

 KURIKKA Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut	HAKEMUS Elintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus MUNATUOTELAITOS
	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
	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, Evira 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. Omavalvontasuunnitelma	Laatimis-/ päivytyspäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö 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>Munatuotteiden valmistus</p> <p>Tuotantomäärä kg/vuosi</p> <p>Tuotteet:</p> <p><input type="checkbox"/> kokomunamassa</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	<p><input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Eviraan)</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?</p> <p><input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäädytettynä <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 Määräaikaisia henkilöitä
14. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet	<p>Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäädytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite</p> <p><input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa</p> <p><input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäädytetyissä 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>

Toiminta-alueIlmajoki
Kurikka**Osoite**Kurikan kaupungin
ympäristöterveyspalvelut
Asematie 5
60800 ILMAJOKI**Sähköposti**terveystarkastajat@kurikka.fi
etunimi.sukunimi@kurikka.fi**Internet**www.kurikka.fi
1/2023

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 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"/> 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 sosiaalitilojen 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"/> siivousliinujen pesukone		
	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetila 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 sosiaalilat 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 aloittamis- tai muuttumispäivä			
27. Lisätiedot			
28. Toimijan allekirjoitus ja nimeselvennys		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"/> jäähdetytyjen 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"/> 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 https://www.ruokavirasto.fi/tietoameista/asiointi/tietosuoja/ .			
Viranomaisen täyttää	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	Pyydettyt lisäasiakirjat on saatu / 20 Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus			