|  |  |
| --- | --- |
|  | **HAKEMUS****Elintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus****KALA-ALAN LAITOS** |
| **Ympäristökeskus** | **Dnro ja saapumispäivämäärä** (viranomainen täyttää)  |

**Hakija täyttää soveltuvin osin**

Hyväksymishakemus koskee [ ]  toiminnan aloittamista [ ]  toiminnan olennaista muuttamista

 [ ]  muuta, mitä?

|  |  |
| --- | --- |
| 1a. Toimija  | Toimijan nimi       |
| Osoite ja postitoimipaikka       | Kotikunta       | Puhelin       |
| Vastuuhenkilö       | Puhelin       |
| Sähköpostiosoite       |
| 1b. Laskutustiedot | Maksajan nimi      | Kustannuspaikka/Viite      |
| Laskutusosoite      |
| Verkkolaskutusosoite      |
| 2. Y-tunnus (tai henkilötunnus) |       |
| 3. Toimipaikka  | Laitoksen nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)       | Puhelin       |
| Käyntiosoite ja postitoimipaikka       |
| Sähköpostiosoite       |
| Laitoksen hyväksymisnumero (jos kyseessä uusi laitos, Ruokavirasto antaa numeron)       |
| Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä      | Puhelin       |
| Laitos sijaitsee[ ]  Liikekiinteistössä [ ]  Asuinkiinteistössä[ ]  Teollisuuskiinteistössä [ ]  Muualla, missä?       |
| 4. Käyttötarkoitus | Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus       |
| 5. Omavalvonta-suunnitelma | Laatimis- hyväksymispäivämäärä      Omavalvonnan vastuuhenkilö      Omavalvontanäytteitä tutkivat laboratoriot       |
| 6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus | Käsiteltävät 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 kokoluokittelematon silakka [ ]  luonnonvarainen lohi [ ]  luonnonvarainen nieriä [ ] luonnonvarainen taimen [ ]  luonnonvarainen jokinahkiainen [ ]  |
| [ ]  Tuoreiden kalastustuotteiden käsittelyTuotantomäärä       kg/vuosi[ ]  lajittelu[ ]  perkaus[ ]  raakavalmisteiden valmistaminen [ ]  fileointi/paloittelu [ ]  kalanlihan mekaaninen talteenotto [ ]  muuta, mitä?       |
| [ ]  Kalajalosteiden valmistusTuotantomäärä       kg/vuosi[ ]  kylmäsavustus[ ]  lämminsavustus[ ]  täyssäilykkeiden valmistaminen[ ]  puolisäilykkeiden valmistaminen[ ]  viipalointi/siivutus[ ]  mädin käsittely[ ]  äyriäisten ja nilviäisten keitto[ ]  kalakukkojen valmistus, mukaan lukien vastaavia taikinakuoreen käärittyjä tuotteita (lohikukot ym.)[ ]  muuta, mitä?      [ ]  kalajalosteiden suojakaasuun pakkaaminenTuotantomäärä       kg/vuosi |
| [ ]  Muu kala-alan käsittely/valmistus, mitä?      Tuotantomäärä       kg/vuosi |
| [ ]  PakastaminenTuotantomäärä       kg/vuosi |
| [ ]  Uudelleen kääriminen ja pakkaaminenTuotantomäärä       kg/vuosi |
| 7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet | Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:       |
| 8. Sisämarkkinakauppa ja maahantuonti | [ ]  Ensisaapumispaikkatoiminta (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon)[ ]  Kolmasmaatuontia  |
| 9. Myymälätoiminta | [ ]  Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus) |
| 10. Elintarvikkeiden kuljetus | [ ]  Omat kuljetusajoneuvot ja laitteet, mitkä?      [ ]  Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi ja yhteystiedot[ ]  Pakastekuljetus [ ]  Kuljetus jäähdytettynä [ ]  Kuljetus kuumana [ ]  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 | Vakituisia henkilöitä       Määräaikaisia henkilöitä        |
| 14. Kylmäsäilytys- ja jäähdytyslaitteet | Luettelo laitoksen käytössä olevista kyläsäilytys-, jäähdytys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite       [ ]  Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa[ ]  Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdytetyissä tiloissa[ ]  Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdytetyissä tiloissa[ ]  Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisiaLämpötilan seurantaan tarkoitettujen mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana[ ]  Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä?      mitä säilytetään?       |
| 15. Varastotilat | [ ]  Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila[ ]  Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara[ ]  Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara[ ]  Pakkausmateriaalien säilytystila[ ]  Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat)[ ]  Jäittämiseen käytettävän jään varasto |
| 16. Tuotantotilojen ilmanvaihto | [ ]  koneellinen tulo ja poisto [ ]  koneellinen poisto [ ]  painovoimainen [ ]  muu kohdepoisto, mikä?        |
| 17. Talousveden hankinta | [ ]  Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon  | [ ]  Muu, mikä?      [ ]  vesi tutkittu, milloin?      [ ]  tutkimustodistus liitteenä  |
| 18. Jätevedet ja viemäröinti | [ ]  viemäri erotettu rasvanerotuskaivolla[ ]  yli 0 °C:ssa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivoJätevedet johdetaan [ ]  yleiseen viemäriin [ ]  kiinteistökohtaiseen järjestelmään |
| 19. Jätehuolto | [ ]  Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon [ ]  Jätehuolto järjestetty muulla tavalla, miten?      [ ]  Jätekatos[ ]  Jätehuone[ ]  Jäähdytetty jätehuone |
| 20. Sivutuotteet | Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta[ ]  Laitoksessa syntyy sivutuotteita       kg/vuosi |
| 21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitilojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista | Laitoksen kokonaispinta-ala       m2 (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi) |
| Tilojen pinta-alat ja materiaalit (tarvittaessa erillinen liite) |
| Huonetila | Pinta-ala m2 | Lattiapinnoite | Seinäpinnoite | Kattopinnoite | Työtasot |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
| 22. Pesu- ja siivoustilat | Pesu- ja siivoustilat varustettu seuraavasti[ ]  kaatoallas[ ]  vesipiste[ ]  lattiakaivo[ ]  lämpökuivaus[ ]  hyllyt[ ]  teline varrellisille siivousvälineille | [ ]  koneellinen ilmanvaihto[ ]  painovoimainen ilmanvaihto[ ]  lattian pesulaite[ ]  siivousliinojen pesukone |
| Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten?       kpl[ ]  Korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila / siivousvälineet |
| 23. Kalan käsittelyvälineiden pesutilat | [ ]  Työvälineille ja laitteille on erillinen pesutila |
| 24. Työvaatteiden pesu | Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?       |
| 25. Henkilökunnan sosiaalitilat | Pukuhuoneet[ ]  pukuhuoneet       kpl[ ]  pukukaapit       kpl[ ]  pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä?      [ ]  suihku(t) |
| 26. Toiminnan arvioitu aloittamis- tai muuttumispäivä |       |
| 27. Lisätiedot |       |
| 28. Toimijan allekirjoitus ja nimen selvennys |       | Paikka ja pvm      |
| Liitteet | 1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksesta käy ilmi:[ ]  raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit[ ]  henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit[ ]  vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu[ ]  jäähdytettyjen tilojen lämpötilat | [ ]  2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista[ ]  3) omavalvontasuunnitelma[ ]  veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)[ ]  muu, mikä?       |
| Henkilötiedot rekisteröidään Ruokaviraston ylläpitämään valvontatietojärjestelmään (VATI). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/> |
| **Hakemus on toimitettava liitteineen Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon** osoitteeseen:Hyvinkään kaupunki, Ympäristökeskus, Kankurinkatu 4-6, PL 86, 05801 Hyvinkää tai sähköpostilla kirjaamo@hyvinkaa.fi |
| Hakemuksen käsittelystä peritään Hyvinkään kaupungin ympäristölautakunnan hyväksymän taksan mukainen maksu. |
| **Viranomainen täyttää****Saapunut (pvm)** \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_ | Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen[ ]  kyllä [ ]  ei\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus |
| Hakemuksen tarkastus | Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu[ ]  kyllä,milloin? \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_[ ]  ei | Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus | Pyydetyt lisäasiakirjat on saatu\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_Tarkastajan allekirjoitus |
| Toimipaikan hyväksymistarkastus |  |