

PÄIJÄT-HÄMEEN YMPÄRISTÖTERVEYS Hollola	HAKEMUS Elintarvikelain (297/2021) 11 § 1 mom.:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus MAITOALAN LAITOS
	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
	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"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä	
	<input type="checkbox"/> Maatalouskiinteistön yhteydessä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?		
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvonta-suunnitelma	Laatimis-/ päivityspäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

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

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus	Vastaanotettavan raakamaidon määrä	kg / vuosi
	Vastaanotettavan raaka-ainemaidon määrä	kg / vuosi
	Vastaanotettavan muun maitopohjaisen raaka-aineen määrä (esim. muun eläimen raakamaito, maitotuote)	kg /vuosi
	Toimintatyyppi	
	<input type="checkbox"/> jalostaminen <input type="checkbox"/> keräily <input type="checkbox"/> pakkaaminen <input type="checkbox"/> pakastaminen <input type="checkbox"/> varastointi	
Valmistettavat tuotteet		
<input type="checkbox"/> juusto, mikä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> voi ja ravintorasvat, mitkä ?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> jäätelö, mikä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> nestemäiset maitovalmisteet, mitkä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> jauheet, mitkä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> muu maitoalan valmistus (esim. pakkaaminen, paloittelu), mikä?	Tuotantomäärä	kg/vuosi
<input type="checkbox"/> Käytössä on pastörintilaite <input type="checkbox"/> Muu vastaava lämpökäsittelylaite, mikä? <input type="checkbox"/> Lämpökäsittelyn yhteydessä on jatkuvatoiminen lämpötilan tallennin <input type="checkbox"/> Pastörintilaitteessa on automaattinen alipastöroitumisen tunnistin ja palautuslaite		
7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:	
8. Sisämarkkina-kauppa ja maahantuonti	<input type="checkbox"/> Sisämarkkinatuontia (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon) <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia	
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 jäädytettynä <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 (Esim. toimintojen ajallinen erottaminen)		

13. Henkilökunnan määrä	Vakituksia henkilöitä	Määräaikaista henkilöitä
14. Kylmäsäilytys- ja jäähdystyslaitteet	Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdystys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdystetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdystetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdystetyissä 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"/> tutkimusodistus liitteenä
18. Jätevedet ja viemärointi	<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"/> Jäähdystetty jätehuone	

20. Sivutuotteet	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta, sekä palautuvien sivutuoteastioiden puhdistamisesta: <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita kg/vuosi; Sivutuotteiden luokka (1,2,3)					
21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista. Tarvittaessa erillinen liite.	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"/> siivousliinon pesukone		
Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? kpl <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet						

23. Maidonkäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, laatikoille ja laitteille on erillinen pesutila <input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?	
24 Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?	
25. Henkilökunnan sosiaalitilat	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 jätteen 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"/> laiteluettelo (tarvittaessa eri liite) <input type="checkbox"/> muu, mikä
Hakemus on toimitettava liitteineen Hollolan toimipisteeseen (osoite 1. sivulla).		

Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) ____/____ 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	Pyydettyt lisäasiakirjat on saatu ____/____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymis-tarkastus			