  Lämminsavustus  Täyssäilykkeiden valmistus  Kuivaaminen  Ilmakuivaus (esim. kinkku)  Poron kuivalihan valmistus  Kestomakkaran valmistus  Raakamakkaran valmistus  Viipalointi, siivutus  Muu, mikä? |
| Mekaaninen lihan erottaminen  Tuotantomäärä       kg/vuosi |
| Muu liha-alan valmistus  Tuotantomäärä       kg/vuosi  Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistus  Mahojen, rakkojen ja/tai suolien käsittely |
| Pakastus  Tuotantomäärä       kg/vuosi |
| Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen  Tuotantomäärä       kg/vuosi |
| 7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet | Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan: |
| 8. Sisämarkkina-kauppa ja maahantuonti | Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminta ilmoitettava Eviraan)  Kolmasmaatuontia |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9. Myymälätoiminta | Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus) | | | | | | |
| 10. Elintarvikkeiden kuljetus | Omat kuljetusajoneuvot ja –laitteet mikä?  Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi?  Pakastekuljetus  Kuljetus jäähdytettynä  Kuljetus kuumana  Kuljetus huoneenlämpötilassa | | | | | | |
| 11. Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai lyhyt kuvaus suunnitellusta olennaisesta muutoksesta |  | | | | | | |
| 12. Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (esim. toimintojen ajallinen erottaminen |  | | | | | | |
| 13. Henkilökunnan määrä | Vakituisia       henkilöä  Määräaikaisia       henkilöä | | | | | | |
| 14. Kylmäsäilytys ja jäähdytyslaitteet | Luettelo (tai erillinen liite) laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista  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) | | | | | | |
| 16. Tuotantotilojen ilmavaihto | 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 ᵒC:een tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivo  Jätevedet johdetaan  yleiseen viemäriin  kiinteistökohtaiseen järjestelmään | | | | | | |
| 19. Jätehuolto | Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon  Jätekatos  Jätehuone  Jäähdytetty jätehuone | | | | | | |
| 20. Sivutuotteet | Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta  Laitoksessa syntyy sivutuotteita       kg/vuosi  Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3)  Sivutuotteiden luokka 1  Sivutuotteiden luokka 2  Sivutuotteiden luokka 3 | | | | | | |
| 21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista | Laitoksen kokonaispinta-ala (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. Lihankäsittely-välineiden pesutilat | Työvälineille, lihalaatikoille ja laitteille erillinen pesutila  Lihalaatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä? | | | | | | |
| 24. Työvaatteiden pesu | Miten työvaatteiden pesu on järjestetty? | | | | | | |
| 25. Henkilökunnan sosiaalitilat | Pukuhuoneet  pukuhuoneet       kpl  pukukaapit       kpl  pukutilat sijaisevat laitoksen ulkopuolella, missä?  suihku(t) | | | | | | |
| 26. Toiminnan arvioitu aloittamis- tai muuttumispäivä |  | | | | | | |
| 27. Lisätiedot |  | | | | | | |
| 28. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Paikka Päivämäärä | | | Allekirjoitus ja nimenselvennys | | | |
| Liitteet | laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirustuksesta käy ilmi:  raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kulkureitit  henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit  hygienia-alueiden rajat  vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu  jäähdytettyjen tilojen lämpötilat | | | tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvuista  omavalvontasuunnitelma  veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)  muu, mikä? | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Hakemus ja liitteet toimitetaan PoSa/ ympäristöpalvelut, Tapalankatu 20, 38700 Kankaanpää** | | |
| Viranomainen täyttää | | |
| Hakemus on saapunut \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_. | | |
| Hakemus on täytetty asianmukaisesti  kyllä  ei  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  Viranhaltijan allekirjoitus | Lisätietoja on pyydetty  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_  Viranhaltijan allekirjoitus | Pyydetyt lisätiedot on saatu  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  Viranhaltijan allekirjoitus |
| Rakennusviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu  kyllä, milloin ? \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_.  ei | | |
| Toimipaikan hyväksymistarkastus on suoritettu  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_. | | |