|  |  |
| --- | --- |
|  | **HAKEMUS Elintarvikelain (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 valmistus  Tuotantomäärä      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 lattiakaivo  Jätevedet 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/vuosi  Sivutuotteiden 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 |  | | | | | | | | | | |