



PEDERSÖRE

Terveysvalvonta
Kaikutie 11
68620 PIETARSAARI
Puh. 050324 5485

**ELINTARVIKELAIN (297/2021) 11 § MUKAINEN
HAKEMUS**

Laitos

Eläinperäisten elintarvikkeiden käsittely

Hakemuksen aihe

- Toiminnan aloittaminen
 Toiminnan olennainen muutos
 Hyväksynnän uusiminen

Hakemuksen kohde

- Liha-alan laitos (tarkemmin kohdassa 5 a)
 Kala-alan laitos (tarkemmin kohdassa 5 b)
 Maitoalan laitos (tarkemmin kohdassa 5 c)
- Muna-alan laitos
 Varastolaitos
 Muu, mikä?

1. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus/henkilötunnus
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
			Faksi
	Sähköpostiosoite		
2. Laskutusosoite			
3. Toimipaikka	Nimi		Puhelin
	Osoite ja postitoimipaikka		Faksi
	Isännöitsijä		Puhelin
4. Elintarvikehuoneiston käyttötarkoitus ja sijainti	Huoneiston rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus		
	Huoneisto sijaitsee		
	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä	<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä	
5. Laitoksen toiminta	Toiminnan kuvaus		
	Kuvaus myytävistä ja/tai valmistettavista ja /tai kuljetettavista tuotteista		
	Suunniteltu aloitusajankohta / Suunniteltu käyttöönottopäivämäärä		

5 a. Liha-alan laitostoiminta	Liha-alan laitos, josta lähetettävien valmiiden elintarvikkeiden keskimääräinen määrä on yhteensä _____ kg/v. Lihaleikkaamo, jossa leikattavan lihan keskimääräinen määrä on _____ kg/päivä ja _____ kg/viikko
--	---

	<input type="checkbox"/> Sika <input type="checkbox"/> Nauta <input type="checkbox"/> Poro <input type="checkbox"/> Tarhattu riista <input type="checkbox"/> Lammas, vuohi	<input type="checkbox"/> Kani <input type="checkbox"/> Hevonen <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen riista <input type="checkbox"/> Siipikarja <input type="checkbox"/> Muu, mikä?
	Jauhelihan valmistus <input type="checkbox"/> Lihavalmisteiden valmistus <input type="checkbox"/> Pakkaaminen <input type="checkbox"/> Varastointi <input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteiden valmistus	<input type="checkbox"/> Mekaaninen lihan erottaminen <input type="checkbox"/> Pakastus <input type="checkbox"/> Muu laitos, mikä?
	Muu toiminta <input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikka <input type="checkbox"/> Naudanlihan merkintä <input type="checkbox"/> TSE-riskiaineksen erottaminen	
5 b. Kala-alan laitostoiminta	Kala-alan laitos, josta lähetettävien valmiiden elintarvikkeiden keskimääräinen määrä on yhteensä kg/v.	
	Kalojen perkaus, jossa per kattavan kalan keskimääräinen määrä on kg/päivä ja kg/viikko	
	Raakavalmisteiden valmistus <input type="checkbox"/> Viipalointi <input type="checkbox"/> Fileointi <input type="checkbox"/> Paloittelu <input type="checkbox"/> Kalanlihan mekaaninen talteenotto	
	Kalajalosteiden valmistus <input type="checkbox"/> Kuumentaminen <input type="checkbox"/> Marinointi <input type="checkbox"/> Savustus <input type="checkbox"/> Suolaus	<input type="checkbox"/> Säilykkeet <input type="checkbox"/> Kuivaminen <input type="checkbox"/> Äyriäisten ja nilviäisten keitto <input type="checkbox"/> Muu, mikä?
	Muu käsittely <input type="checkbox"/> Pakkaaminen <input type="checkbox"/> Pakastus <input type="checkbox"/> Varastointi <input type="checkbox"/> Mädin käsittely	
Muu toiminta <input type="checkbox"/> Ensisaapumistoiminta <input type="checkbox"/> Muu, mikä?		
5 c. Maitoalan laitos	Maito-alan laitos, josta lähetettävien valmiiden elintarvikkeiden keskimääräinen määrä on yhteensä kg/v.	
	Maito-alan laitoksessa käsitellyn maidon määrä on kg/vrk ja kg/vk	
	Nesteiden valmistus <input type="checkbox"/> Maito <input type="checkbox"/> Kerma <input type="checkbox"/> UHT-tuotteet	<input type="checkbox"/> Hapanmaitovalmisteet <input type="checkbox"/> Vanukas
	Juuston valmistus <input type="checkbox"/> Emmental <input type="checkbox"/> Kittu <input type="checkbox"/> Sulate <input type="checkbox"/> Edam-tyyppiset <input type="checkbox"/> Pastöroitu tuorejuusto	<input type="checkbox"/> Marinointi <input type="checkbox"/> Pastöroimaton tuorejuusto <input type="checkbox"/> Raasteet <input type="checkbox"/> Muu, mikä?
	Voin ja ravintorasvojen valmistus <input type="checkbox"/> Voi <input type="checkbox"/> Kasvisöljyseokset <input type="checkbox"/> Muu, mikä?	
	Jäätelön valmistus <input type="checkbox"/> Kermajäätelö <input type="checkbox"/> Maitojäätelö <input type="checkbox"/> Sorbetti <input type="checkbox"/> Muu, mikä?	
	Jauheiden valmistus <input type="checkbox"/> Laktoosi <input type="checkbox"/> Kaseiini <input type="checkbox"/> Hera <input type="checkbox"/> Muu, mikä?	
	Muu toiminta, mikä?	

6. Laitos	Laitoksen kokonaispinta-ala, m					
	Huonetilojen pinta-alat ja pintamateriaalit eriteltyinä (esim. tuotantotilat, varastot, sosiaalitilat, ym.) , esitetty tarvittaessa liitteessä					
	Huonetilan nimi	Pinta-ala, m ²	Lattia	Seinät	Katto	Työtasot
7. Ilmanv ihto	Huoneiston ilmanvaihto					
	<input type="checkbox"/> Painovoimainen <input type="checkbox"/> Koneellinen poisto <input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto					
	<input type="checkbox"/> Valmistustilassa poisto					
	<input type="checkbox"/> Astianpesukone on varustettu huuvalalla					
	<input type="checkbox"/> Keitto- ja paistolaitteet on varustettu huuvalalla ja rasvasuodattimella					
8. Vesipisteet	Vesipisteet					
	<input type="checkbox"/> Käsienpesu kpl					
	<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pesu kpl					
	<input type="checkbox"/> Astioiden ja työvälineidenpesu: altaat kpl , astianpesukoneet kpl					
Käsienpesupaikan varustus						
<input type="checkbox"/> Paperipyyheline <input type="checkbox"/> Nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> Koneellinen kuivaus						
9. Laitteet	Kylmälaitteet					
	<input type="checkbox"/> Kylmähuone/kylmiö					
	<input type="checkbox"/> Jääkaappi					
	<input type="checkbox"/> Muu, mikä?					
	Pakastekaappi/-arkku					
	<input type="checkbox"/> Pakastin					
	<input type="checkbox"/> Pakastehuone					
	<input type="checkbox"/> Muu, mikä?					
	Keittolaitteet					
	<input type="checkbox"/> Keittopata					
<input type="checkbox"/> Muu, mikä?						

Paistolaitteet

Paistotaso

Rasvakeitin

Liesi

Muu, mikä?

Uunit

Kiertoilmauni

Muu, mikä?

Jäähdytyslaitteet

Jäähdytyskaappi

Muu, mikä?

	Muut toiminnan kannalta tärkeät laitteet																					
10. Henkilökunnan määrä sekä käymälät	Henkilökunnan määrä _____ kpl käymäläistuimia <input type="checkbox"/> Ei etuhuonetta <input type="checkbox"/> Etuhuoneellinen <input type="checkbox"/> Käymälät sijaitsevat huoneiston ulkopuolella																					
11. Henkilökunnan sosiaalitilat	<table border="0"> <tr> <td> Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> Naiset <input type="checkbox"/> Miehet <input type="checkbox"/> Yhteinen <input type="checkbox"/> Ei pukuhuonetta, vain pukukaapit </td> <td> <input type="checkbox"/> Käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> Suihku <input type="checkbox"/> Käymälä <input type="checkbox"/> Pukeutumistilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella </td> </tr> </table>	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> Naiset <input type="checkbox"/> Miehet <input type="checkbox"/> Yhteinen <input type="checkbox"/> Ei pukuhuonetta, vain pukukaapit	<input type="checkbox"/> Käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> Suihku <input type="checkbox"/> Käymälä <input type="checkbox"/> Pukeutumistilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella																			
Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> Naiset <input type="checkbox"/> Miehet <input type="checkbox"/> Yhteinen <input type="checkbox"/> Ei pukuhuonetta, vain pukukaapit	<input type="checkbox"/> Käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> Suihku <input type="checkbox"/> Käymälä <input type="checkbox"/> Pukeutumistilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella																					
12. Siivousvarastot	Erillinen siivousvälinetila ja sen varustus <table border="0"> <tr> <td></td> <td>Vesipiste</td> <td>Lattiakaivo</td> <td>Kuivauspatteri</td> <td>Ripustusteline välineille</td> <td>Hylly</td> <td>Riittävä ilmanvaihto</td> </tr> <tr> <td>Valmistustila</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Sosiaalitila</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		Vesipiste	Lattiakaivo	Kuivauspatteri	Ripustusteline välineille	Hylly	Riittävä ilmanvaihto	Valmistustila	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sosiaalitila	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Vesipiste	Lattiakaivo	Kuivauspatteri	Ripustusteline välineille	Hylly	Riittävä ilmanvaihto																
Valmistustila	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Sosiaalitila	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
13. Muut tilat	<input type="checkbox"/> Kuljetuslaatikoiden säilytystila <input type="checkbox"/> Lähettämö <input type="checkbox"/> Henkilökunnan taukotila <input type="checkbox"/> Jätehuone (et) <input type="checkbox"/> Muu(t) tila(t), mi(t)kä?																					
14. Kuljetus	Tiedot elintarvikkeiden kuljetuskalustoista <input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluina Ajoneuvo <input type="checkbox"/> Rekistertunnus, mikä? <input type="checkbox"/> Pakettiauto <input type="checkbox"/> Henkilöauto <input type="checkbox"/> Kuorma-auto <input type="checkbox"/> Muu, mikä? Kuljetustapa ja -aika <input type="checkbox"/> Kylmäkuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetuksen kesto yli 2 h <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetuksen kesto yli 2 h <input type="checkbox"/> Termolaatikot <input type="checkbox"/> Rullakko <input type="checkbox"/> Muu kuljetus, mikä?																					
15. Kulkureitit ja kuljetusreitit	<input type="checkbox"/> Selvitys henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito- kuljetus- ja siivoustyöntekijöiden kulkureiteistä, käy ilmi hakemuksen liitteestä (esim. pohjapiirustuksessa väreillä kuvattuna) <input type="checkbox"/> Selvitys raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden sekä jäteveden ja kiinteiden jätteiden kuljetusreitistä käy ilmi hakemuksen liitteestä (esim. pohjapiirustuksessa väreillä kuvattuna)																					
16. Jäähdytetyt tilat ja niiden lämpötilat	<input type="checkbox"/> Jäähdytetyt tilat ja niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantajärjestelmät käyvät ilmi hakemuksen liitteestä																					
17. Jätevedet ja viemäröinti	<input type="checkbox"/> Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> Jätevedet johdetaan muualle, minne?																					

18. Jäte

Jätteiden lajittelutavat

 Märkäjäte Kuivajäte Lasi Metall Pahvi Paperi Muu, mikä?

Eläinperäisten sivutuotteiden käsittely, kuvaus

Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus

19. Muut vireillä olevat hakemukset/ myönnetyt luvat

Muut vireillä olevat hakemukset / myönnetyt luvat (esim. ympäristöluvat)

20. Lisätiedot

Päivämäärä / 20

Toiminnanharjoittajan allekirjoitus ja nimen selvennys

LIITTEET

- Omavalvontasuunnitelma(pakollinen)
- Asemapiirustus
- Pohjapiirustus
- Kalustesuunnitelma
- LVI-piirustukset
- Ilmanvaihdon mittauspöytäkirja
- Jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä tai- hakemuksesta
- Selvitys henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito- kuljetus- ja siivoustyöntekijöiden kulkureiteistä
- Selvitys raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden sekä jäteveden ja kiinteiden jätteiden kuljetusreitistä
- Jäähdytetyt tilat ja niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantarjestelmät
- Muut liitteet, mitkä?

