|  |  |
| --- | --- |
|  | **HAKEMUS**  **Elintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus**  **KALA-ALAN LAITOS** |
| **Ympäristökeskus** | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää) |

**Hakija täyttää soveltuvin osin**

Hyväksymishakemus koskee  toiminnan aloittamista  toiminnan olennaista muuttamista

muuta, mitä?

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1a. Toimija | Toimijan nimi | | | | | | | | | | |
| Osoite ja postitoimipaikka | | | | Kotikunta | | | | Puhelin | | |
| Vastuuhenkilö | | | | | | | | Puhelin | | |
| Sähköpostiosoite | | | | | | | | | | |
| 1b. Laskutustiedot | Maksajan nimi | | | | | | | | | Kustannuspaikka/Viite | |
| Laskutusosoite | | | | | | | | | | |
| Verkkolaskutusosoite | | | | | | | | | | |
| 2. Y-tunnus (tai henkilötunnus) |  | | | | | | | | | | |
| 3. Toimipaikka | Laitoksen nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija) | | | | | | | | | Puhelin | |
| Käyntiosoite ja postitoimipaikka | | | | | | | | | | |
| Sähköpostiosoite | | | | | | | | | | |
| Laitoksen hyväksymisnumero (jos kyseessä uusi laitos, Ruokavirasto antaa numeron) | | | | | | | | | | |
| Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä | | | | | | | | | Puhelin | |
| Laitos sijaitsee  Liikekiinteistössä  Asuinkiinteistössä  Teollisuuskiinteistössä  Muualla, missä? | | | | | | | | | | |
| 4. Käyttötarkoitus | Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus | | | | | | | | | | |
| 5. Omavalvonta-  suunnitelma | Laatimis- hyväksymispäivämäärä  Omavalvonnan vastuuhenkilö  Omavalvontanäytteitä tutkivat laboratoriot | | | | | | | | | | |
| 6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus | Käsiteltävät kalastustuotteet:  viljelty kala, äyriäiset ja simpukat  Tuotantomäärä       kg/vuosi  luonnonvarainen kala, äyriäiset ja simpukat  Tuotantomäärä       kg/vuosi  käsittelee dioksiinipoikkeuksen mukaista kalaa  Yli 17 cm tai kokoluokittelematon silakka  luonnonvarainen lohi  luonnonvarainen nieriä  luonnonvarainen taimen  luonnonvarainen jokinahkiainen | | | | | | | | | | |
| Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely  Tuotantomäärä       kg/vuosi  lajittelu  perkaus  raakavalmisteiden valmistaminen  fileointi/paloittelu  kalanlihan mekaaninen talteenotto  muuta, mitä? | | | | | | | | | | |
| Kalajalosteiden valmistus  Tuotantomäärä       kg/vuosi  kylmäsavustus  lämminsavustus  täyssäilykkeiden valmistaminen  puolisäilykkeiden valmistaminen  viipalointi/siivutus  mädin käsittely  äyriäisten ja nilviäisten keitto  kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittyjä tuotteita (lohikukot ym.)  muuta, mitä?  kalajalosteiden suojakaasuun pakkaaminen  Tuotantomäärä       kg/vuosi | | | | | | | | | | |
| Muu kala-alan käsittely/valmistus, mitä?  Tuotantomäärä       kg/vuosi | | | | | | | | | | |
| Pakastaminen  Tuotantomäärä       kg/vuosi | | | | | | | | | | |
| Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen  Tuotantomäärä       kg/vuosi | | | | | | | | | | |
| 7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet | Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan: | | | | | | | | | | |
| 8. Sisämarkkinakauppa ja maahantuonti | Ensisaapumispaikkatoiminta (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon)  Kolmasmaatuontia | | | | | | | | | | |
| 9. Myymälätoiminta | Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus) | | | | | | | | | | |
| 10. Elintarvikkeiden kuljetus | Omat kuljetusajoneuvot ja laitteet, mitkä?  Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi ja yhteystiedot  Pakastekuljetus  Kuljetus jäähdytettynä  Kuljetus kuumana  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 | Vakituisia henkilöitä       Määräaikaisia henkilöitä | | | | | | | | | | |
| 14. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet | Luettelo laitoksen käytössä olevista kyläsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite  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 standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana  Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä?  mitä säilytetään? | | | | | | | | | | |
| 15. Varastotilat | Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila  Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara  Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara  Pakkausmateriaalien säilytystila  Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat)  Jäittämiseen käytettävän jään varasto | | | | | | | | | | |
| 16. Tuotantotilojen ilmanvaihto | koneellinen tulo ja poisto  koneellinen poisto  painovoimainen  muu kohdepoisto, mikä? | | | | | | | | | | |
| 17. Talousveden hankinta | Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon | | | | | Muu, mikä?  vesi tutkittu, milloin?  tutkimustodistus liitteenä | | | | | |
| 18. Jätevedet ja viemäröinti | viemäri erotettu rasvanerotuskaivolla  yli 0 °C:ssa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivo  Jätevedet johdetaan  yleiseen viemäriin  kiinteistökohtaiseen järjestelmään | | | | | | | | | | |
| 19. Jätehuolto | Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon  Jätehuolto järjestetty muulla tavalla, miten?  Jätekatos  Jätehuone  Jäähdytetty jätehuone | | | | | | | | | | |
| 20. Sivutuotteet | Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta  Laitoksessa syntyy sivutuotteita       kg/vuosi | | | | | | | | | | |
| 21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista | Laitoksen kokonaispinta-ala       m2 (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi) | | | | | | | | | | |
| Tilojen pinta-alat ja materiaalit (tarvittaessa erillinen liite) | | | | | | | | | | |
| Huonetila | Pinta-ala m2 | Lattiapinnoite | | | Seinäpinnoite | Kattopinnoite | | | | Työtasot |
|  |  |  | | |  |  | | | |  |
|  |  |  | | |  |  | | | |  |
|  |  |  | | |  |  | | | |  |
|  |  |  | | |  |  | | | |  |
|  |  |  | | |  |  | | | |  |
|  |  |  | | |  |  | | | |  |
|  |  |  | | |  |  | | | |  |
| 22. Pesu- ja siivoustilat | Pesu- ja siivoustilat varustettu seuraavasti  kaatoallas  vesipiste  lattiakaivo  lämpökuivaus  hyllyt  teline varrellisille siivousvälineille | | | | | koneellinen ilmanvaihto  painovoimainen ilmanvaihto  lattian pesulaite  siivousliinojen pesukone | | | | | |
| Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten?       kpl  Korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila / siivousvälineet | | | | | | | | | | |
| 23. Kalan käsittelyvälineiden pesutilat | Työvälineille ja laitteille on erillinen pesutila | | | | | | | | | | |
| 24. Työvaatteiden pesu | Miten työvaatteiden pesu on järjestetty? | | | | | | | | | | |
| 25. Henkilökunnan sosiaalitilat | Pukuhuoneet  pukuhuoneet       kpl  pukukaapit       kpl  pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä?  suihku(t) | | | | | | | | | | |
| 26. Toiminnan arvioitu aloittamis- tai muuttumispäivä |  | | | | | | | | | | |
| 27. Lisätiedot |  | | | | | | | | | | |
| 28. Toimijan allekirjoitus ja nimen selvennys |  | | | | | Paikka ja pvm | | | | | |
| Liitteet | 1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksesta käy ilmi:  raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit  henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit  vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu  jäähdytettyjen tilojen lämpötilat | | | | | 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista  3) omavalvontasuunnitelma  veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)  muu, mikä? | | | | | |
| Henkilötiedot rekisteröidään Ruokaviraston ylläpitämään valvontatietojärjestelmään (VATI). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/> | | | | | | | | | | | |
| **Hakemus on toimitettava liitteineen Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon** osoitteeseen:  Hyvinkään kaupunki, Ympäristökeskus, Kankurinkatu 4-6, PL 86, 05801 Hyvinkää tai sähköpostilla kirjaamo@hyvinkaa.fi | | | | | | | | | | | |
| Hakemuksen käsittelystä peritään Hyvinkään kaupungin ympäristölautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. | | | | | | | | | | | |
| **Viranomainen täyttää**  **Saapunut (pvm)** \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_ | | | | Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen  kyllä  ei  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  Tarkastajan allekirjoitus | | | | | | | |
| Hakemuksen tarkastus | Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu  kyllä,  milloin? \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  ei | | | Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  Tarkastajan allekirjoitus | | | | Pyydetyt lisäasiakirjat on saatu  \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_  Tarkastajan allekirjoitus | | | |
| Toimipaikan hyväksymistarkastus |  | | | | | | | | | | |