|  |  |
| --- | --- |
|  | **HAKEMUSElintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus** **Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto:****LIHA-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 tutkiva(t) laboratorio(t)       |
| 6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus | [ ]  Leikkaamo Leikattavan lihan keskimääräinen tuotantomäärä      kg/vuosi Leikattavat eläinlajit[ ]  nautaeläimet [ ]  naudan päänlihan erottaminen [ ]  naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä [ ]  sika [ ]  lammas/vuohi [ ]  lampaan ja vuohen selkäytimen poisto [ ]  kavioeläimet[ ]  siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka)       [ ]  poro [ ]  tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani)     [ ]  luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje)      [ ]  muu, mikä?       |
| [ ]  Jauhelihan valmistus Tuotantomäärä      kg/vuosi [ ]  naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä |
| [ ]  Raakalihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä      kg/vuosi Luettelo raakalihavalmisteista       |
| [ ]  Lihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä      kg/vuosi [ ]  Kuumentaminen[ ]  Kylmäsavustus[ ]  Lämminsavustus[ ]  Täyssäilykkeiden valmistus [ ]  Kuivaaminen[ ]  Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku)[ ]  Poron kuivalihan valmistus [ ]  Kestomakkaran valmistus[ ]  Raakamakkaran valmistus[ ]  Viipalointi, siivutus[ ]  Muu, mikä? |
| [ ]  Mekaaninen lihan erottaminen Tuotantomäärä      kg/vuosi |
| [ ]  Muu liha-alan valmistusTuotantomäärä      kg/vuosi [ ]  Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistus[ ]  Mahojen, rakkojen ja/tai suolien käsittely |
| [ ]  Pakastus 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 | [ ]  Ensisaapumispaikkatoimintaa (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?      [ ]  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       henkilöä, määräaikaisia       henkilöä |
| 14. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet | Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, 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) |
| 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 varustettu rasvanerotuskaivolla[ ]  Yli 0 °C:ssa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivoJätevedet johdetaan [ ]  yleiseen viemäriin [ ]  kiinteistökohtaiseen järjestelmään |
| 19. Jätehuolto | [ ]  Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon [ ]  Jätekatos[ ]  Jätehuone[ ]  Jäähdytetty jätehuone |
| 20. Sivutuotteet | Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta[ ]  Laitoksessa syntyy sivutuotteita       kg/vuosiSivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3) [ ]  Sivutuotteiden luokka 1[ ]  Sivutuotteiden luokka 2[ ]  Sivutuotteiden luokka 3 |
| 21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista | Laitoksen kokonaispinta-ala       (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[ ]  lattianpesulaite[ ]  siivousliinojen pesukone |
| Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten?       kpl[ ]  Korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila / siivousvälineet |
| 23. Lihan käsittelyvälineiden pesutilat | [ ]  työvälineille, lihalaatikoille ja laitteille on erillinen pesutila[ ]  lihalaatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?       |
| 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 |  |