



Elinvoima- ja ympäristötoimiala
Ympäristö- ja terveystoimiala

HAKEMUS

Elintarvikelain (297/2021) 11 §:n mukainen toimijan
elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus
Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä
elintarvikehuoneisto:
LIHA-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"/> Liikekiinteistössä <input type="checkbox"/> Asuinkiinteistön yhteydessä	
	<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?		
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvontasuunnitelma	Laatimis-/ päivytyspäivämäärä		
	Omavalvonnan vastuuhenkilö		
	Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus	<input type="checkbox"/> Leikkaamo Leikattavan lihan keskimääräinen tuotantomäärä kg/vuosi Leikattavat eläinlajit <input type="checkbox"/> nautaeläimet <input type="checkbox"/> naudan päänlihan erottaminen <input type="checkbox"/> naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä <input type="checkbox"/> sika <input type="checkbox"/> lammas/vuohi <input type="checkbox"/> lampaan ja vuohen selkäytimen poisto <input type="checkbox"/> karioeläimet <input type="checkbox"/> siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka) <input type="checkbox"/> poro <input type="checkbox"/> tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani) <input type="checkbox"/> luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje) <input type="checkbox"/> muu, mikä?
	<input type="checkbox"/> Jauhelihän valmistus Tuotantomäärä kg/vuosi <input type="checkbox"/> naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä
	<input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä kg/vuosi Luettelo raakalihavalmisteista
	<input type="checkbox"/> Lihavalmisteiden valmistus Tuotantomäärä kg/vuosi <input type="checkbox"/> Kuumentaminen <input type="checkbox"/> Kylmäsavustus <input type="checkbox"/> Lämminsavustus <input type="checkbox"/> Täyssäilykkeiden valmistus <input type="checkbox"/> Kuivaaminen <input type="checkbox"/> Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku) <input type="checkbox"/> Poron kuivaliahan valmistus <input type="checkbox"/> Kestomakkaran valmistus <input type="checkbox"/> Raakamakkaran valmistus <input type="checkbox"/> Viipalointi, siivutus <input type="checkbox"/> Muu, mikä?
	<input type="checkbox"/> Mekaaninen lihan erottaminen Tuotantomäärä kg/vuosi

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"/> 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 Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3) <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 1 <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 2 <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 3					
21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista	Laitoksen kokonaispinta-ala (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. Lihankäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, lihalaatikoille ja laitteille on erillinen pesutila <input type="checkbox"/> lihalaatikat pestään laitoksen ulkopuolella, missä?	
24. Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?	
25. Henkilökunnan sosiaalitilat	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 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 desinfiomispaikkojen 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 terveystarkastukseen, osoitteeseen Porin kaupunki, elinvoima- ja ympäristötoimiala, PL 121, 28101 PORI tai terveystarkastus@pori.fi.		

Viranomaisen täyttää Saapunut (pvm) ____/____ 20 ____		Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <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			