

 <b>Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut</b>	<b>HAKEMUS</b> <b>Elintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus</b> <b>MAITO-ALAN LAITOS</b>
	<b>Dnro</b> (viranomainen 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)		
	Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä		Puhelin
	Laitos sijaitsee	<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Maatalouskiinteistön yhteydessä <input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvontasuunnitelma	Laatimis-/ päivityspäivämäärä 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>Vastaanotettavan raakamaidon määrä      kg / vuosi  Vastaanotettavan raaka-ainemaidon määrä      kg / vuosi  Vastaanotettavan muun maitopohjaisen raaka-aineen määrä (esim. muun eläimen raakamaito, maitotuote)      kg /vuosi</p> <p>Toimintatyyppi  <input type="checkbox"/> jalostaminen  <input type="checkbox"/> keräily  <input type="checkbox"/> pakkaaminen  <input type="checkbox"/> pakastaminen  <input type="checkbox"/> varastointi</p> <p>Valmistettavat tuotteet  <input type="checkbox"/> juusto, mikä?      Tuotantomäärä      kg/vuosi  <input type="checkbox"/> voi ja ravintorasvat, mitkä ?      Tuotantomäärä      kg/vuosi  <input type="checkbox"/> jäätelö, mikä?      Tuotantomäärä      kg/vuosi  <input type="checkbox"/> nestemäiset maitovalmisteet, mitkä?      Tuotantomäärä      kg/vuosi  <input type="checkbox"/> jauheet, mitkä?      Tuotantomäärä      kg/vuosi  <input type="checkbox"/> muu maitoalan valmistus (esim. pakkaaminen, paloittelu), mikä?      Tuotantomäärä      kg/vuosi</p> <p><input type="checkbox"/> Käytössä on pastörintilaite  <input type="checkbox"/> Muu vastaava lämpökäsittelylaite, mikä?  <input type="checkbox"/> Lämpökäsittelyn yhteydessä on jatkuvatoiminen lämpötilan tallennin  <input type="checkbox"/> Pastörintilalaitteessa on automaattinen alipastöroitumisen tunnistin ja palautuslaite</p>
7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:
8. Sisämarkkina-kauppa ja maa-hantuonti	<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Eviraan) <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia
9. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus).
10. Elintarvikkeiden kuljetus	<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 kuumana <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)	

**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

13. Henkilökunnan määrä	Vakituisia henkilöitä	Määräaikaista henkilöitä				
14. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet	Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäädytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäädytetyissä 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)					
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"/> Jäädytetty jätehuone					
20. Sivutuotteet	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta, sekä palautuvien sivutuoteastioiden puhdistamisesta <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita kg/vuosi; Sivutuotteiden luokka (1,2,3)					
21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitulojen pinta-aloista ja pinta-alueista. Tarvittaessa erillinen liite.	Laitoksen kokonaispinta-ala m <sup>2</sup> (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi) Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)					
	huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	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"/> siivousliinon pesukone	
	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinettä on tuotantotiloja varten? kpl <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinettä/ siivousvälineet		
23. Maidonkäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, laatuksille ja laitteille on erillinen pesutila <input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?		
24 Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?		
25. Henkilökunnan sosiaalitilat	<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	1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksista käy ilmi: <input type="checkbox"/> raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit <input type="checkbox"/> henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit <input type="checkbox"/> vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu <input type="checkbox"/> jäähdytettävien tilojen lämpötilat	<input type="checkbox"/> 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista <input type="checkbox"/> 3) omavalvontasuunnitelma <input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo) <input type="checkbox"/> laiteluettelo (tarvittaessa eri liite) <input type="checkbox"/> muu, mikä	
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 <a href="https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/">https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/</a> .			
<b>Viranomaisen täyttää</b>	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen		
Saapunut (pvm) / 20	<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	Pyydetty lisäasiakirjat on saatu / 20 Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus			

**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