

 Ympäristöterveydenhuollon palveluyksikkö	HAKEMUS Elintarvikelain (297/2021) 11 § 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 ☐ Asuinkiinteistössä ☐ Teollisuuskiinteistössä ☐ Muualla, missä?	

Postiosoite
 Kotkan ympäristöpalvelut
 PL 205
 48101 Kotka

Kotkan ympäristöpalvelut
 Kotkantie 6
 48200 Kotka

Puhelin
 +358 52344810

Sähköposti
 ymparistoterveys@kotka.fi

Valvontayksikköön kuuluvat kunnat
 Kotka ja Pyhtää

Internet
 www.kotka.fi

	Tilan rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus
--	--

3. Omavalvontasuunnitelma	Omavalvontasuunnitelman laatija Laatimispäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)
4. Henkilökunnan määrä	Vakituisia henkilöitä kpl, arvio määraaikaisista henkilöistä kpl
5. Arvioitu aloituspäivä ja lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai arvioitu toiminnan muuttumispäivä ja lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista	
6. Sisämarkkinakauppa ja maahantuonti	☐ Eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen muista EU:n jäsenvaltioista ☐ Kolmasmaatuontia
7. Myymälätoiminta	☐ Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa
8. Elintarvikkeiden kuljetus	☐ Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä? ☐ Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi? ☐ Pakastekuljetus ☐ Kuljetus jäähdtyettynä ☐ 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 kavioeläimet 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 ☐ kavioeläimet ☐ 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 ☐ naudon päännlihan 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			
☐ Jauheliha 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 kuivaliinan 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 riistä)						
	☐ 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. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet	☐ Erillinen laiteluettelo ja kalustepiirustus	
	☐ Tallentava lämpötilanseurantalaiteisto jäähdytetyissä tiloissa	☐ Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa
	☐ Hälyttävä lämpötilanseurantalaiteisto 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 pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana.
14. Säilytys- ja varastointitilat	☐ Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila	☐ Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara
	☐ Pakkaus- ja kuljetusmateriaalien säilytystila ☐ Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara	☐ Huoneiston ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään?
15. Siivousvälinetilat	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten? kpl	
	Ovatko siivousvälinetilat tilat varustettu seuraavasti ☐ kaatoallas ☐ vesipiste ☐ lattiakaivo ☐ lämpökuivaus ☐ hyllyt ☐ teline varrellisille siivousvälineille ☐ koneellinen ilmanvaihto	☐ painovoimainen ilmanvaihto ☐ lattianpesulaite ☐ siivousliinojen pesukone ☐ korkean hygienian alueille erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet ☐ työvälineille, laatuille ja laitteille erillinen pesutila ☐ laatikot 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 ☐ paperipyyhkeet
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)	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta
	☐ Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon ☐ Suljettavat jätteastiat	☐ Jätekatos ☐ Jätehuone ☐ Jäähdytetty jätehuone
	Ongelmajätteiden varastointi, käsittely ja kuljetus	

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 ilmanvaihdesta, 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 Ruokaviraston ylläpitämään valvontatietojärjestelmään (VATI).

Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa <https://www.ruokavirasto.fi/tietoameista/asiointi/tietosuojat/>.

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	Pyydettyt lisäasiakirjat on saatu ____ / ____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu ☐ kyllä, milloin? ____ / ____ 20 ____ ☐ ei		

Postiosoite
 Kotkan ympäristöpalvelut
 PL 205
 48101 Kotka

Kotkan ympäristöpalvelut
 Kotkantie 6
 48200 Kotka

Puhelin
 +358 52344810

Sähköposti
 ymparistoverveys@kotka.fi

Valvontayksikköön kuuluvat kunnat
 Kotka ja Pyhtää

Internet
 www.kotka.fi

Postiosoite
Kotkan ympäristöpalvelut
PL 205
48101 Kotka

Kotkan ympäristöpalvelut
Kotkantie 6
48200 Kotka

Puhelin
+358 52344810

Sähköposti
ymparistoterveys@kotka.fi

Valvontayksikköön kuuluvat kunnat
Kotka ja Pyhtää

Internet
www.kotka.fi
