

<b>PÄIJÄT-HÄMEEN YMPÄRISTÖTERVEYS</b> <b>Hollola</b>	<b>HAKEMUS</b> Elintarvikelain (297/2021) 11 § 1 mom.:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto: <b>LIHA-ALAN LAITOS</b>
	<b>Dnro</b> (viranomaisen täyttää)

**Hakija täyttää soveltuvin osin**

Hyväksymishakemus koskee

 toiminnan aloittamista

 toiminnan olennaista muuttamista

 muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
	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, Ruokavirasto antaa numeron)		
	Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä		Puhelin
	Laitos sijaitsee	<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistön yhteydessä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä			
<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä			
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvonta-suunnitelma	Laatimis-/ päivytyspäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

Päijät-Hämeen ympäristöterveys  
 PL 66 (Kansankatu 8)  
 15871 Hollola  
 Puh. (03) 780 0211  
 terveysvalvonta(at)hollola.fi



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 jäähdytettynä <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	Vakituksia henkilöä, määräaikaista henkilöä	
14. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet	Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä 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)	
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 vesijohtoverkostoon	<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"/> 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 kuljetus-tilojen sekä henkilöstön sosiaali-tilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista	Laitoksen kokonaispinta-ala (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)					
	Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)					
	huoneterila	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"/> 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 sosiaali-tilat	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 aloittamis- tai muuttumispäivä						
27. Lisätiedot						
28. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys				Paikka ja pvm		

Liitteet	<input type="checkbox"/> 1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksista käy ilmi: <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 desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu <input type="checkbox"/> jäähdytettävien tilojen lämpötilat	<input type="checkbox"/> 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista  <input type="checkbox"/> 3) omavalvontasuunnitelma  <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo) <input type="checkbox"/> muu, mikä	
<b>Hakemus on toimitettava liitteineen Hollolan toimipisteeseen (osoite 1. sivulla).</b>			
<b>Viranomaisen täyttää</b> <b>Saapunut (pvm)</b> ____/____ 20 ____		Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei  ____/____ 20 ____  Tarkastajan allekirjoitus	
Hakemuksen tarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu  <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? ____/____ 20 ____ <input type="checkbox"/> ei	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu  ____/____ 20 ____  Tarkastajan allekirjoitus	Pyydetty lisäasiakirjat on saatu  ____/____ 20 ____  Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus			