

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

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus	Vastaanotettavan raakamaidon määrä      kg / vuosi
	Vastaanotettavan raaka-ainemaidon määrä      kg / vuosi
	Vastaanotettavan muun maitopohjaisen raaka-aineen määrä (esim. muun eläimen raakamaito, maitotuote)
	kg /vuosi
Toimintatyyppi	
<input type="checkbox"/> jalostaminen	
<input type="checkbox"/> keräily	
<input type="checkbox"/> pakkaaminen	
<input type="checkbox"/> pakastaminen	
<input type="checkbox"/> varastointi	
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
<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	
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).

<p>10. Elintarvikkeiden kuljetus</p>	<input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä? <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi? <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäädytettyinä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa	
<p>11. Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista</p>		
<p>12. Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (Esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen)</p>		
<p>13. Henkilökunnan määrä</p>	<p>Vakituisia henkilöitä</p>	<p>Määräaikaaisia henkilöitä</p>
<p>14. Kylmäsäilytys- ja jäädytyslaitteet</p>	<p>Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäädytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite</p> <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäädytetyissä <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäädytetyissä 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?	
<p>15. Varastotilat</p>	<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)	
<p>16. Tuotantotilojen ilmanvaihto</p>	<input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?	
<p>17. Talousveden hankinta</p>	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkoston	<input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä
<p>18. Jätevedet ja viemäröinti</p>	<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, 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 sosiaalityötilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista. 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"/> siivousliinojen pesukone
	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinettä on tuotantotiloja varten?      kpl <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet	

23. Maidonkäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, laatikoille ja laitteille on erillinen pesutila <input type="checkbox"/> laatikot pestään laitoksen ulkopuolella, missä?
---	---

24. Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?
------------------------	--

25. Henkilökunnan sosiaalityötilat	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	<p>1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksesta 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 desinfioimispaikkojen 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 tutkimusodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)</p> <p><input type="checkbox"/> laiteluettelo (tarvittaessa eri liite)</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä</p>	
<b>Hakemus on toimitettava liitteineen Porin terveystarkastukseen, osoitteessa Porin elinvoima- ja ympäristötoimiala, Valtakatu 11, 28100 Pori.</b>			
<b>Viranomaisen täyttää</b> 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	Pyydettyt lisäasiakirjat on saatu ____/____ 20 ____ Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymis-tarkastus			