



Elinvoima- ja ympäristötoimiala
Ympäristö- ja terveystoimiala

HAKEMUS

Elintarvikelain (297/2021) 11 §:n mukainen toimijan

elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus

Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä
elintarvikehuoneisto:

KALA-ALAN LAITOS

Dnro (viranomaisen täyttää)

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"/> Asuinkiinteistön yhteydessä	
<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä	<input type="checkbox"/> Muualla, missä?		
<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä			
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvontasuunnitelma	Laatimis-/ päivytyspäivämäärä		
	Omavalvonnan vastuuhenkilö		
	Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus

Käsitteltävät kalastustuotteet:

viljelty kala, äyriäiset ja simpukat

Tuotantomäärä kg/vuosi

luonnonvarainen kala, äyriäiset ja simpukat

Tuotantomäärä kg/vuosi

käsittelee dioksiinipoikkeuksen mukaista kalaa

Yli 17 cm tai kokoluokittlematon silakka luonnonvarainen lohi luonnonvarainen nieriä

luonnonvarainen taimen luonnonvarainen jokinahkiainen

Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely

Tuotantomäärä kg/vuosi

lajittelu

perkaus

raakavalmisteiden valmistaminen

fileointi/ paloittelu kalanlihan mekaaninen talteenotto muuta, mitä?

Tuotantomäärä kg/vuosi

Kalajalosteiden valmistus

Tuotantomäärä kg/vuosi

kylmäsavustus

lämminsavustus

täyssäilykkeiden valmistaminen

puolissäilykkeiden valmistaminen

viipalointi/siivutus

mädin käsittely

äyriäisten ja nilviäisten keitto

kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittyjä tuotteita (lohikukat ym.)

muuta, mitä?

kalajalosteiden tyhjiö- tai suojakaasuun pakkaaminen

Tuotantomäärä kg/vuosi

Muu kala-alan käsittely/valmistus, mitä?

Tuotantomäärä kg/vuosi

	<input type="checkbox"/> Pakastaminen Tuotantomäärä kg/vuosi
	<input type="checkbox"/> Uudelleen käärminen ja pakkaaminen Tuotantomäärä kg/vuosi
7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:
8. Sisämarkkina-kauppa ja maahantuonti	<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 ja yhteystiedot <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)	
13. Henkilökunnan määrä	Vakituksia 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 <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa 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"/> Jättämiseen 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 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"/> 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 sosiaalityötilojen 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 siivousvälinettä on tuotantotiloja varten? kpl <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinettä/ siivousvälineet	
23. Kalankäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille ja laitteille on erillinen pesutila	
24 Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?	
25. Henkilökunnan sosiaalitalat	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 aloittamispäivä tai muuttumispäivä		
27. Lisätiedot		
28. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys	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"/> jäähdytettyjen 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	
Hakemus on toimitettava liitteineen Porin terveystieteiden tutkimuskeskukseen, osoitteessa Porin elinvoima- ja ympäristötoimiala, Valtakatu 11, 28100 Pori.		
Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) ____/____/20____	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei ____/____/20____ Tarkastajan allekirjoitus	
Hakemuksen tarkastus <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 hyväksymistar- kastus	
---	--