

 Seinäjoki Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto Alajärvi, Alavus, Evijärvi, Isokyrö, Kauhava, Kuortane, Lappajärvi, Lapua, Seinäjoki, Soini, Vimpeli ja Ähtäri	HAKEMUS Elintarvikelain (23/2006) 14 §:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston ja/tai 21 §:n mukainen toimijan omavalvontasuunnitelman hyväksymishakemus: Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto: LIHA-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
	Yhteyshenkilö tai vastuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
	Laskutusosoite		
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, viranomainen antaa numeron)		
	Kiinteistön omistaja ja isännöitsijä		Puhelin
	Laitos sijaitsee	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä <input type="checkbox"/> Asuinkiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
4. Käyttötarkoitus	Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvontasuunnitelma	Laatimispäivämäärä		
	Omavalvonnan vastuhenkilö		
	Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

 Ravitie 8 B, 60120 Seinäjoki
 Keskustie 2, 63500 Lehtimäki
 Vanhalantie 8, 62600 Lappajärvi
 Kelikontie 3, 62100 Lapua
 Kauppatie 107 D 1, 62200 Kauhava
 Kirjapainonkuja 2, 63300 Alavus

www.seinajoki.fi
etunimi.sukunimi@seinajoki.fi
tervestarkastajat@seinajoki.fi

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus

Leikkaamo

Leikattavan lihan keskimääräinen tuotantomäärä kg/vuosi

Leikattavat eläinlajit

nautaeläimet

naudon päänlihan erottaminen

naudannihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä

sika

lammas/vuohi

lampaan ja vuohen selkäytimen poisto

kavioläimet

siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankk)ä

poro

tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani)

luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje)

muu, mikä?

Jauhelihan valmistus

Tuotantomäärä kg/vuosi

naudannihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä

Raakalihavalmisteiden valmistus

Tuotantomäärä kg/vuosi

Luettelo raakalihavalmisteista

Lihavalmisteiden valmistus

Tuotantomäärä kg/vuosi

Kuumentaminen

Kylmäsavustus

Lämminsavustus

Täyssäilykkeiden valmistus

Kuivaaminen

Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku)

Poron kuivaliinan 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, rakkujen 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	<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Eviraan) <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia
9. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus).
10. 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 jäähdtyettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> 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 kpl, arvio määräaikaisista henkilöistä kpl
14. Kylmäsäilytys- ja jäähdtyyslaitteet	Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdtyys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalalaitteisto jäähdtytyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalalaitteisto jäähdtytyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdtytyissä 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. 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"/> Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat)
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 viemärointi	<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"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone					
20. Sivutuotteet	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita kg/vuosi Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3) <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 1 <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 2 <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 3					
21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalityötilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista	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 siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? kpl <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet					
23. Lihankäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, lihalaatikoille ja laitteille on erillinen pesutila <input type="checkbox"/> lihalaatikat pestään laitoksen ulkopuolella, missä?					
24. Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?					
25. Henkilökunnan sosiaalityilat	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						
22. Toimijan allekirjoitus ja nimen selvennys				Paikka ja pvm		

LIITTEET	<p>1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksista käy ilmi:</p> <p><input type="checkbox"/> raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit</p> <p><input type="checkbox"/> henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit</p> <p><input type="checkbox"/> vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu</p> <p><input type="checkbox"/> jäädytetyjen tilojen lämpötilat</p>	<p><input type="checkbox"/> 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista</p> <p><input type="checkbox"/> 3) omavalvontasuunnitelma</p> <p><input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä</p>	
Hakemus on toimitettava liitteineen Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuoltoon Ravitie 8 B, 60120 Seinäjoki.			
Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) _____ / _____ 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		