

<b>PÄIJÄT-HÄMEEN YMPÄRISTÖTERVEYS</b> <b>Hollola</b>	<b>HAKEMUS</b> Elintarvikealan toimijan hakemus elintarvikelain (297/2021) 11 § 1 momentissa tarkoitetun elintarvikehuoneiston hyväksymiseksi
	<b>VARASTOLAITOS</b> 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"/> 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  
 terveystalvonta(at)hollola.fi

6. Harjoitettava toiminta	<p><b>Varastoitavat tuotteet:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Liha ja lihatuotteet  <input type="checkbox"/> Maito ja maitotuotteet  <input type="checkbox"/> Kala ja kalastustuotteet  <input type="checkbox"/> Muna ja munatuotteet  <input type="checkbox"/> Muut eläimistä saatavat elintarvikkeet</p> <p><b>Varastomuoto:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Pakkasvarastointi  <input type="checkbox"/> Jäähdytetty varastointi  <input type="checkbox"/> Jäähdyttämätön varastointi</p>
7. Sisämarkkina-kauppa ja maahantuonti	<p><input type="checkbox"/> Sisämarkkinatuontia (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon)  <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia</p>
8. Myymälätoiminta	<p><input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus).</p>
9. Elintarvikkeiden kuljetus	<p><input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä?  <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi?  <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäähdytetynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa</p>
10. Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista	
11. Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (Esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen)	
12. Henkilökunnan määrä	<p>Vakituksia henkilöitä <span style="margin-left: 150px;">Määräaikaaisia henkilöitä</span></p>
13. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet	<p>Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista <span style="float: right;">tai erillinen liite</span></p> <p><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</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>
14. Talousveden hankinta	<p><input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Muu, mikä?  <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin?  <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä</span></p>
15. Jätevedet ja viemärointi	<p><input type="checkbox"/> yli 0°C:ssa tiloissa, joissa säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivo  Jätevedet johdetaan  <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin  <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään</p>
16. Jätehuolto	<p><input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Jätehuolto järjestetty muutoin, miten?</span>  <input type="checkbox"/> Jätekatos  <input type="checkbox"/> Jätehuone  <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone</p>

17. Sivutuotteet	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista ja kuljetuksesta <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita                      kg/vuosi Sivutuotteiden luokka (2 ja 3) <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 2 <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 3				
18. Kuvaus varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalityötilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista	Laitoksen kokonaispinta-ala                      m <sup>2</sup> (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)				
	Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)				
	huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite
19. 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		
20. Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?				
21. Henkilökunnan sosiaalityötilat	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> pukuhuoneet                      kpl, <input type="checkbox"/> pukukaapit                      kpl <input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> suihku(t)				
22. Toiminnan arvioitu aloittamis- tai muuttumispäivä					
23. Lisätiedot					
24. 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			