

 Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut	HAKEMUS Elintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus KALA-ALAN LAITOS
	Dnro (viranomaisen täyttää)

Elintarvikealan toimijan, jonka harjoittamalta elintarviketoiminnalta edellytetään elintarvikehuoneiston hyväksymistä, on haettava toimivaltaiselta valvontaviranomaiselta elintarvikehuoneiston hyväksymistä ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Lisäksi toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytyksettä tehtävä ilmoitus toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle.

Hakija täyttää soveltuvin osin

Hyväksymishakemus koskee toiminnan aloittamista toiminnan olennaista muuttamista
 muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
	Vastuhenkilö		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, Evira antaa numeron)		
	Laitos sijaitsee	<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistön yhteydessä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä		
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvontasuunnitelma	Laatimis-/ päivytyspäivämäärä Omavalvonnan vastuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

Toiminta-alue

 Ilmajoki
 Kurikka

Osoite

 Kurikan kaupungin
 ympäristöterveyspalvelut
 Asematie 5
 60800 ILMAJOKI

Sähköposti

 terveystarkastajat@kurikka.fi
 etunimi.sukunimi@kurikka.fi

Internet

 www.kurikka.fi
 1/2023

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus	<p>Käsiteltävät kalastustuotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> viljelty kala, äyriäiset ja simpukat Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> luonnonvarainen kala, äyriäiset ja simpukat Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> käsittelee dioksiinipoikkeuksen mukaista kalaa</p> <p>Yli 17 cm tai kokoluokittelematon silakka <input type="checkbox"/> luonnonvarainen lohi <input type="checkbox"/> luonnonvarainen nieriä <input type="checkbox"/> luonnonvarainen taimen <input type="checkbox"/> luonnonvarainen jokinahkiainen <input type="checkbox"/></p>
	<p><input type="checkbox"/> Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> lajittelu</p> <p><input type="checkbox"/> perkaus</p> <p><input type="checkbox"/> raakavalmisteiden valmistaminen</p> <p><input type="checkbox"/> fileointi/ paloittelu <input type="checkbox"/> kalanlihan mekaaninen talteenotto <input type="checkbox"/> muuta, mitä?</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p>
	<p><input type="checkbox"/> Kalajalosteiden valmistus</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> kylmäsavustus</p> <p><input type="checkbox"/> lämminsavustus</p> <p><input type="checkbox"/> täyssäilykkeiden valmistaminen</p> <p><input type="checkbox"/> puolissäilykkeiden valmistaminen</p> <p><input type="checkbox"/> viipalointi/siivutus</p> <p><input type="checkbox"/> mädin käsittely</p> <p><input type="checkbox"/> äyriäisten ja nilviäisten keitto</p> <p><input type="checkbox"/> kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittäviä tuotteita (lohikukot ym.)</p> <p><input type="checkbox"/> muuta, mitä?</p> <p><input type="checkbox"/> kalajalosteiden tyhjiö- tai suojakaasuun pakkaaminen</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p>
	<p><input type="checkbox"/> Muu kala-alan käsittely/valmistus, mitä?</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p>
	<p><input type="checkbox"/> Pakastaminen</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p>
	<p><input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p>
7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:
8. Sisämarkkina-kauppa ja maa-hantuonti	<p><input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon)</p> <p><input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia</p>
9. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus).
10. Elintarvikkeiden kuljetus	<p><input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä?</p> <p><input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi ja yhteystiedot</p> <p><input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäädytettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa</p>

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	Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite
	<input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa
	<input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa
	<input type="checkbox"/> 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.
	<input type="checkbox"/> Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään?
15. Varastotilat	<input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila
	<input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara
	<input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara
	<input type="checkbox"/> Pakkausmateriaalien säilytystila
	<input type="checkbox"/> Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat) <input type="checkbox"/> Jäittämiseen käytettävän jään varasto
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 vesijohtoverkoston <input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä
18. Jätevedet ja viemäröinti	<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"/> Jätehuolto järjestetty muulla tavalla, miten ?
	<input type="checkbox"/> Jätekatos
	<input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone

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 sosiaalitulojen 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)					
	huonetila	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 tuotantiloja varten? kpl <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet					
23. Kalankäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille ja laitteille on erillinen pesutila					
24 Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?					
25. Henkilökunnan sosiaalitulat	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> pukuhuoneet kpl, <input type="checkbox"/> pukukaapit kpl <input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> suihku(t)					
26. Toiminnan arvioitu aloittamis- tai muuttumispäivä						
27. Lisätiedot						
28. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvitys						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 jätteiden 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"/> jäädytettyjen 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>	
Hakemuksen toimittaminen	Hakemus liitteineen toimitetaan osoitteeseen Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut, Asematie 5, 60800 Ilmajoki tai sähköpostitse osoitteella terveystarkastajat@kurikka.fi		
Tiedot elintarviketoiminnasta tai siinä tapahtuvista olennaisista muutoksista tallennetaan ympäristöterveydenhuollon keskitettyyn toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmään (Vati). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/ .			
Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm)	<p>Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen</p> <p><input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei</p> <p>Tarkastajan allekirjoitus</p>		
Hakemuksen tarkastus	<p>Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu</p> <p><input type="checkbox"/> kyllä, milloin?</p> <p><input type="checkbox"/> ei</p>	<p>Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu</p> <p>Tarkastajan allekirjoitus</p>	<p>Pyydytetyt lisäasiakirjat on saatu</p> <p>Tarkastajan allekirjoitus</p>
Toimipaikan hyväksymistarkastus			