

Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

Alajärvi, Alavus, Evijärvi, Isokyrö, Kauhava, Kuortane, Lappajärvi
Lapua, Seinäjoki, Soini, Vimpeli ja Ähtäri

Elintarvikelain (297/2021)**§ 11 mukainen hakemus**

HYVÄKSYTTY ELINTARVIKEHUONEISTO

Saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

Elintarvikehuoneisto on oltava Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuollon hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Lisäksi toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytystä tehtävä ilmoitus toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle. Ilmoitus lähetetään Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuollolle (yhteystiedot alla).		
Hakemus koskee ☐ Toiminnan aloittamista ☐ Toiminnan olennaista muuttamista ☐ Muuta, mitä		
Hakemuksen kohde ☐ Liha-alan laitos (tarkemmin kohdassa 5.1.) ☐ Kala-alan laitos (tarkemmin kohdassa 5.2.) ☐ Maitoalan laitos (tarkemmin kohdassa 5.3.) ☐ Muna-alan laitos (tarkemmin kohdassa 5.4.) ☐ Varastolaitos (tarkemmin kohdassa 5.5.) ☐ Elintarvikkeiden vienti ja tuonti (tarkemmin kohdassa 5.6.) ☐ Muuta, mitä (esim. yhdistelmäelintarvikkeet, ei-eläinperäiset elintarvikkeet)		
1. Toimija		
Toimijan nimi		Y-tunnus
Osoite	Postinumero	Postitoimipaikka
Yhteyshenkilö / vastuuhenkilö		
Sähköpostiosoite		Puhelin
2. Laskutustiedot		
Laskutusosoite		
Verkkolaskuosoite	Operaattoritunnus	Laskutusviite
3 a. Toimipaikka		
Nimi		
Osoite	Postinumero	Postitoimipaikka
Yhteyshenkilö tai vastuuhenkilö (esim. isännöitsijä)		
Puhelin	Sähköpostiosoite	
4. Elintarvikehuoneiston käyttötarkoitus ja sijainti		
Huoneiston rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
Laitoksen hyväksymisnumero (jos toiminnan muutos)		
Huoneisto sijaitsee		
☐ Liikekiinteistössä	☐ Teollisuuskiinteistössä	☐ Asuinkiinteistön yhteydessä
☐ Muualla, missä		
Toimijan vastuulla on varmistaa, että tilan rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus on sopiva harjoitettavaan toimintaan.		



5. Laitoksen toiminta		
Suunniteltu aloitusajankohta / suunniteltu muutoksen voimaantuloajankohta		
Kuvaus toiminnasta ja valmistettavista / varastoitavista tuotteista tai suunnitelluista olennaisista muutoksista		
5.1. Liha-alan laitostoiminta		
☐ Liha-alan laitos, josta lähetettävien valmiiden elintarvikkeiden keskimääräinen määrä yhteensä (kg/vuosi)		
☐ Lihaleikkaamo, jossa leikattavan lihan keskimääräinen määrä (kg/päivä) (kg/viikko) (kg/vuosi)		
Käsiteltävät lihalajit		
☐ Sika ☐ Nauta ☐ Poro ☐ Hevonen ☐ Siipikarja ☐ Lammas, vuohi ☐ Kani ☐ Luonnonvarainen riista ☐ Tarhattu riista ☐ Muu, mikä		
Muu valmistus laitoksessa		
☐ Jauhelihan valmistus, tuotantomäärä (kg/vuosi) ☐ Raakalihavalmisteiden valmistus, tuotantomäärä (kg/vuosi) ☐ Lihavalmisteiden valmistus, tuotantomäärä (kg/vuosi) ☐ Mekaaninen lihan leikkaaminen ☐ Pakkaaminen/uudelleen kääriminen ☐ Varastointi ☐ Täyssäilykkeiden valmistus ☐ Pakastus ☐ Muu, mikä		
Valmistusmenetelmät		
☐ Kuumentaminen ☐ Lämminsavustus ☐ Kylmäsavustus ☐ Kuivaaminen ☐ Kestomakkaran valmistus ☐ Raakamakkaran valmistus ☐ Viipalointi, siivutus ☐ Muu, mikä		
Muut toiminnot		
☐ Mahojen, rakkojen ja/tai suolien käsittely ☐ Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistus ☐ TSE-riskiaineksen erotus ☐ Luomutuotteiden käsittely ja/tai varastointi ☐ Muu toiminta, mikä		
5.2. Kala-alan laitostoiminta		
☐ Kala-alan laitos, josta lähetettävien valmiiden elintarvikkeiden keskimääräinen määrä yhteensä (kg/vuosi)		
☐ Kalojen perkaus ☐ Raakavalmisteiden valmistus ☐ Viipalointi ☐ Fileointi ☐ Paloittelu ☐ Kalanlihan mekaaninen talteenotto ☐ Muu, mikä		
☐ Kalajalosteiden valmistus ☐ Kuumentaminen ☐ Kuivaaminen ☐ Täyssäilykkeiden valmistus ☐ Marinointi ☐ Kylmäsavustus ☐ Lämminsavustus ☐ Suolaus ☐ Äyriäisten ja nilviäisten keittäminen ☐ Muu, mikä		
☐ Muut toiminnot ☐ Pakkaaminen ☐ Pakastus ☐ Varastointi ☐ Mädin käsittely ☐ Sushin valmistus ☐ Kalakukkojen valmistus ☐ Luomutuotteiden käsittely ja/tai varastointi ☐ Muu toiminta, mikä		
5.3. Maitoalan laitostoiminta		
☐ Maitoalan laitos, johon vastaanotetun raakamaidon keskimääräinen määrä yhteensä (kg/vuosi) johon vastaanotetun raaka-ainemaidon keskimääräinen määrä yhteensä (kg/vuosi) josta lähetettävien elintarvikkeiden keskimääräinen määrä yhteensä (kg/vuosi)		

☐ Nesteiden valmistus

- ☐ Maito ☐ Kerma ☐ Hapanmaitovalmisteet (esim. piimät, jogurtit, viilit, rahkat, pashat)
☐ Maitojuomat sekä ESL- ja UHT-tuotteet ☐ Vanukkaat, välipalat, jälkiruoat ja kastikkeet
☐ Raakamaito kuluttajan astiaan ja pakattu raakamaito ☐ Muu nestemäinen maitotuote, mikä

☐ Juuston valmistus

- ☐ Pastöroitu tuorejuusto ☐ Leipäjuusto ☐ Munajuusto ☐ Piimäjuusto ☐ Maitojuusto ☐ Raejuusto
☐ Pastöroimaton tuorejuusto ☐ Kypsytetty juusto (alle 60 vrk, esim. edamtyyppinen juusto, homejuusto, kittijuusto))
☐ Kypsytetty juusto (yli 60 vrk, esim. emmental, muu pitkään kypsytetty juusto)
☐ Muu juusto (esim. ternijuusto), mikä
☐ Muuta juuston käsittelyä (esim. raastaminen, paloittelu ja uudelleen pakkaaminen, savustus, levitevalmistus, sulatejuusto, muu valmistus kuten heran käsittely), mitä

☐ Voin ja ravintorasvojen valmistus

- ☐ Voi ☐ Rasvaseokset ☐ Muut voi- ja rasvavalmisteet, mikä

☐ Jäätelön valmistus

- ☐ Kermajäätelö ☐ Maitojäätelö ☐ Muu jäätelötuote (esim. sorbetit, mehujäät), mikä

☐ Jauheiden valmistus

- ☐ Hera ☐ Maito ☐ Kaseiini ☐ Laktoosi
☐ Muu maitojauhe, mikä

Muu toiminta ☐ Luomutuotteiden käsittely ja/tai varastointi ☐ Muu, mikä

5.4. Muna-alan laitostoiminta☐ Munatuotteiden valmistus, jonka keskimääräinen tuotantomäärä yhteensä (kg/vuosi)

Tuotteet

- ☐ Kokomunamassa ☐ Keltuaismassa ☐ Valkuaismassa ☐ Keitetty muna ☐ Paistettu muna
☐ Munarasvavalmiste ☐ Välipalatuotteet ☐ Munarouhe ☐ Muu, mikä

☐ Munapakkaamo, jonka keskimääräinen pakkausmäärä yhteensä (kg/vuosi)

Pakattavat munalajit

- ☐ Kana ☐ Viiriäinen ☐ Anka ☐ Hanhi ☐ Helmikana ☐ Muu (esim. fasaani, strutsi), mikä

Tuotantomuoto

- ☐ Luonnonmukainen tuotanto ☐ Ulkokanala ☐ Lattiakanala ☐ Virikehäkkikanala ☐ Muu, mikä

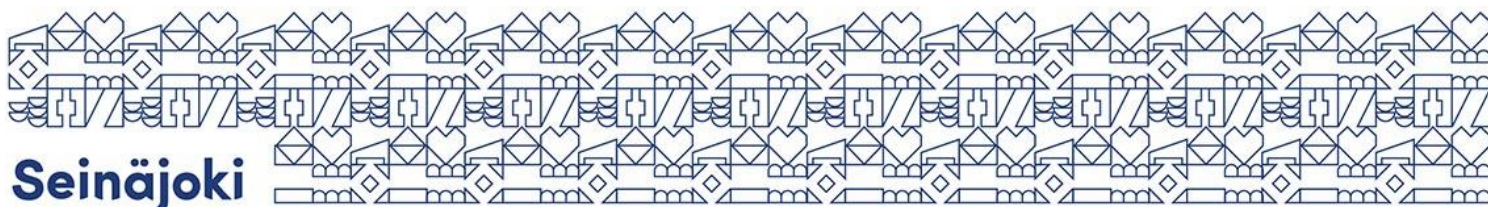
5.5. Varastolaitos☐ Eläinperäisiä elintarvikkeita varastoiva laitos, jossa välitettävien elintarvikkeiden keskimääräinen määrä yhteensä (kg/vuosi)

Varastoidut tuotteet

- ☐ Tuore liha ☐ Tuore siipikarjanliha ☐ Jauheliha ☐ Elimet ☐ Raakalihavalmisteet ☐ Lihavalmisteet ☐ Tuore kala
☐ Jalostetut kalastustuotteet, mitä
☐ Maito ja maitotuotteet, mitä
☐ Muna ja munatuotteet, mitä
☐ Muut eläinperäiset elintarvikkeet, mitä
☐ Muut elintarvikkeet, mitä

Varastointi

- ☐ Pakkasvarasto ☐ Jäähdytetty varasto ☐ Jäähdyttämätön varasto
☐ Pakastaminen, karkaisutunneleiden lukumäärä (kpl) , karkaisutunneleiden kapasiteetti (kg/vuosi)

☐ Luomutuotteiden käsittely ja varastointi

5.6. Elintarvikkeiden vienti ja tuonti

☐ Elintarvikkeiden maastavientiä, kohdemaat:

☐ Elintarvikkeiden maahantuonti, arvio kaiken maahantuonnin laajuudesta (kg/vuosi)

☐ Kolmasmaatuonti (EU:n ulkopuolelta)

☐ Sisämarkkinakauppa (EU:n sisältä *)

* sisämarkkinoilta tuotavien eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonnista on täytettävä myös L6. Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista

Tuoteryhmät

☐ Muut kuin eläimistä saatavat elintarvikkeet

☐ Eläimistä saatavat elintarvikkeet (merkitse elintarvikeryhmät alla olevaan sarakkeeseen)

☐ Salmonellaeritystakuutuotteiden tuonti muista kuin erityistakuumaista (raaka sika, nauta, siipikarja ja kananmunat maista, joille ei ole myönnetty salmonellaa koskevia erityistakuita)

Arvio eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnin tiheydestä ja laajuudesta
(tuontikertoja/vuosi) (kg/vuosi)

Tuotavat eläimistä saatavat elintarvikkeet

☐ Raaka liha, jauheliha ja/tai sisäelimet ☐ Kananmunat ☐ Lihavalmisteet

☐ Raakalihavalmisteet ☐ Hyönteiselintarvikkeet ja raa'at hyönteiset

☐ Kalastustuotteet ja elävät merenelävät ☐ Maito ja munatuotteet, muiden eläinten kuin kanojen munat

☐ Muut (esim. kollageeni, suolet, hunaja), mitä

☐ Tuontielintarvikkeiden varastointiin käytetään ulkopuolista varastopalvelua
osoite, jossa maahantuonnin asiakirjat ovat tarkastettavissa

☐ Toimintaan sisältyy maahantuotujen elintarvikkeiden välitystä muille toimijoille

6. Laitos

Laitoksen kokonaispinta-ala, m²

Huonetilojen pinta-alat ja pintamateriaalit eriteltynä (esim. tuotantotilat, varastot, sosiaalitilat, ym.), esitetty tarvittaessa erillisessä liitteessä.

1. Huonetilan nimi

Pinta-ala

Lattiapinnoite

Seinäpinnoite

Kattopinnoite

Työtasot

2. Huonetilan nimi

Pinta-ala

Lattiapinnoite

Seinäpinnoite

Kattopinnoite

Työtasot

3. Huonetilan nimi

Pinta-ala

Lattiapinnoite

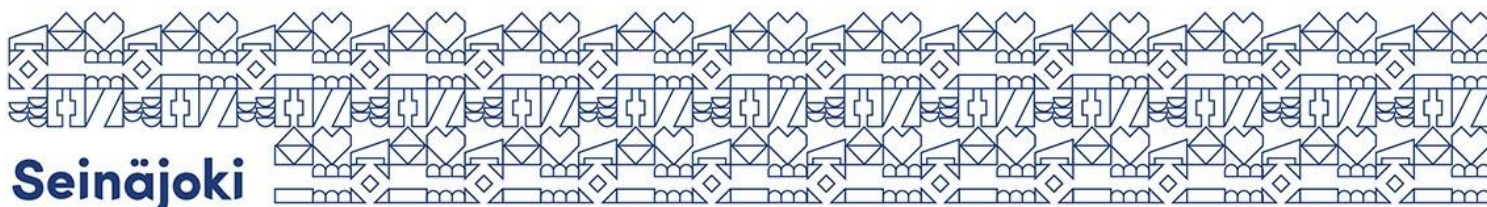
Seinäpinnoite

Kattopinnoite

Työtasot

4. Huonetilan nimi

Pinta-ala



Lattiapinnoite
Seinäpinnoite
Kattopinnoite
Työtasot

5. Huonetilan nimi

Pinta-ala
Lattiapinnoite
Seinäpinnoite
Kattopinnoite
Työtasot

Pohjapiirustuksessa on selvitykset sijoittelusta

- ☐ Lattiakaivot ☐ Vesipisteet ☐ Laitteet ja kiinteät kalusteet ☐ pakkausmateriaalien varastointi
☐ raaka-aineiden, valmiiden elintarvikkeiden ja valmistusaineiden varastointi

☐ Valaistus laitoksessa on tarkoituksenmukainen

7. Henkilökunnan sosiaalitilat

Henkilökunnan määrä

Sosiaalitila(t)

- ☐ Naisten pukuhuone ☐ Miesten pukuhuone ☐ Yhteinen pukuhuone
☐ Pukukaapit ☐ Käsienpesualtaat ☐ Käymälät ☐ Suihku(t)

8. Siivousvälinetilat

☐ Erillinen siivousvälinetila

- ☐ Kaatoallas ☐ Lattiakaivo ☐ Kuivauspatteri ☐ Vesipiste ☐ Hyllyt ☐ Teline varrellisille siivousvälineille
☐ Lattianpesulaite ☐ Siivousliinojen pesukone ☐ Koneellinen ilmanvaihto ☐ Painovoimainen ilmavaihto

☐ Korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/siivousvälineet

Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten (kpl)?

9. Ilmanvaihto

- ☐ Painovoimainen ☐ Koneellinen poisto ☐ Koneellinen tulo ja poisto
☐ Muu kohdepoisto, mikä

10. Pesutilat

☐ Elintarvikkeiden käsittelyvälineille on erillinen pesutila

11. Työvaatteiden pesu

Miten työvaatteiden pesu on järjestetty

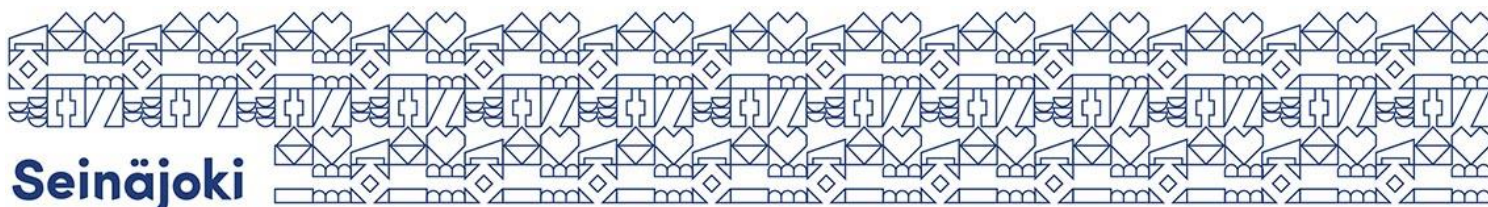
12. Kulkureitit ja kuljetusreitit

☐ Selvitys henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijöiden kulkureiteistä, käy ilmi hakemuksen liitteestä (esim. pohjapiirustuksessa väreillä kuvattuna)

☐ Selvitys raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden sekä jäteveden ja kiinteiden jätteiden kuljetusreiteistä käy ilmi hakemuksen liitteestä (esim. pohjapiirustuksessa väreillä kuvattuna)

13. Jäähdytetyt tilat ja niiden lämpötilat

- ☐ Jäähdytetyt tilat ja niiden lämpötilat ja lämpötilojen seuranta järjestelmät käyvät ilmi hakemuksen liitteestä
☐ 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 pakastettujen elintarvikkeiden säilytystä koskevan lainsäädännön mukaisia)

☐ Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä ja mitä säilytetään

14. Varastotilat

- ☐ Huoneenlämmössä säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila
- ☐ Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara
- ☐ Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara
- ☐ Pakkausmateriaalien säilytystila
- ☐ Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat)
- ☐ Jäätämiseen käytettävän jään varasto

15. Vedenhankinta

☐ Liitetty yleiseen vesijohtoon ☐ Muu, mikä

16. Jätevedet ja viemäröinti

- ☐ Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriin
- ☐ Jätevedet johdetaan muualle, minne
- ☐ Viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla
- ☐ Yli 0 °C:een tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivo

17. Jätteet

☐ Liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon

Jätteiden lajittelutavat

- ☐ Biojäte ☐ Lasi ☐ Metall ☐ Pahvi ☐ Paperi
- ☐ 1. luokan sivutuote ☐ 2. luokan sivutuote ☐ 3. luokan sivutuote
- ☐ Muu, mikä

Jätepaikat ☐ Jätekatos ☐ Jätehuone ☐ Jäähdytetty jätehuone

Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta

Arvio laitoksessa syntyvien sivutuotteiden määrästä (kg/vuosi)

Lyhyt kuvaus ongelmajätteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta

18. Muut vireillä olevat luvat

Muut vireillä olevat luvat (esim. ympäristöluvut)

19. Kuljetus

Tiedot elintarvikkeiden kuljetuskalustoista

- ☐ Omat kuljetusajoneuvot, mitkä
- ☐ Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi

Kuljetuslämpötila ☐ Pakastekuljetus ☐ Kuljetus jäähdytettynä ☐ Kuljetus kuumana ☐ Kuljetus huoneenlämpötilassa

20. Erityisjärjestelyt

Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (esim. toimintojen ajallinen erottaminen)

21. Myymälätoiminta

☐ Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus)

22. Lisätiedot

23. Liitteet

Hakemus tulee toimittaa kaikkine tarvittavine liitteineen (piirustukset kahtena kappaleena)

- ☐ Kuvaus omavalvonnasta
- ☐ Laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset*
- ☐ Jäljennökset rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä tai -hakemuksesta
- ☐ Veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos oma vedenottamo)
- ☐ Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista (pyydä lomake erikseen)
- ☐ Ilmoitus muista kuin eläinperäisten elintarvikkeiden valmistuksesta (pyydä lomake erikseen)
- ☐ Muut liitteet, mitkä

* Laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustuksista tulee ilmetä kaikki seuraavat seikat:

Laitoksen tuotantotilat
 Tilojen käyttötarkoitus
 Laitteiden ja kalusteiden sijoittelu
 Vesipisteiden ja pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelut
 Jäähdytettävien tilojen lämpötilat ja seurantajärjestelmät
 Raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit
 Henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijöiden, kulkureitit

24. Päiväys ja allekirjoitus

☐ Vakuutan, että olen oikeutettu edustamaan tässä hakemuksessa mainittua yritystä, toiminimeä tai yhteisöä

Aika ja paikka

Allekirjoitus ja nimenselvennys

Maksut

Hakemuksen käsittelystä peritään Seinäjoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintajaoston hyväksymän taksan mukainen maksu.

Elintarvikealan valvontakohteilta (pl. alkutuotanto, rekisteröity itujen alkutuotanto, kyläkaupat, yleishyödylliset yhteisöt sekä metsästäjät, jotka toimittavat luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle) peritään vuosittain valvonnan perusmaksu, jonka suuruus on 150 €. Maksu peritään kunkin kalenterivuoden alussa. Jos toimijan yhdessä toimipaikassa harjoittama toiminta sisältää useita 72 §:n 1 momentissa tarkoitettuja toimintoja, valvonnan perusmaksu peritään vuosittain vain yhden kerran.

Valvonnan perusmaksu peritään kalenterivuoden alussa. Valvontakohteelta, jonka toiminnan aloittamisesta tehdään hakemus kesken kalenterivuoden, ei peritä valvonnan perusmaksua kyseiseltä kalenterivuodelta.

Jos toiminnanharjoittaja tekee kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle ilmoituksen toiminnan lopettamisesta, valvonnan perusmaksun periminen päättyy seuraavan kalenterivuoden alusta.

Hakemus toimitetaan Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuoltoon terveystarkastajat@seinajoki.fi

Ravatie 8 B, 60120 Seinäjoki

Viranomaisen merkintöjä

Hakemus on täytetty asianmukaisesti (pvm)

Lisätietoja pyydetty (pvm)

Pyydetty lisätiedot saatu

Hakemus käsitelty

Viranomainen

Tiedot tallennetaan Ruokaviraston ylläpitämään ympäristöterveydenhuollon keskitettyyn toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmään (VATI). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuojat/>