



# 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:

**KALA-ALAN LAITOS**

**Dnro** (viranomaisen täyttää)

### 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
	Yhteyshenkilö tai 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 ja isännöitsijä		Puhelin
	Laitos sijaitsee	<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistön yhteydessä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä		
	Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		

### 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](http://www.seinajoki.fi)

[etunimi.sukunimi@seinajoki.fi](mailto:etunimi.sukunimi@seinajoki.fi)

[terveystarkastajat@seinajoki.fi](mailto:terveystarkastajat@seinajoki.fi)

5. Omavalvonta-suunnitelma	Laatumispäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)
6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus	Käsiteltävät kalastustuotteet: <input type="checkbox"/> viljelty kala, äyriäiset ja simpukat Tuotantomäärä      kg/vuosi <input type="checkbox"/> luonnonvarainen kala, äyriäiset ja simpukat Tuotantomäärä      kg/vuosi <input type="checkbox"/> käsittelee dioksiinipoikkeuksen mukaista kalaa Yli 17 cm tai kokoluokittelematon silakka <input type="checkbox"/> luonnonvarainen lohi <input type="checkbox"/> luonnonvarainen nieriä <input type="checkbox"/> luonnonvarainen taimen <input type="checkbox"/> luonnonvarainen jokinahkiainen <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely Tuotantomäärä      kg/vuosi <input type="checkbox"/> lajittelu <input type="checkbox"/> perkaus <input type="checkbox"/> raakavalmisteiden valmistaminen <input type="checkbox"/> fileointi/ paloittelu <input type="checkbox"/> kalanlihan mekaaninen talteenotto <input type="checkbox"/> muuta, mitä? Tuotantomäärä      kg/vuosi <input type="checkbox"/> Kalajalosteiden valmistus Tuotantomäärä      kg/vuosi <input type="checkbox"/> kylmäsavustus <input type="checkbox"/> lämminsavustus <input type="checkbox"/> täyssäilykkeiden valmistaminen <input type="checkbox"/> puolissäilykkeiden valmistaminen <input type="checkbox"/> viipalointi/siivutus <input type="checkbox"/> mädin käsittely <input type="checkbox"/> äyriäisten ja nilviäisten keitto <input type="checkbox"/> kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittäjä tuotteita (lohikukot ym.) <input type="checkbox"/> muuta, mitä? <input type="checkbox"/> kalajalosteiden tyhjiö- tai suojakaasuun pakkaaminen Tuotantomäärä      kg/vuosi <input type="checkbox"/> Muu kala-alan käsittely/valmistus, mitä? Tuotantomäärä      kg/vuosi <input type="checkbox"/> Pakastaminen Tuotantomäärä      kg/vuosi <input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen Tuotantomäärä      kg/vuosi
7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:

8. Sisämarkkina- kauppa ja maa- hantuonti	<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Eviraan) <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia
9. Myymälä toi- minta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus).
10. Elintarvikkei- den kuljetus	<input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja –laitteet, mitkä? <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi ja yhteystiedot <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäädytettyinä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa
11. Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muu- toksista	
12. Selvitys mah- dollisesta tilojen käytön erityisjär- jestelyistä elintar- vikehygienian varmistamiseksi (Esimerkiksi toi- mintojen ajallinen erottaminen)	
13. Henkilökunnan määrä	<p>Vakituksia henkilöitä</p> <p>Määräaikaisia henkilöitä</p>
14. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet	<p>Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäädytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite</p> <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Lämpötilojen käsin kirjaus jäädytetyissä 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. Varastotilat	<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) <input type="checkbox"/> Jäätämiseen käytettävän jään varasto
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 viemäröinti	<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"/> Jätehuolto järjestetty muulla tavalla, miten ? <input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäädytetty jätehuone
20. Sivutuotteet	<p>Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta</p> <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita kg/vuosi

21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitulojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista. Tarvittaessa laaditaan erillinen liite.	Laitoksen kokonaispinta-ala m <sup>2</sup> (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)					
	Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)					
	huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	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"/> siivousliinon pesukone		
		Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinettä on tuotantotiloja varten? kpl				
		<input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinettä/ siivousvälineet				
23. Kalankäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille ja laitteille on erillinen pesutila					
24. Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?					
25. Henkilökunnan sosiaalitulat	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						
28. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvitys	Paikka ja pvm					
LIITTEET	1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksista käy ilmi:			<input type="checkbox"/> 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista		
	<input type="checkbox"/> raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit <input type="checkbox"/> henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit <input type="checkbox"/> vesipisteiden sekä pesu- ja desinfiomispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu <input type="checkbox"/> jäädytettujen tilojen lämpötilat			<input type="checkbox"/> 3) omavalvontasuunnitelma  <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenotto) <input type="checkbox"/> muu, mikä		
<b>Hakemus on toimitettava liitteineen Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto, Ravitie 8 B, 60120 Seinäjoki</b>						
<b>Viranomaisen täyttää</b>						
<b>Saapunut (pvm) _____/____/20____</b>						
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	Pyydetty lisäasiakirjat on saatu  _____/____/20____  Tarkastajan allekirjoitus			
Toimipaikan hyväksymistarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu  <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? ____/____/20____ <input type="checkbox"/> ei					