


Terveysvalvonta Kaikutie 11 68620 PIETARSAARI ☎ 06-7861 111 Fax: 06-7861 569	<b>ELINTARVIKELAIN MUKAINEN HAKEMUS 14 §</b> <i>Laitos</i> <i>Eläinperäisten elintarvikkeiden käsittely</i>
--	---

<b>Hakemuksen aihe</b> <input type="checkbox"/> Toiminnan aloittaminen <input type="checkbox"/> Toiminnan olennainen muutos <input type="checkbox"/> Hyväksynnän uusiminen			
<b>Hakemuksen kohde</b> <input type="checkbox"/> Liha-alan laitos (tarkemmin kohdassa 5 a) <input type="checkbox"/> Kala-alan laitos (tarkemmin kohdassa 5 b) <input type="checkbox"/> Maitoalan laitos (tarkemmin kohdassa 5 c)		<input type="checkbox"/> Muna-alan laitos <input type="checkbox"/> Varastolaitos <input type="checkbox"/> Muu, mikä?	
<b>1. Toimija</b>	Toimijan nimi		Y-tunnus/henkilötunnus
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
			Faksi
	Sähköpostiosoite		
<b>2. Laskutusosoite</b>			
<b>3. Toimipaikka</b>	Nimi		Puhelin
	Osoite ja postitoimipaikka		Faksi
	Isännöitsijä		Puhelin
<b>4. Elintarvikehuoneiston käyttötarkoitus ja sijainti</b>	Huoneiston rakennusvalvonnallinen käyttötarkoitus		
	Huoneisto sijaitsee		
	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä		
<b>5. Laitoksen toiminta</b>	Toiminnan kuvaus		
	Kuvaus myytävistä ja/tai valmistettavista ja /tai kuljetettavista tuotteista		
	Suunniteltu aloitusajankohta / Suunniteltu käyttöönottopäivämäärä		
<b>5 a. Liha-alan laitostoiminta</b>	Liha-alan laitos, josta lähetettävien valmiiden elintarvikkeiden keskimääräinen määrä on yhteensä		kg/v.
	Liha-leikkaamo, jossa leikattavan lihan keskimääräinen määrä on	kg/päivä ja	kg/viikko

	<input type="checkbox"/> Sika <input type="checkbox"/> Nauta <input type="checkbox"/> Poro <input type="checkbox"/> Tarhattu riista <input type="checkbox"/> Lammas, vuohi	<input type="checkbox"/> Kani <input type="checkbox"/> Hevonen <input type="checkbox"/> Luonnonvarainen riista <input type="checkbox"/> Siipikarja <input type="checkbox"/> Muu, mikä?
	Jauhelihan valmistus <input type="checkbox"/> Lihavalmisteiden valmistus <input type="checkbox"/> Pakkaaminen <input type="checkbox"/> Varastointi <input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteiden valmistus	<input type="checkbox"/> Mekaaninen lihan erottaminen <input type="checkbox"/> Pakastus <input type="checkbox"/> Muu laitos, mikä?
	Muu toiminta <input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikka <input type="checkbox"/> Naudanlihan merkintä <input type="checkbox"/> TSE-riskiaineksen erottaminen	
<b>5 b. Kala-alan laitostoiminta</b>	Kala-alan laitos, josta lähetettävien valmiiden elintarvikkeiden keskimääräinen määrä on yhteensä <span style="float: right;">kg/v.</span>	
	Kalojen perkaus, jossa perkattavan kalan keskimääräinen määrä on <span style="float: right;">kg/päivä ja kg/viikko</span>	
	Raakavalmisteiden valmistus <input type="checkbox"/> Viipalointi <input type="checkbox"/> Fileointi <input type="checkbox"/> Paloittelu <input type="checkbox"/> Kalanlihan mekaaninen talteenotto	
	Kalajalosteiden valmistus <input type="checkbox"/> Kuumentaminen <input type="checkbox"/> Marinointi <input type="checkbox"/> Savustus <input type="checkbox"/> Suolaus	<input type="checkbox"/> Säilykkeet <input type="checkbox"/> Kuivaminen <input type="checkbox"/> Äyriäisten ja nilviäisten keitto <input type="checkbox"/> Muu, mikä?
	Muu käsittely <input type="checkbox"/> Pakkaaminen <input type="checkbox"/> Pakastus <input type="checkbox"/> Varastointi <input type="checkbox"/> Mädin käsittely	
Muu toiminta <input type="checkbox"/> Ensisaapumistoiminta <input type="checkbox"/> Muu, mikä?		
<b>5 c. Maitoalan laitos</b>	Maito-alan laitos, josta lähetettävien valmiiden elintarvikkeiden keskimääräinen määrä on yhteensä <span style="float: right;">kg/v.</span>	
	Maito-alan laitoksessa käsitellyn maidon määrä on <span style="float: right;">kg/vrk ja kg/vk</span>	
	Nesteiden valmistus <input type="checkbox"/> Maito <input type="checkbox"/> Kerma <input type="checkbox"/> UHT-tuotteet	<input type="checkbox"/> Hapanmaitovalmisteet <input type="checkbox"/> Vanukas
	Juuston valmistus <input type="checkbox"/> Emmental <input type="checkbox"/> Kitti <input type="checkbox"/> Sulate <input type="checkbox"/> Edam-tyyppiset <input type="checkbox"/> Pastöroitu tuorejuusto	<input type="checkbox"/> Marinointi <input type="checkbox"/> Pastöroimaton tuorejuusto <input type="checkbox"/> Raasteet <input type="checkbox"/> Muu, mikä?
	Voin ja ravintorasvojen valmistus <input type="checkbox"/> Voi <input type="checkbox"/> Kasvisöljyseokset <input type="checkbox"/> Muu, mikä?	
	Jäätelön valmistus <input type="checkbox"/> Kermajäätelö <input type="checkbox"/> Maitojäätelö <input type="checkbox"/> Sorbetti <input type="checkbox"/> Muu, mikä?	
	Jauheiden valmistus <input type="checkbox"/> Laktoosi <input type="checkbox"/> Kaseiini <input type="checkbox"/> Hera <input type="checkbox"/> Muu, mikä?	
	Muu toiminta, mikä?	

<b>6. Laitos</b>	Laitoksen kokonaispinta-ala, m <sup>2</sup>					
	Huonetilojen pinta-alat ja pintamateriaalit eriteltyinä (esim. tuotantotilat, varastot, sosiaalitilat, ym.) , esitetty tarvittaessa liitteessä					
	Huonetilan nimi	Pinta-ala, m <sup>2</sup>	Lattia	Seinät	Katto	Työtasot
<b>7. Ilmanvaihto</b>	Huoneiston ilmanvaihto					
	<input type="checkbox"/> Painovoimainen <input type="checkbox"/> Koneellinen poisto <input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> Valmistustilassa poisto <input type="checkbox"/> Astianpesukone on varustettu huuvalla <input type="checkbox"/> Keitto- ja paistolaitteet on varustettu huuvalla ja rasvasuodattimella					
<b>8. Vesipisteet</b>	Vesipisteet					
	<input type="checkbox"/> Käsienpesu                    kpl <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pesu                    kpl <input type="checkbox"/> Astioiden ja työvälineidenpesu: altaat                    kpl , astianpesukoneet                    kpl					
Käsienpesupaikan varustus						
<input type="checkbox"/> Paperipyyhelin <input type="checkbox"/> Nestesaippua-annostelija <input type="checkbox"/> Koneellinen kuivaus						
<b>9. Laitteet</b>	Kylmälaitteet					
	<input type="checkbox"/> Kylmähuone/kylmiö <input type="checkbox"/> Jääkaappi <input type="checkbox"/> Muu, mikä?					
	Pakastekaappi/-arkku					
	<input type="checkbox"/> Pakastin <input type="checkbox"/> Pakastehuone <input type="checkbox"/> Muu, mikä?					
	Keittolaitteet					
	<input type="checkbox"/> Keittopata <input type="checkbox"/> Muu, mikä?					
Paistolaitteet						
<input type="checkbox"/> Paistotaso <input type="checkbox"/> Rasvakeitin <input type="checkbox"/> Liesi <input type="checkbox"/> Muu, mikä?						
Uunit						
<input type="checkbox"/> Kiertoilmauuni <input type="checkbox"/> Muu, mikä?						
Jäähdytyslaitteet						
<input type="checkbox"/> Jäähdytyskaappi <input type="checkbox"/> Muu, mikä?						

	Muut toiminnan kannalta tärkeät laitteet																					
<b>10. Henkilökunnan määrä sekä käymälät</b>	Henkilökunnan määrä _____ kpl käymäläistuimia <input type="checkbox"/> Ei etuhuonetta <input type="checkbox"/> Etuhuoneellinen <input type="checkbox"/> Käymälät sijaitsevat huoneiston ulkopuolella																					
<b>11. Henkilökunnan sosiaalitilat</b>	<table border="0"> <tr> <td>           Pukuhuoneet  <input type="checkbox"/> Naiset  <input type="checkbox"/> Miehet  <input type="checkbox"/> Yhteinen  <input type="checkbox"/> Ei pukuhuonetta, vain pukukaapit         </td> <td> <input type="checkbox"/> Käsienpesualtaat  <input type="checkbox"/> Suihku  <input type="checkbox"/> Käymälä  <input type="checkbox"/> Pukeutumistilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella         </td> </tr> </table>	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> Naiset <input type="checkbox"/> Miehet <input type="checkbox"/> Yhteinen <input type="checkbox"/> Ei pukuhuonetta, vain pukukaapit	<input type="checkbox"/> Käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> Suihku <input type="checkbox"/> Käymälä <input type="checkbox"/> Pukeutumistilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella																			
Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> Naiset <input type="checkbox"/> Miehet <input type="checkbox"/> Yhteinen <input type="checkbox"/> Ei pukuhuonetta, vain pukukaapit	<input type="checkbox"/> Käsienpesualtaat <input type="checkbox"/> Suihku <input type="checkbox"/> Käymälä <input type="checkbox"/> Pukeutumistilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella																					
<b>12. Siivousvarastot</b>	Erillinen siivousvälinetila ja sen varustus <table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>Vesipiste</th> <th>Lattiakaivo</th> <th>Kuivauspatteri</th> <th>Ripustusteline välineille</th> <th>Hyly</th> <th>Riittävä ilmanvaihto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valmistustila</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Sosiaalitila</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		Vesipiste	Lattiakaivo	Kuivauspatteri	Ripustusteline välineille	Hyly	Riittävä ilmanvaihto	Valmistustila	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sosiaalitila	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Vesipiste	Lattiakaivo	Kuivauspatteri	Ripustusteline välineille	Hyly	Riittävä ilmanvaihto																
Valmistustila	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Sosiaalitila	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
<b>13. Muut tilat</b>	<input type="checkbox"/> Kuljetuslaatikoiden säilytystila <input type="checkbox"/> Lähettämö <input type="checkbox"/> Henkilökunnan taukotila <input type="checkbox"/> Jätehuone (et) <input type="checkbox"/> Muu(t) tila(t), mi(t)kä?																					
<b>14. Kuljetus</b>	Tiedot elintarvikkeiden kuljetuskalustoista <input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluina																					
	Ajoneuvo <input type="checkbox"/> Rekistertunnus, mikä? <input type="checkbox"/> Pakettiauto <input type="checkbox"/> Henkilöauto <input type="checkbox"/> Kuorma-auto <input type="checkbox"/> Muu, mikä?																					
	Kuljetustapa ja -aika <input type="checkbox"/> Kylmäkuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetuksen kesto yli 2 h <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetuksen kesto yli 2 h <input type="checkbox"/> Termolaatikot <input type="checkbox"/> Rullakko <input type="checkbox"/> Muu kuljetus, mikä?																					
<b>15. Kulkureitit ja kuljetusreitit</b>	<input type="checkbox"/> Selvitys henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito- kuljetus- ja siivoustyöntekijöiden kulkureiteistä, käy ilmi hakemuksen liitteestä (esim. pohjapiirustuksessa väreillä kuvattuna) <input type="checkbox"/> Selvitys raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden sekä jäteveden ja kiinteiden jätteiden kuljetusreitistä käy ilmi hakemuksen liitteestä (esim. pohjapiirustuksessa väreillä kuvattuna)																					
<b>16. Jäähdytetyt tilat ja niiden lämpötilat</b>	<input type="checkbox"/> Jäähdytetyt tilat ja niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantajärjestelmät käyvät ilmi hakemuksen liitteestä																					
<b>17. Jätevedet ja viemärointi</b>	<input type="checkbox"/> Jätevedet johdetaan yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> Jätevedet johdetaan muualle, minne?																					

<b>18. Jäte</b>	Jätteiden lajittelutavat <input type="checkbox"/> Märkäjäte <input type="checkbox"/> Kuivajäte <input type="checkbox"/> Lasi <input type="checkbox"/> Metall <input type="checkbox"/> Pahvi <input type="checkbox"/> Paperi <input type="checkbox"/> Muu, mikä?
	Eläinperäisten sivutuotteiden käsittely, kuvaus
	Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus
<b>19. Muut vireillä olevat hakemukset/ myönnetyt luvat</b>	Muut vireillä olevat hakemukset / myönnetyt luvat (esim. ympäristöluvat)
<b>20. Lisätiedot</b>	
	
Päivämäärä	/ 20
Toiminnanharjoittajan allekirjoitus ja nimen selvennys	

#### LIITTEET

- Omavalvontasuunnitelma(pakollinen)
- Asemapiirustus
- Pohjapiirustus
- Kalustesuunnitelma
- LVI-piirustukset
- Ilmanvaihdon mittauspöytäkirja
- Jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä tai- hakemuksesta
- Selvitys henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito- kuljetus- ja siivoustyöntekijöiden kulkureiteistä
- Selvitys raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden sekä jäteveden ja kiinteiden jätteiden kuljetusreitistä
- Jäähdytetyt tilat ja niiden lämpötilat ja lämpötilojen seurantajärjestelmät
- Muut liitteet, mitkä?