



Pohjois-Karjalan
Ympäristöterveys

HAKEMUS

Elintarvikelain (23/2006) 13 § 2 mom.:n mukainen toimijan
elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus
Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä
käsittelevä elintarvikehuoneisto:

- KALA-ALAN LAITOS LIHA-ALAN LAITOS
 MAITOALAN LAITOS MUNA-ALAN LAITOS
 MUNATUOTELAITOS VARASTOLAITOS

Viranomaisen täyttää

Saapumispvm / 20

Dnro

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee

toiminnan aloittamista

toiminnan olennaista muuttamista

muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
			Faksi
	Yhteyshenkilö tai vastuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
	Laskutusosoite (jos eri kuin toimija)		
2. Toimipaikka	Laitoksen nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)		Puhelin
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		Faksi
	Sähköpostiosoite		
	Laitoksen hyväksymisnumero (jos on kyseessä uusi laitos, Evira antaa numeron)		
	Kiinteistön omistaja ja isännöitsijä		Puhelin
	Laitos sijaitsee	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Maatalouskiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
		<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä <input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä	
Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus			
3. Omavalvonta- suunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija/päivittäjä Laatimis-/päivityspäivämäärä Omavalvonnan vastuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		
4. Henkilökunnan määrä	Nykytilanne, vakituisia henkilöitä kpl, määräaikaisia henkilöitä kpl		
	Muutoksen jälkeen (arvio), vakituisia henkilöitä kpl, määräaikaisia henkilöitä kpl		

<p>B) KALA-ALAN LAITOS</p>	<p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p>Käsiteltävät kalalajit, äyriäiset ja simpukat</p> <p><input type="checkbox"/> viljelty kala</p> <p><input type="checkbox"/> luonnonvarainen sisävesialueen kala, äyriäiset ja simpukat</p> <p><input type="checkbox"/> luonnonvarainen merivesialueiden kala, äyriäiset ja simpukat</p> <p><input type="checkbox"/> käsiteltävät kalalajit, joiden dioksiinipitoisuus ylittää sallitun:</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> Suomesta peräisin oleva lohi (pl. Tenojoen lohi), kokoluokkaa 6 suurempi silakka, jokinahkiainen, muikun mäti ja merialueelta pyydetty nieriä</p> <p>Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely</p> <p><input type="checkbox"/> perkaus</p> <p><input type="checkbox"/> raakavalmisteiden valmistaminen</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> fileointi <input type="checkbox"/> paloittelu <input type="checkbox"/> kalanlihan mekaaninen talteenotto <input type="checkbox"/> muuta, mitä?</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> mädin käsittely <input type="checkbox"/> muu, mikä?</p> <p>Jalosteiden valmistaminen</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> kuumentaminen <input type="checkbox"/> kylmäsavustus <input type="checkbox"/> lämminsavustus <input type="checkbox"/> suolaus <input type="checkbox"/> kuivaaminen <input type="checkbox"/> marinointi</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> täyssäilykkeiden valmistaminen <input type="checkbox"/> kalapuolisäilykkeen valmistus <input type="checkbox"/> äyriäisten ja nilviäisten keitto</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> loimutus <input type="checkbox"/> hiillostus <input type="checkbox"/> lipeäkala <input type="checkbox"/> kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittäjä tuotteita (lihakukot, lohikukot ym.) <input type="checkbox"/> muuta, mitä?</p> <p><input type="checkbox"/> viipalointi <input type="checkbox"/> pakastaminen <input type="checkbox"/> pakkaaminen <input type="checkbox"/> uudelleen kääriminen ja/tai -pakkaaminen <input type="checkbox"/> varastointi</p> <p>muuta, mitä?</p>																		
<p>C) MAITOALAN LAITOS</p>	<p>Vastaanotettavan raakamaidon määrä: (kg tai l/vuosi)</p> <p>Vastaanotettavan raaka-ainemaidon määrä: (kg tai l/vuosi)</p> <p>Vastaanotettavan muun maitopohjaisen raaka-aineen määrä (esim. muun eläimen raakamaito) (kg tai l/vuosi)</p> <p>Toimintatyyppi:</p> <p><input type="checkbox"/> jalostaminen <input type="checkbox"/> keräily <input type="checkbox"/> pakkaaminen <input type="checkbox"/> pakastaminen <input type="checkbox"/> varastointi</p> <p>Valmistettavat tuotteet:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> juusto, mikä?</td> <td style="text-align: right;">Tuotantomäärä</td> <td style="text-align: right;">kg/vuosi</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> voi ja ravintorasvat, mitkä?</td> <td style="text-align: right;">Tuotantomäärä</td> <td style="text-align: right;">kg/vuosi</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> jäätelö, mikä?</td> <td style="text-align: right;">Tuotantomäärä</td> <td style="text-align: right;">kg/vuosi</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> nestemäiset maitovalmisteet, mitkä?</td> <td style="text-align: right;">Tuotantomäärä</td> <td style="text-align: right;">kg/vuosi</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> jauheet, mitkä?</td> <td style="text-align: right;">Tuotantomäärä</td> <td style="text-align: right;">kg/vuosi</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> muuta maitoalan valmistusta (esim. savustus), mitä?</td> <td style="text-align: right;">Tuotantomäärä</td> <td style="text-align: right;">kg/vuosi</td> </tr> </table> <p><input type="checkbox"/> Käytössä on pastörintilaite</p> <p><input type="checkbox"/> Muu vastaava lämpökäsittelylaite, mikä?</p> <p><input type="checkbox"/> Lämpökäsittelyn yhteydessä on jatkuvatoiminen lämpötilan tallennin</p> <p><input type="checkbox"/> Pastörintilalaitteessa on automaattinen alipastöroitumisen tunnistin ja palautuslaite</p>	<input type="checkbox"/> juusto, mikä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi	<input type="checkbox"/> voi ja ravintorasvat, mitkä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi	<input type="checkbox"/> jäätelö, mikä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi	<input type="checkbox"/> nestemäiset maitovalmisteet, mitkä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi	<input type="checkbox"/> jauheet, mitkä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi	<input type="checkbox"/> muuta maitoalan valmistusta (esim. savustus), mitä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> juusto, mikä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi																	
<input type="checkbox"/> voi ja ravintorasvat, mitkä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi																	
<input type="checkbox"/> jäätelö, mikä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi																	
<input type="checkbox"/> nestemäiset maitovalmisteet, mitkä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi																	
<input type="checkbox"/> jauheet, mitkä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi																	
<input type="checkbox"/> muuta maitoalan valmistusta (esim. savustus), mitä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi																	

D) MUNA-ALAN LAITOS	<p>Munapakkaamo</p> <p>Pakkausmäärä kg/vuosi</p> <p>Pakattavat munalajit:</p> <p><input type="checkbox"/> kana <input type="checkbox"/> hanhi <input type="checkbox"/> viiriäinen <input type="checkbox"/> strutsi <input type="checkbox"/> muu, mikä?</p> <p>Tuotantomuoto:</p> <p><input type="checkbox"/> luomu <input type="checkbox"/> lattiakanala <input type="checkbox"/> kerroslattiakanala <input type="checkbox"/> häkkikanala <input type="checkbox"/> virikehäkkikanala</p> <p>Munatuotteiden valmistus</p> <p>Tuotantomäärä kg /vuosi</p> <p>Tuotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> kokomunamassa <input type="checkbox"/> keltuaimassa <input type="checkbox"/> valkuaismassa <input type="checkbox"/> keitetty muna <input type="checkbox"/> paistettu muna</p> <p><input type="checkbox"/> munarouhe <input type="checkbox"/> munarasvavalmiste <input type="checkbox"/> muu, mikä?</p> <p>Tuontituotteet</p> <p>Tuontimäärä kg/vuosi</p> <p>Tuotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> pitkä muna <input type="checkbox"/> vohvelimassa <input checked="" type="checkbox"/> muu, mikä?</p>																																				
E) MUNAVALMISTELAITOS	<p>Munatuotteiden valmistus, tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p>Tuotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> kokomunamassa <input type="checkbox"/> keltuaimassa <input type="checkbox"/> valkuaismassa</p> <p><input type="checkbox"/> keitetty muna <input type="checkbox"/> paistettu muna <input type="checkbox"/> munarouhe</p> <p><input type="checkbox"/> munarasvavalmiste <input type="checkbox"/> muu, mikä?</p> <p>Tuontituotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> Pitkä muna <input type="checkbox"/> Vohvelimassa <input type="checkbox"/> muu, mikä?</p>																																				
F) VARASTOLAITOS	<p>Varastoitavat tuotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> Liha ja lihatuotteet <input type="checkbox"/> Maito ja maitotuotteet</p> <p><input type="checkbox"/> Kala ja kalastustuotteet <input type="checkbox"/> Muna ja munatuotteet</p> <p><input type="checkbox"/> Muut eläimistä saatavat elintarvikkeet</p> <p>Varastomuoto:</p> <p><input type="checkbox"/> Pakkasvarastointi <input type="checkbox"/> Jäähdytetty varastointi <input type="checkbox"/> Jäähdyttämätön varastointi</p>																																				
11. Muut laitoksessa valmistettavat / varastoitavat elintarvikkeet	<p>Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:</p> <p>Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa varastoidaan:</p>																																				
12. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalityötilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista	<p>Laitoksen kokonaispinta-ala m² (t.s. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)</p> <p>Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalityötilat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite)</p> <table border="1" data-bbox="352 1532 1543 1859"> <thead> <tr> <th>huonetilä</th> <th>pinta-ala, m²</th> <th>lattiapinnoite</th> <th>seinäpinnoite</th> <th>kattopinnoite</th> <th>työtasot</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>Huoneiston ilmanvaihto:</p> <p><input type="checkbox"/> koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?</p> <p>Lattiakaivo</p> <p><input type="checkbox"/> tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita yli 0°C, on lattiakaivo</p>	huonetilä	pinta-ala, m ²	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																														
huonetilä	pinta-ala, m ²	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot																																

13. Käsienpesupisteet	Käsienpesupisteet tuotantotilassa <input type="checkbox"/> kpl <input type="checkbox"/> kosketusvapaa hana	<input type="checkbox"/> paperipyyheteline <input type="checkbox"/> nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> käsien desinfiointiaineannostelija
14. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet, luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäädytys- ja pakastuslaitteista	<input type="checkbox"/> Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaiteisto jäädytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaiteisto jäädytetyissä tiloissa	<input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäädytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Pakkasvaraston 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.
15. Säilytys- ja varastointitilat	<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"/> kuljetusmateriaalien säilytystila <input type="checkbox"/> Huoneiston ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään?
16. Pesu- ja siivousvälinetilat	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? kpl Pesu- ja siivousvälinetilat 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"/> siivousliinon pesukone <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/siivousvälineet <input type="checkbox"/> työvälineille, kierrätettäville kennoille ja elintarvikelaatikoille sekä laitteille on erillinen pesutila <input type="checkbox"/> elintarvikelaatikat pestään laitoksen ulkopuolella, missä?
17. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> naiset kpl, pukukaappeja kpl <input type="checkbox"/> miehet kpl, pukukaappeja kpl <input type="checkbox"/> yhteiset kpl, pukukaappeja kpl <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"/> paperipyyheteline
18. Talusveden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston	<input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä
19. Jätehuolto ja sivutuotteet	<input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita kg/vuosi Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3) : <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 1 kg/vuosi <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 2 kg/vuosi <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 3 kg/vuosi <input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Jätehuolto järjestetty muutoin, miten ? Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta <input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Suljettavat jäteastiat <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone

20. Jätevedet ja viemäröinti	<input type="checkbox"/> Yli 0°C:ssa tiloissa, joissa säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivo Jätevedet johdetaan <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla	
21. Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty ?		
22. Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (Esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen)			
23. Pihan päällystämateriaali			
24. Lisätiedot			
25. 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"/> henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit <input type="checkbox"/> raaka-aineiden, valmistus-aineiden, valmiiden elintarvikkeiden/tuotteiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden sekä jäteveden ja kiinteän jätteen kuljetusreitit <input type="checkbox"/> LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituina 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 vedentottamo) <input type="checkbox"/> jäädytettyjen tilojen lämpötilat <input type="checkbox"/> jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä / tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta <input type="checkbox"/> tieto vireillä olevista luvista – esim. rakennuslupa, ympäristölupa <input type="checkbox"/> muu, mikä	
Ilmoitus ja liitteet toimitetaan ensisijaisesti sähköpostilla osoitteeseen ymparistoverveys@siunsote.fi. Sähköisesti lähetettyä ilmoitusta ei tarvitse allekirjoittaa. Tiedot rekisteröidään valvontaviranomaisen tietojärjestelmään.			
Viranomaisen täyttää			
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		

Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys

Päätoimipaikka

JOENSUU: Jokikatu 8, 80220 Joensuu, puhelin 013 3300 (vaihe)

sähköpostiosoite: ymparistoverveys@siunsote.fi tai etunimi.sukunimi@siunsote.fi