|  |  |
| --- | --- |
| 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****LIHA-ALAN LAITOS** |
| **Ympäristöpalvelut** | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää)  |

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee

[ ]  toiminnan aloittamista [ ]  toiminnan olennaista muuttumista [ ]  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 | [ ]  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 (esim. 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. Sisämarkkina-kauppa ja maahantuonti | [ ]  Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta)[ ]  Kolmasmaatuontia |

|  |  |
| --- | --- |
| 9. Myymälätoiminta | [ ]  Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus) |
| 10. Elintarvikkeiden kuljetus | [ ]  Omat kuljetusajoneuvot ja –laitteet mikä?      [ ]  Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi?      [ ]  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 mukaisiaLämpötilan 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 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 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. Lihankäsittely-välineiden pesutilat | [ ]  Työvälineille, lihalaatikoille ja laitteille erillinen pesutila[ ]  Lihalaatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?       |
| 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[ ]  omavalvontasuunnitelma[ ]  veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)[ ]  muu, mikä?       |
| Hakemus toimitetaan | **Kankaanpään kaupunki, Ympäristöpalvelut, Tapalankatu 20, 38700 Kankaanpää tai** **terveystarkastaja@kankaanpaa.fi** |