

 Seinäjoki Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto Alajärvi, Alavus, Evijärvi, Isokyrö, Kauhava, Kuortane, Lappajärvi, Lapua, Seinäjoki, Soini, Vimpeli ja Ähtäri	HAKEMUS Elintarvikelain (23/2006) 13 § 2mom.:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus
	MUNATUOTELAITOS Dnro (viranomaisen 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, viranomaisen 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	Laatimis-/ päivytyspäivämäärä 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	<p>Munatuotteiden valmistus</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p>Tuotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> kokomunamassa</p> <p><input type="checkbox"/> keltuaimassa</p> <p><input type="checkbox"/> valkuaimassa</p> <p><input type="checkbox"/> keitetty muna</p> <p><input type="checkbox"/> paistettu muna</p> <p><input type="checkbox"/> munarouhe</p> <p><input type="checkbox"/> munarasvavalmiste</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä?</p> <p>Tuontituotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> Pitkä muna</p> <p><input type="checkbox"/> Vohvelimassa</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä?</p>
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)
9. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia
10. Elintarvikkeiden kuljetus	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus).
11. Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista	<input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä? <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi? <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäähdytettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa
12. Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (Esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen)	
13. Henkilökunnan määrä	Vakituisia henkilöitä kpl, arvio määräaikaikaisista henkilöistä kpl
14. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet	<p>Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite</p> <p><input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisia.</p> <p>Lämpötilan seurantaan tarkoitettujen mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.</p> <p><input type="checkbox"/> Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään?</p>

15. Varastointitilat	<input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> Kuljetuslavojen, -rullakoiden säilytystila – tuleva tavara <input type="checkbox"/> Kuljetuslavojen, -rullakoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> Pakkausmateriaalien säilytystila					
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"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone					
20. Sivutuotteet	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta, sekä palautuvien sivutuoteastioiden puhdistamisesta <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita kg/vuosi;					
21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitilojen 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 siivousvälinettä on tuotantotiloja varten? kpl						
<input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinettä/ siivousvälineet						
23. Maidonkäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, lihalaatikoille ja laitteille on erillinen pesutila					
24. Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?					
25. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> pukuhuoneet kpl, <input type="checkbox"/> pukukaapit kpl <input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> suihku(t)		Käymälät <input type="checkbox"/> kpl wc:itä <input type="checkbox"/> wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloissa <input type="checkbox"/> wc:t sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä?			

26. Toiminnan arvioitu aloittamis- 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. Pohjapiirroksesta 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 desinfiomispaikkojen ja lattikaivojen sijoittelu</p> <p><input type="checkbox"/> jäähdettyjen 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"/> laiteluettelo (tarvittaessa eri liite)</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	<p>Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen</p> <p><input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei</p> <p>_____ / _____ 20 _____</p> <p>Tarkastajan allekirjoitus</p>	<p>Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu</p> <p>_____ / _____ 20 _____</p> <p>Tarkastajan allekirjoitus</p>	<p>Pyydettyt lisäasiakirjat on saatu</p> <p>_____ / _____ 20 _____</p> <p>Tarkastajan allekirjoitus</p>
Toimipaikan hyväksymistar- kastus	<p>Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu</p> <p><input type="checkbox"/> kyllä, milloin? _____ / _____ 20 _____</p> <p><input type="checkbox"/> ei</p>		