|  |  |
| --- | --- |
| https://www.kankaanpaa.fi/wp-content/uploads/2019/03/kankaanpaankaupunki_tunnus_color_RGB_300dpi-1024x250.png | **HAKEMUS**  **Elintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus**  **KALA-ALAN LAITOS** |
| **YMPÄRISTÖPALVELUT** | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää) |

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee

toiminnan aloittamista  toiminnan olennaista muuttamista  muuta, mitä?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Toimija | Toimijan nimi | Y-tunnus |
| Osoite ja postitoimipaikka | Puhelin |
| Vastuuhenkilö | Puhelin |
| Sähköpostiosoite | |
| Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite) | |
| 2. Toimipaikka | Laitoksen nimi ja yhteyshenkilö | Puhelin |
| Käyntiosoite ja postitoimipaikka | |
| Sähköpostiosoite | |
| Laitoksen hyväksymisnumero (jos kyseessä on uusi laitos, viranomainen antaa numeron) | |
| Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä | Puhelin |
| Laitos sijaitsee  Liikekiinteistössä  Teollisuuskiinteistössä  Asuinkiinteistön yhteydessä  Muualla, missä? | |
| 3. Tarkastusasiakirjan postitusosoite  (Oiva-raportti tai muu tarkastusasiakirja) |  | |
| 5.  Omavalvonta | Laatimis-/päivityspäivämäärä  Omavalvonnan vastuuhenkilö  Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t) | |

|  |  |
| --- | --- |
| 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?  Tuotantomäärä       kg/vuosi |
| Kalajalosteiden valmistus  Tuotantomäärä       kg/vuosi  Kylmäsavustus  Lämminsavustus  Täyssäilykkeiden valmistus  Puolisäilykkeiden valmistus  Viipalointi / siivutus  Mädin käsittely  Äyriäisten ja nilviäisten keitto  Kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittyjä  tuotteita (lohikukot ym.)  Muuta, mitä?  Kalastusjalosteiden tyhjiö- tai 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. Sisämarkkina-kauppa ja maahantuonti | Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminta ilmoitettava Eviraan)  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 suunnitellusta olennaisesta muutoksesta |  | | | | | | |
| 12. Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (esim. toimintojen ajallinen erottaminen) |  | | | | | | |
| 13. Henkilökunnan määrä |  | | | | | | |
| 14. Kylmäsäilytys ja jäähdytyslaitteet | Luettelo (tai erillinen liite) laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista  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 ilmavaihto | 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 ᵒC:een 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 | | | | | | |
| 21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista | Laitoksen kokonaispinta-ala (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)       m2 | | | | | | |
| 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. Lihankäsittely-välineiden pesutilat | Työvälineille, lihalaatikoille ja laitteille erillinen pesutila | | | | | | |
| 24. Työvaatteiden pesu | Miten työvaatteiden pesu on järjestetty? | | | | | | |
| 25. Henkilökunnan sosiaalitilat | Pukuhuoneet  pukuhuoneet       kpl  pukukaapit       kpl  pukutilat sijaisevat laitoksen ulkopuolella, missä?  suihku(t) | | | | | | |
| 26. Toiminnan arvioitu aloittamis- tai muuttumispäivä |  | | | | | | |
| 27. Lisätiedot |  | | | | | | |
| 28. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys | Paikka Päivämäärä | | | Allekirjoitus ja nimenselvennys | | | |
| Liitteet | laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirustuksesta käy ilmi:  raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kulkureitit  henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit  hygienia-alueiden rajat  vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu  jäähdytettyjen tilojen lämpötilat | | | tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvuista  omavalvonta tai muu laatujärjestelmän runko  veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)  muu, mikä? | | | |
| Hakemus toimitetaan | **Kankaanpään kaupunki, Ympäristöpalvelut, Tapalankatu 20, 38700 Kankaanpää tai terveystarkastaja@kankaanpaa.fi** | | | | | | |