

 Päijät-Hämeen hyvinvointikuntayhtymä	HAKEMUS Elintarvikelain (297/2021) 11 § 1 mom.:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus MUNATUOTELAITOS
	Dnro (viranomaisen täyttää)

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee

 toiminnan aloittamista

 toiminnan olennaista muuttamista

 muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
	Vastuuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
	Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite)		
2. Y-tunnus (tai henkilötunnus)			
3. Toimipaikka	Laitoksen nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)		Puhelin
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		
	Sähköpostiosoite		
	Laitoksen hyväksymisnumero (jos on kyseessä uusi laitos, Ruokavirasto antaa numeron)		
	Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä		Puhelin
	Laitos sijaitsee	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
<input type="checkbox"/> Maatalouskiinteistön yhteydessä			
<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä			
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvonta-suunnitelma	Laatimis-/ päivytyspäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

 Ympäristöterveyskeskus
Hollolan toimipiste
PL 1100 (Virastotie 3 C, 2. krs)
15871 Hollola
Puh. (03) 780 0211
Fax (03) 780 0213
terveysvalvonta(at)phhyky.fi
etunimi.sukunimi(at)phhyky.fi

 Ympäristöterveyskeskus
Heinolan toimipiste
Rauhankatu 3a
18100 Heinola
Puh. (03) 780 0211
Fax (03) 780 0213
terveysvalvonta(at)phhyky.fi
etunimi.sukunimi(at)phhyky.fi

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus	<p>Munatuotteiden valmistus</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p>Tuotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> kokonamassa</p> <p><input type="checkbox"/> keltuaimassa</p> <p><input type="checkbox"/> valkuaimassa</p> <p><input type="checkbox"/> keitetty muna</p> <p><input type="checkbox"/> paistettu muna</p> <p><input type="checkbox"/> munarouhe</p> <p><input type="checkbox"/> munarasvavalmiste</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä?</p> <p>Tuontituotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> Pitkä muna</p> <p><input type="checkbox"/> Vohvelimassa</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä?</p>
7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:
8. Sisämarkkina-kauppa ja maahantuonti	<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon)
9. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia
10. Elintarvikkeiden kuljetus	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus). <input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä? <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi? <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäähdytettynä <input type="checkbox"/> 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 henkilöitä Määräaikaaisia henkilöitä
14. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet	<p>Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite</p> <p><input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisia</p> <p>Lämpötilan seurantaan tarkoitettujen mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.</p> <p><input type="checkbox"/> Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä?; mitä säilytetään?</p>
15. Varastotilat	<input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> Kuljetuslavojen, -rullakoiden säilytystila – tuleva tavara <input type="checkbox"/> Kuljetuslavojen, -rullakoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> Pakkausmateriaalien säilytystila

16. Tuotantotilojen ilmanvaihto	<input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?					
17. Talousveden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon			<input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä		
18. Jätevedet ja viemärointi	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla <input type="checkbox"/> yli 0°C:ssa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivo Jätevedet johdetaan <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään					
19. Jätehuolto	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone			<input type="checkbox"/> Jätehuolto järjestetty muulla tavalla, miten?		
20. Sivutuotteet	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita kg/vuosi					
21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalityötilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista. Tarvittaessa laaditaan erillinen liite.	Laitoksen kokonaispinta-ala m ² (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)					
	Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)					
	huonetilat	pinta-ala, m ²	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot
22. Pesu- ja siivoustilat	Pesu- ja siivoustilat varustettu seuraavasti <input type="checkbox"/> kaatoallas <input type="checkbox"/> vesipiste <input type="checkbox"/> lattiakaivo <input type="checkbox"/> lämpökuivaus <input type="checkbox"/> hyllyt <input type="checkbox"/> teline varrellisille siivousvälineille			<input type="checkbox"/> koneellinen ilmanvaihto <input type="checkbox"/> painovoimainen ilmanvaihto <input type="checkbox"/> lattianpesulaite <input type="checkbox"/> siivousliinojen pesukone		
	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? kpl <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet					
23. Käsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, kierrätettäville kennoille ja lavoille sekä laitteille on erillinen pesutila					
24 Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?					
25. Henkilökunnan sosiaalityötilat ja käymälät	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> pukuhuoneet kpl, <input type="checkbox"/> pukukaapit kpl <input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> suihku(t)			Käymälät <input type="checkbox"/> kpl wc:itä <input type="checkbox"/> wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloissa <input type="checkbox"/> wc:t sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä?		
26. Toiminnan arvioitu aloittamispäivä tai muuttumispäivä						
27. Lisätiedot						

28. Toimijan allekirjoitus ja nimen selvennys	Paikka ja pvm		
Liitteet	<p>1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksista käy ilmi:</p> <p><input type="checkbox"/> raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteen kuljetusreitit</p> <p><input type="checkbox"/> henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit</p> <p><input type="checkbox"/> vesipisteiden sekä pesu- ja desinfiomispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu</p> <p><input type="checkbox"/> jäähdytettävien tilojen lämpötilat</p>	<p><input type="checkbox"/> 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista</p> <p><input type="checkbox"/> 3) omavalvontasuunnitelma</p> <p><input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä</p>	
Hakemus on toimitettava liitteineen osaamiskeskukseen (osoitteet 1. sivulla).			
Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) ____/____ 20 ____		Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei ____/____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus	
Hakemuksen tarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? ____/____ 20 ____ <input type="checkbox"/> ei	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu ____/____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus	Pyydettyt lisäasiakirjat on saatu ____/____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus			