

 Ympäristöterveydenhuollon palveluyksikkö	HAKEMUS Elintarvikelain (23/2006) 13 § 2mom.:n mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus
	LIHA-ALAN LAITOS DNro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee ☐ toiminnan aloittamista ☐ toiminnan olennaista muuttamista
☐ muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		Y-tunnus (tai henkilötunnus)
	Laitosnumero (jos on kyseessä uusi laitos, viranomainen antaa numeron)		
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
			Faksi
	Yhteyshenkilö tai vastuuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
2. Toimipaikka	Nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)		Puhelin
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		Faksi
	Sähköpostiosoite		
	Kiinteistön omistaja ja isännöitsijä		Puhelin
	Huoneisto sijaitsee		
	☐ Liikekiinteistössä ☐ Teollisuuskiinteistössä	☐ Asuinkiinteistössä ☐ Muualla, missä?	
Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus			

Postiosoite
 Kotkan ympäristöpalvelut
 PL 205
 48101 Kotka

Kotkan ympäristöpalvelut
 Kotkantie 6
 48200 Kotka

Puhelin
 05 234 4803

Sähköposti
 ymparistoterveys@kotka.fi

Valvontayksikköön kuuluvat kunnat
 Kotka ja Pyhtää

Internet
 www.kotka.fi

3. Omavalvonta-suunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)
4. Henkilökun- nan määrä	Vakituksia henkilöitä kpl, arvio määräaikaista henkilöistä kpl
5. Arvioitu aloit- tamispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai arvioitu toimin- nan muuttumis- päivä ja lyhyt kuvaus suunni- telluista olennai- sista muutoksis- ta	
6. Sisämarkki- nakauppa ja maahantuonti	☐ Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista, toiminnasta ilmoitettava Eviraan) ☐ Kolmasmaatuontia
7. Myymälätoi- minta	☐ Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa
8. Elintarvikkei- den kuljetus	☐ Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä? ☐ Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi? ☐ Pakastekuljetus ☐ Kuljetus jäähdytettynä ☐ Kuljetus kuumana ☐ Kuljetus huoneenlämpötilassa
9. Toiminta	☐ Teurastus ☐ Pienteurastus ☐ Poroteurastus ☐ Siipikarjan teurastus ☐ Tarhatun riistan teurastus ☐ Riistankäsittelylaitos (maanisäkkäät ja linnut sekä hylje) ☐ Muu, mikä? Pienteurastamossa voidaan teurastaa korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja 1000 eläinyksikköä vuodessa ja siipikarjan pienteurastamossa korkeintaan 150 000 lintua/vuosi. Nauta- ja kavioläimet 1 eläinyksikkö; siat 0,2 eläinyksikköä; lampaat ja vuohet 0,1 eläinyksikköä; tarhattuun riistaan ja kaneihin sovelletaan samanpainoisten ja lähinnä samaa lajia olevien eläinten eläinyksiköitä Teurastusmäärä eläinyksikköä/vuosi tai eläinyksikköä/viikko Enimmäismäärä eläinyksikköä/tunti, eläinyksikköä/päivä, eläinyksikköä/viikko Teurastettavat eläinlajit: ☐ nautaeläimet ☐ sika ☐ lammas/vuohi ☐ kavioläimet ☐ siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka) ☐ poro ☐ tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani) ☐ luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) ☐ muu, mikä? TSE –riskiaineksen erottaminen ☐ kyllä ☐ ei ☐ Leikkaamo ☐ Pienleikkaamo (alle 5000 kg luutonta lihaa/viikko)

Leikattavan lihan keskimääräinen määrä	kg/vuosi tai	kg/viikko	kg/päivä
Leikattavat eläinlajit: ☐ nautaeläimet ☐ naudan päänlihan erottaminen ☐ sika ☐ lammas/vuohi ☐ lampaan ja vuohen selkäytimen irrottaminen ☐ kavioläimet ☐ siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka) ☐ poro ☐ tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani) ☐ luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) ☐ muu, mikä? TSE –riskiaineksen erottaminen ☐ kyllä ☐ ei			
☐ Jauhelihan valmistus ☐ Raakalihavalmisteiden valmistus ☐ Suolaaminen ☐ Marinointi ☐ Mekaaninen lihan erottaminen ☐ Käytetään lihaa, jonka myynti on rajoitettu kotimaahan (so. lahtivajoilla tarkastettu riista) Tuotantomäärä kg/vuosi ☐ Pakastaminen ☐ Pakkaaminen ☐ Uudelleen kääriminen ja/tai pakkaaminen ☐ Varastointi ☐ Muuta, mitä?			
☐ Lihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä kg/ vuosi ☐ Kuumentaminen ☐ Kylmäsavustus ☐ Lämminsavustus ☐ Täyssäilykkeiden valmistus ☐ Kuivaaminen ☐ Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku) ☐ Poron kuivaliham valmistus ☐ Poronlihan ulkokuivatushäkki sijaitsee laitoksen yhteydessä ☐ Poronlihan ulkokuivatushäkki sijaitsee toisella paikkakunnalla, missä? ☐ Kestomakkaran valmistus ☐ Viipalointi, siivutus ☐ Pakastaminen ☐ Pakkaaminen ☐ Uudelleenkääriminen ja/tai –pakkaaminen ☐ Varastointi ☐ Muuta, mitä? ☐ Käytetään lihaa, jonka myynti on rajoitettu kotimaahan (so. lahtivajoilla tarkastettu riista)			

	☐ Muu liha-alan valmistus Tuotantomäärä kg/vuosi ☐ Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistusta ☐ Mahojen, rakkojen ja/tai suolien käsittelyä ☐ Muuta, mitä?						
10. Muut laitok- sessa valmistet- tavat elintarvik- keet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:						
11. Tilat, raken- teet ja ilman- vaihto	Huoneiston kokonaispinta-ala m ² Kuvaus tiloista: tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tuotantotilat, pakkaustilat, varastot, sosiaalitilat, siivousvälinetila ym., tarvittaessa erillinen liite)						
	huonetila	pinta-ala, m ²	huonekorkeus, m	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työta- sot
Huoneiston ilmanvaihto: ☐ koneellinen tulo ja poisto ☐ koneellinen poisto ☐ painovoimainen ☐ muu kohdepoisto, mikä?							
Lattiakaivo ☐ tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita yli 0°C, on lattiakaivo							
12. Käsien- pesupisteet	Käsienpesupisteet tuotantotilassa ☐ kpl ☐ kosketusvapaa hana			☐ paperipyyheteline ☐ nestesaippua-annostelija ☐ käsien desinfiointiaineannostelija			
13. Kylmäsäily- tys- ja jäähdytys- laitteet	☐ Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus						
	☐ Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa			☐ Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa			
	☐ Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa			☐ Pakkasvaraston mittausvälineet ovat standardin mukaisia so. pakastettujen elintarvikkeiden säilytystilan lämpötilan seurantatallennuslaitteet. Mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset lämpötilan seurantaan pakas- tettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.			
14. Säilytys- ja varastointitilat	☐ Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila ☐ Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila ☐ Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara			☐ Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara ☐ Huoneiston ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastoti- la, missä? ; mitä säilytetään?			
15. Siivousvä- linetilat	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? kpl						

	Ovatko siivousvälineet tilat varustettu seuraavasti ☐ kaatoallas ☐ vesipiste ☐ lattiakaivo ☐ lämpökuivaus ☐ hyllyt ☐ teline varrellisille siivousvälineille ☐ koneellinen ilmanvaihto	☐ painovoimainen ilmanvaihto ☐ lattianpesulaite ☐ siivousliinon pesukone ☐ korkean hygienian alueille erillinen siivousvälineetila/siivousvälineet ☐ työvälineille, laatuille ja laitteille erillinen pesutila ☐ laatuille pestään laitoksen ulkopuolella, missä?
16. Henkilökunnan sosiaalitilat ja käymälät	Pukuhuoneet ☐ naiset henkilöä ☐ miehet henkilöä ☐ yhteiset henkilöä ☐ ei pukuhuonetta, vain pukukaapit kpl ☐ pukutilat sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? ☐ käsienpesualtaat ☐ suihku(t)	Käymälät ☐ kpl wc:itä ☐ wc-istuin kahden oven takana elintarviketiloista ☐ wc:t sijaitsevat huoneiston ulkopuolella, missä? ☐ käsienpesualtaat ☐ nestesaippua-annostelija ☐ käsien desinfiointiaineannostelija ☐ paperipyyhketeline
17. Veden hankinta	☐ Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon	☐ Muu, mikä? ☐ vesi tutkittu, milloin? ☐ tutkimustodistus liitteenä
18. Sivutuotteet ja jätehuolto	☐ Laitoksessa syntyy sivutuotteita kg/vuosi Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3) ☐ Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätahuoltoon ☐ Suljettavat jäteastiat Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta ☐ Jätekatos ☐ Jätehuone ☐ Jäähdytetty jätehuone
19. Jätevedet ja viemäröinti	Jätevedet johdetaan ☐ yleiseen viemäriin ☐ kiinteistökohtaiseen järjestelmään	☐ viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla ☐ viemäri varustettu hiekanerotuskaivolla
20. Pihan päällystymateriaali		
21. Lisätiedot		
22. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	Päivämäärä Paikka	Allekirjoitus ja nimenselvennys

LIITTEET	☐ asemapiirustus ☐ pohjapiirustus, josta ilmenee kalusteiden ja laitteiden sijoittelu ☐ henkilöstön kulkureitit ☐ raaka-aineiden, tuotteiden sekä jäteveden ja kiinteän jätteen kuljetusreitit ☐ LVI-piirustukset, vesipisteet numeroituna tai muu riittävä selvitys ilmanvaihdosta, vesijohdoista ja viemäröinnistä ☐ laiteluettelo	☐ tiedot lihentarkastuslaboratoriosta ☐ veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo) ☐ jäljennös rakennus-/toimenpidelupapäätöksestä ☐ tieto vireillä olevista luvista – esim. rakennuslupa, ympäristölupa ☐ muu, mikä
Hakemus on toimitettava liitteineen ympäristöpalveluiden toimintayksikköön kahtena kappaleena		

Henkilötiedot rekisteröidään Kotkan ympäristöterveydenhuollon palveluyksikön tietojärjestelmään. Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä Kotkan ympäristöpalveluiden toimintayksikössä, osoitteessa Kotkantie 6, 48200 Kotka ja internetissä osoitteessa www.kotka.fi.

Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) _____ / _____ 20 _____			
Hakemuksen tarkastus	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen ☐ kyllä ☐ ei _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus	Pyydetty lisäasiakirjat on saatu _____ / _____ 20 _____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu ☐ kyllä, milloin? _____ / _____ 20 _____ ☐ ei		